



新年快乐

С Новым Годом!

Нет-нет, мы не ошиблись — в конце зимы, а именно 18 февраля, по китайскому календарю начинается год Жёлтой Земляной Собаки. А раз мы любим китайский чай, то китайский новый год мы тоже очень любим!

Новый год пройдёт под стихией Земли: мы будем ждать от него стабильности и плодородия, устойчивости и доброты. Встречать его стоит в чём-нибудь жёлто-золотом, а на стол поставить свежезаваренный Пу Эр: ноты почвы в этом изысканном чае непременно понравятся Жёлтой Земляной Собаке.

С ПРАЗДНИКОМ!

ЧАЙ СТИХИИ ЗЕМЛИ

Пу Эр — одна из самых удивительных разновидностей чая. Принято считать, что этот вид чая был известен еще в IX веке нашей эры, в те времена в Китае правила династия Тан. Наибольшую известность он получил в эпоху династии Цин, когда сам император дал Пу Эру наивысшую оценку.

По традиции пуэр выращивают на землях провинции Юннань. Свое наименование он получил благодаря названию одного из уездов — Пуэр, туда традиционно свозился для продажи чай со всех окружающих территорий. По легенде, после того, как один из китайских императоров первый раз попробовал этот юннаньский сорт, он спросил, как называется чай. Ему сказали: «Это простой чай, его доставили из Пуэра». — «Налейте мне ещё этого вашего пуэра», — сказал император. С этих пор чай, который вырастили и изготовили в провинции Юннань при помощи особого способа и купили в Пуэре, стали именовать только так.

Чай, доставляемый в повозках, успевал испортиться. Чтобы император и его приближённые могли насладиться юннаньским чаем, мастера

избрали особый рецепт: нагревали чайные листья на пару, после этого складывали в мешки и прессовали. Получались брикеты, очень удобные для перевозки — они не боялись сырости, да и везти было удобно. По дороге чай как раз успевал созреть.

Для Пу Эра подбирают сочные чайные листья, сортируют, подвязывают и сушат на солнце. Потом чай увлажняют паром и выдерживают при определенной температуре. Чайные листья окисляются, благодаря чему получают много полезных веществ, а также специфический вкус и запах: в нём чувствуются ноты земли и древесины. Затем начинается сушка. Почти все процессы, проходящие в таком чае, идут естественным образом, без всякого участия человека. Так получается Пу Эр Шен.

Шу Пу Эром же называют искусственно состаренный чай, который за несколько месяцев хранения в определенных условиях становится сопоставим по свойствам с выдержаным несколько лет Шеном. Ведь теперь не на ть чай в повозке: к услугам любителей поезда, грузовики и самолёты — Пу Эр не успеет пройти процесс ферментации в дороге,

как в старые времена. Пу Эр обладает свойством гармонизировать организм: тот, кто хочет проснуться, почувствует бодрость, выпив чашечку, а тот, кому нужно уснуть, успокоится. Также Пу Эр содержит дубильные вещества, полезные для пищеварительной системы. Согласно распространённому в Китае мнению, этот чай способствует похудению и помогает переваривать жирную пищу.

Пу Эр заваривают в основном двумя способами: кипятком или в гайвани. Оба варианта проверены веками

чайных церемоний и позволяют раскрыть вкус чая наилучшим образом. Некоторые пытаются «усилить» бодрящие качества Пу Эра, заваривая его в термосе или кипяте, но подобное отношение вовсе не улучшает чай, а напротив, уничтожает многие полезные вещества и портит вкус.

В ассортименте «Унции» есть Шу и Шен Пу Эр, как прессованный, так и рассыпной, традиционный и с добавками: лотос, роза и даже кофе. Вы обязательно найдёте тот сорт, который придётся вам по вкусу.

Чайная поэзия



*У ручья зачерпнули
Быстро бьющей, журчащей воды.
Как вскипает, и яжу
Бирюзово-зеленая пыль.
Только жаль, не могу
Чашку вкусного чаю налить
И послать далеко -
Человеку, влюбленному в чай.*

Бо Чжуй-И

КАК ПОДАРИТЬ ЛЕГЕНДУ

В преддверии 8 марта, когда нужно поздравить любимых женщин, очень хочется выбрать идеальный подарок. «Унция» знает, каким он должен быть. Конечно же – чай! Он вкусный, полезный, всегда пригодится и всегда будет кстати. А ещё наш чай очень... романтичный. Да-да, многие сорта могут рассказать о себе совершенно удивительные легенды и истории! Поэтому, вручая даме красиво упакованный чай, вы можете подарить ещё и увлекательный, загадочный и даже волшебный рассказ.

