**Зеленый чай - какой он бывает?**

Зеленый чай в представлении современных россиян - почти исключительно восточная экзотика, что, на самом деле, совершенно неверно. Дело в том, что исторически в России еще в 17-18 веках начинали пить именно зеленый чай, но потом по непонятным причинам его вытеснил черный.

Следует также сказать, что в Европе и в Америке сейчас наблюдается настоящий "бум" зеленого чая, что напрямую связано с его целебными свойствами.

Россия же пока еще привыкает к зеленому чаю и именно поэтому современный рынок зеленых чаев у нас пока еще достаточно скуден, хотя их реальное сортовое и вкусовое разнообразие намного больше, чем у черных чаев.

Основная задача при производстве зеленого чая состоит в том, чтобы сохранить лечебные природные биологически активные вещества свежих листьев таким образом, чтобы они смогли высвободиться в чашку с чаем во время заваривания. Как раз этой цели служит вся технологическая цепочка изготовления зеленого чая.

После сбора свежесорванные чайные листья слегка подвяливают на открытом воздухе.

Чем меньше время такого подвяливания, тем ближе по своим характеристикам зеленый чай к белому.

Как только листья становятся мягкими и выглядят увядшими, их традиционно в течении некоторого времени сушат (как бы "обжаривают") в раскаленном воздухе.

Это предотвращает листья от чрезмерного окисления (т.е. ферментации), хотя некоторые зеленые чаи могут быть слегка (на 2-3%) ферментированы.

Процесс сушки зеленого чая также может быть различным (например, в закрытой духовке, или на открытом огне с дымком), что вносит приятное разнообразие во вкусовые оттенки зеленого чая.

После сушки производится скручивание чайных листочков.

Эта процедура также может выполняться по-разному, что придает многим сортам зеленого чая уникальный вид.

Зеленый чай может иметь вид:

1) Слабоскрученных, "натурально-засушенных" почти без скручивания листьев (в Китае - "хунчи").

Смотрится такой цельнолистовой чай со стороны как трава-травой, куча перепутанных лохматых травинок, эдакий стог сена.

Сюда же относятся плоские или "сплющенные" чаи (типичный пример - знаменитый чай "Лун Цзин"), у которых практически не скрученные и не извитые чаинки. Почти как лавровый лист.

2) Сильноскрученных по поперечной оси листьев. Обычно это все чаи, которые чаще всего маркируются как Gunpowder ("порох" или "пушечный порох", который действительно во времена британских колоний имел вид своеобразных чешуек или шариков).

В Китае подобные чаи называются "жемчужными" ("тюча" или "цзуча"). Сами жемчужные чаи в Китае очень разнообразны как по размеру, так и по качеству. Например, качественный китайский Gunpowder, включающий в себя много типов, может маркироваться как "императорский" или "золотой", а низкого качества маркируется как Twankay.

Чай, скрученный по поперечной оси (Gunpowder Green) и чай, скрученный по продольной оси (Spiders Legs).

3) Сильноскрученных по продольной оси листьев. В таком чае чаинки имеют форму длинных спиралеобразно закрученых "палочек", "проволочек" и т.п.

Типичным примером подобного чая является японский чай "паучьи лапки" (отдельный подвид элитного чая гьекуро).

Чем сильнее скручен зеленый чай, тем выше его экстрактивность. Таким образом, наиболее насыщенные и крепкие зеленые чаи получаются из gunpowder'ов, а наиболее мягкие по вкусу и душистые - из слабоскрученных чаинок.

Скручивание зеленых чаев обычно производится вручную. В целом, ручное скручивание одной порции зеленого чая длится около часа (!).

Высушенный чай должен иметь естественный зеленый цвет, любое потемнение (бурый, черный, темно-серый цвет сырья) - брак или результат неправильного хранения.

Заваривать зеленый чай рекомендуется горячей водой (60-90 С) и в течение 1-3 минут (некоторые сорта в порядке исключения завариваются дольше).

После заваривания чайный настой может иметь цвет от светло-зеленого или золотистого до довольно темного и насыщенного зеленого или желто-зеленого.

Хороший зеленый чай обязательно обладает ярким ароматическим букетом, в котором преобладают цветочные, цитрусовые и "травянистые" ароматические оттенки.

Если зеленый чай слишком долго хранился или невысокого качества, то аромат вырождается в слишком грубый запах "сена", теряя многообразие оттенков.

В зеленом чае также содержится довольно много кофеина, и при длительном заваривании он может начать сильно горчить.

Правильно приготовленный зеленый чай имеет (по сравнению с другими разновидностями чаев) уникальное содержание витаминов, микроэлементов и питательных веществ (например, растительных белков).

Обычно зеленый чай изготовливают и продают в следующих разновидностях: крупнолистовой; мелколистовой (брокен); порошковый; плиточный.

Все качественные зеленые чаи - крупнолистовые. Именно их мы вам и советуем покупать.

Порошковый зеленый чай (мат-ча) - исключительно японское извращение, предназначенное для чайной церемонии; в России такого экзотического чая не купишь. А если и купишь, то неплохо бы сначала изучить японскую культуру, философию, религию, этикет, чайную церемонию и т.д. и т.п.

Плиточный зеленый чай - это также восточная экзотика, характерная для Тибета, Непала и проч. Плиточный чай обычно используется в специфических рецептах супового типа - чай сваренный в молоке, с мукой и маслом.

Так что, выбрать чай по вкусу, несмотря на огромное количество марок на современном рынке - не такая трудная задача. Руководствуйтесь своми личными предпочтениями и убеждениями, а также нашими советами)