

Tea Varieties

<p>Black Tea What Is Black Tea?</p> <p>Black Tea is a type of tea that is uniquely produced after acceptable processes, effective oxidation and drying methods by using the leaves, buds and soft branches of <i>Camellia sinensis</i> (Linnaeus) O.Kuntze varieties that are known to be suitable to produce tea that can be consumed as a drink.</p> <p>The Stages of Black Tea Production Black tea production consists of: 5 main stages including the withering, curling, oxidation, drying and classification.</p> <p>What Is Withering?</p> <p>In this process the warm air is used to vaporize the water of the tea leaf to make it physically ready for the curling process. The water content of the fresh tea leaves drops from 70-80% to 50-55%.</p> <p>What are the withering techniques?</p> <p>The withering can be carried out in two ways; naturally or artificially (forced): Natural Withering: Tea shoots are withered under natural weather and temperature conditions. During the natural withering process the leaves are placed on the shelves with 10-15 cm intervals (0.5 kg per m²). It provides higher quality values when compared to the forced withering process, although it takes 16-20 hours of time. Low air temperature is the biggest advantage in the natural withering process, in addition to providing plenty of air. The most significant disadvantage of the natural withering is the fact that it completely depends on the weather conditions. Artificial Withering: The basic purpose of the artificial (forced) withering is to ensure that the tea leaves contact with the air with sufficient drying power at suitable temperature to achieve uniform and good withering results. - Active Withering: In an active system the fresh tea that is going to be provided by the automated</p>	<p>Черен чай Какво е черен чай?</p> <p>Черният чай е вид чай, който се произвежда уникално след приемливи процеси, ефективни методи на окисляване и сушене чрез използване на листата, пъпките и меките клони на сортовете <i>Camellia sinensis</i> (Linnaeus) O.Kuntze, за които е известно, че са подходящи за производство на чай, който може да се консумира като напитка. Етапите на производството на черен чай Производството на черен чай се състои от: 5 основни етапа, включително изсъхване, къдрене, окисляване, сушене и класификация.</p> <p>Какво е изсушаване /сушене?</p> <p>При този процес топлият въздух се използва за изпаряване на водата на чаените листа, за да стане физически готов за процеса на къдрене. Съдържанието на вода в пресните чаени листа спада от 70-80% на 50-55%.</p> <p>Какви са техниките на изсушаване?</p> <p>Изсушаването може да се извърши по два начина; естествено или изкуствено (принудително): Естествено изсушаване: Чаените издънки изсъхват при естествени метеорологични и температурни условия. По време на естествения процес на изсъхване листата се поставят на рафтовете с интервали от 10-15 см (0,5 кг на м²). Той осигурява по-високи стойности на качеството в сравнение с процеса на принудително изсъхване, въпреки че отнема 16-20 часа време. Ниската температура на въздуха е най-голямото предимство в естествения процес на изсъхване, освен че осигурява много въздух. Най-същественят недостатък на естественото изсушаване е фактът, че то напълно зависи от метеорологичните условия. Изкуствено изсушаване: Основната цел на изкуственото (принудително) изсушаване е да се гарантира, че чаените лави се допират до въздуха с достатъчна сила на изсушаване при подходяща температура, за да се постигнат равномерни и добри резултати при изсъхване.</p>
---	---

fresh tea loading machine to the bunkers is in proportion to the band speed and pouring thickness. These bands are adjusted according to the tea processing conditions to ensure regular feeding with suitable thickness to the withering vessels. The active withering system shall not be stopped during the production other than the compulsory situations.

Temperature used for withering

The temperature of the air that is going to be provided for the withering process may vary depending on:

- The freshness of the fresh tea,
 - Wetness,
 - Also, depending on the weather and operational conditions, it may vary between the environmental temperature and 38oC.
- The ideal artificial withering temperature is 32oC. The withering process can be shortened by using high temperatures. But quick withering will negatively affect the quality of the black tea. When tea is excessively withered, the dry tea looks brown while the brew color looks light and greenish.

Withering period : Generally, it is impossible to state a universal withering period to apply. In the natural withering process this takes 16-20 hours and the forced withering process requires a shorter period. In Turkey, the active withering systems are used for a period around 6 hours. The drying capacity of the air: Increasing the volume and speed of air during the withering process becomes much more efficient than increasing the provided temperature.

Withering technique

The withering can be carried out in two ways; naturally or artificially (forced):

The indicators of a withered leaf

- Floppy, tired and wizened,
- Not lively and bright,
- Stem sections are bendable without breaking.

- Активно изсъхване: В активна система пресният чай, който ще се подава от автоматизираната машина за зареждане на пресен чай към бункерите, е пропорционален на скоростта на лентата и дебелината на наливане. Тези ленти се регулират в съответствие с условията за обработка на чая, за да се осигури редовно хранене с подходяща дебелина към съхнещите съдове. Активната система за изсъхване не трябва да се спира по време на производството, освен при задължителни ситуации.

