

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition
№23

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

•УНЦИЯ•

В АВГУСТЕ 2007 г.

•УНЦИЯ•
исполняется 5 лет
уже 5 лет вы пьете только
ХОРОШИЙ ЧАЙ



28 АВГУСТА
ПРАЗДНИК В МАГАЗИНАХ СЕТИ
ПРИГЛАШАЕМ
ВСЕХ!

МАТЕ — БОЛЬШЕ,
чем напиток,
ЗНАЧИТЕЛЬНЕЕ,
чем традиция,
ЦЕЛЕБНЕЕ,
чем лекарство.
МАТЕ — ОБРАЗ
ЖИЗНИ.

Так относятся к мате миллионы людей во всем мире, которые предпочитают его любым другим напиткам.

ПЬЕМ МАТЕ



ате (матэ) — чаеподобный напиток, который готовят из высушенных листочков и веточек вечнозеленого тропического дерева рода *Ilex Paraguariensis*. Растет это дерево в лесах Аргентины, Чили и Парагвая, поэтому мате иногда называют «парагвайским чаем».

У мате есть еще несколько названий: *herba mate*, *yerba mate*, *mate tea*, бразильский чай, чай инков.

Лучший мате производят на его исторической родине, в Аргентине. Там о нем говорят: «душа танго».

«Мате» происходит от «matí» — так индейцы гуарани называют тыкву, которую традиционно используют как сосуд для заваривания и пития мате. Сегодня «мате» — это и напиток, и порошок, из которого его готовят, и дерево, из листьев которого порошок делается.

Кустарник-дерево живет в среднем 25 лет, достигая высоты 15 метров. На плантациях рост деревьев удерживают до 1,5–2 м. Листья мате по виду напоминают чайные. Цветет дерево с октября по декабрь, затем появляются красные продолговатые ягоды.

В отличие от чая, во время сбора мате срывают не только верхние три листочка (флешь), а весь побег с молодыми листьями целиком. Сорван-

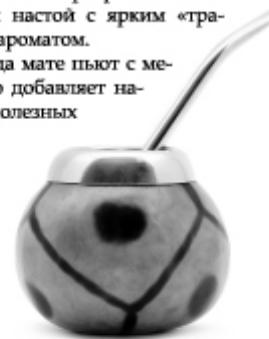
ные листья сушат и измельчают до почти порошкового состояния. Правильно высушенный чай-мате имеет золотисто-зеленый цвет.

Напиток известен давно: еще древние индейцы инки, майя и гуарани пили его для восстановления сил после охоты. Индейцы верили, что мате укрепляет силы, изгоняет все недуги, продлевает жизнь. Каждый индеец всегда носил при себе мешочек, в котором лежали порция листьев мате и приспособление для матепития: калебаса и бомбилья.

Известно несколько видов мате: зеленый, жареный, золотой, молодые побеги (молодая листья с кустов не старше 9 месяцев). Жареный содержит наибольший процент матеина, а значит, является самым бодрящим.

Напиток мате напоминает зеленый чай. Это прозрачный светло-зеленый настой с ярким «травяным» ароматом.

Иногда мате пьют с медом, что добавляет напитку полезных свойств.



Мате улучшает настроение.

• • •

Мате СТИМУЛИРУЕТ ослабленную нервную систему и успокаивает возбужденную, способствует снижению тревожности.

• • •

В мате практически нет кофеина, зато есть **МАТЕИН**. Матеин не вызывает бессонницы и учащенного сердцебиения, но дает **Запас бодрости**, который длится 8–10 часов.

• • •

Отсутствие привыкания к мате делает его идеальным средством для людей, которые хотят избавиться от кофейной зависимости.

• • •

Поскольку в первые 10–15 минут после приема мате происходит расслабление всех мышц, его рекомендуют пить перед проведением массажа.

КАЛЕБАСА

и

БОМБИЛЬЯ

Калебаса (calabaza) — специальный кувшинчик для заваривания и питья мате. Традиционно калебаса — это выдолбленная и высушенная тыльная тыква лагенария, внешние стенки которой покрыты рисунком или резьбой; иногда для красоты калебасы оправляют в серебро или кожу. Калебаса может быть изготовлена из дерева или металла (серебра). Обычно она имеет округлую форму, низ может быть заострен (как у древнегреческих амфор) или сплющен, иногда снизу добавлена ножка, придающая калебасе сходство с бокалом.

Объем калебасы может быть различным: для индивидуального питья используются маленькие калебасы объемом 0,3 л, для дружеской компании — до литра.

После каждой мате-церемонии калебасу необходимо чистить и сушить, иначе она портится. Если деревянной или тыквенной калебасой долго не пользовались, ее

необходимо подготовить. Для этого калебасу доверху засыпают мате (можно не очень хорошего качества) и заливают кипятком. Этой «заварке» дают постоять 2–3 дня, потом ее вытряхивают, калебасу тщательно сполоскивают. При таком «лечении» из калебасы устраняются посторонние запахи и закрываются поры в стенах сосуда.



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИТЬ МАТЕ

Классическая технология заваривания мате:

1. В калебасу на 2/3 объема засыпают мате-заварку, закрывают отверстие ладонью и встряхивают, чтобы крупные листья оказались внизу.

2. Калебасу наклоняют, чтобы заваркасыпалась к одной стенке, а возле другой образовалась пустота. В эту пустоту вставляют бомбилью и возвращают калебасу в вертикальное положение.

