

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition
№16

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •



Маузо Басе

О, весенний дождь!
С кровли ручейки бегут
Вдоль осинных гнезд.

ПОСТАВКИ

ЧАЯ
В КАФЕ И РЕСТОРАНЫ

ПОМОЖЕМ
ПОДВЕРЖАТЬ ЛИНЕЙКУ ЧАЕВ

ДОСТАВИМ
ЗАКАЗ БЕСПЛАТНО

ПРЕДОСТАВИМ
РАЗНООБРАЗНУЮ ЧАЙНУЮ ПОСУДУ

ИЗГОТОВИМ
ЧАЙНУЮ КАРТУ.

ЗВОНИТЕ ПО ТЕЛ.:

380 93 31

336 58 86

336 58 87

E-MAIL:
HORECA@CHAY.INFO

НАДО ПРОБОВАТЬ
СЛАСТИ К ЧАЮ

• • • Н У Г А • • •



Согласно словарю Даля, нуга — это сладкое ореховое тесто. За этим простым определением скрывается тонкое лакомство.

Расскажем историю итальянской нути (или торроны). В Древнем Риме нуга предназначалась исключительно для подношения в дар богам. Затем ее стали есть и простые смертные. К классическому рецепту (мед плюс миндаль) начали добавлять лесные орехи, фисташки, шоколад, фрукты, воздушный рис.

В 1441 г. отец богатой невесты в качестве приданного выставил не только многочисленные драгоценные камни и монеты, но и целый город — Кремону. Кулинар, чтобы подчеркнуть это событие, решил изготовить не-

обычный десерт. Он смешал миндаль, мед и взбитые яичные белки, а затем на медленном огне он сумел создать точную копию башни Кремоны — Торрионе. Десерт произвел огромное впечатление на гостей, съехавшихся со всей Европы. Впоследствии от заказов на это блюдо, ставшее символом города, не было отбоя. Аналогичные сладости существуют и в других культурах.

Долгое время нуга в Европе воспринималась в основном как рождественское угощение. Сейчас ее принято подавать к чаю, также она хорошо сочетается с некоторыми винами.

В «УНЦИИ» Вы можете купить бельгийскую нугу (фруктовую «тutti-фрутти» и «нугу с миндалем»).





МЕД

Известно, что мед не нужно растворять в горячем чае — так теряются некоторые его полезные вещества. А полезных веществ в меде почти столько же, сколько в чае.

Мед уже в глубокой древности был признан прекрасным продуктом питания и лекарством от множества болезней. В Древнем Египте пчела

считалась священным насекомым, ее изображение встречается на гробницах фараонов.

Мед состоит из воды (16–21%) и различных видов сахара (до 75%), т.е. глюкозы, фруктозы, сахарозы, мальтозы и др., при этом наиболее ценными сортами меда считаются те, в составе которых преобладает глюкоза.



ПОЧЕМУ МЕД ТАК ЦЕНИТСЯ?

- ★ Установлено, что мед содержит практически все микроэлементы и витамины, необходимые организму, а также различные антибактериальные вещества. По питательным и целебным качествам этот природный продукт не имеет аналогов.
- ★ Повышает умственную работоспособность и иммунитет.
- ★ После лечения антибиотиками восстанавливает баланс естественной микрофлоры организма.
- ★ Высококалорийный, но в то же время диетический продукт. В организме человека усваивается намного лучше, чем обычный сахар.
- ★ Благоприятно действует на нервную систему, является противострессовым и успокаивающим средством.
- ★ Оказывает двустороннее действие на аппетит: повышает слабый и уменьшает сильный. Способствует нормализации естественного обмена веществ.

Во многом свойства меда определяются тем, где пчелы собирали исходное сырье. По происхождению натуральный мед разделяют на цветочный, падевый и смешанный.

Падевый пчелы делают не из нектара, а из собираемых ими сладких соков, выделяющихся из стеблей и листьев некоторых растений.

Цветочный мед — продукт переработки пчелами нектара растений. Он может быть монофлерным (с растений одного вида) и полифлерным (с растений нескольких видов). Монофлерные сорта встречаются редко, чаще — полифлерные, которые называют по месту сбора: горный, луговой, лесной, степной.



Традиционно наиболее ценным медом считают монофлерный цветочный мед, полученный из нектара лекарственных растений. Такой мед не только сохраняет, но и усиливает целебные свойства этих растений.