ТАЙ ПИН ХОУ КУЙ



СНЕЖНЫЙ БАРС



Древняя легенда рассказывает о стае белых обезьян, живущих у гор Хуаншань в провинции Аньхой. Однажды одна из обезьян потеряла своего детеныша, искала его несколько дней и, не найдя, скончалась от горя. На склоне той же горы жил добрый старик, промышлявший сбором и продажей листьев дикорастущего чайного дерева и лекарственных трав. Ему стало жалко несчастную обезьяну, и он решил, что похоронит ее недалеко от своего дома и посадит там чайные деревья. Следующей весной на том самом месте старик обнаружил прекрасный чайный сад. И тут же услышал Голос, который сказал ему, что благодарит человека за проявленное сострадание и заботу о его ребенке. Так старик услышал Бога Обезьян и понял, что прекрасный сад был дан ему в благодарность за сочувствие к маленькому животному. А чай, который оказался изумительным, был назван в честь Бога Обезьян – «Главарь Обезьян из Тай Пин» или «Тай Пин Хоу Куй».

На живописных холмах в предгорьях Тибета находилась небольшая деревушка. Её жители выращивали чай. Но случилась беда: на деревню повадился совершать набеги снежный барс, несравненный по красоте и жестокости, и держал крестьян в страхе. Чтобы умилостивить грозного зверя, жители деревни каждый год приносили ему в жертву красивейшую из девушек. В один год вместе с девушкой в горы отправился и её возлюбленный, не пожелавший оставлять её. Юноша был увлеченным чаеводом, тем летом ему удалось создать один из совершеннейших сортов чая, нежный и легкий, скрученный спиралями и покрытый белыми ворсинками. Его-то молодые люди и заварили в горах, ожидая страшного зверя. Но барс, почувствовав удивительный аромат, стал ласкаться к возлюбленным, словно домашняя кошка – настолько волшебным был аромат чая. С тех пор хищник прекратил свои набеги, а новый сорт чая так и назвали – «Снежный барс».



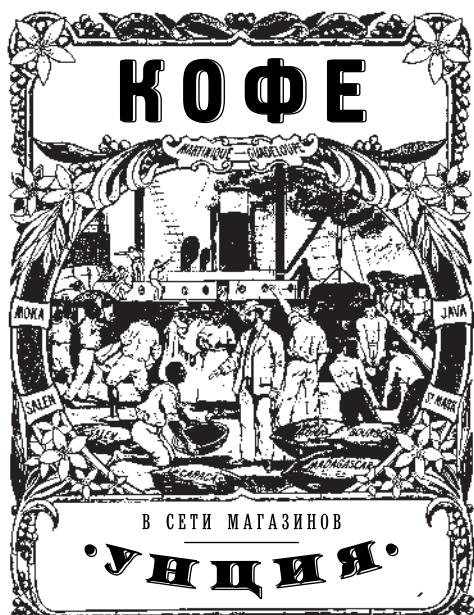
Немного о турках, хороших и разных

Когда мы слышим о варке кофе, воображение немедленно рисует турку. Так уж вышло, что этот метод приготовления ароматного напитка — самый популярный в нашей стране, хотя, конечно, большой популярностью обладают и кофеварки разных видов, кто-то заваривает кофе «по-офицерски» — прямо в кружке, кто-то использует фильтр-пакет, есть любители кемексов, пуроверов... Но турка — это метод, который знаком нам давно и хорошо.

Самый известный материал для турок — это металлы. Все мы помним советские «вечные» турки, многие из нас до сих пор пользуются этой посудой, помнящей руки бабушек и дедушек. В магазинах «Унция» можно найти чудесные медные армянские турки ручной работы, которые, несомненно, хороши даже как украшение для кухни. Но есть и фарфоровые — не менее красивые, зачастую мы смотрим на них с большим интересом, но сомневаемся, легко ли будет пользоваться такой экзотической красотой?

