

Camellia sinensis نام یک گیاه بوته ای است که به عنوان گیاه چای نیز شناخته می شود و انواع مختلف چای اعم از چای سیاه، چای سفید، چای سبز و... را از این گیاه تهیه می کنند.



هرچند که تمامی انواع مختلف چای از همین گیاه تهیه می شود اما چای های مختلف دارای طعم و عطر متفاوتی نسبت به هم هستند. این تفاوت در نامگذاری انواع چای و طعم آنها به نوع پردازش و فرآوری شدن گیاه چای بستگی دارد. در واقع تفاوت چای های مختلف در سطح اکسیداسیون است.

چای سفید عمدتاً از برگ های جوان و گلبرگ های تازه گیاه چای (Camellia sinensis) تشکیل شده است. برای جلوگیری از اکسایش، گلبرگ های تازه چای را در نور طبیعی آفتاب خشک می کنند. چای سفید وقتی به صورت دم کرده سرو می شود به رنگ زرد کم رنگ است اما به دلیل پرزهای سفید یا نقره ای که جوانه های گیاه چای دارد آن را "چای سفید" نامگذاری کرده اند.

چای سفید بیشتر در چین و در استان فوجیان تولید و مورد استفاده قرار می گرفت و اخیراً در شرق نیال، تایوان، تایلند، گله (جنوب سریلانکا) و شمال شرقی هند نیز تولید شده است و طبق آمار از حدود سال ۱۹۶۸ اولین صادرات چای سفید با تکنیک های جدید انجام شد.

چای سفید نیز به اندازه چای سبز دارای خاصیت های فراوانی است با این تفاوت که خواص چای سفید نسبت به چای سبز در بدن تاثیرگذاری بسیار بیشتری دارد چون از غنچه ها و برگ های نو رسیده و تازه گیاه چای تهیه شده و هیچگونه مواد افزودنی یا پردازش خاصی روی آن انجام نمی گردد و به همین علت قیمت چای سفید نسبت به انواع دیگر چای بسیار گران تر است.



برای اینکه یک فنجان چای سفید سالم میل کنید کافیسیت آن را مانند چای سبز دم کنید. یعنی مقداری آب را جوشانده و به میزان لازم در فنجان خود بریزید و کمی صبر کنید تا دمای آب از نقطه جوش آن پایین تر آمده و به حدود ۸۰ درجه سانتی گراد برسد چون چای سفید نیز مانند چای سبز دارای خواصی بوده که در دمای بیش از ۸۰ درجه سانتی گراد از بین رفته و از خاصیت آن می کاهد. بنابراین چای سفید نیز باید مثل چای سبز بصورت دم نوش آماده شود و از حرارت مستقیم به دور باشد. پس از اینکه دمای آب به میزان مناسب رسید می توانید یک قاشق چایخوری چای خشک سفید را در فنجان ریخته و برای ۵ الی ۱۰ دقیقه روی آن را بپوشانید تا دم بکشد و آماده نوشیدن شود.



برای بسته بندی چای سفید پیشنهاد می شود آن را به صورت در بسته و در جایی سرد و خشک (حتی در یخچال) نگهداری شود. البته اگر آن را در فضای مثل یخچال نگهداری می کنید لازم است همیشه در فضایی به همان شکل و با همان دما نگهداری شود چون سرد و گرم شدن مداوم از کیفیت آن می کاهد.

