

## سیاه با بهترین عطر و طعم

پائیز با خود چای را به خانه‌ها می‌آورد. هر چقدر که روزها کوتاه می‌شوند، مردم بیشتر به نوشیدن چای تمایل پیدا می‌کنند.



پائیز با خود چای را به خانه‌ها می‌آورد. هر چقدر که روزها کوتاه می‌شوند، مردم بیشتر به نوشیدن چای تمایل پیدا می‌کنند. چای یکی از ارزان‌ترین و محبوب‌ترین نوشیدنی‌ها است که متداول‌ترین نوع آن چای سیاه است. هر کدام از انواع چای سیاه رنگ‌های مختلفی را در فنجان از خود به جا می‌گذارند، از قرمز متمایل به قهوه‌ای گرفته تا نارنجی درخشان و مسلمان هر کدام از این انواع عطر و طعم متفاوتی دارند. برخی قوی‌تر و کمی تلخ هستند و برخی دیگر ته مزه‌ای شیرین و عطر گل دارند. چای مناطق آسام، سیلان و دارجیلینگ در هند از محبوب‌ترین انواع چای سیاه هستند.

### مشهورترین مناطق کاشت چای

آسام واقع در شمال هند بزرگترین منطقه کاشت چای جهان است که چای آن طعمی قوی دارد اما در مقابل رنگ آن روشن‌تر و طعم آن نیز ملایم‌تر است. چای سیلان در سریلانکا کاشت می‌شود. سیلان نام سابق سریلانکا است. چای دارجیلینگ هم از دیگر چای‌های مشهور جهان است که در هند کاشت می‌شود و نام خود را از منطقه‌ای در کشور هند به نام دارجیلینگ گرفته است. این منطقه بین دو کشور نپال و بوتان قرار دارد. چای در این منطقه در سه مرحله برداشت می‌شود. چای برداشت‌شده در مرحله نخست طعم تازه‌ای دارد و بسیار معطر است. اما محصول برداشت دوم قوی‌ترین طعم را دارد که به آن برداشت تابستانی هم می‌گویند. برداشت سوم با طعم ملایم و رنگ روشن، شباهت زیادی به برداشت نخست دارد.

### چای تلخ مزه آرامش‌بخش است

برای بدست آوردن عطر و طعم ایده‌آل چای سیاه باید به چند نکته توجه کرد. مهمترین نکته این است که چای باید خوب دم بکشد. یکی دیگر از این نکات، استفاده از آب به اصطلاح "نرم" است تا چای تلخ مزه نشود. آب مورد استفاده حاوی آهک را باید چندین بار جوشاند تا سختی آب کمتر شود.

همچنین هنگام دم کردن باید به مقدار چای خشکی که داخل آب جوشیده ریخته می‌شود، توجه کرد.

"فرانک اشتوسل" کارشناس انواع چای توصیه می‌کند که برای آماده کردن یک لیتر چای، تنها لازم است که 12 گرم برگ خشک چای استفاده شود. او همچنین به کسانی که چای تلخ دوست ندارند پیشنهاد می‌دهد که پروسه دم کشیدن چای را کوتاه‌تر کنند. البته او به این نکته هم اشاره می‌کند که چای تلخ در عین حال آرامش‌بخش هست. در صورتی که اگر چای تنها برای مدتی کوتاه دم بکشد، تحریک‌کننده اعصاب است.

زمان مناسب برای دم کشیدن چای بستگی به اندازه برگ‌های خشک چای نیز دارد. به طور مثال هنگامی که تکه برگ‌های خشک بسیار کوچک باشند، آب جوشیده زودتر رنگ و بوی چای را به خود می‌گیرد.

دویچه وله