



Индийский чай масала

согревающий со специями серии Art tea

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ МАСАЛА





ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**

Компания Артлайф - многонациональная семья, которая объединяет разные страны и континенты, разнообразный опыт, знания и удивительные культурные традиции.

Мы интегрируем лучшие традиционные рецепты мира с научными достижениями и реализуем в условиях современного инновационного производства – так появляются новые продукты высочайшего качества для здоровья и красоты.



Артлайф-Индия



Артлайф-Корея



Артлайф-Украина



Артлайф-Россия



ИСТОРИЯ НАПИТКА МАСАЛА ЧАЙ

Масала чай — визитная карточка Индии. Попробовав его впервые, большинство туристов влюбляются в его терпкий вкус и божественно-пряный аромат.

По легендам и обрывочным знаниям, дошедших до нас из былых эпох, история масала чая началась тысячелетия назад при дворе азиатских царей. Масала чай использовался как очищающий и тонизирующий аюрведический напиток.

В те времена этот чай готовили с использованием специй и пряностей, сочетаемых различными способами. Его подавали холодным или горячим как средство от целого ряда недугов. В то время в рецепт сладко-пряного напитка черный чай не входил.

В 1835 году Великобритания начала выращивать черный чай в индийском штате Ассам. Последующее повсеместное распространение чая внесло свой вклад в оригинальную рецептуру аюрведического напитка. Как раз в то время чай масала (а по-индийски просто «chai») и стал таким, как мы его знаем теперь: **молоко + специи + крепко заваренный черный чай + сахар**. В то время рецепт не получил большого распространения среди населения, так как сам чай был достаточно дорогим.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ
МАСАЛА





ИСТОРИЯ НАПИТКА МАСАЛА ЧАЙ

В начале XX века Индийская Чайная Ассоциация, находившаяся под управлением Британской короны, начала популяризировать чай среди местных жителей. В 60-е годы XX века масала чай становится по-настоящему народным напитком в Индии.

Повсеместно уличные торговцы и торговцы едой в поездах, называемые чай-валла («человек с чаем») предлагали пассажирам масала чай. Напиток также стали использовать как повод, чтобы пригласить в дом гостя. В некоторых районах Индии люди в выпивают около 4 чашечек масала чая в день. Самое популярное время чтобы выпить чашечку масала чая — это полдень, а также время около 4 часов дня. Такие масала-чай-брейки включают в себя еще и популярные в Индии закуски — самосы и пакоры (острые пирожки с овощами, обжаренные в масле) и блюда, оставшиеся от завтрака «нашта».

В настоящее время индийцы используют масала чай и как средство для профилактики и восстановления при заболеваниях. В зависимости от заболевания подбирается масала-смесь различных специй.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ
МАСАЛА





ИНДИЙСКИЙ МАСАЛА ЧАЙ ОТ АРТЛАЙФ

Новинка линии Art tea
от компании Артлайф - Чай Индийский
масала со специями согревающий.

«Масала» - в переводе означает
«набор специй». Мы выбрали особое
сочетание индийских специй (корица,
кардамон, имбирь корень, гвоздика,
бадьян, перец черный) и чёрный
байховый гранулированный чай
лучших производителей.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ
МАСАЛА





ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА МАСАЛА ЧАЯ ОТ АРТЛАЙФ:

- Стимулирует иммунитет
- Бодрит и освежает
- Улучшает работу сердца, тонизирует сосуды
- Улучшает пищеварение, предупреждает заболевания ЖКТ
- Эффективен для нормализации веса
- Повышает настроение и работоспособность



ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ
МАСАЛА





ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕХНОЛОГИИ:

- Быстрое раскрытие вкуса и аромата
- Сохранение всех полезных свойств

Все ингредиенты проходят многоуровневый контроль качества в лаборатории Артлайф. Помол специй происходит непосредственно на производстве компании перед фасовкой, что позволяет максимально сохранить свежесть и насыщенность аромата. Технология помола позволяет получать однородную смесь с идеальной фракцией для быстрого приготовления настоя с сохранением всех полезных свойств.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СВОЙСТВА СПЕЦИЙ: ИМБИРЬ

Обладает широчайшим спектром полезного действия: антиоксидантным, антитоксическим, тонизирующим, иммуностимулирующим, стимулирующим работу ЖКТ.

Имбирь переводится с санскрита как «рогатый корень». Его корневище обладает множеством лечебных свойств. Некоторые ученые считают, что благодаря употреблению в пищу имбиря, Индии и Китаю удавалось на протяжении многих веков избегать больших эпидемий, несмотря на жаркий климат и высокую плотность населения. Родиной имбиря считается Южная Азия. Сегодня он выращивается в Китае, Индии, Австралии, Индонезии, на Цейлоне и в некоторых других жарких странах. Этому узловатому невзрачному корешку люди посвящали легенды и трактаты, отвоевывали у морских торговцев пираты. Какое-то время он использовался даже в роли денежной единицы.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СВОЙСТВА СПЕЦИЙ: КАРДАМОН

Проясняет ум, раскрывает сердце, снимает стресс и успокаивает душу – так в рукописях описывают специю под названием кардамон.

