

По некоторым источникам, в Японии чай появился в 6 веке. В то время страна восходящего солнца завязывала дипломатические отношения с Китаем. Почти все японские сорта чая являются неферментированными. Они относятся «рьюкуча», что в переводе означает зеленый чай. В Японии чай обрабатывают паром высокой температуры, в результате чего чай имеет естественный и насыщенный вкус. И в этом он сильно отличается от других чаев.

Японский чай содержит много влаги, благодаря чему он имеет деликатный вкус. Его следует хранить при низкой температуре и использовать как можно быстрее. Особенно если вы готовите японский чай для ребенка.



Одним из самых распространенных и базовых сортов чая является «сенча». Он наиболее привычен для европейцев. Он может быть высокого и невысокого качества. Если вы покупаете японский чай для ребенка, обратите внимание на его внешний вид. Сплюснутые трубочки зеленого цвета свидетельствуют о высоком качестве чая. Допускается примесь «чайного порошка». Японские чаи очень хорошо крошатся. Напиток имеет светло-желтый цвет.

Детям и людям с ослабленным здоровьем врачи рекомендуют пить «ходжича». Это разновидность «сенча». У него нет тонкого оттенка аромата и вкуса, но этот напиток можно использовать для запивания еды и утоления жажды. В нем мало кофеина и теанина. «Ходжича» имеет вкус, который похож на кофе из цикория или ячменя. Его заваривают путем обычного настаивания в течение пары минут.

В основе церемонии питья чая у японцев лежат принципы гармонии и уважения. Несколько веков назад чайные церемонии могли устраивать только монахи, так как это

Японский чай в рационе ребенка

Автор: Кукушечка
16.10.2014 19:28

считалось церковным ритуалом. Постепенно это право получили все представители общества. Чайные дома строили с маленькой дверью и высоким порогом для того, чтобы самураи кланялись и снимали свои мечи при входе. Так чай помог в борьбе за мир.

У многих японская чайная церемония вызывает ассоциации легкости и непринужденности. На самом деле не все так просто. И распитие чая может вызвать трудности у тех, кто не знает правил японского этикета. Как нужно сидеть на татами? Как правильно кланяться? Как правильно держать чашку? Эти и многие другие вопросы волнуют тех, кто впервые принимает участие в японской чайной церемонии.

Как правило, на формальной церемонии пьют «мача». Такое название носит терпкий зеленый чай. Его заваривают кипятком, который наливают из бамбукового ковша, «хишаки», в чашу для чая «чаван». Каждое действие во время подачи и питья чая должно быть точным и уместным. Вода наливается в чашу под углом 90° С. При питье чая необходимо сделать три глотка. Не стоит забывать и о «благодарственном причмокивании». Перед тем, как зайти в чайный дом, не забудьте снять обувь. И как только окажетесь внутри, опускайтесь на коврик татами. Поставьте чайную чашу на ладонь и поворачивайте ее правой рукой. Рисунок на чашке должен «смотреть» на хозяина дома. Ваше финальное причмокивание сообщит хозяину о том, что вы закончили пить чай.

Безусловно, мы не сможем соблюдать все эти правила во время питья японского чая, но мы должны помнить о гармонии и уважении.