



ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ СБОРЫ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ ДЛЯ УЮТНОГО ВЕЧЕРА 6

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ И СМЕШАННЫЕ КУПАЖИ

- ИНДИЙСКИЙ МАСАЛА-ЧАЙ..... 8
- ТАТАРСКИЙ ЧАЙ С МОЛОКОМ 10
- ГОНКОНГСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ.....12
- МАЛАЙЗИЙСКИЙ ТЕХ-ТАРИК 14
- ОМАНСКИЙ ПРЯНЫЙ КАРАК 16
- СОГРЕВАЮЩИЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ С МАЛИНОЙ 18
- ТАЕЖНЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С КЛЮКВОЙ И БРУСНИКОЙ..... 20
- ЯБЛОЧНЫЙ ЧЕРНЫЙ ЧАЙ С КОРИЦЕЙ И ИМБИРЕМ..... 22
- АССАМ С КОРИЦЕЙ И МЕДОМ..... 24
- ДЫМНЫЙ ЧАЙ С ИМБИРЕМ И МЕДОМ..... 26

ЗЕЛЕНый ЧАЙ, ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ, МАТЧА

- МАГРИБСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ С МЯТОЙ 28
- МАСАЛА-ЧАЙ НА СМЕСИ ЧЕРНОГО И ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ 30
- КАШМИРСКИЙ КАХВА С ШАФРАНОМ И МИНДАЛЕМ 32
- МАТЧА С НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛЬЮ 34
- ХОДЗИЧА-ЛАТТЕ..... 36
- ЯПОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ
С ОБЖАРЕННЫМ РИСОМ – ГЕНМАЙЧА..... 38
- ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ С ИМБИРЕМ,
ЯГОДАМИ И СПЕЦИЯМИ..... 40
- ПРЯНЫЙ ЧАЙ С РОЗОЙ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ 42

РОЙБУШ

- РОЙБУШ С ГРУШЕЙ И КОРИЦЕЙ 44
- ВАНИЛЬНЫЙ РОЙБУШ-ЛАТТЕ..... 46
- ПРЯНЫЙ РОЙБУШ-ЧАЙ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ 48

ТРАВЯНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЗЕРНОВЫЕ ЧАИ

- ЛИМОННО-ИМБИРНЫЙ ЧАЙ С МЕДОМ..... 50
- КУРКУМА-ЧАЙ С ИМБИРЕМ И АПЕЛЬСИНОМ..... 52
- ИНДИЙСКОЕ «ЗОЛОТОЕ МОЛОКО» – ХАЛДИ-ДУДХ..... 54
- ЯПОНСКИЙ СЕГАЮ –
ГУСТОЙ МЕДОВО-ИМБИРНЫЙ ЧАЙ 56
- РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ С ЛАВАНДОЙ И МЕДОМ..... 58
- КОРЕЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ЧАЙ – СЭГВА-ЧХА 60
- ЯПОНСКИЙ ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ – СОБАЧА..... 62
- КОРЕЙСКИЙ ЧАЙ ИЗ УНАБИ, ИМБИРЯ И КОРИЦЫ 64
- ГОРЯЧИЙ ЧАЙ КАРКАДЕ С ЛИМОНОМ И КОРИЦЕЙ 66

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



СОГРЕВАЮЩИЙ ЧАЙ ДЛЯ УЮТНОГО ВЕЧЕРА

ТЕПЛО В КАЖДОЙ ЧАШКЕ

Есть напитки, которые не только утоляют жажду, но и меняют настроение, атмосферу, помогают прийти в себя и взглянуть на жизнь под другим углом. В этой книге речь пойдет об одном из таких напитков — о чае. Здесь собраны рецепты со всего мира на любой вкус. Одни чаи будут насыщенными и бодрящими, другие — мягкими и сливочными, как любимый десерт, а третьи помогут расслабиться после трудного дня и создать уют холодным осенним вечером.

Культура чая различна в разных странах, и тем прекраснее разнообразие сортов, видов, способов приготовления и форм подачи напитка. Интересен и сам процесс его приготовления — от выбора сорта до появления неповторимого аромата. Пусть на первый взгляд это звучит обыденно, но в маленьком ритуале кроется своя особая магия, способная поднять настроение и сделать обычный вечер запоминающимся.

СЕКРЕТЫ ВКУСНОГО ЧАЯ

Вода — основная часть напитка, поэтому от ее вкуса напрямую зависит результат. Лучше использовать свежую питьевую воду без запаха хлора или минерального привкуса. Не кипятите воду несколько раз — это сделает вкус заварки менее выраженным.

Правильная температура тоже важна: черный чай следует заливать водой, температура которой — 90–98 °С, так ярче раскроется вкус. А вот для большинства зеленых чаев лучше брать воду около 75–85 °С. Ройбуш, ромашку, имбирь, специи и большинство фруктово-травяных смесей можно заливать почти кипящей водой. Цельные корни, плотные ягоды и специи иногда полезно не просто настаивать, а несколько минут варить на слабом огне.