Температура, използвана за изсъхване

Температурата на въздуха, която ще бъде осигурена за процеса на изсъхване, може да варира в зависимост от:

- Свежестта на пресния чай,
 - Влажност,
 - Също така, в зависимост от времето и експлоатационните условия, може да варира между температурата на околната среда и 38oC.
- Идеалната температура на изкуствено изсъхване е 32 ° C.

Процесът на изсъхване може да бъде съкратен чрез използване на високи температури. Но бързото изсъхване ще се отрази негативно на качеството на черния чай.

Когато чаят е прекалено изсъхнал, сухият чай изглежда кафяв, докато цветът за варене изглежда светъл и зеленикав.

Период на изсъхване: По принцип е невъзможно да се посочи универсален период на изсъхване, който да се приложи. При естествения процес на изсъхване това отнема 16-20 часа, а принудителното изсъхване изисква по-кратък период. В Турция системите за активно изсъхване се използват за период около 6 часа.

Капацитетът на изсушаване на въздуха:

Увеличаването на обема и скоростта на въздуха по време на процеса на изсъхване става много по-ефективно от увеличаването на предвидената температура.

Техника на изсъхване

Изсъхването може да се извърши по два начина; естествено или изкуствено (принудително):

Показателите на изсъхнало листо

What is Curling?

This is the process in scope of which the withered tea leaves are crushed, broken into pieces and bent with the help of various tea production machines and the cell juice spreads on the curled leaf surface, with which the oxidation begins.

First Curling (Smooth Curling)

The first curling process is carried out with smooth (leaf) curling machines.

When these curling machines are filled slowly in the long term they can receive at least 300 kg of withered leaves.

A curling machine can be filled and emptied 8 times during a shift and the curling period lasts at least 45 minutes as of the beginning of filling. After the first curling process the curling machines are slowly emptied.

They are passed through rotorvane in scope of factories with rotorvane; otherwise they are directly passed through fresh tea sieves. But it is recommended to avoid rotorvane usage.

Precautions are required to be taken to prevent the need for rotorvane when fresh tea is obtained. After the tea leaves are aerated at tea sieves, they are sent for second curling process to the press or belly curling machines.

Second Curling

The second curling process is carried out with the help of the press or belly curling machines. Press curling is recommended.

The coarse leaves not broken into pieces during the first curling process are ensured to be broken into pieces under pressure with press or belly curling machines; the cell membrane of the leaves are cracked to leak the cell juice outside and better oxidation conditions are prepared.

The tea emerging from the second curling process

- меко, увяхнало и сбръчкано,
- Не живо и светло,
- Разделите на стъблото се огъват, без да се чупят.

Какво е кърлинг?

Това е процесът, при който изсъхналите чаени листа се натрошават, начупват на парчета и се огъват с помощта на различни машини за производство на чай и клетъчният сок се разпространява върху извитата листна повърхност, с което започва окисляването.

Първичен кърлинг (равномерно набръчкване)

Първият процес на набръчкване се извършва с гладки (листни) машини за кърлинг.

Когато тези машини за набръчкване се пълнят бавно в дългосрочен план, те могат да получат поне 300 кг изсъхнали листа.

Машинка за кърлинг може да се напълни и изпразни 8 пъти по време на смяна и периодът на кърлинг продължава най-малко 45 минути от началото на пълненето.

След първия процес на набръчкване машините за кърлинг бавно се изпразват.

Те се прекарват през роторване в обхвата на фабрики с роторване; в противен случай те се прекарват директно през сита за пресен чай. Но се препоръчва да се избягва употребата на роторване. Изискват се предпазни мерки, за да се предотврати необходимостта от роторване, когато се получи пресен чай.

След като чаените листа се проветряват на сито за чай, те се изпращат за втори процес на набръчкване до пресите или машините за кърлинг.

Вторичен кърлинг

Вторият процес на набръчкване/натрошаване се извършва с помощта на преса или машини за натрошаване. Препоръчва се кърлинг с преса. Грубите листа, които не са натрошени на парчета по време на първия процес, са подсигурени на парчета под налягане с машини за преса или кърлинг; клетъчната мембрана на листата се напуква, за да изтече клетъчният сок навън и се подготвят по-добри условия на окисление.

(in case of rotorvane, they are passed through rotorvane again) are aerated in scope of the fresh tea sieves and sent to the oxidation unit.

Press Curling

Press curling process takes 40 minutes.

During the press curling process, the press application is performed 3 times at the least during this period.

Press is applied on the tea for 5-6 minutes with 90-135 kg of pressure.

After 5-6 minutes the press is lifted and the machine runs for 5-6 minutes without press.

Therefore the heat of the tea that was increased because of the over-friction during the pressure will be reduced.

Belly Curling

Belly curling machine process takes 15 minutes.

Exceeding this period may make the tea too hot and may cause quality loss.

It must be avoided to place too much curled tea in the belly curling machine, and attention should be paid to leave 25 cm space above, in scope of the curling boiler.

What Is Oxidation?

Oxidation is the process in scope of which the chemical compounds within the cell juice of the curled fresh tea leaf are biologically changed with the effect of the oxidase enzyme, after which the black tea gains the desired color, sourness, brightness, smell and aroma.

