

## Инструкция по использованию набора для чайной церемонии

Чайные традиции Китая имеют многотысячелетнюю историю. Первые упоминания о чае выявлены в китайской литературе и относятся к II веку до н. э. В то время в провинции Сычуань на горе Мэн Дин Шань впервые появилась плантация чая, это был редчайший напиток.

Сейчас можно встретить огромное разнообразие чая: чёрный, зелёный, красный, белый, улун и т.д. Но не каждый знает, как правильно заваривать чай и «раскрыть» чайный лист, как превратить обычное чаепитие в настоящую чайную церемонию.

### НЕОБХОДИМАЯ ПОСУДА ДЛЯ ЦЕРЕМОНИИ:

- Чайник;
- Пиалы (1-4 шт., в зависимости от кол-ва персон);
- Гайвань (Чашка с крышкой);
- Чахай (Чайный кувшин);



#### 1. Прогрейте посуду для раскрытия чайного листа.

Залейте небольшое количество горячей воды в чайник или гайвань, слейте воду в чахай, разлейте по пиалам и слейте.



#### 3. Залейте кипятком в чайник на 3-4 секунды.

После промывания нужно снова залить листья кипятком, настоять не более 4-х секунд и сразу разлить по пиалам.



**2. Высыпьте чайный лист (1-2 чайные ложки) в чайник или гайвань.**

Залейте листья небольшим количеством кипятка и быстро слейте. Таким способом удалится пыль с листьев.



**5. Последующее заваривание.**

После первого пролива можно заливать кипятком ещё несколько раз, каждый раз увеличивая время настоя на 5-10 секунд. С каждым проливом чайный лист будет раскрываться всё сильнее.



**4. Можно пить чай.**

Разлитый по пиалам чай первого пролива готов к употреблению.

**Подберите качественную воду. Чтобы вода соответствовала требованиям, она должна быть мягкой, чистой, без запаха и с минимальным содержанием солей. Это может быть бутилированная вода.**