Побежду...
(Нет, победу!)
Победу я жару и мороз,
Лишь бы медом
был вымазан нос!

Победу...
(Нет, победу!)
Побежду я любую беду,
Лишь бы были все
лапки в меду!



ГРЕЧИШЫЙ МЕД

Отличается цветовой палитрой от темно-желтой до темно-коричневой с красноватым оттенком. Кристаллизуется быстро. Обладает приятным острым специфическим вкусом и ароматом. По сравнению со светлыми медами содержит вдвое больше аминокислот, богат микроэлементами (железо, магний, медь). Эффективен при лечении авитаминозов, повышает содержание гемоглобина в крови.

АКАЦИЕВЫЙ МЕД

Принадлежит к лучшим сортам меда. Свежий мед очень светлый, прозрачный, почти бесцветен, кристаллизуется медленно, мелкозернистыми кристаллами. После кристаллизации становится молочно-белого цвета. Рекомендуется в качестве общеукрепляющего и успокоительного средства.



ЛИПОВЫЙ МЕД

Собирается пчелами с цветков липы. В жидком виде имеет светло-желтый или светло-янтарный цвет. Мед обладает ароматом липы и неповторимым карамельным вкусом. Липовый мед незаменим при простудных заболеваниях, также используется как общеукрепляющее и успокаивающее средство.



В МАГАЗИНАХ
«УНЦИЯ»
ПРЕДСТАВЛЕН:
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЙ МЕД,
ИЗВЕСТНЫЙ ПОД
ТОРГОВОЙ МАРКОЙ
«ЗОЛОТОЙ ХУТОР»,
И ЗНАМЕНИТЫЙ
БАШКИРСКИЙ МЕД



ДОННИКОВЫЙ МЕД

Один из популярных сортов меда, он собирается с мелких цветков донника (белого или желтого). Свежий мед имеет цвет от белого до светло-янтарного. Обладает великолепным нежным вкусом с легкой горчинкой и специфическим ароматом. Донниковый мед рекомендуется при заболеваниях органов дыхания, простудных заболеваниях, головной боли, бессоннице.



 У ручья зачерпнул
 Быстробьющей журчащей воды.
 Вскипятил.
 Наслаждаясь, гляжу
 На бирюзово-зеленый настой.
 Только жаль, не могу
 Чашку вкусного чаю налить
 И послать далеко —
 Человеку, влюбленному в чай.



Бо Цюй-и «У ручья...»



НАШИ МАГАЗИНЫ.



СЕННАЯ ПЛ., Д. 9, ТЕЛ. 319-4373
 П.С., БОЛЬШОЙ ПР., Д. 28, ТЕЛ. 334-7060
 ВЛАДИМИРСКИЙ ПР., Д. 1/47, ЛИТ. «А», ТЕЛ. 310-0010
 НЕВСКИЙ ПР., Д. 63, ТЕЛ. 314-6358; КАФЕ, ТЕЛ. 315-5786
 ЗАНЕВСКИЙ ПР., Д. 87, ТЦ «ЗАНЕВСКИЙ КАСКАД», ТЕЛ. 328-6682
 КОМАНДАНТСКИЙ ПР., Д. 11, ТЦ «МКАДЕР», ТЕЛ. 600-1852
 УЛ. САВУШКИНА, Д. 141, ТЦ «МЕРКУРИЙ», ТЕЛ. 333-0291*1374
 ПР. ПРОСВЕЩЕНИЯ, Д. 19, ТЦ «НОРД», ТЕЛ. 333-3881
 ПР. СТАЧЕК, Д. 93, ТЦ «КОНТИНЕНТ», ТЕЛ. 333-1172
 МОСКОВСКИЙ ПР., Д. 172, ТЕЛ. 387-6395
 ЛИТОВСКИЙ ПР., Д. 23, ТЕЛ. 275-3354



Г. КАЛИНИГРАД, ПР. КАЛИНИНА, Д. 28
 Г. ОМСК, ПР. КАРЛА МАРКСА, Д. 38; ПР. МИРА, Д. 64
 Г. ТОМСК, ПР. ЛЕНИНА, Д. 91

ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ

ОФИС: ПЕРЕВОЗНАЯ УЛ., Д. 8
 ТЕЛ: 380-9331, 336-5886, 336-5887, WWW.CHAY.INFO
 E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, HORECA@CHAY.INFO, OPT@CHAY.INFO

