



Партнер рубрики  
African Red Tea



## Красный Африканский...

Сегодня, когда жизнь расширила границы слова чай, фактически обозначая этим словом способ приготовления напитка, у нас есть возможность искать и открывать для себя новые необычные продукты и вкусы. Отдавая должное тенденции, хочу обратить свое внимание на уже, казалось бы, достаточно известный у нас в стране Африканский напиток – ройбуш. Получив для дегустации от компании «Африкан Ред Ти» образцы ройбуша, я неожиданно для себя увидел не только стандартный и уже знакомый нам ройбуш, но также и ферментированный продукт, а также несколько оригинальных смесей ройбуша с другими видами растений, например с мадагаскарской ванилью. В результате долгих колебаний я решил, что лучше всего будет сравнить классический ройбуш с ферментированным. Результат оказался очень интересным.

Разница во вкусе сравнима с разницей вкуса черного и зеленого чая и, мне, например, больше понравился ферментированный ройбуш. В нем есть некоторая доля терпкости, присущей чаю, и может быть от этого – более живой, свежий вкус. Хотя вкусовые ощущения сложно сводить к описаниям в табличке, но все же они как всегда на своем месте.

Маловероятно, что десерт, который я рискованно предложить, окажется в кафе или ресторане...





У сладости, сделанной на основе экстракта ройбуша, оказался отменный вкус! Сложно сказать, что это – больше печенье или же козинаки. Но вполне достойный конкурент стандартным по нашим представлениям сладостям.

Я, полагаю, такое использование ройбуша может быть интересно и рестораторам...



**Давид Чантурия,**  
руководитель Чайной школы  
Отари Чантурия, эксперт  
по чаю с 15-летним стажем

## РЕЗУЛЬТАТ ДЕГУСТАЦИИ

| РОЙБУШ<br>классический  | РОЙБУШ<br>неферментированный  |
|---|---|
| <b>Внешний вид</b>  |   |
| Красивый, однородный, медно-красный   | Однородный, светло-зеленый  |
|    |    |
| <b>Аромат</b>   |   |
| Нежный, сладковатый аромат  | Приятный, свежий аромат зелени  |
| <b>Вкус</b>   |   |
| Сладковато-медовый и полный вкус  | Приятный с легкой терпкостью вкус   |
|  |  |
| <b>Цвет настоя</b>  |   |
| Светло-коричневый, яркий, прозрачный  | Светло-желтый, яркий, прозрачный  |
|  |  |

## Расскажите посетителям об этом...



Для ройбуша производства используют похожие на иголки листья кустарникового растения *Asparagus linearis*, произрастающего исключительно в Южной Африке в горах недалеко от Кейптауна. Название же Ройбуш (ройбос) произошло от местного наименования *gooi* (красный) и *bos* (куст). Ройбуш не содержит кофеина, богат витамином С, железом, медью, цинком и антиоксидантами. Конечно же, использование его листьев для приготовления целебного напитка первыми начали коренные жители этих мест, а вот к его распространению приложили руку португальские и голландские мореплаватели. Бартоломео Диаш, который первым обогнул Мыс Доброй Надежды в 1488 году, назвал его Мысом Штормов, потому что о его скалы (самые высокие прибрежные скалы в мире) разбилась не одна сотня кораблей. Более трехсот лет назад голландцы построили в этих местах базу для снабжения кругосветных мореплавателей свежими продуктами и водой. Основанный ими город Кейптаун, что переводится как «город на мысу», расположенный в заливе у горы Тэйбл, по праву считается одним из красивейших городов мира.

