

Ферментированный чай семьи Донцовых.

Описание:

Ферментированный чай — это чай, который прошёл процесс ферментации (ферментативного окисления). Ферментация изменяет химический состав чайных листьев, влияет на вкусовые качества, аромат и цвет напитка.



Фотография 1: *Компоненты для ферментированного чая. Фрагмент фотографии в свободном доступе¹.*

По степени ферментации чаи подразделяют на несколько групп:

Слабоферментированные (2–10%) — белый, жёлтый, зелёный, сенча, светлый улун и другие сорта.

¹

https://yandex.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fzheludenko.ru%2Fuploads%2Fmonthly_2022_06%2Fmaxresdefault.jpg.0eeb3f7938b9256a5000735d08a281ad.jpg&lr=48&pos=8&rpt=simage&text=%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%8C%D1%8F%20%D1%81%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D1%8B

Полуферментированные (10–80%) — большая часть зелёных чаёв и улунов.

Ферментированные (80–95%) — красный, чёрный.

Постферментированные (95–100%) — пуэры, некоторые сорта чёрного чая.

Некоторые виды ферментированного чая:

Белый — ферментация 5–7%. В составе много нежных молодых почек, покрытых белыми ворсинками, которые придают напитку белёсый оттенок.

Улун — цвет слабоферментированного улуна — ярко-зелёный, вкус напоминает травяной настой. Улуны, ферментированные на 80–95%, имеют красно-коричневый цвет.

Зелёный — степень окисления — 3–12%. Чаще всего напиток ароматизируют цветками жасмина.

Красный — напиток имеет яркий янтарный цвет. Китайцы его называют красным чаем («Хун Ча»), а европейцы — чёрным².

Семья Донцовых, из села Кирсановка Тоцкого района Оренбургской области, делает свой ферментированный чай уже 30 лет. Им пользуются дети, внуки, соседи и друзья. Этот способ приготовления чая передается из поколения в поколение.

Формы жанровых направлений ОНЭД:

Техники и технологии.

ОНЭД зарегистрирован: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»,

Номер: ORN422

Полное наименование: ГАУК «Региональный центр развития культуры Оренбургской области»

²https://translated.turbopages.org/proxy_u/en-ru.ru.862c987e-69bb9c99-8163409f-74722d776562/https/en.wikipedia.org/wiki/Fermented_tea

Адрес: 460014, г. Оренбург, ул. Советская 16.

**Информация об ответственности относительно ОНЭД:
Лица, имеющие отношение к ОНЭД:**

ФИО: Донцова Любовь Петровна, 1955 года рождения.

Тип ответственности: Носитель

Место работы/ Адрес:

Местонахождение:

Оренбургская область, Тоцкий район, село Кирсановка.

Место бытования:

Оренбургская область, Тоцкий район, село Кирсановка.

Сведения об объекте (полное описание):

Любовь Петровна Донцова поделилась с нами семейным рецептом и рассказала следующее:

Приготовление чая

1. Соберите листья в июне, помойте, обсушите полотенцем. Расстелите ткань, на неё выложите листья, подвяльте их, чтобы прожилки на листьях начали пружинить (примерно 2 часа) и затем их сложите их в пакет и уберите в морозилку.
2. После того, как листья лежали в холоде, их нужно перекрутить на мясорубке (лучше с решеткой, где крупные отверстия). Если хотите получить листовой чай, то нужно листочки перетереть руками, как бы скручивая в трубочки и измельчить листья ножом. Сложите их в эмалированную кастрюлю с крышкой или 3-литровую банку, утрамбовывая.
3. Сверху положите влажную салфетку и поставьте в теплое место (не на солнце!) при температуре 25-27 градусов примерно на сутки.
4. Когда появится ярко выраженный фруктовый сладковатый аромат (время зависит от температуры и высоты листьев в посуде, не менее 10 см), возьмите противень, застелите его пергаментной бумагой и высыпьте чай.

5. Сушите в духовке при температуре 40-50 градусов, приоткрыв дверцу, примерно 3-4 часа, помешивая. Листья должны быть сухими, но не пересушенными.

6. Перенесите их на стол, где они будут досыхать еще около двух недель. Каждые 2-3 дня помешивайте.



Фотография 2: *Сформированные шарики ферментированного чая и готовый напиток. Фрагмент фотографии в свободном доступе³.*

7. Когда гранулы приобретут более темный оттенок и станут сухими на ощупь, они готовы. Храните их в пластиковых контейнерах с плотно закрытой крышкой.

Вкусы и ароматы

³ Источник: <https://photoramki-online.ru/1122-bagetnaya-ramka-s-krasivym-uzorom-na-uglah.html>.

- Вишнёвый чай: самый ароматный, с ярко выраженным вкусом вишни и косточек. Цвет коричневатый с зеленоватым оттенком. (Высушенный - крупные гранулы)
- Яблочный чай: с фруктовым ароматом. Цвет жёлто-коричневый, яркий. (Высушенный - гранулы среднего размера)
- Грушевый чай: с приятным сладким послевкусием и фруктовым запахом. Цвет насыщенный, тёмно-коричневый. (Высушенный - крупные гранулы)
- Малиновый чай: с травяным ароматом зеленого чая и легкой кислинкой. Цвет бледно-жёлтый. (Высушенный - мелкий сыпучий)
- Смородиновый чай: душистый аромат смородины. Цвет светло-жёлто-коричневый.

Исключительность/ценность:

Обычай уникален тем, что он культивируется в семье носителей этой традиции в течении долгого времени, передаваясь из поколения в поколение, при этом оставаясь неизменным как по форме, так и по содержанию.

Тип действия: Исследование.

Принадлежность:

Этнокультурная принадлежность: русская.

Ключевые слова:

Ключевые слова (осн.): Чай, ферментирование, Оренбургская область.

Сведения об особенностях распространения и использования ОНЭД:

Способы передачи традиций: Непосредственная коммуникация.

Сведения о объекте:

Наименование количественной характеристики измерения ОНЭД:

Длительность изготовления — Количество, объем: Один день.