

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

## №48

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •

## НЕМНОГО О ВЕСНЕ

В этом году весна была поздней, но всё обошлось! В марте и даже в апреле мы с вами еще мерзли и почти безнадежно ждали весну. Она всё же наступила: солнце засияло, воздух потеплел, снег растаял. Наслаждение повышается без повода, а череда длинных майских выходных и предвкушение лета греют душу!

У весны нет расписания. Календарная «официальная» весна начинается 1 марта, а астрологическая — 21 марта, в день весеннего равноденствия. Метеорологи считают весну наступившей, когда среднесуточная температура превышает 0° С. А в Женеве уже 2 века существует традиция специальным указом объявлять наступление весны тогда, когда распускается первый листок на «официальном каштане», растущем под окнами здания кантонального правительства. Правда возникают и парадоксы: в 2002 году каштан распустился 29 декабря, а в 2006 году весна случилась два раза, в марте, а затем и в октябре, так как дерево неожиданно зацвело снова.

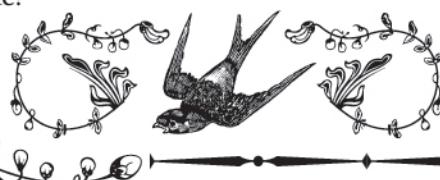
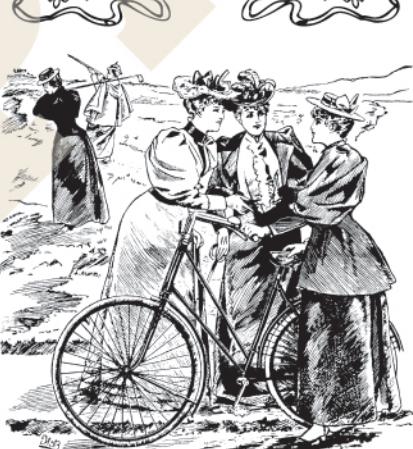
В реальности весна всегда приходит в разное время. Иногда она начинает баловать нас уже в конце февраля, а иногда, как нынче, только к концу апреля. Поскольку страна у нас очень большая, весну можно встречать полгода, переезжая за ней из города в город — отличное занятие для романтиков и любителей

необычных путешествий!

Хорошее настроение и радость заложены в само слово «весна». Дословно — это «время, когда живется хорошо».

Но не стоит воспринимать это буквально. Существуют распространенные мифы о том, что весна заряжает энергией и что весна — пора любви. У одного это так, а у другого иначе. Мы все очень разные и весна индивидуальна для каждого. Кто-то действительно весной просто летает, кто-то страдает от авитаминоза, кто-то влюбляется в первые же мартовские дни, кто-то испытывает романтические чувства осенью, у кого-то весной всё получается легко и быстро, а кто-то страдает от переменчивой погоды и жалуется на здоровье.

Весна — это не обязательство, а просто дополнительный повод для счастья. Если вас весна пока не греет, заботьтесь о себе, гуляйте на свежем воздухе, балуйте себя и своих близких вкусным чаем и необычными подарками из «УНЦИИ». Пусть весенне солнышко развеивает грустные мысли и заряжает оптимизмом, а подарки близким, сделанные безо всякого повода, повышают настроение!





# ЗОЛОТОЙ ЦВЕТОК НА ТЕМНОМ ФОНЕ

На этот раз мы приготовили сюрприз для любителей и знатоков китайского чая — предлагаем на ваш суд новинку, на которую мы обратили внимание на просторах этой страны.

Она является посланником провинции Хуннань из уезда Аньхуа и называется Хей Ча. С точки зрения китайцев это черный или, даже, темный чай — он уникален и известен своим благотворным качествам и вкусу. Производство имеет древние традиции: давным-давно в процессе ферментации образовался побочный продукт — бактерия «Золотой цветок» или, если быть предельно точными, называется по латыни *Eurotium Cristum*. Название происходит от пятен золотистого цвета, которыми покрыт чай. Как она появилась первый раз, никто уже не помнит — сейчас же её бережно культивируют и специально добавляют к чайному листу в процессе производства. «Золотой цветок» представляет собой род пробиотических бактерий, то есть таких бактерий, которые являются полезными для человеческого организма, обеспечивают восстановление нормальной микрофлоры, и вредными в отношении патогенных бактерий. Всемирная Организация Здравоохранения, например, рекомендует применять подобные бактерии-пробиотики при вирусной инфекции, простуде или гриппе.

