**Листовой и гранулированный чай**

Листовой и гранулированный чай: основные достоинства и недостатки обеих разновидностей.

Чай – удивительный напиток, который в нашей стране стал поистине народным. Без чашки этого ароматного напитка невозможно представить себе ни завтрак, ни пятиминутный перерыв на рабочем месте, ни дружескую беседу, ни встречу с давно не виденными родственниками.

Если спросить у первого встречного, какие разновидности чая ему знакомы, то, пожалуй, каждый назовет две: листовой и гранулированный. У обеих этих разновидностей есть свои достоинства и недостатки, однако прежде чем перейти непосредственно к рассказу о них, следует выяснить, что же собой представляет собственно чай.

У чая существует множество классификаций. Итак, по способу заварки все чаи делятся на пакетированные и байховые, или рассыпные. Самыми привычными для нас видами чаев являются байховые (рассыпные) чаи, которые выглядят как масса отдельных чаинок, фасованных в общую упаковку.

В свою очередь, по величине чайного листа все черные байховые чаи подразделяются на крупные, средние и мелкие. Как раз крупные чаи по-иному называются листовыми. Зеленые байховые чаи по размеру чаинок также делятся на категории, правда, их всего две: листовые и резаные.

Мелколистовые черные и зеленые чаи, как правило, приготовляются по СТС-технологии и в продажу поступают в виде гранулированных чаев. СТС-технология подразумевает такую обработку чайных листьев, благодаря которой получается очень быстро завариваемый чай. При этом, чем более мелкими будут чайные гранулы, тем более крепким выйдет чайный настой.

Распространенное мнение о том, что чай в гранулах по всем параметрам уступает листовому, нельзя признать верным. Гранулированный чай, подобно любому другому, может быть и качественным, и не очень, в зависимости от фирмы-производителя. Есть у гранулированного чая и неоспоримые преимущества перед листовым: так, для заваривания такого чая требуется гораздо меньше времени, приготовленный настой получается куда более крепким и насыщенным. По вкусу настой гранулированного чая более терпок, чем настой чая листового, что не мешает ему находить своих ценителей.

Гранулированный чай очень удобно использовать тогда, когда нет времени для долгого чаепития. Он идеален для офисных или дорожных перекусов, тем более, что при необходимости, если нет заварочного чайника, его без проблем можно заварить даже в самой обычной чашке. При всем при этом крепкий и насыщенный настой гранулированного чая отличается насыщенным полным вкусом и обладает сильным тонизирующим действием.

К сожалению, гранулированный чай не лишен недостатков. Его аромат не настолько богат оттенками, как аромат листового чая, так что настоящие ценители, при всех достоинствах гранулированного чая, все же отдают предпочтение чаю листовому, чьими главными достоинствами как раз являются выраженный, насыщенный вкус и тонкий аромат.

Кстати, в России традиционно ценится именно листовой чай, лучше знакомый потребителю. По данным исследований, именно этому виду чая принадлежит 73 % всего российского чайного рынка.

Для получения хорошего чайного настоя при заваривании листового чая требуется больше времени, чем для чая гранулированного (как минимум пять минут, а то и более). Плюс это или минус – зависит от ситуации. Безусловно, тогда, когда времени на долгое чаепитие не хватает, такое свойство листового чая может вызвать лишь раздражение. Однако для долгих дружеских посиделок за чашкой чая листовой чай, заваривание которого само по себе является настоящей церемонией, – именно то, что нужно.