**Саган дайля как заваривать.**

Саган дайля – очень интересное растение, которое растет на Байкале, в Якутии, в Сибири, Саянах, тибетских предгорьях, а также на Дальнем востоке России. Из этого растения получается очень вкусный и бодрящий напиток.

**Как правильно заваривать и пить сайган дайля?**

1. **Как правильно заварить сайган дайля.**

Ветку и листья растения предварительно необходимо нарезать на маленькие части. У нас получится смесь, которую можно миксовать с различными другими чаями, например:

* чёрный;
* зелёный;
* иван-чай;
* шиповник.

Напиток получается очень богатым на витамин C, если к саган дайля добавить одну из последних двух смесей.

Самым популярным способом заваривания такого чая является обычная заварка в чайнике или кружке.

Для приготовления одной кружки чая потребуется:

* 3-8 листочков сайган дайля;
* кипяток.

Также можно заварить чайник такого чая. Для этого потребуется:

* заварник;
* кипяток;
* 1 ветка сайган дайля.

Перед тем, как заваривать напиток, заварник нужно прогреть некоторым количеством кипятка, буквально 10-15 минут подержать кипяток внутри, после чего вылить.

Потом уже можно положить ветку нашего чая внутрь, залить горячей водой (90-95 градусов).

На китайских чайных церемониях этот напиток используется способ заварки проливом. Это способ, при котором чай заваривается много раз подряд на одной и той же заварке, не успевая настояться в чайнике. Такой способ популярен благодаря своей необычности и возможности прочувствовать напиток полностью, со всеми его оттенками, в конце приходя к наиболее крепкому и насыщенному вкусу чая.

Для такого способа приготовления сайган дайля используется не очень много чая, буквально 5-6 грамм на 200 мл.

В Бурятии существует собственный способ заваривания для которого потребуется лишь заварник и 2-3 чайные ложки самого чая сайган дайля, которые просто нужно будет залить кипятком.

1. **Сколько по времени нужно заваривать сайган дайля?**

Для того чтобы чай получился вкуснее и проявил свои лучшие качества следует соблюсти время заваривания напитка.

Для первого способа приготовления время заваривания составляет 10-30 минут, постепенно помешивая напиток.

Если вы решили сделать чайник сайган дайля, то на заваривание вы потратите более 5-ти минут.

Одной из особенностей этого напитка является его долговечность. Сайган дайля можно заварить ещё 3-4 раза после первой заварки.

При заваривании проливом времени для заваривания не требуется. Максимум можно подержать секунд 30-40, после чего налить в чашку.

Во время приготовления сайган дайля последним способом нужно понимать, что можно заваривать чай в течение 5-10 минут, не более. Иначе напиток начнет горчить.