

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

*Tea-Dealers Partnership Edition*

## №59



ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ



• УНЦИЯ •

ИЮНЬ—АВГУСТ 2014

# ЧАЙНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Лето. Солнце запуталось в занавесках. Оно упрямо пробивается сквозь стекло, его лучи купаются в чашке чая. Солнце зовет навстречу приключениям. Усидеть на одном месте, будь то дом или офис, практически невозможно. Но и расставаться с чашкой любимого напитка не хочется.

Как совместить два удовольствия — путешествия и чаепития? На самом деле, в этом нет ничего сложного. Трудно представить себе страну, жители которой не пьют чай. Более того, во многих странах чаепитие стало захватывающим ритуалом.

Только представьте себе — Тибет, горы, как будто сошедшие с картин Рериха, маленький домик с печкой, похожей на буржуйку, металлический чайник. Хозяин разливает по чашкам маслянистый чай с молоком яка и солью. Ваша чашка наполнена до краев. Вы держите ее в ладонях и медленно пьете тягучий напиток. Тибетское чаепитие сродни молитве, религиозному обряду. Это таинство, которое не терпит суеты. Оно сближает гораздо больше, чем можно подумать, вслушиваясь в тишину, воцарившуюся в старом деревянном доме. Неугомонное



солнце наконец-то засыпает, медленно скатываясь за горизонт. Горы нежатся в его золотистых солнечных лучах.

А вот и ночь. Ночное чаепитие? Почему бы и нет. Но это уже не тибетская, а японская традиция. Лунный свет освещает дорожку в крохотный чайный домик в саду. Низкая дверь заставляет пригнуться — «Оставь гордыню, всяк сюда входящий». На полу — циновки и чайная посуда. Чайный мастер уже ждет вас, чтобы

вы убедились в том, что тя-ноу (именно так называют в Японии чайную церемонию) — это «поклонение красоте в сером цвете будней», как сказал много веков назад поэт.

Чайное путешествие можно продолжать бесконечно. Ведь в чашке чая может уместиться целый мир. Вовсе не обязательно отправляться на его поиски за тридевять земель. Можно придумать и собственные традиции чаепития и опробовать их всего в паре километров от города, на природе, под непоседливыми солнечными лучами, которые все равно не дают покоя в летний зной.

## КОКТЕЙЛИ ДЛЯ ЧАЙНЫХ ГУРМАНОВ

Лето — горячая пора для холодных напитков. Победить жару и жажду помогут чайные коктейли. Чтобы приготовить их, вовсе не обязательно быть опытным барменом. Сегодня я дам вам свои рекомендации для создания некоторых своих любимых напитков.

Чай «Моли Чжень», известный также как «Жасминовые иголки», прекрасно сочетается с мятой. Если залить 6–7 гр чая 200 мл воды комнатной температуры и поставить в холодильник на полтора-два часа, получится бодрящий, освежающий напиток. Морозные «Жасминовые иголки» будут приятно покалывать небо холодком. Готовить такой коктейль удобнее всего в стеклянном чайнике «Восточный» объемом 600 мл.

В Японии популярностью пользуется коктейль из чая матча, молока и мороженого — назовем его «Коктейлем восходящего солнца». Для того чтобы отведать этот экзотический напиток, нужно взбить в блендере ½ чайной ложки матча, 200 мл молока и две столовые ложки сливочного мороженого. Лучше всего держать напиток в термосе — так он надолго сохранит заветную прохладу.

Чай «Клоквенный бриз» как будто специально создан для коктейлей. В его состав входят кусочки яблок, цедра лимона,

белый гибискус, кювша, лимонная трава, кусочки свеклы. Стоит только залить чай водой комнатной температуры из расчета 5–8 гр на 200 мл воды, дать ему настояться 10–15 минут и добавить колотый лед для охлаждения. Посуда, которая лучше всего подойдет для этих целей, — чайник-кувшин для холодного и горячего заваривания объемом 1 л, оснащенный **у д о б н ы м** фильтром, контролирующим



каждую чайинку. Китайская роза, она же гибискус, тоже так и просится в коктейль. На 6–8 гр гибискуса нужно 200 мл воды. От полутора до трех часов в холодильнике — и гибискус превращается в напиток с утонченным вкусом, который заставляет забыть об удушливом зное. Чайник-кувшин для холодного и горячего заваривания с фильтром прекрасно подойдет для приготовления этого коктейля.

«Запретный плод» — так мог бы называться и алкогольный коктейль. Но нет — речь снова о чае,

только о чае очень и очень соблазнительном, в состав которого входят виноград, гибискус, ягоды бузины и кислая вишня. При желании их компанию можно дополнить свежим имбирем. Для приготовления нужно 8–10 гр «Запретного плода» залить 200 мл воды и поставить в холодильник или погреб на полтора-три часа. Если напиток покажется вам недостаточно холодным, положите в него лед. Из посуды «Запретному плоду» лучше всего подходит «Нью-Йорк» — чайник-пресс из двойного стекла, оснащенный фильтром.

