Чайные традиции – часть многих мировых культур. Марокко – не исключение. Марокканцы переняли английские традиция чаепития ещё в восемнадцатом веке. Однако черный чай марокканцам пришелся не по душе. И сейчас Марокко – главный потребитель зеленого чая, который очень любим жителями этой страны. Это логично, так как из-за климата есть необходимость в более освежающих напитках. К таким напиткам относиться традиционный марокканский мятный чай. Свежая мята заваривается в одном чайнике, а сваренный чай наливают в другой чайник, и смешивают напиток уже прямо в чашке в зависимости от вкусов – кому-то побольше мяты, кому-то – чая. Обратите внимание, что чай именно варится – на огне, в металлическом чайнике в течение нескольких минут. Причем перед этим листья принято ошпаривать кипятком.

Другой не менее освежающий и вкусный напиток – апельсиновый чай. Его делают на основе апельсиновой воды, полученной путем дистилляции, или апельсинового масла, выжатого из молодых лепестков. Также в чай добавляют кардамон, мед и сахар.

Весьма специфический напиток – соленый чай-суп. Для приготовления этого напитка используется прессованный чай (в плитках), арахисовая мука и соль.

Чай в Марокко пьют в любое время дня, во время приемов пищи и после них. К чаю подается печенье, инжир, свежая мята и сахар кусочками. Чаепитие по-мароккански – полноценная церемония. Иногда она длиться часами. Даже способ удерживания в руках стакана (чай пьют именно из стаканов) имеет значение. Большой палец должен придерживать дно, а указательный – верхний край стакана. Важно также красиво и аккуратно разлить чай по стаканам. Этим занимаются мужчины, как и приготовлением чая.

Чай, который принято пить в Марокко, очень полезный во всех отношениях. Долгие чайные церемонии способствуют расслаблению и спокойному общению. Зеленый чай выводит токсины, стимулирует пищеварение, мята освежает, сахар повышает настроение.