

Элитный чай Улун

Черный и зеленый чай из Китая были с восторгом приняты в Европе, и продолжительное время считались элитным напитком, так как купить его могли позволить себе только представители высшего общества.

Изготавливать чай пробовали в разных странах, но другой климат и отсутствие многовековых навыков взращивания и сбора чайного листа не позволили хотя бы отдаленно напомнить по вкусу популярный элитный чай из Китая. К примеру, в наше время знаменитый чай Улун купить стало гораздо доступней и легче, чем в прошлые века, но это вовсе не повод думать, что он утратил свою значимость и ценность. Также качественный китайский чай до сих пор приносит несомненную пользу для здоровья человека.

Улун

Улун- один из известнейших сортов китайского элитного чая. Существует предание, согласно которому в давние времена один бедный китайский крестьянин – сборщик чая, шел по горной тропе и увидел на одном из кустов черную змею. Увидев крестьянина, змея уползла, а тот собрал листья с этого куста и сделал из них чай. Этот напиток привел в восторг крестьянина необычным вкусом и насыщенным ароматом, и он назвал его «Улун», что на китайском языке означает «черный дракон». Самый известный китайский образ - дракон, символизирует могущество, превращение и приспособляемость. В Китае говорят, что Улун обладает качествами дракона, то есть он такой же популярный, а его вкус постоянно перевоплощается от заварки к заварке.

Производство чая

Одним из отличительных признаков Улуна является неравномерная окраска - подсушенный лист имеет зеленую середину и темно-красные края. Для получения этого эффекта немного высушенные на солнце листья складывают в тень и ежечасно аккуратно помешивают, стараясь не сломать. Сушить чай начинают после того, как листики приобретут необходимую окраску. Происходит сушка на открытом огне или же в духовке. Температура при сушке чая должна достигать около 250-300 градусов. Потом его охлаждают, скручивают и подсушивают. Этот процесс может происходить несколько раз, в одинаковой последовательности, поэтому листья бывают разные по вкусу и степени ферментации.

Говорят, что Улун свеж и чист, как зелёный чай, насыщен и сладок, как красный, и ароматен, как цветочный.

Как правильно заваривать Улун

«Гунфу-Ча» - китайское название чайной церемонии. Черный цвет и символ «дракон» в китайской мифологии олицетворяют водную стихию, именно поэтому очень важно обратить внимание на традиции правильной заварки Улуна. В горячий чайник насыпают чай и заливают кипяченой водой. Воду сливают и повторно заливают, настаивают и сливают в другой чайник для того чтобы получить однородный цвет и вкус. Чай традиционно пьют из маленьких чашек медленно, небольшими глотками. Когда чай выпит, то чайник повторно заливают горячей водой. В зависимости от сорта улунские чаи заваривают восемь и более раз.

Полезные свойства чая

Элитный чай Улун содержит большое количество полезных веществ таких, как витамины, флавоноиды и полифенольные соединения. Флавоноиды улучшают обменные процессы, состояние и цвет кожи. Защищают клетки от повреждений, нейтрализуя свободные радикалы. Полифенолы способствуют профилактике раковых заболеваний, сахарного диабета и имеют противовоспалительное действие на организм.

Улуны улучшают пищеварение, помогают снять тяжесть в желудке, понижают уровень холестерина, улучшают циркуляцию крови, укрепляют стенки сосудов и помогают нормализовать давление. Этот напиток также является высокоэффективным средством для похудения, так как фенольные соединения расщепляют жиры.

Купить чай Улун можно в подарок Вашим друзьям и семье. Подарочный элитный чай, в красивой упаковке, безусловно, будет оценен по достоинству, так как он несет в себе философский смысл и приносит несомненную пользу для здоровья одариваемого.