

година е напълно годно да дава хубави, напоени съ ароматъ листа, отъ които приготвяватъ чая. Този чай, като сухи листчета, иде до насъ, опакованъ въ пакетчета, обвити съ калаени листа.

Приготовление на чая

Както видѣхме, различаватъ два-три вида чай: зеленъ, черенъ и керемидово-червенъ. Различието въ цвѣта и качеството зависи отъ вида чай, отъ възрастта на листата и отъ начина на приготвяването имъ. Въ Русия най-много е разпространенъ черния чай, полученъ по два начина:—китайски и индийски

Китайскиятъ начинъ е повечето стариненъ, но по разпространенъ въ малкитъ стопанства. Въ този случай, въ ранна пролѣтъ, когато чайниятъ храстъ даде нови филизи (клончетата) съ по 5 — 6 листа, откъсватъ 3—4 отъ тѣхъ. На младото клонче оставатъ 2—3 листчета—най-долнитъ, за да може храстчето да диша и се храни. После по клончетата поникватъ нови израстъци, които ще дадатъ втората реколта (беридба) листа.

Първата беридба на листата става презъ мартъ или началото на априлъ и е най-добра по качество. Следъ нея става втората беридба презъ месецъ май и най-после третата—презъ месецъ юлий.

Въ Индия чая се бере на много пжти, което пкъ се дължи на непрекъснатия растежъ на клончетата, това е въ зависимостъ отъ топлината и влажността на климата.

При Китайския начинъ на обработка на черния чай, почти всичката работа става на слънце и въздъхъ (на открито). Споредъ сушенето на листата се получава и разнитъ сортове по цвѣтъ чай.

Ясно оцвѣтенитъ видове чай (напитка) се получаватъ отъ върхнитъ листчета. Приготвяването на листчетата, които даватъ черния чай става по следния начинъ:

Въ специални кошници се събиратъ млади филизи съ по 3—до 5 листа. Кошничкитъ трѣбва да сж съвършенно чисти, защото чайнитъ листа лесно придобиватъ чужда миризма. Когато кошчетата се напъл-