Можем вас заверить: легко!

Фарфоровые турки изготовлены так, что не боятся высоких температур: петербургская мастерская, которая их делает, работает с фарфором уже более 20 лет, и ручится за качество продукции. В такой турке можно варить кофе на любой плите, включая газовую, даже без использования рассекателя. Боятся они только одного: резкой смены температур, поэтому нельзя заливать ещё горячую турку холодной водой, — от такого обращения она треснет, — нельзя и ставить на огонь пустую турку. Есть у фарфора ещё один секрет: стенки турки накапливают тепло и медленно с ним расстаются, поэтому в снятой с огня ёмкости кофе ещё продолжает нагреваться и может даже закипеть. К этому нужна привычка, зато кофе получается ароматным, похожим на сваренный на песке. Кроме того, фарфор не имеет своего запаха, поэтому качество сваренного напитка будет безупречным.



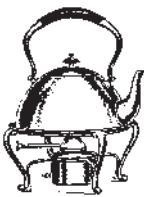
кофе иофия •унция•

А вы уже знаете, что открылась новая «Унция», специально для любителей кофе? В торговом центре «Меркурий» теперь есть магазин «Унция. Кофе», который специализируется на этом чудесном напитке! Вы можете найти там все сорта кофе из нашего ассортимента, поучаствовать в дегустации и обсудить любые «кофейные» вопросы с настоящими энтузиастами своего дела.

Подробности в соцсетях [f](#) [vk](#) [tw](#)

Тибетстер рекомендует РОАСТМАСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ

Чай КОФЕ



Каждую неделю «Унция» рекомендует попробовать новые сорта чая и кофе, на которые мы снижаем цену на 20%!

«Улун Джинсинг» Улун	05.03 – 11.03.18
«Малина Фруктовый» Фруктовый	12.03 – 18.03.18
«Цзинь Хоу (Золотая Обезьяна)» Черный чай	19.03 – 25.03.18
«Джамира TGFOP» Черный чай	26.03 – 01.04.18
«Черный с Чаврецом» Черный с добавками	02.04 – 08.04.18
«Манго Айс» Черный с добавками	09.04 – 15.04.18
«Уда Пусселава» Черный чай	16.04 – 22.04.18
«Иглы Ройбуша» Ройбуш	23.04 – 29.04.18
«Мате» Мате	30.04 – 06.05.18
«Чайная Корона» Черный с добавками	07.05 – 13.05.18
«Солнечный» Черный с добавками	14.05 – 20.05.18
«Ришехат Wiry SFTGFOP» Черный чай	21.05 – 27.05.18

«Бразилия Фазенда Лагуа» Планационный кофе
«Красный апельсин» Ароматизированный кофе
«Ванильный крем» Ароматизированный кофе
«Кения AA» Планационный кофе
«Чаврец» Ароматизированный кофе
«Перу Арабика» Планационный кофе
«Эфиопия Иргачифф» Планационный кофе
«Ирландский Виски» Ароматизированный кофе
«Марципан» Ароматизированный кофе
«Куба Туркуино» Планационный кофе
«Вишня на коньяке» Ароматизированный кофе
«Гондурас Сан-Маркос» Планационный кофе



КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ПАРТНЕРОВ

К 8 МАРТА, 23 ФЕВРАЛЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ПРАЗДНИКАМ

БЕСПЛАТНО · НАНЕСЕМ ЛОГОТИП · ДОСТАВИМ

8 800 555-28-35
Korporativ@chay.info



Мы доставляем чай и кофе на дом и в офис
в любом количестве и в любую погоду!

www.chay.info

Идеальный
чайный магазин
В АКТИВНОМ ПОИСКЕ

ФРАНЧАЙЗИНГ с «Унцией»
fr@chay.info 8 800 555-28-35



Магазины «Унция» / Товарищество чаепродавцов / 8 800 555-28-35 / www.chay.info / info@chay.info

Телефон офиса: +7 (812) 325-58-86 / Адрес редакции «Чайного листика» alisa@chay.info

Всегда ждем обратную связь и предложения по «Чайному листику» и магазинах «Унция»

