Инструкция по приготовлению чая

1.Приготовление простого чая по-русски

Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком на 5 минут, затем перелить в чайничек. Каждый из участников чаепития наливает себе в чашку готовой заварки и доливает её кипятком из самовара. При желании добавляют молоко, сливки или лимонный сок. Чай пьют с сахаром вприкуску.

2.Чай по – старорусски горячий

Хорошо вымытый заварной фарфоровый чайник перед использованием сполоснуть кипятком и слегка подержать закрытым крышкой. Всыпать заварку в нужном количестве из расчёта 0,5 – 0,75 г. на порцию и залить кипятком примерно на 1/3 чайника. Прикрыть на 5 минут крышкой и салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай запарится и изменит свой вкус. Затем долить в чайник доверху кипяток и перемешать. Разлить чай в порционные стаканы из расчёта 50 мл. заварки на порцию и долить кипяток.

Мёд, варенье и сахар подать к чаю отдельно. Так же отдельно можно подать к чаю горячие сливки или молоко с пенками, предварительно около часа томлёные в керамическом горшочке в духовке.

3.Рецепт чая из старых кулинарных книг

Чай на четырёх человек. Одну чайную ложку чая положить в заварной чайник, долить кипятком и, накрыв полотенцем или поставив на самовар, дать настояться. Через 15 минут, когда чай настоится, его разливают по чашкам, доливая чистым кипятком. Чай подать на стол со сладостями: сухарями, кренделями, баранками, мелким печеньем, пирогами, пирожными. Кроме того, можно предложить молоко, сливки, лимон, варенье.

4. Традиционный

Воду для заварки доводят до кипения «белым ключом», это примерно 90º, а не 100, как у долго кипевшей воды. Вода должна быть свежевскипевшей, а не разогретой. Чайник для заварки должен быть фарфоровым. Лучше брать большой чайник, чтобы разливать чай, не добавляя кипяток после заварки. Перед заваркой чайник необходимо согреть, ополоснув кипятком. На каждый стакан кладется приблизительно одна чайная ложка чая, плюс еще одна ложечка, заливается кипяток. Чайник закрывается плотной салфеткой для лучшего настаивания. Чай настаивается примерно 5 минут, затем его необходимо размешать и разлить по чашкам. Полезные свойства чая сохраняются около 10 минут после его заваривания. К чаю подаётся сахар, мёд, печенье.