

# Чайные выходные: куда пойти "чифирить" в Иркутске

Все мы пьем этот напиток ежедневно и любим его за то, что он просто есть. Зеленый, черный крупнолистовой, с кусочками фруктов, с сахаром или молоком. Сегодня существует столько видов чая, что проще сказать какого пока еще нет.

## *Отсылка к истории:*

Родина чая – Юго-Западный Китай. Само слово "чай" пришло к нам из тюркских языков, из северокитайского, ча, в Европе же источник названия – южнокитайское те.

Первое упоминание о чае встречается в легендах Китая, Индии и Японии. По одной из них, чай возник во времена творения Земли и Неба, его связывают с именем Государя Солнца Яньди. По другой, император Южного Китая, Чен Нунг (III тысячелетие до н.э.), однажды попробовал напиток, который случайно получился из листьев, упавших в кипяток. Напиток оказался настолько ароматным и вкусным, что император приказал собрать и сохранить эти листья и издал указ о применении его по всей стране.

Сегодня же чай для нас стал такой обыденностью, что мы просто не представляем свою жизнь без этого напитка. Согласитесь, у каждого из вас дома есть хотя бы одна пачка любимого чая. К сожалению, привыкая, мы перестаем ощущать его яркий вкус. В любом кафе, ресторане, закусочной можно заказать "травяной взвар", по большей части он пакетированный и ничем не отличается от того, что мы готовим дома.

Все вы знаете, что существуют целые традиции и церемонии заваривания данного напитка. Но сегодня мы поговорим не об этом, и даже не о том, в какой стране чай вкуснее. Предлагаю вдохнуть в серую повседневность немного красок, порадовать рецепторы насыщенными нотками травяного напитка. Итак, список мест в Иркутске, где вы сможете насладиться ароматным чаем. Заранее предупреждаю, что ТОП субъективный, своими любимыми "точками взвара" вы можете поделиться в комментариях.



Начнем с зефирного **Cake and coffee Union**. Кафе больше подойдет именно для семейного выхода или свидания. Уютное, пряничное место, где готовят вкусные авторские чаи, тающие во рту десерты и сытные завтраки. Авторский чай здесь подают не в чайниках, а в кружках. Имбирный, сибирский, цитрусовый или облепиховый - пробуйте любой, не пожалеете. Каждый из напитков раскрывает свой неповторимый вкус, богатый травяными нотками и солнечными ароматами. Единственный минус – это соответствующая цена. Кафе рассчитано на людей со средним и выше среднего достатком. Поэтому, если решите сходить в Union, готовьте кошельки.

---

Следующее место, в котором готовят поистине волшебный ягодный чай – **Cake Home**. В солнечные деньки пить ароматный чай лучше на летней террасе неспешно, маленькими глотками. Время как будто останавливается, дает насладиться моментом. Приятное дополнение – свежая выпечка. Чтобы чек вас потом не напугал, при заказе любого кусочка торта, просите именно 100 граммов. Иначе рискуете заплатить больше, чем указано в меню. В кафе можно заказать любой чай, не только ягодный. Здесь его подают в чайничках, напитка хватит на четверых человек. Не стоит пить чай сразу, дайте ему время настояться, "подышать". За режим "Хатико" вы получите многослойный, слегка терпкий напиток, который точно порадует вас.



Ну, и напоследок хотелось бы сказать о кафе **Самолет**. В основном сюда ходит молодежь, чтобы "подычь". Часто заглядывают семьи, их привлекает интерьер. Кафе стилизовано под экипаж самолета, официантки – стюардессы принимают заказы, раздают улыбки посетителям. Определенным плюсом является то, что здесь готовят вкусный чай. Фруктовый чай не в пакетике, в чайничке действительно лежат кусочки сочных спелых фруктов. Их оттенки в напитке вы можете регулировать сами, чем сильнее надавите на крышку чайника, тем больше сока попадет в чай, и вкус будет ярче. Из минусов – чаевые входят в стоимость заказа, а значит, вы автоматически переплачиваете за блюдо/ напиток, да и здешняя кухня нравится далеко не всем.

В Иркутске много мест, где заваривают просто космический чай. Кому-то нравятся одни, кому-то - другие. У каждого свои предпочтения. А где и какой чай предпочитаете пить вы? Поделитесь своими любимыми заведениями в комментариях.



*[Новости Прибайкалья - в Вайбере. Только эксклюзив! Подписывайтесь!](#)*

*[Читайте нас в Одноклассниках!](#)*

*[Читайте нас в Телеграме!](#)*

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, ИРКУТСК 👁 5498 19.08.2017, 09:53 🍷 1204

URL: <https://babr24.com/?ADE=163906> Bytes: 4685 / 4175 Версия для печати

[👍 Порекорировать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Прислать свою новость

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)