After the oxidation process the green color of the tea leaf transforms into copper red, and a pleasant aroma that smells like apple is gained.

Oxidation is the stage, during which the quality of the black tea is created or destroyed.

The factors that affect the oxidation process

Чаят, излязъл от втория процес на натрошаване (в случай на роторване, те отново се прекарват през роторван), се проветрява в обхвата на пресяните пресни чайове и се изпраща в окислителната единица.

Кърлинг с преса

Процесът за кърлинг с преса отнема 40 минути.

По време на процеса на натрошаване с пресата, прилагането на преса се извършва най-малко 3 пъти през този период.

Пресата се прилага върху чая за 5-6 минути с 90-135 кг натиск.

След 5-6 минути пресата се повдига и машината работи 5-6 минути без преса. Следователно топлината на чая, която е била увеличена поради свръх триенето по време на налягането, ще бъде намалена.

Дооботка за натрушаване

Процесът на машината за натрошаване на останалите необработените листа отнема 15 минути.

Превишаването на този период може да направи чая прекалено горещ и да причини загуба на качество.

Трябва да се избягва поставянето на твърде много необработен чай в машината за донатрошаване и трябва да се обърне внимание да се остави 25 см пространство отгоре, в обхвата на котела за натрошаване.

Какво е окисляване?

Окисляването е процесът, при който химичните съединения в клетъчния сок на прегънатия/натрошения пресен лист от чай се променят биологично с ефекта на оксидазния ензим, след което черният чай придобива желани цветя, киселина, яркост, мирис и аромат.

След процеса на окисляване зеленият цвят на чаените листа се превръща в медночервен и се получава приятен аромат, който мирише на ябълка. Окисляването е етапът, през който се създава или разрушава качеството на черния чай.

Факторите, които влияят на процеса на окисляване

- Time
- Heat
- Humidity Laying Thickness and Density
- Oxygen Concentration
- Oxidation Chamber Conditions
- Other Factors (leaf type, picking standard, freshness and oldness of the leaf, the growing conditions)

Time

The oxidation period is not the time passed for oxidation, but the time that passes between the beginning of the curling process and completion of the oxidation. It shall not exceed 3,5 hours.

The oxidation period is reduced or extended whenever required to correct the mistakes that occur during the curling and withering stages and to bring the color and smell properties to the desired levels.

In orthodox system the oxidation period is 23/4 - 31/2 , otherwise (rotorvane, CTC etc.) it takes 1 hour shorter.

Extended oxidation period reduces the brightness and sourness of the brew.

When the oxidation period is extended the tea brew has more color and less property, and when it is shortened it has less color and more property.

Heat

The oxidation temperature can be between 21-32oC depending on the weather conditions.

Ideal oxidation for tea occurs between 24-26oC.

Oxidation is slower below 21oC.

It gradually slows above 32oC.

It stops at 66oC.

The brightness and liveliness of tea liqueur increases during the low temperature oxidation.

The liveliness is reduced when the temperature is increased; it gives a matt and dull color.

More theaflavin is gained with low temperatures.

The brightness, liveliness and hardness depends on TF amount.

The arubigin formation is accelerated when the temperature is increased. This negatively affects

- Време
- Топлина
- Дебелина и плътност на полагане на влажност
- Концентрация на кислород
- Условия на оксидационната камера
- Други фактори (тип листа, стандарт за бране, свежест и остарялост на листата, условията на отглеждане)

Време

Периодът на окисляване не е времето, изминало за окисление, а времето, което преминава между началото на процеса на натрушаване и завършването на окисляването. То не трябва да надвишава 3,5 часа.

Периодът на окисляване се намалява или удължава, когато е необходимо, за да се коригират грешките, които се случват по време на етапите на натрушаване и изсъхване и да се приведат свойствата на цвета и миризмата до желаните нива.

В ортодоксалната система периодът на окисляване е 23/4 - 31/2, в противен случай (роторване, CTC и др.) отнема 1 час по-кратко.

Удълженият период на окисляване намалява яркостта и киселинността на варенето.

Когато периодът на окисляване се удължи, приготвянето на чай има повече цвят и по-малко свойства, а когато се съкрати, има по-малко цвят и повече свойства.

Топлина

Температурата на окисляване може да бъде между 21-32oC в зависимост от метеорологичните условия.

Идеалното окисление за чай се случва между 24-26oC.

Окисляването е по-бавно под 21oC.

Постепенно се забавя над 32oC.

Спира се на 66oC.

Яркостта и жизнеността на чайния ликьор се увеличава по време на окисляването при ниска температура.

Живостта намалява при повишаване на температурата; придава матов цвят без блясък.

Повече теафлавин се получава при ниски температури. Яркостта, жизнеността и твърдостта

the various properties of the black tea.
The disadvantages of high temperature is more than those of the low temperature.

Humidity

The relative humidity is kept around 90-95% during the oxidation.
The humidity rate must be kept high to avoid discoloration.

