

О чем этот выпуск!

В этом выпуске я хочу бросить чайный взгляд на дам. Если подумать, то между этими двумя «стихиями» (чаем и женщинами) есть много общего:

1. Они *очень разные*, но не вызывает сомнений, что это они.
2. При правильном обращении радуют многообразием *чувственных ощущений*.
3. Даже самый прекрасный «экземпляр» можно погубить *неумелым отношением*.
4. Умелые же воздействия раскрывают такую *глубину*, в которой с непривычки можно потеряться.
5. Грамотно подобранные *аксессуары украшают* и придают особый шарм.
6. Несмотря на выше сказанное, «душевные экземпляры» прекрасны *в любом антураже*.
7. *К ним хочется возвращаться*.

Милые дамы, не сердитесь за такое обобщение.

Теплоту женского сердца никогда не заменить тем богатством, которое дарит чай. Даже самый-самый изысканный. Другое дело сочетание и дополнение одного другим.

Этот номер мне помогли создать три прекрасные дамы: Светлана - кулинар-энтузиаст, Вера - чайно-просвещенный фотограф и моя жена Марина – бессменный критик моих творений, муза и т.д...

Большое вам *спасибо!*



ЧайЛовек!

В чайных кругах *Веру* знают как *Белку*. Помимо любви к чайной культуре она испытывает тягу к фотографии, воспитывает двух детей, путешествует и делает много чего хорошего. Вот несколько её чайных размышлений и фотографий.



На столе в моей комнате всегда стоит большая *чабань* и немного посуды. Там я провожу свои *чаепития с детьми*, друзьями или одна. Я точно знаю, что чаепитие *в спешке хорошим не получится*. У меня не большая коллекция чаев, *но пакетиков дома нет, и не будет*.

В тяжёлые жизненные моменты - утром, например, когда я еще не проснулась, ничего не хочу, когда надо вести сына в садик, на улице темно и холодно - я завариваю быстро *какой-нибудь Гринфилд*. Вполне по-бутербродному.

Наша суетная жизнь устроена так, что *всей семьёй мы редко* собираемся пить чай. Если же собираемся, то вечером в будние дни или днем в выходные. *Дети любят*, когда я завариваю в стеклянном чайнике и ставлю его на свечку - получается *чаепитие при свечах*. Тогда я выбираю сама какой-нибудь *шу* или *красный чай*. Пить мы любим из *маленьких пиалок* - благо, выбор большой. Чайными действиями особенно интересуется сын - он с большим удовольствием *разливает чай* по пиалкам из чаяхая, а вот чайник в руки я ему пока не даю (маленький ещё). Такое *чайное действие* очень *сближает родителя с ребенком*, особенно с подростком. Можно спокойно поговорить о разных вещах, проблемах, вовремя подсунув вкусное печенье. Моих детей, как мне кажется, в таком чаепитии привлекает *не столько чай*, сколько возможность неторопливо пообщаться и поговорить со мной. Мое внимание... Так сказать, возможность *получить маму в свободное пользование*.



Когда-то давно, я посмотрела в объектив на пиалу и увидела ее *ПО-ДРУГОМУ*... Так мне стало понятно, что самые простые вещи, даже пиала с чаем, могут хранить в себе что-то *таинственное* и притягательное для меня. А иной раз составишь композицию, снимаешь, передвигаешь предметы... и не получается картинка, *сердце не греет*. Тогда охватывает меня

отчаяние (не надолго). Я откладываю камеру, думаю про себя – «все, больше я не сделаю хороший кадр»... Зову дочь, главного *своего критика*, показываю снимки, советуюсь с ней... и сердце моё успокаивается.

Когда фотографирую долго, чай, конечно, успеваешь остыть. Бывает грустно его выливать... Но пить холодный чай не хочется. Зато чайные закусочки *все идут в ход*.

Верины фотографии:

«*Вишня и чайник*»

«*Сиреневая орхидея*»

«*Сливник и лист*»

«*Пиала на ракушке*»

Когда дома появляется молодая мама...

Прежний быт вернуть желая,
Заварю не крепко чая.
Тихо, маменька, не плачь!
Выпей чаю, выбрось мяч.

Случилось! Дражайшая супруга накинула мантию удивительной и прекрасной социальной роли – **мамы**. Как же **быть чаелюбу**? Как удержать **чай в семейном быту** на должном уровне?

Пишу в большей степени для мужчин, ибо сам таковым являюсь, но может и дамы найдут тут толику полезности. Начну с простого.