Чем больше в темном чае бактерий «Золотой цветок», тем он лучшего качества и дороже ценится среди профессионалов. По воздействию на организм в Китае этот чай считается целебным и является старшим, более древним, редким и изысканным братом известного всем чая Пу Ер. Его любят в Китае употреблять для нормализации кровяного давления, поддержания жизненных сил и уменьшения холестерина в организме. По вкусу этот чай мягок, чувствуются некоторые древесные нотки, его можно заваривать 4-5 раз, с каждым разом находясь во вкусе и аромате что-то новое. Вкус и, главное аромат, полностью раскрывается к третьей заварке — если правильно подойти к процессу и добавлять горячую воду в заварочный чайник, не дожидаясь пока чай остывает.

Японцы делают сейчас безуспешные попытки синтезировать бактерию в лабораторных условиях, чтобы создать на её основе пищевые добавки и продукты. Ученые надеются, что результат исследований бактерии *Eurotium Cristum* по значимости будет оценен Нобелевской премией.

Этот чай мы выбрали еще и потому, что он нам просто понравился, ведь Хей Ча это не только полезный продукт, а еще наслаждение вкусом чая в каждой выпитой чашке, это особое состояние души после, это разговоры с друзьями и домочадцами ... . В общем — приятного чаепития!

*Ваш Титестер.*



ПО ВОПРОСАМ ОТКРЫТИЯ  
МАГАЗИНА «УНЦИЯ»  
ЗВОНИТЕ: ПИШИТЕ:  
8 800 555-28-35 FR@CHAY.INFO

## 100 УНЦИЙ ЧАЯ

Сеть чайных магазинов готовится к открытию юбилейной торговой точки. Начало года порадовало нас открытиями магазинов «УНЦИЯ» в Екатеринбурге, Ижевске и Чите. Кроме того, в декабре 2011 года открылись магазины в Астрахани, Челябинске и Красноярске.

Перешагнуть рубеж в 100 чайных магазинов «УНЦИЯ» планирует уже этой весной. Сегодня сеть состоит из 97 торговых точек, успешно работающих не только в России, но и в Казахстане, Украине и Финляндии!

Активно ведутся переговоры об открытии магазинов «УНЦИЯ» с потенциальными партнерами-франчайзи из разных городов, и несколько объектов находятся в стадии подготовки к открытию!



# ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО

# Фарфор

Название «керамика» следует возводить к греческому обозначению горшечной глины, от которого происходит и греческое слово *keramos* — глиняная посуда. Фарфор впервые был получен в 620 г. в Китае. Способ его изготовления долго хранился в секрете. Попытки открыть секрет восточного фарфора продолжались в течение почти двух столетий в Италии, Франции и Англии. Однако в результате получались материалы, отдаленно напоминавшие фарфор и более близкие к стеклу. Лишь в 1708 г. саксонским экспериментаторам Чирнгаузу и Бёттгеру удалось получить европейский фарфор.

Фарфор — благороднейший и наиболее совершенный вид керамики. От всех других видов он в то же время отличается некоторыми особыми свойствами, например, он абсолютно белый как на поверхности, так и на изломе.

В зависимости от состава фарфоровой массы и глазури различаются твердый и мягкий фарфор. Промежуточный вид представлен так называемым костяным фарфором.

Твердый фарфор отличается крепостью, сильной сопротивляемостью жару и кислотам, непроницаемостью, прозрачностью, раковистым изломом, и наконец, чистым колокольным звуком.

Мягкий же фарфор прозрачнее, белый цвет его нежного, иногда почти сливочного тона, однако жароустойчивость этого фарфора ниже. Излом прямой, причем неглазурованная часть в изломе зерниста. Сначала европейский фарфор в большинстве случаев был мягким, чему примером прекрасные и очень ценные изделия старого Севера. Изобретен он в XVI веке во Флоренции (фарфор Медичи).

Костяной фарфор представляет собой известный компромисс между твердым и мягким фарфором. Его состав открыт в Англии, и там же около 1750 года началось его производство. Длительное время ученые экспериментировали, пробуя использовать для производства фарфора золу от костей разных животных. В конце концов установили, что только кости лошади не подходят для создания особо ценной посуды, т.к. после обжига она приобретала желтый оттенок. Поэтому сейчас используют золу от тазобедренных коровьих костей. В итоге получается фарфор, цвет которого не такой белый, как у твердого фарфора, но более, чем у мягкого.

В России секрет производства именно твердого фарфора был заново открыт сподвижником Ломоносова Д.И. Виноградовым в конце 1740-х гг. Мануфактура в Санкт-Петербурге, где он работал, со временем превратилась в Императорский фарфоровый завод, более известный в СССР под аббревиатурой ЛФЗ.