Laying Thickness and Density

The temperature of the tea leaves increases depending on the laying thickness.
If the leaves become hotter during the oxidation, the thickness shall be reduced.
Too thin tea layers will cause the temperature to be lost and the oxidation will not happen in a suitable way.
The thickness shall allow the air access.
Laying thick reduces the surface area that is exposed to the drying effect of the air.
Thick laying brings better results against the thin layers that are thought to be suitable.

Oxygen Concentration

Oxidation only occurs thanks to the oxygen in the air.
Oxygen is the basis of the oxidation process. Plenty of oxygen is required for TF formation.
If fresh air is not provided, there might be sections towards the bottom sections of the places where the tea leaves are laid, with higher temperature and insufficient level of oxygen. TR formation will accelerate at such sections and consequently various properties of the black tea will be negatively affected.
During the oxidation process the withered tea leaf particles must contact with air (O₂) well. Therefore the catechins can turn into the aflavin and the arubigin.
The extreme air causes lower temperatures and accelerates the cooling through vaporization. This causes unwanted results with the oxidation process.

зависят от количеството TF.

Образуването на арубигин се ускорява, когато температурата се повиши. Това се отразява негативно на различните свойства на черния чай. Недостатъците на високата температура са повече от тези на ниската температура.

Влажност

Относителната влажност се поддържа около 90-95% по време на окисляването.
Степента на влажност трябва да се поддържа висока, за да се избегне обезцветяване.

Дебелина и плътност на полагане

Температурата на чаените листа се увеличава в зависимост от дебелината на полагане.
Ако листата станат по-горещи по време на окисляването, дебелината се намалява.
Твърде тънките пластове чай ще доведат до загуба на температурата и окисляването няма да се случи по подходящ начин.
Дебелината трябва да позволява достъп на въздух.
Полагането дебел слой намалява повърхността, която е изложена на изсушаващия ефект на въздуха.
Дебелото полагане носи по-добри резултати срещу тънките слоеве, които се смятат за подходящи.

Концентрация на кислород

Окисляването се случва само благодарение на кислорода във въздуха.
Кислородът е в основата на процеса на окисляване.
За образуването на TF е необходимо много кислород.
Ако не е осигурен чист въздух, може да има участъци към долните части на местата, където са положени чаените листа, с по-висока температура и недостатъчно ниво на кислород. Образуването на TR ще се ускори на такива участъци и следователно различните свойства на черния чай ще бъдат негативно повлияни.
По време на процеса на окисляване изсъхналите частици от чаени листа трябва да контактуват добре с въздуха (O₂). Следователно катехините могат да се превърнат в афлавин и арубигин.
Прекаленият въздух причинява по-ниски температури и ускорява охлаждането чрез изпаряване. Това води до нежелани резултати с

<p>Oxidation Chamber Conditions Oxidation chamber shall not be directly affected by the sunlight.</p> <p>Other factors that affect the oxidation process</p> <p>The bright colored tea leaves can be oxidized better than the darker ones. The leaves collected from young tea sources can be oxidized in a shorter time. The difference between the good leaves and coarse leaves in terms of oxidation is actually the result of easy breakability of the cells of the leaves rather than suitability for oxidization. Therefore the coarse leaves need better curling than the thin leaves.</p> <p>What Is Drying?</p> <p>The drying is the process of reducing the humidity rate of curled and fermented tea leaves by being furnace, to 2-4% levels. The purpose is to stop the enzyme oxidation and to create an environment to prevent the loss of gained properties and formed substances and to make tea suitable for storage, packaging and transportation.</p> <p>Furnace Settings</p> <p>Furnaces have two main settings. First one is the thickness (palette) setting which lays the tea as thin and thick layers. The second one is the cycle (belt-pulley or variator) setting that defines the period during which the tea will be kept in the furnace.</p> <p>The duration for removing the tea from the furnaces For Marshall type furnaces, the oxidized tea leaves put into the furnace are removed from the furnace according to these durations: 1st belt: 32 min, 2nd belt: 27 minutes, 3rd belt: 21 minutes, 4th belt: 17 minutes, 5th belt: 12 minutes. The furnaces are generally run during the 1st and 2nd belts.</p>	<p>процеса на окисляване.</p> <p>Условия на оксидационната камера Оксидационната камера не трябва да бъде пряко засегната от слънчевата светлина.</p> <p>Други фактори, които влияят върху процеса на окисляване Ярко оцветените чаени листа могат да се окислят по-добре от по-тъмните. Листата, събрани от млади източници на чай, могат да бъдат окислени за по-кратко време. Разликата между хубавите листа и грубите листа по отношение на окисляването всъщност е резултат от лесното счупване на клетките на листата, а не от пригодността за окисляване. Следователно грубите листа се нуждаят от по-добро натрошаване от тънките листа.</p> <p>Какво е сушене?</p> <p>Изсушаването е процес на намаляване на влажността на набръчканите и ферментирани чаени листа чрез изпичане до 2-4% нива. Целта е да се спре ензимното окисление и да се създаде среда, която да предотврати загубата на получени свойства и образувани вещества и да направи чай подходящ за съхранение, опаковане и транспортиране.</p> <p>Настройки на пещта</p> <p>Пещите имат две основни настройки. Първата е настройката за дебелината (палитрата), която поставя чая като тънки и дебели слоеве. Втората е настройката на цикъла (ремъчна шайба или вариатор), която определя периода, през който чаят ще се държи в пещта.</p> <p>Продължителността на отстраняване на чая от пещите За пещите тип Маршал, окислените чаени листа, поставени в пещта, се отстраняват от пещ според тези продължителности: 1-ва лента: 32 минути, 2-ра лента: 27 минути, 3-та лента: 21 минути, 4-та лента: 17 минути, 5-та лента: 12 минути. Пещите обикновено се пускат по време на 1-ва и 2-ра лента.</p>
---	--

