

गाम → चाय की खेती से सम्बन्धित अनेक कार्यों के लिए सस्ते और कुशल क्रमिकों की आवश्यकता पड़ती है। इसमें मशीनों का उपयोग बहुत कम होता है। चाय की पत्तियों को उबने गरम करने सुरबाने और डिब्बों में भरकर भेषों के लिए सस्ते और मिष्ठान मजदूरों की आवश्यकता होती है।

चाय के प्रकार →

(i) **काली चाय** → काली चाय उन पत्तियों से तैयार होती है जिन्हें तोड़कर एक निश्चित समय तक सुरबाने के लिए सूर्य की छुप में छोड़ दिया जाता है फिर इन पर पानी के छीटे देकर खमीर उठने के लिए एक घण्टे तक पड़ा रहने देते हैं। इससे पत्तियाँ काली पड़ जाती हैं। उ-ए भण्डियों पर डुलाकर सुरबाया जाता है और सुरबे पर उन पर केवल छुमाया जाता है। पत्तियों को पूरी तरह शुष्क हो जाने पर उनको चलीमियों से धानकर छोटी छोटी पत्तियों के रूप में अलग अलग कर दिया जाता है और डिब्बों में भरकर बाजारों में भेजा जाता है।

जस → भारत - श्रीलंका पाकिस्तान तथा हिन्दे शिया में केवल काली चाय तैयार होती है।

(ii) **हरी चाय (Green tea)** → हरी चाय की पत्ती तैयार करने की विधि में अन्तर होता है। जपान में पुणितः हरी चाय तैयार की जाती है। चीन में काली और

Date: / /

दूसरी दोनो प्रकार के चाय बनायी जाती है।
 दूसरी चाय बनाने के लिए पत्तियों को तोड़कर तलछण कड़ी गमी में कुछ देर तक के लिए रखा जाता है जिससे उनमें स्वमीर न उठ सके। पत्तियों को सुरव जाने पर उदक चलीनेया द्वारा अलग अलग छोणियाँ में विभक्त कर लिया जाता है। इस विधि से पत्ती का मौलिक दशा रंग तथा स्वाद वैसा ही बना रहता है। चाय की पत्तियों तैयार करने की अन्य विधि के अनुसार एक तीसरे प्रकार की चाय भी होती है।

जिसे ब्लोग चाय कहते है।
 उत्पादन क्षेत्र →

जलवायु की दृष्टि से चाय का उत्पादन 40° से 30° उत्तरी अक्षांश तक किया जाता है। विश्व में चाय के मुख्य उत्पादक चीन भारत वगैरह श्री लंका इण्डोनेशिया केन्या तारवान तथा जपान है। चीन विश्व की 45% भारत 24% तथा श्रीलंका 7% चाय उत्पादन करते है।

भारत → भारत लम्बे समय तक चाय का सबसे बड़ा उत्पादक रहा है। किन्तु अब यह चीन के बाद दूसरा बड़ा उत्पादक है। उत्तर पूर्वी हिमालय क्षेत्र चाय का सर्वाधिक उत्पादन है। यहा मुख्यतः काली चाय की ही तैयार किया जाता है।

प्राचार्य
 मीरा मेमोरियल महाविद्यालय
 शिक्षण एवं प्रशिक्षण संस्थान
 पाण्डेयपुर, ताखा, बलिया