Кормящая мама должна потреблять достаточно жидкости. Производство молока процесс влагозатратный. Пусть это будет не чай, у нас еще будет время реализовать свой коварный план. Все продукты для мамы становятся новинкой - каждый нужно **пробовать с осторожностью** и по чуть-чуть. **Чай не исключение.**

Смирись, отдав самые удобные полки под «чай» специальные. В них входят разные травы, а главное, вонючий фенхель, поэтому нормальные чай **рекомендуется эвакуировать.**

Наберись терпения, а оно тебе ооочень понадобится, и выжидай. Малость адаптировавшись, супружница начнет поднимать голову от пеленок, глядеть по сторонам, вспоминая минувшие дни, и произнесет сакраментальную фразу – **хочется чайку.**

Не суетись! Запомни, сейчас главное не опоздать. Промедлишь, чадо вызовет расслабившуюся мать, разрушив начатки возрождения прошлой жизни. Оперативно приготовь что-то простое. Несколько глотков, довольная улыбка на невыспавшемся жёнином лице – **плицдарм создан.**

Маленькую **чайницу с аксессуарами** внедри в доступное место. Подтягивать остальные чайные войска не спеши. Важно выбрать правильное **чаезаваривающее** устройство. Тебя может и не быть на месте, когда жажда толкнет супругу к **чайной полке**. Часто с одной свободной рукой на бегу кинется она к заветному месту. Не до **исина**, брат, не до **чжедзяньского** фарфора. Пусть даже наглый **перевертыш - френчпресс**, посягнувший перелезть с кофе на святое... Неплохо иметь чайный мастер типа **Изипот**. Накрайняк, обычная **кружка с колбой**.

Глядишь, через недельку возродится привычка. Тогда вводи дополнительные силы. Многие не против **чая с молоком**. Правда, современные медики считают его аллергеном. Как это наши прабабки выкручивались, ума не приложу. У нас **пуэрчик с молоком** основательно внедрился в рацион.

Кстати, этот самый **пищевой рацион**, у молодой мамы совсем не велик. Разнообразить его захочется довольно быстро. Пусть отрывается на чае.

Создай ей **праздник**. Используй разную посуду, ухаживай. Тогда она с благодарностью, в короткие телефонные «перекуры» с подругами, скажет: **«мой муж прекрасно готовит чай»**.

К чаю: Сухарики - бискотти.

Название этих итальянских сухариков переводится как «дважды выпеченные». Оригинально подавать их к вину или кофе. Мы с Вами будем трескать сухарики с чаем :) Достоинства: выпекаются просто, хранятся долго, большая вариативность в приготовлении.



Ингредиенты:

- 3 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1.5 ч.л. разрыхлителя теста
- 1/4 стакана растительного масла
- 4 яйца
- 1 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара

Плюс:

1 стакан очищенных фисташек
по 2\3 стакана вяленой клюквы и
кусочков шоколада

Процесс приготовления:

- **Смешать** муку с разрыхлителем и сахаром.
- Отдельно **взбить** яйца, добавить к ним ванильный экстракт и масло, добавить к муке и вымесить при помощи ложки. Тесто получится довольно густым.
- **Вмешать** руками орехи, клюкву и кусочки шоколада.
- Можно использовать коричневый сахар вместо белого и заменить половину муки высшего сорта цельнозерновой мукой, с добавлением отрубей - в этом случае после того, как вымешаете тесто, ещё до добавления в него орехов и сухофруктов, дайте ему **постоять** минут 30. Именно так приготовлено тесто для того печенья, что на фотографии. Если решите **выпекать** из муки высшего сорта - то Ваше печенье будет белоснежным.
- **Разогреть** духовку до 180 градусов.
- **Выложить** противень промасленной бумагой.
- Из теста **сформировать** полено, размером примерно 8 на 40 см.
- **Выпекать** 20 минут, достать из духовки и, не снимая с листа бумаги, порезать как можно тоньше под углом 45 градусов - у Вас получится порядка 30 длинных сухариков.
- **Расставьте** их на противне так, чтобы они не касались друг друга и поставьте снова в духовку. **Выпекайте** около 8-10 минут при температуре 220 градусов.
- **Следите** за цветом печенья - на этом этапе оно довольно скоро может подгореть. **Выключайте** духовку, как только печенье подрумянится.
- Дайте печенью **остыть**. В закрытой ёмкости оно может **храниться** до двух недель.

Этот рецепт довольно просто менять, каждый раз получая новый вкус - просто используйте другие ароматизаторы, сухофрукты и орехи. К примеру: лимонная цедра+кедровые орешки и сушеный ананас; апельсиновая цедра+кардамон, курага и фундук; ещё одно хорошее сочетание - анис, финики и миндаль. Любые вариации на Ваш вкус.

Текст и фото предоставила Светлана
<http://mama-ganoush.livejournal.com>