

How to make a proper cup of tea – как приготовить правильную чашку чая

Рецепт на английском языке

Ingredients:

A kettle
A proper tea pot (with more than one hole inside the spout)
A tea cosy, to keep the tea pot warm (which can also warm your hands on a cold day)
Loose tea, or tea bags (tea bags with no tags, strings or outer wrappings)
A tea strainer if you use loose tea.

Method:

Boil the water in the kettle. THE WATER MUST BE BOILING!
Take your 'proper' tea pot (one which has several holes inside the spout) to the kettle and put a small amount of boiling water into it.
Empty out the hot water from the tea pot. This is called 'warming the pot' and is absolutely essential. You cannot make a nice cup of tea in a cold pot.
Return the kettle to the stove top. The water must be brought back to the boil.
Place the tea bags (or loose tea leaves) in the warmed pot. The number of bags or spoonfuls will depend on the size of the tea pot. Rule of thumb is one tea bag or spoonful per cup of tea required.
Take the tea pot to the kettle (not the other way round), and making sure the water is still boiling, fill the tea pot with boiling water. Replace the lid and cover immediately with the tea cosy.
Let the tea in the tea pot stand for a few minutes for the tea to brew. The tea cosy will keep the tea warm for a long time.
Take your tea cup and saucer pour a little milk into the cup and then fill with the clear, hot, amber Tea! Add sugar to taste and a nice cup of tea is ready to drink!

Рецепт на русском языке

Ингредиенты:

Чайник
Правильный заварочный чайник (с более чем одним отверстием внутри носика)
Чехол на чайник, чтобы держать заварочный чайник в тепле (можно использовать для согревания рук в холодные дни)
Рассыпной чай, или чай в пакетиках (пакетированный чай должен быть без этикеток, ниток и внешней упаковки)
Чайное ситечко, если вы используете рассыпной чай.

Приготовление:

Вскипятите воду в чайнике. Вода должна закипеть!
Поставьте свой «правильный» заварочный чайник (тот, который имеет несколько отверстий внутри носика) к чайнику с закипевшей водой и налейте небольшое количество кипящей воды в него. Вылейте горячую воду из чайника. Это называется «прогревание чайника» и является абсолютно необходимым. Вы не можете сделать хорошую чашку чая из холодного заварочного чайника.
Верните чайник на плиту. Воду надо опять нагреть до кипения.
Поместите чайные пакетики (или листья чая) в подогретый заварочный чайник. Количество пакетиков или ложек листового чая будет зависеть от размера чайника. Основное правило - это один пакетик чая или ложка листового чая на каждую чашку чая.
Поднесите заварочный чайник к чайнику (не наоборот) и, убедившись что вода все еще кипит, наполните заварочный чайник кипящей водой. Закройте крышкой и накройте сразу чехлом.
Пусть чай в заварочном чайнике постоит несколько минут, чтобы чай заварился. Чехол будет держать чай теплым в течение длительного времени.
Возьмите чайную чашку и блюдце, налейте немного молока в чашку, а затем заполните чистым горячим, янтарным чаем. Добавьте сахар по вкусу и правильная чашка чая готова к употреблению!