<p>The factors that affect the drying process The temperature of the air supplied to the furnace, the flow rate, the thickness of the leaves on the palette, the duration of stay within the furnace are the factors that affect the drying process.</p> <p>Drying temperatures The entrance temperature for drying is kept between 90-1000C, while the exit temperature is kept between 45-650C depending on the fume hood shape of the drying furnaces.</p> <p>What is Sorting?</p> <p>Sorting is the process of separating the tea by using sieves according to the determined standards in terms of thinness, thickness and quality levels. They can be sorted well with the 2-4% humidity amount after the tea leaves are furnaced. The humidity rates of the tea which are waited and not stored well increase; they gain elastic properties and they cannot be sorted well, they become moldy and harmful for health in a short time.</p> <p>Sorting the tea varieties The produced tea varieties are generally categorized into 2 classes as main grade tea and broken tea. The tea leaves that emerge from the drying process towards the sorting, which are eliminated without any breaking process are called the main grade tea varieties. These are (OF), (BOP) and (OP) tea varieties. When the tea that remains above 8 and 10 no. Middleton sieves are mechanically broken and re-eliminated, the obtained tea varieties are called the broken tea varieties. These are (F) and (BP) tea varieties. The tea below 30 sorting mesh value is called the dust tea (D).</p>	<p>Факторите, които влияят върху процеса на сушене Температурата на въздуха, подаван в пещта, дебитът, дебелината на листата на палитрата, продължителността на престоя в пещта са факторите, които влияят върху процеса на сушене.</p> <p>Температури на сушене Входната температура за сушене се поддържа между 90-1000C, докато изходната температура се поддържа между 45-650C в зависимост от формата на димния капак на сушилните пещи.</p> <p>Какво е сортиране?</p> <p>Сортирането е процесът на отделяне на чая чрез използване на сита съгласно определените стандарти по отношение на тънкостта, дебелината и нивата на качество. Те могат да бъдат сортирани добре с 2-4% количество влажност, след като чаените листа са печени. Влажността на чая се определя когато се изчаква и се увеличават ако не се съхранява добре; листата придобиват жилави свойства и не могат да бъдат сортирани добре, за кратко време стават плесенявали и вредни за здравето.</p> <p>Сортиране на видовете чай Произвежданите сортове чай обикновено се категоризират в 2 класа като основен чай и натрошен чай. Чаените листа, които излизат от процеса на сушене към сортирането, които се премахват без никакъв процес на разбиване, се наричат основни сортове чай. Това са (OF), (BOP) и (OP) сортове чай. При чай, който остава над ситата № 8 и 10 средна категория, се разбива механично и се отстранява повторно, а получените сортове чай се наричат сортове натрошен чай. Това са сортове чай (F) и (BP). Чаят под №30 сортираща мрежа се нарича прахообразен чай (D).</p>
<p>Green Tea The production of the green tea is different than the production of black tea in terms of the</p>	<p>Зелен чай Производството на зелен чай е различно от производството на черен чай по отношение на</p>

processes and properties. The green tea leaves sent to the factory are directly subjected to shock-withering at high temperatures within a short period to ensure all oxidation enzymes are deactivated so that the green color of the leaves can be preserved.

There are basically two types of green tea production in the world, which are the Japanese and Chinese methods. But each production method has many different versions. The Chinese method was adopted by our country for green tea production before 1990s.

The Stages of Production

Aeration: When the harvested fresh tea that is sent to the factories for green tea production becomes delayed, the aeration process is carried out to prevent oxidation by transferring the tea to vessels to which cold air is provided. This process can be regarded as continuous storage of factory production for 24 hours.

Shocking: It is carried out to remove the enzymes within the tea to prevent oxidation in the next stages and to ensure better curling of the leaves. This process can be carried out in two ways.

First one is carried out by supplying dry air (120-150 °C) for 15-20 seconds to the shock-withering device that rotates on its own axis. The shocking process by providing dry warm air is recommended to minimize the negative factors that may occur during the next stages.

In the second approach the fresh tea is provided for 3-5 minutes, preferably in a closed tunnel, with steam, of which temperature can be adjusted between 90-110 °C temperatures depending on the freshness of the tea as obtained from the steam boilers. Polyphenol-oxidase enzyme is deactivated in both cases.

