

چای ماسالا

چای ماسالا یک چای اصالتا هندی است که از ترکیب چای، شیر و چندین ادویه تهیه می‌شود. این چای مناسب برای عصرانه در روزهای سرد زمستانی و یا رفع خستگی می‌باشد.



چای ماسالا یک چای اصالتا هندی است که از ترکیب چای، شیر و چندین ادویه تهیه می‌شود. این چای مناسب برای عصرانه در روزهای سرد زمستانی و یا رفع خستگی می‌باشد.

تاریخچه:

چای ماسالا به ۵۰۰۰ هزار سال (یا ۹۰۰۰ هزار سال) پیش در آسیای جنوبی باز می‌گردد. زمانی که پادشاهان این چای را به عنوان نوشیدنی که خاصیت دارویی درمانی داشت استفاده می‌کردند. در آن زمان چای ماسالا هم به صورت سرد و هم گرم سرو می‌شد و از انواع ادویه‌ها در تهیه آن استفاده می‌شد. در واقع طرز تهیه آن در مناطق مختلف متفاوت بود.

سال‌ها بعد در سال ۱۸۳۵ وقتی که بریتانیا شروع به کشت چای سیاه در ایالت آسام (شمال شرقی کشور هندوستان) کرد، صنعت چای در هندوستان رشد چشمگیری پیدا کرد و تنوع در تهیه چای نیز آغاز شد. چای ماسالا که امروزه ما آن را می‌شناسیم در همین دوران به وجود آمد.

در حال حاضر این چای در قسمت‌های زیادی در دنیا شناخته شده است و تنوع زیادی در طرز تهیه آن وجود دارد تقریباً می‌توان گفت که دستورالعمل ثابتی برای تهیه این چای وجود ندارد ولی چای، شیر و ادویه زنجبیل در تمام دستورالعمل‌ها به کار گرفته شده است.

اخیراً چای لاته و چای ماسالا در کشورهای اروپایی و خصوصاً آمریکایی طرفداران بسیار زیادی پیدا کرده است.

طرز تهیه چای ماسالا برای 2 نفر:

مواد لازم:

میخک ۶ عدد
هل ۷ عدد
چوب دارچین ۲ عدد
زنجبیل ۲ حلقه
پودر رازیانه ۱ قاشق غذاخوری
آب ۲ پیمانه
شیر ۲ پیمانه
چای سیاه ۱ قاشق غذاخوری یا ۲ عدد چای کیسه‌ای
عسل

طرز تهیه:

کلیه مواد به غیر از چای، شیر و عسل را درون ظرفی ریخته و به آرامی به مدت ۱۰ دقیقه حرارت می‌دهیم سپس چای را اضافه کرده و اجازه می‌دهیم به مدت ۵ دقیقه حرارت ببیند. سپس شیر داغ را به آن اضافه کرده و از روی حرارت بر می‌داریم. چای ماسالا را از صافی عبور داده و در لیوان و یا فنجان مناسب سرو می‌کنیم.

منبع: ویکی‌درینک