Ну, а теперь — коктейль для самых маленьких. Его можно приготовить из чая с говорящим названием «Детский», в составе которого — кусочки яблока, лимонник, вербена, цветки лимонного дерева, шиповника, мяты, ноготков, василька и сафлора. Примерно 8–10 гр этой смеси нужно залить 200 мл воды и охладить в течение полутора-трех часов. Дополнить коктейль можно дольками апельсина. Заваривать «Детский» лучше всего в «Нью-Йорке» — по крайней мере, в чайнике под таким названием.



*Ваш Титестер*

### КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ПАРТНЕРОВ

••• На дни рождения и профессиональные праздники •••

☎ 8-800-555-28-35 KORPORATIV@CHAY.info

О возможности приобретения подарков спрашивайте в УНЦИИ вашего города.

### ПОДАРОЧНЫЕ СЕРТИФИКАТЫ

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

# Летний вечер с фондю

Летними вечерами, когда уютно прохладно, нет ничего лучше, чем собраться дружеской компанией вокруг огня. Благодаря старинному швейцарскому изобретению такая дружеская встреча может превратиться в настоящее гастрономическое приключение, которое особенно понравится сладкоежкам.

Конечно, речь идет о фондю, причем о фондю из шоколада. Приготовить его — про-

ще просто. Для начала нужно снять со стаканчика пластиковую крышку. Потом разогреть фондю в микроволновой печи в режиме низкой мощности четыре раза по 30 секунд с интервалом в 10–15 секунд. Альтернатива микроволновой печи — водяная баня, на нее, правда, уйдет чуть больше времени — 15–20 минут. Когда шоколад станет достаточно теплым, останется только перемешать его, чтобы он превратился в однородную массу. Дополни-

вить лакомство можно ягодами, например клубникой, фруктами, например бананом или киви, и сухофруктами. В качестве закуски для фондю отлично подойдет хрустящий французский багет. В ассортименте «Унция» — фондю «Темный шоколад и малина», «Темный шоколад с фисташками», «Молочный шоколад с пралине» и, конечно, фондю для настоящих ценителей шоколада — La Fondue du Roy с темным 60% шоколадом.



## «Унция 12 лет!»



Совсем скоро «Унция» будет отмечать свой любимый праздник, день рождения! Самые верные наши покупатели знают, что это произойдет в последнюю неделю августа. Именно тогда, 28 августа 2014 года «Унция» исполнится 12 лет!

На день рождения принято дарить имениннику подарки и от всего сердца желать самого лучшего. В свой день рождения, а также в течение нескольких дней

после него, «Унция» сама поздравит своих покупателей с этим праздником, вручит чайные подарки и скажет каждому самые теплые слова! Приходите отмечать этот праздник вместе с нами!

Уже в августе на сайте «Унция», а также в социальных сетях появится подробная информация об этом событии. Оставайтесь на связи и следите за обновлениями!

Всегда ваша «Унция»!

### ТИТЕСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ ВАМ ПОПРОБОВАТЬ РАЗНЫЕ СОРТА ЧАЯ, ЦЕНА НА КАЖДЫЙ ИЗ КОТОРЫХ В УКАЗАННЫЕ СРОКИ БУДЕТ ПОНИЖАТЬСЯ НА 20%



02.06.2014 — 08.06.2014  
АНТИСТРЕСС

Состав: гинкго билоба, листья черной смородины, оли-вы, валерианы, омела, бобовая кожица, ноготки.

Гинкго билоба. Одно из древнейших деревьев на земле. Его корни уходят в мезозойскую эру. Его крона шелестит на летнем ветру. Его листья полезны для сосудов, а в сочетании с листьями валерианы, еще и помогают обрести спокойствие и невозмутимость. Те самые качества, которые присущи этому дереву, пустившему корни в вечность.



09.06.2014 — 15.06.2014  
БАЙ ХОУ («БЕЛАЯ ОБЕЗЬЯНА»)

Состав: зеленый чай.

«Не думай про белых обезьян», — говорил мудрец Ходжа Насреддин. Столетия идут, а это изречение не теряет своей актуальности. О «белой обезьяне» действительно не стоит думать. Ее стоит пить. Нежный зеленый чай под таким названием бодрит и придает силы для летних свершений.

Продолжение →

Начало

16.06.2014 — 22.06.2014

### «СИККИМ ТЕМИ»

*Состав: черный чай.*

В Индии говорят, что штат Сикким — последняя Шангри-Ла Гималаев, то есть, последняя сказочная страна, затерянная в этих горах. Увидеть Сикким можно на картинах Николая Рериха, написанных в 1930-е годы. А почувствовать — сделав глоток чая «Сикким Теми», насыщенного, как цвета на картинах этого художника-мистика.