Cooling - Accumulating: If the steaming is especially carried out by shocking, the cooling becomes more important; the water sticking on the fresh leave walls needs to be removed. Dry air

процесите и свойствата. Листата от зелен чай, изпратени до фабриката, се подлагат директно на ударно изсъхване при високи температури в рамките на кратък период, за да се гарантира, че всички окислителни ензими са деактивирани, за да може зеленият цвят на листата да бъде запазен. По принцип има два вида производство на зелен чай в света, които са японски и китайски методи. Но всеки производствен метод има много различни версии. Китайският метод е приет от нашата страна за производство на зелен чай преди 90-те години.

Етапите на производство

Аерация: Когато събраният пресен чай, който се изпраща във фабриките за производство на зелен чай, се забави, процесът на аерация се провежда, за да се предотврати окисляването, като се прехвърля чаят в съдове, в които се осигурява студен въздух. Този процес може да се разглежда като непрекъснато съхранение на фабричната продукция за 24 часа.

Разтърсване: Извършва се за отстраняване на ензимите в чая, за да се предотврати окисляването в следващите етапи и да се осигури по-добро извиване на листата. Този процес може да се извърши по два начина.

Първият се извършва чрез подаване на сух въздух (120-150 °C) за 15-20 секунди към устройство за изсушаване по време на разтърсването, което се върти на собствената си ос. Процесът на разтърсване се препоръчва чрез осигуряване на сух топъл въздух, за да се сведат до минимум негативните фактори, които могат да възникнат през следващите етапи.

При втория подход пресният чай се поставя за 3-5 минути, за предпочитане в затворен тунел, с пара, от която температурата може да се регулира между 90-110 °C в зависимост от свежестта на чая, получена от парните котли. Полифенол-оксидазният ензим се деактивира и в двата случая.

Охлаждане - натрупване: Ако приготвянето на пара се извършва чрез разтърсване, охлаждането става по-важно; водата, залепнала по пресните стени, трябва да се отстрани. Към разтърсването листа се

<p>(around 30 C) is supplied to the shocked leaves.</p> <p>The fresh tea must be curled simultaneously; it cannot be expected from the tea that directly emerges from the shocking process to complete curling process within 2-3 minutes of time. If the tea cannot be sent for curling in a short time, some of them will turn into Oolong tea; in order to prevent this, there must be a cooling-accumulating stage where there will be no heating and the fresh tea can accumulate for a single curling process. I. Curling: The shocked tea is subjected to the first curling process for 15-20 minutes of time. The first form occurs at this stage. Small curling is preferred.</p> <p>I. Drying: The tea leaves that are taken from the curling process which are selected for aeration are dried within classical fresh tea furnaces, of which entrance temperature is 55 C. In case of rotary furnaces, this can reach 80-90 C. The purpose is to prevent the beginning of the oxidation process by reducing the humidity rate of tea to 20-25%.</p> <p>II. Curling: The tea taken from the furnaces is subjected to the second curling process for 20 minutes of time. This period can be extended depending on the desire of formation. Pressure application exists but it is not recommended.</p> <p>II. Drying: Tea that passed the curling process is dried within 70-75 kg of rotary furnaces at 110-120 C temperature for 50-60 minutes of time. The purpose is to reduce the humidity rate of the tea to 3-5%. Sorting: At first, the tea is passed through fiber holders to eliminate the fibers and other unwanted pieces. They are sorted afterwards. The sorting process is based on particle weight rather than the particle size.</p>	<p>подава сух въздух (около 30 C).</p> <p>Пресният чай трябва да се навива едновременно; не може да се очаква от чая, който директно излиза от разтърсващия процес, да завърши процеса на кърлинг/набръчване в рамките на 2-3 минути от времето. Ако чаят не може да бъде изпратен за набръчване за кратко време, някои от листата ще се превърнат в чай Улун; за да се предотврати това, трябва да има етап на натрупване на охлаждане, където няма да има нагряване и пресният чай може да се натрупва за един процес на набръчване. I. Кърлинг: Разтърсваният чай се подлага на първия процес на набръчване за 15-20 минути време. Първата форма възниква на този етап. Предпочита се малко набръчване.</p> <p>I. Сушене: Чаените листа, взети от процеса на набръчване, избрани за аерация, се сушат в класически пещи за пресен чай, от които входната температура е 55 C. В случай на ротационни пещи, това може да достигне 80-90 C. Целта е да се предотврати началото на процеса на окисляване чрез намаляване на влажността на чая до 20-25%.</p> <p>II. Кърлинг: Чаят, взет от пещите, се подлага на втория процес на набръчване за 20 минути време. Този период може да бъде удължен в зависимост от желанието за формиране. Приложението за налягане съществува, но не се препоръчва.</p> <p>III. Сушене: Чаят, преминал процеса на набръчване, се суши в рамките на 70-75 кг ротационни пещи при температура 110-120 ° C за 50-60 минути време. Целта е да се намали влажността на чая до 3-5%. Сортиране: Отначало чаят се прекарва през държачите за влакна, за да се елиминират влакната и други нежелани парчета. След това се сортират. Процесът на сортиране се основава на теглото на частиците, а не на размера на частиците.</p>
<p>White Tea</p> <p>How It Is Picked? The white tea is picked from the same source like the other types of tea. It is picked before the leaves are opened, when it is completely in bud stage. The buds are wooly,</p>	<p>Бял чай</p> <p>Как се избира? Белият чай се бере от същия източник като другите видове чай. Бере се преди отварянето на листата, когато е напълно в стадий на пъпка. Пъпките са вълнисти,</p>