Так или иначе, фарфор — это очень хрупкий материал, и многие фарфоровые изделия не сохранились до сегодняшнего дня. Но ведь всегда хочется, чтобы такие красивые вещи жили долго и радовали не только нас, но и наших детей и внуков. Зачастую частную коллекцию собирает не одно поколение, и в таких собраниях встречаются уникальные старинные изделия, требующие к себе очень бережного отношения.

## КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ОТ КОМПАНИИ «УНЦИЯ»

*Хороших подарков  
должно быть много!*

Санкт-Петербург  
ЗВОНИТЕ: 8 800 555-28-35

пишите: KORPORATIV@chay.info

Москва  
+7 (495) 979-42-44

OPTMSK1@tea-coffee.info

МЫ СОЗДАЁМ  
ПОДАРКИ  
СО ВКУСОМ  
ЧАЯ И КОФЕ

# ШОКОЛАД НА ПАЛОЧКЕ

Настоящая триумфальная история шоколада началась, когда кулинары Старого Света научились добавлять в горький шоколад сахар, ваниль и другие пряности. Горячий «напиток богов» приобрел популярность в Испании, а потом и в других странах Европы, каждая из которых добавила в производство шоколада что-то свое. И по сей день не прекращается работа над совершенствованием шоколада и изделий из него.

Примером тому могут служить оригинальные и актуальные «шоколадные фантазии» от бельгийской кондитерской фабрики Belfine. В бельгийском «шоколадном царстве» эта фабрика — признанный лидер, флагман бельгийской шоколадной отрасли. Из великого множества «шоколадных фантазий» нами были отобраны самые оригинальные и яркие образцы в виде искусно сделанных шоколадных фигур, уникального фигурного многоцветного шоколада на палочке. Он обязательно вас порадует не только качественным шоколадом, но и причудливыми, ни на что не похожими формами.

## ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

ПОДАРИТЕ ВОЗМОЖНОСТЬ  
ПОЛУЧИТЬ ВОЛНІТЕЛЬНОЕ  
УДОВОЛЬСТВІЕ ОТ ВИБОРУ  
ЧАЯ, КОФЕ И СЛАДОСТЕЙ  
В СЕТИ  
ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ  
«УНЦІЯ».

ВЫ МОЖЕТЕ ПОДАРИТЬ СЕРТИФИКАТ НА ЛЮБУЮ СУММУ  
ОТ 500 РУБЛЕЙ.

СЕРТИФИКАТ ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПРОДАВЦОМ,  
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОЙ ВАМИ СУММЫ.

ЗВОНИТЕ:  
8 800 555-28-35

## НАШИ МАГАЗИНЫ.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
АБАКАН•АРХАНГЕЛЬСК  
АСТРАХАНЬ•БАРНАУЛ  
БЕЛГОРОД•ЕКАТЕРИНБУРГ  
ВОРОНЕЖ•ВОЛГОГРАД  
ИВАНОВО•ИЖЕВСК•ИРКУТСК  
КАЛИНИНГРАД•КАЗАНЬ  
КЕМЕРОВО•КОСТРОМА  
КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ  
КРАСНОЯРСК•МУРМАНСК  
НИЖНИЙ НОВГОРОД  
НОВОКУЗНЕЦК•НОВОСИБИРСК•ОМСК  
ПЕРМЬ•ПЕТРОЗАВОДСК



МОСКВА

ПРОКОПЬЕВСК  
ПУШКИН•РОСТОВ-НА-ДОНЕ  
РЫБИНСК•САЯНОГОРСК  
СТАВРОПОЛЬ•СУРГУТ  
СЫКТЫВКАР•ТВЕРЬ  
ТОМСК•ТУЛА•ТЮМЕНЬ  
ЧЕБОКСАРЫ•ЧЕЛЯБИНСК•ЧИТА  
АЛМАТЫ (КАЗАХСТАН)  
АСТАНА (КАЗАХСТАН)  
КИЕВ (УКРАИНА)  
СЕВАСТОПОЛЬ (УКРАИНА)  
ХЕЛЬСИНКИ (ФИНЛЯНДИЯ)

ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦІЯ»

ОФИС: 190121, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПЕРЕВОЗНАЯ, Д. 8

ТЕЛ.-ФАКС: +7 (812) 325-58-86

WWW.CHAY.INFO

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, FR@CHAY.INFO, HR@CHAY.INFO