3. В калебасу маленькими порциями постепенно подливают холодную или горячую воду. Вода должна быть немнога, в идеале она должна лишь слегка смочить мате.

4. Несколько минут (2–3) ждут, пока вода полностью впитается. Готовность можно определить, слегка наклонив кувшинчик, — заварка теряет сыпучесть, немнога разбухает и выглядит как густая зеленая кашица.

5. Калебасу доливают доверху горячей водой (70–80 °C).

6. Бомбилью не вынимают и не помешивают напиток.



окончание на стр. 3

Бомбилья (bombilla) — это «соломинка», через которую пьют мате. Трубочка может быть прямой или слегка S-образно изогнутой. В верхней части трубки находится мундштук, а в нижней (которая опускается в напиток) — шарообразное утолщение с множеством маленьких отверстий, своеобразное ситечко. Длина трубочки 15–25 см, традиционно она изготовлена из серебра (реже — из кости, тростника или дерева). Заметим, что любители мате погорячее используют бомбильи покороче и изготовленные из дерева; а те, кто любит более прохладный напиток, предпочитают бомбильи подлиннее и из серебра.

По современной официальной традиции мате заваривают и подают в отдельных кувшинчиках для каждого участника питья. Тот, кто заваривает мате, должен подавать его бомбильей в сторону гостя.

Иногда мате пьют из одного кувшинчика и с одной соломинкой. Один участник передает кувшинчик другому по очереди (подобно трубке мира). На такие встречи приглашают только близких друзей или родственников. Присутствие постороннего человека — знак большого доверия и уважения к нему. Проводят церемонию хозяин дома, который наливает и подает мате сначала самому уважаемому человеку.



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИТЬ MATE

Окончание. Начало на стр. 2

часть заварки сверху будет сухой, это нормально, она «дозаварится» в процессе последующего доливания воды.

Мате начинают пить почти сразу же, время настаивания от 30 секунд до 2 минут. При слишком долгом настаивании мате начинает горчить. Пьют мате не торопясь, потягивая маленькими глотками самую гущу со дна кувшинчика.

Количество доливок воды в калебасу зависит от качества используемого мате, но в среднем это 2-3 заварки.

Людям, привыкшим к чаю, мате на первый взгляд может показаться слишком безвкусным, но во время питья вкус мате меняется.

Настоящие ценители мате в латиноамериканских странах больше всего любят именно постепенность в раскрытии вкуса — от легкого травянистого привкуса в начале питья до явно выраженных горечи и терпкости, напоминающих качественный зеленый чай, в конце.

Описанная технология заваривания «горького» мате не является единственной.

Например, можно заваривать мате горячим молоком или водой пополам с молоком. Подобный «молочный мате» рекомендуют пить на ночь, чтобы смягчить его стимулирующее действие.

Есть еще такие рецепты приготовления мате:

Вареный мате

В кипящую воду засыпают мате-зavarку (около 50 г мате на литр воды), кипятят 1-2 минуты, затем мате снимают с огня и разливают по чашкам или калебасам через ситечко. Вареный мате часто пьют с сахаром.

Сладкий мате

Готовится с сахаром или медом. Существует два варианта; первый: сахар засыпают в калебасу вместе с сухой заваркой (или на дно кладут ложечку меда), потом доливают горячую воду; второй вариант: мате-зavarку заливают горячей водой, подслащенной сахаром или медом.

Холодный мате

Готовят так же, как и классический «горький» мате, только заливают холодной водой и настаивают несколько дольше. В холодный мате часто добавляют лед, сахар, апельсиновый, лимонный или грейпфрутовый сок, листья мяты. В отличие от чая, хорошо закрытый заваренный мате довольно долго (2-4 дня) не теряет своих полезных свойств и вкуса. Лучше всего сохраняется классический «горький» мате.

КАК СУШАТ MATE

В Бразилии побеги раскладывают на чистой площадке утрамбованной земли размером примерно 2 х 2 м, а вокруг по периметру на небольшом расстоянии разжигают костры. Высохшие побеги измельчают в специальных земляных ямах.

Иногда для сушки мате используют разведененные в ямах и прикрытые дерном костры. Побеги ставят «шалашиком» или подвещивают в местах выхода дыма, то есть факти-

чески конгтият, как, например, мясо или рыбу.

В Парагвае (и иногда в Аргентине) сырье листья предварительно обрывают с побегов и сушат, подобно чаю, на железных поддонах над открытым огнем.

Жареный мате получается при более продолжительном досушивании мате в духовке: тогда он темнеет и приобретает характерный ярко выраженный аромат черносмородины.

ЛАПАЧО

Из лапачо готовят освежающий и укрепляющий здоровье напиток, который имеет характерный горьковато-кислый вкус и тонкий свежий аромат.

Лапачо — это измельченная внутренняя кора дерева Lapacho Thekote, растущего в Аргентине, Мексике и Перу. Бразильские индейцы и инки употребляли лапачо еще 700 лет назад, называли его деревом жизни и использовали для лечения многих заболеваний.

Лапачо обладает антивирусным действием, снижает уровень сахара, повышает иммунитет. Лапачо не содержит кофеина.

Способ приготовления: в 1 литр воды после закипания добавить 4 чайных ложки лапачо и держать на медленном огне 5 минут, затем настаивать 15 минут.

Пьют лапачо в теплом или холодном виде.