they look like white hair. Some of them are silver colored while some are gold colored. They look like silver / gold needles. They are picked by hand very meticulously. A tea picker can pick 3000 buds a day. This corresponds to nearly 1 kg. It can be picked for a few days each year, therefore its price is just like the price of gold. Of course, this is for white tea balls. Although these buds can be picked during each shoot, the most valued ones are the ones picked on the first days of the shoot. They should not be picked during the rainy days or morning drizzles.

The white tea is not only obtained from the buds. The white tea can be obtained from the bud and one leaf. It can be obtained from a single bud and two leaves -two and a half leaves. This depends on the harvested shoot and country.

How Is It Produced?

The white tea is similar to the green tea, it is passed through few processes during the production stage and no oxidation occurs. There are only two processes during the white tea production: withering and drying.

The tea leaves are laid indoors; the air withering and drying processes are carried out only by removing the saturated air in the environment at ambient temperature. It is ideal when the withering and drying processes take a few days. 24 hours of withering at ambient temperature can be enough if there is no time problem. This time can be shortened by increasing the temperature for withering process. The withering temperature shall not exceed 35°C. The withering reduces the humidity rate of the targeted fresh tea to 55%. Lower temperatures give better results. 45-50°C is recommended for ideal drying process. The drying process shall be continued until the humidity rate becomes 2-3%. It is required to wait for a while before the packaging process, during that waiting period the humidity rate shall not exceed 5%.

приличат на бяла коса. Някои от тях са със сребърен цвят, докато други са със златист цвят. Те приличат на сребърни / златни игли. Те се избират на ръка много педантично. Събирачът на чай може да набере 3000 пъпки на ден. Това съответства на близо 1 кг. Може да се бере за няколко дни всяка година, следователно цената му е точно като цената на златото. Разбира се, това е за топче с бял чай. Въпреки че тези пъпки могат да се берат по време на всеки стрък, най-ценените са тези, които се берат през първите дни на филиза/стръка. Те не трябва да се берат по време на дъждовните дни или сутрешните дъждове.

Белият чай не се получава само от пъпките. Белият чай може да се получи от пъпка и едно листо. Може да се получи от една пъпка и две листа - две листа и половина. Това зависи от събрания израстък и страната.

Как се произвежда?

Белият чай е подобен на зеления чай, той преминава през няколко процеса по време на производствения етап и не се получава окисляване. По време на производството на бял чай има само два процеса: изсъхване и изсушаване.

Чаените листа се полагат на закрито; процесите на изсъхване и изсушаване на въздуха се извършват само чрез отстраняване на наситения въздух в околната среда при температура на средата. Идеално е, когато процесите на изсъхване и сушене отнемат няколко дни. Изсъхване в рамките на 24-часа при температура на околната средя може да бъде достатъчно, ако няма проблем с времето. Това време може да се съкрати чрез увеличаване на температурата за процеса на изсъхване. Температурата на изсъхване не трябва да надвишава 35°C. Изсъхването намалява влажността на обработвания пресен чай до 55%. По-ниските температури дават по-добри резултати. 45-50°C се препоръчва за идеален процес на сушене. Процесът на сушене трябва да продължи, докато степента на влажност стане 2-3%. Необходимо е да се изчака известно време преди процеса на опаковане, през този период на изчакване влажността не трябва да надвишава 5%.