Кардамон нейтрализует вредное воздействие кофеина, ускоряет переваривание крахмалов и жиров, обменные процессы организма. Очищает кровь, повышает пониженное давление, обладает отхаркивающими свойствами, успокаивает нервную систему, улучшает сон, поддерживает работу сердечно-сосудистой системы, является афродизиаком.

Эта пряность родом из Индии и Шри-Ланки. Купцами-арабами она завезена к древним грекам и римлянам, а впоследствии распространилась в европейских странах. Сохранились упоминания Диоскорида и Плиния об этой «нежнейшей» и дорогой пряности, которая, по их утверждениям, имела необыкновенную лечебную силу и одновременно считалась сильным возбуждающим компонентом.

В древних записях говорится, что кардамон рос в садах правителей Вавилона. Неудивительно, что после шафрана и ванили кардамон – самая дорогостоящая специя на мировом рынке.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СВОЙСТВА СПЕЦИЙ: ГВОЗДИКА

Издавна используется для лечения легких, желудка, улучшения состояния лимфатической системы. Обладает обезболивающим, антипаразитарным, асептическим действием.

Первые упоминания о **гвоздике** встречаются еще глубокой древности. В Китае, Индии, на Ближнем Востоке и в Египте еще в незапамятные времена она была известна и как пряность, и как лекарственное средство. Очень ценилась эта пряность в Греции и Риме, куда ее доставляли из Индии. Первые европейские описания гвоздики получены от известного римского автора Плиния.

Европейцы получали гвоздику от арабов, арабы — из Индии, Индия — с Цейлона. Из-за такого количества перекупщиков европейцы долго не могли узнать, где растет эта пряность.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СВОЙСТВА СПЕЦИЙ: КОРИЦА

Снижает депрессию и уровень стресса, снимает спазмы и тонизирует. Согревает организм, оказывая бодрящее действие. Является антиоксидантом, афродизиаком и антисептиком. Корица стимулирует пищеварение, обмен веществ, кровообращение. Используется при простудах, ревматизме, целлюлите, зубной боли, диабете, кожных заболеваниях.

Первые упоминания о корице содержатся в китайских и египетских манускриптах от 2800 г до н.э. Корица очень высоко ценилась в Греции, где за 7 кг корицы давали 1 кг золота. В других странах цена была во много раз выше — 1 кг корицы меняли на 1 кг золота.

Самый лучший сорт корицы — цейлонская. Ее называют благородной и настоящей. По качеству она превосходит все виды, поэтому ценится выше остальных. Родина цейлонской корицы — Шри Ланка, где она растет в диком виде и на плантациях, заложенных во второй половине 18 века.

Сегодня ее выращивают в Индии, Индонезии, Малайзии, Бразилии. В Индии в Керале находится одна из самых больших и старых плантаций в Азии.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СВОЙСТВА СПЕЦИЙ: БАДЬЯН

Улучшает аппетит, полезен при кашле, астме, ревматическом артрите, расстройстве желудка. Обладает противоспалительным, ветрогонным, противоспазматическим, успокаивающим действием.

Слово «бадьян» позаимствовано из татарского «баджан», что в переводе означает – анис. Родиной этой пряности считается Юго-западный Китай.

Уже позже в XVI веке специя попала и в Европу, куда была привезена Томасом Кэвендишем. А еще через какое время его стали выращивать в большинстве тропических стран. Огромной популярностью растение пользуется ту странах. Эта специя прорастает из семечек. Цветет это дерево уже с пяти лет. Цветение начинается со светло-желтых цветков и постепенно деревенеет, приобретая все более коричневый оттенок. Использовать плоды бадьяна можно лишь через пятнадцать лет. Вкус такой пряности имеет выраженный сладковатый с легкой горчинкой оттенок.

ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





СПОСОБ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ МАСАЛА

Встречается огромное количество рецептов масала чая в зависимости от региона Индии или сезона. Наиболее часто индийский масала ти готовят на воде с добавлением молока, либо просто на молоке.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАСАЛА ЧАЙ ОТ АРТЛАЙФ: залейте пакетик чая кипятком, добавьте молоко и сахар по вкусу. Дайте настояться 8-10 минут, чтобы раскрыть аромат специй.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛИНТВЕЙНА несколько пакетиков масала чай заварить в горячем брусничном или клюквенном морсе либо в виноградном или яблочном соке. Дать настояться 8-10 минут.



ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ **МАСАЛА**





ЧАЙ ИНДИЙСКИЙ
МАСАЛА



СОГРЕЙСЯ ЭТОЙ ЗИМОЙ!