123.06.2014 — 29.06.2014

### «ЧАЙНЫЙ ЛОРД»

*Состав: черный чай, масло бергамота, корочки кюрасо.*

В основе этого напитка — китайский чай «Золотой Юннань». Тридцать лет тому назад королева Великобритании Елизавета II впервые попробовала его во время своего летнего визита в Китай и с тех пор ежегодно заказывает этот чай из Поднебесной. Масло бергамота и корочки кюрасо придают «Золотому Юннаню» особый вкус.

30.06.2014 — 06.07.2014

### МАЛИНА ФРУКТОВЫЙ

*Состав: яблоко, морковь, свекла, виноград, гибискус, малина.*

Древние греки придумали трогательную легенду о малине: эта сладкая ягода смогла успокоить Зевса, который был невероятно громким молотом и едва не разрушил своим криком горный массив. В нашем напитке малина встретилась с яблоком, морковью, свеклой, виноградом и гибискусом. Результат — бодрящий летний коктейль.

07.07.2014 — 13.07.2014

### «ВОСЕМЬ СОКРОВИЩ ШАОЛИНЯ»

*Состав: зеленый чай Сенча, зеленый чай «Веретено Джейд», желтый чай провинции Юннань, кубики ананаса, кусочки клубники, лепестки подсолнечника.*

«Восемь сокровищ Шаолиня» — чайная фантазия о знаменитом китайском монастыре. Этот летний напиток с тонким своеобразным вкусом позволяет обрести душевное равновесие и боевой настрой, достойный мастеров кунг-фу.

14.07.2014 — 20.07.2014

### НОНАЙПАРА

*Состав: черный чай.*

До XII столетия на месте нынешнего штата Ассам находилось процветающее царство Камарупа. Камарупа давно исчезла. Зато на смену ей пришел самый чайный регион Индии. Чай Нонайпара — крепкий, янтарно-солодовый, бодрящий — одно из главных богатств Ассама, которому могли бы позавидовать владыки Камарупы и создатели эпосов.

21.07.2014 — 27.07.2014

### РОЙБУШ «ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ»

*Состав: ройбуш, земляника, цветки вереска, кусочки ананаса, малина.*

Примерно в то же самое время, когда Рембрандт писал портрет Саскии, его соотечественники впер-

вые добрались до берегов Южной Африки. Вскоре они открыли для себя ройбуш, напиток, приготовленный из одноименного растения, которое растет только в Африке. Теперь ройбуш популярен во всей Европе. Он укрепляет организм, а в сочетании с ягодами и фруктами превращается в настоящий гимн лету.

28.07.2014 — 03.08.2014

### ПУ ЭР КОРОЛЕВСКИЙ

*Состав: черный чай.*

Вплоть до XX века в китайской провинции Юннань бытовал обычай: когда в семье рождался ребенок, родители откладывали немного чая Пу Эр на хранение. Когда ребенок вырос, и дело шло к замужеству или женитьбе, выдержанный чай продавали, а деньги тратили на свадьбу. Пу Эр, как хорошее вино, с годами становится дороже.

04.08.2014 — 10.08.2014

### «ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД»

*Состав: виноград, гибискус, ягоды бузины, кислая вишня.*

Ничто не делает объект желания более привлекательным, чем запрет. Скажем вам по секрету: наш «Запретный плод» вполне безопасен. Попробуйте его. Вы можете возразить, что примерно то же самое слышали от Змея-искусителя Адам и Ева. Но нам вы можете довериться. Мы сами придумали этот ягодно-фруктовый запрет и сами призываем вас его нарушить.

11.08.2014 — 17.08.2014

### «ЛЮМБИНИ»

*Состав: черный чай.*

Люмбини — это деревня в Непале, где родился Будда. А еще «Люмбини» — удивительный по своим качествам цейлонский чай. Этот напиток помогает настроиться на медитацию, столь ценимую в буддизме. Сделайте глоток «Люмбини». Закройте глаза и представьте, что поднимаетесь выше заснеженных гор, оставив глубоко внизу все свои тревоги.

18.08.2014 — 24.08.2014

### МАЛИНА С МЯТОЙ

*Состав: листья черной смородины, ежевики, мяты, кусочки яблока, лепестки лимонника, гибискуса, ромашки, подсолнечника, ягоды черники.*

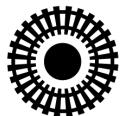
Древние римляне верили, что мята помогает вести оживленные беседы, а потому натирала столы мятными листьями и обрызгивали залы мятной водой. Римляне не ошибались: мята действительно способствует общению. Особенно если она заварена вместе с ягодами и фруктами.

25.08.2014 — 31.08.2014

### СЕНЧА СУПЕРИОР

*Состав: зеленый чай.*

«Сенча Супериор» обладает терпким вкусом, в котором слышны травяные, ореховые и морские ноты. Сенча — это и моря, и реки, и время, которое перетекает из одного столетия в другое. Все случайное и наносное тонет в его потоке. Все важное, как традиции чаепития, продолжает свое существование.



## ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Магазины «Унция» работают в 47 городах России, Украины, Казахстана, Азербайджана и Финляндии.

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, CORPORATIV@CHAY.INFO

