



Часто ли мы пьем то, что хотим пить? Насколько чай, который мы пьем, является именно ЧАЕМ? В чем секрет чайной церемонии?

Ответы на эти вопросы довольно туманны и для нас, но настоящие ценители хорошего чая оценят все самые тайные возможности заваривающего духа.

Выдержка из инструкции по завариванию настоящего чая: *Правильно заваривать чай надо в фарфоровом или фаянсовом чайнике, предварительно разогрев его: сполоснуть несколько раз кипятком, а затем обсушить над огнем. В горячий пустой чайник засыпать сухой чай, залить наполовину горячей водой, закрыть и дать настояться 4-5 мин для черного чая и 6-10 мин для зеленого.*

Чайник при этом накрыть.

Затем долить чайник на 3/4 или доверху и, не разбавляя заварку, разливать в чашки. Для такой заварки надо брать не менее 1 чайной ложки чая на каждый стакан воды плюс 1 чайную ложку на чайник в целом.

[Подробнее](#)