

Инструкция по эксплуатации пиал для чайной церемонии

Пиалы — это полусферические ёмкости без ручек небольшой вместительности, как правило объемом от 25 до 200 мл. Самый распространенный объем пиал для китайского чая — 25-50 мл. Такой элемент посуды использовался в культурах восточных, азиатских, среднеевропейских народов мира.

Преимущества пиал:

- Экологические материалы изделий (в основном керамика, фарфор, обожжённая глина) не выделяют токсинов, не вступает в реакцию с содержимым и не меняет вкусовые качества;
- Небольшой размер изделий не даёт содержимому быстро остыть. А во-вторых, когда мы делаем маленькие глотки;
- Широкая и круглая форма способствует жидкости растекаться по полости рта и обволакивать её, благодаря чему вкусовые рецепторы «захватывают» больше вкуса и аромата.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым применением прогрейте посуду для раскрытия чайного листа. Для этого нужно залить небольшое количество горячей воды в чайник или гайвань, разлить по пиалам и слить. Также можно просто обдать посуду кипятком;
- Для того, чтобы использовать пиалы, нужно заварить чай: высыпать чайный лист (1-2 чайные ложки) в чайник или гайвань, залить листья небольшим количеством кипятка и быстро слить (для удаления пыли с листьев), снова залить кипятком в чайник на 3-4 секунды и сразу разлить по пиалам;
- Разлитый по пиалам чай первого пролива готов к употреблению;
- 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.