<p>When the drying process is desired to be accelerated, it is recommended to ensure that the temperature shall not exceed 80°C. It is recommended to prevent the dropping of the humidity rate of dry tea to lower than 5%. If white tea is withered at a very hot environment it will become reddish, and too cold will make it blackish. Steam shock withering, dry air withering and sometimes the sun withering methods are used. The withering and drying periods can be extended or shortened depending on various systems, laying thickness and temperature degrees.</p> <p>How to brew and drink?</p> <p>The white tea is generally very light, therefore you need to be sure that you have added enough tea to the teapot or glass. You can brew the same tea three times consecutively. But you need to add extra 2-3 minutes for each brewing after the first brewing that takes 6 minutes.</p> <p>You should have water at 70-80 C to use for brewing. It must absolutely never be boiled together with the water. In other words, it must have lower temperature than the water used for the black tea. Or let the boiled water rest for 1-2 minutes.</p> <p>You should prefer white tea after light meals. You cannot enjoy if you drink after spicy meals. Most of the types of green tea have a herbal taste, while the white tea has a pleasant taste that reminds the melon. The ideal brewing color is pale yellow. If the white tea you are going to consume is prepared in single-use packs (tea-bags), just keep them in hot water for 30-60 seconds. Do not keep them longer.</p>	<p>Когато се желае процесът на сушене да се ускори, препоръчва се температурата да не надвишава 80 ° C. Препоръчва се да се предотврати понижаването на нивото на влажност на сухия чай под 5%. Ако белият чай изсъхне в много гореща среда, той ще стане червеникав, а твърде студеният ще го направи черен. Използват се методи за изсъхване на пара, изсъхване на сух въздух и понякога на слънце. Периодите на изсъхване и сушене могат да бъдат удължени или съкратени в зависимост от различните системи, дебелина на полагане и градуси на температурата.</p> <p>Как да се вари и пие?</p> <p>Белият чай обикновено е много лек, затова трябва да сте сигурни, че сте добавили достатъчно чай към чайника или чашата. Можете да варите един и същи чай три пъти последователно. Но трябва да добавите допълнителни 2-3 минути за всяко варене след първото, което отнема 6 минути.</p> <p>Трябва да имате вода при 70-80 C, която да използвате за варене. Абсолютно никога не трябва да се вари заедно с водата. С други думи, той трябва да има по-ниска температура от водата, използвана за черния чай. Или оставете преварената вода да си почине 1-2 минути.</p> <p>Трябва да предпочитате бял чай след леки ястия. Не можете да се насладите, ако го пиете след пикантни ястия. Повечето видове зелен чай имат билков вкус, докато белият чай има приятен вкус, който напомня на пъпеша. Идеалният цвят за варене е бледожълт.</p> <p>Ако белият чай, който ще консумирате, е приготвен в опаковки за еднократна употреба (торбички за чай), просто ги дръжте в гореща вода за 30-60 секунди. Не ги задържайте по-дълго.</p>
<p>Sage tea</p> <p>The ancient Greeks used it as a multidrug and it has been praised by Dioscorides, Galen, Aetius and Hippocrates. In ancient times it was used for snake and insect bites, to increase female fertility and to ward off evil spirits, etc. In the Mediterranean region it is dried and drunk as a decoction, the well-known sage</p> <p>It is an herb endowed with many healing substances and properties, especially useful in medicine, such as antibacterial, antiseptic,</p>	<p>Градински чай</p> <p>Древните гърци са го използвали като мултилекарство и е възхваляван от Диоскорид, Гален, Аеций и Хипократ. В древни времена се е използвал за ухапвания от змии и насекоми, за повишаване на плодовитостта на жените и за прогонване на зли духове и др.</p> <p>Това е билка, надарена с много лечебни вещества и свойства, особено полезни в медицината, като антибактериални, антисептични, кардиотонични, спазмолитични и антидиабетни.</p>

<p>cardiotonic, antispasmodic and antidiabetic.</p> <p>Sage is mainly found in Southern Greece (Peloponnese-Islands), but in general in our country there are 20 species of sage. It prefers sunny areas and stony, barren soils.</p> <p>Sage is also used in perfumery.</p> <p>Ingredients of sage</p> <p>Sage contains volatile oil that contains 30% thujone, 5% cineole, linalool, borneol, camphor, salven and pinene, a bitter element, tannins, triterpenoids, flavonoids, estrogen and resin.</p> <p>Therapeutic properties and uses</p> <p>The most remarkable therapeutic virtue of sage is that it prevents sweating.</p> <p>It has antibiotic, antifungal, antispasmodic and hypoglycemic action</p> <p>It is the most powerful progestogenic herb, therefore useful in the symptoms of menopause and dysmenorrhea</p> <p>The sage in the form of a decoction is ideal for the treatment of the mouth in case of injuries, boils, pharyngitis and against gingivitis</p> <p>Stimulates nerves, adrenal glands and circulatory system.</p> <p>Acts against diabetes, rheumatism, gout and diarrhea</p> <p>Tones and rejuvenates tired and aching muscles.</p> <p>Relieves cramps.</p>	<p>Градинският чай се среща главно в Южна Гърция (островите Пелопонес), но като цяло има 20 вида градински чай. Билката предпочита слънчеви райони и каменисти, неплодни почви.</p> <p>Градинският чай също се използва в парфюмерията.</p> <p>Съставки на градински чай</p> <p>Градинският чай съдържа летливо масло, което съдържа 30% туйон, 5% цинеол, линалоол, борнеол, камфор, салвен и пинен, горчив елемент, танини, тритерпеноиди, флавоноиди, естроген и смола.</p> <p>Терапевтични свойства и употреба</p> <p>Най-забележителното терапевтично качество на градинския чай е, че той предотвратява изпотяването.</p> <p>Има антибиотично, спазмолитично и хипогликемично действие</p> <p>Това е най-мощната прогестагенна билка, поради което е полезна при симптомите на менопауза и дисменорея.</p> <p>Градинският чай под формата на отвара е идеален за лечение на устата при наранявания, циреи, фарингит и срещу гингивит.</p> <p>Стимулира нервите, надбъбречните жлези и кръвоносната система.</p> <p>Действа срещу диабет, ревматизъм, подагра и диария.</p> <p>Тонизира и подмладява уморените и болки в мускулите. Облекчава спазмите.</p>
--	--