

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

№60

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •

СЕНТЯБРЬ — НОЯБРЬ 2014

Записки сэра Генри — нашего уважаемого знатока чая

А ЗАЧЕМ ЧАЙ ВСЕ...

...мои достопочтенные любители чая, что напиток, который мы так ценим за множество полезных свойств, известен людям менее тысячи лет? Да, к моему чрезмерному удивлению, вопреки распространенной легенде, согласно которой еще пять тысяч лет назад китайские императоры имели удовольствие угощаться этим напитком, знакомство человечества с чаем произошло менее 700 лет назад. До тех пор в Восточной Азии сушеные листья чая потребляли вместе с луком, мяты, апельсином и имбирем. За исключением первого ингредиента, все это достаточно приятные сочетания.

...дорогие друзья мои, историю происхождения слова «чай», столь часто употребляемого нами в силу наших пристрастий? Как рассказал мне во время моего пятого путешествия по Китаю известный знаток чаев Бо Линь, в мандаринском диалекте чай называют словом Cha. Chai, Char и тому подобные лексемы суть производные от этого слова. Ну, а в родном для меня ан-

глийском языке используется обозначение Tea, которое восходит к слову Те из китайского диалекта амой. Вряд ли знание это каким-либо образом повлияет на ваше отношение к любимому напитку. Не сомневаюсь, однако, что оно позволит вам поддержать беседу, когда о погоде будет сказано более чем достаточно.

...столь удивительные сведения, коими я сейчас же хочу поделиться с вами, друзья мои! Вдумайтесь только: вплоть до XVIII столетия в Европе считали, что зеленый и черный чай делаются из двух совершенно разных растений, — китайские чаеторговцы, народ, хорошо мне знакомый, всеми возможными способами хранили секреты произрастания и изготовления чая в тайне. Лишь в XIX столетии соотечественники вашего покорного слуги, британцы, обнаружили в Индии дикорастущий чай, дали ему название Camellia sinensis и поняли, что оно пригодно для производства как черного, так и зеленого напитков.

КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ И ПАРТНЕРОВ

Специальное предложение до 15.10.2014

ЗВОНИТЕ: 8 800 555-28-35 ПИШИТЕ: KORPORATIV@CHAY.INFO

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35

Заметки Титестера

Как мы выбираем индийский чай?

Осень – время, когда в ассортименте «Унции» появляются новые чаи. О том, как происходит их отбор, о чайных аукционах и эксклюзивных сортах читателям «Чайного листика» рассказывает наш титестер Игорь Сверчков.

Каждую неделю с ранней весны по август в Индии проводятся аукционы: как традиционные, на которых стучат молотком и с волнением ждут новых лотов, так и электронные, которые проходят в Интернете. В аукционах участвует брокер «Унции», который отбирает лучшие образцы и отправляет их в Петербург, чтобы я мог отобрать самые выдающиеся из них. Из 80 образцов я выбираю, как правило, лишь один или два.

Особенно популярны аукционы, где представлен чай из регионов Ассам и Дарджилинг. Чай Ассам, как правило, продают через Интернет, а Дарджилинг – на реальных торгах, где порой разгораются настоящие сражения и цены поднимаются в несколько раз. Особенность ценится ранневесенний сбор Дарджилинга – нежный, ароматный, воздушный чай.

На аукционах мы закупаем Дарджилинг только первого сбора и высшего сорта с лучшей индийской плантации Намлинг. В нем содержится наибольшее

число типсов. Кроме того, этот чай отличается особым цветочным ароматом и насыщенным вкусом.

Самым лучшим Ассамом считается Ассам второго сбора. В отличие от Дарджилинга, для которого характерны цветочные нотки, в Ассаме отчетливо ощущаются нотки специй, солода и хлеба.

Многие чайные компании предлагают покупателям купажи, то есть смеси из чая, собранного в разное время. «Унция», напротив, никогда не смешивает чаи разных сборов. Вкус чая во многом зависит от того, когда он был собран. Каждая неделя имеет значение. Мы предлагаем нашим покупателям насладиться всеми оттенками чайного вкуса, и поэтому никогда не смешиваем лоты, купленные на аукционе в разное время.

Некоторые чайные сорта готовят специально по заказу «Унции», например, Золотой Дарджилинг или Турзум Ти Энigma. Эти стандарты не встретишь больше нигде в мире. Они есть только в нашей коллекции.

Когда чаи уже выбраны, они проходят многократную очистку, а потом, осенью, в контейнерах по морю прибывают в Петербург. Ведь осень – самое время наслаждаться горячим чаем. Приятного чаепития!

Ваш Титестер

ТОП 5 ЧАЕВ, ПОЛЕЗНЫХ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

Когда по крышам барабанит дождь, под ногами – лужи размером с небольшие озера, а ветер с каждым днем становится все холоднее, важнее всего – не заболеть. Осень – самое время вспомнить о том, что чай может быть не только вкусным, но и полезным. «Унция» выбрала пять сортов, которые, согревая тело и душу, помогут вам укрепить иммунитет и выстоять в схватке с осенними простудами и недугами.

Королевский Пу Эр – чай, по-королевски щедрый на полезные свойства: он улучшает обмен веществ, способствует снижению уровня холестерина в крови, предотвращает уплотнение стенок сосудов. Этот напиток можно употреблять даже при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, таких как колит и гастрит. Кроме того, Королевский Пу Эр содержит целый букет витаминов: А, Д и Е. Недаром он заслужил название «чая вечной молодости, стройности и красоты».

Японский чай Генмайча, известный также как «Завтрак гейши», имеет в своей основе обжаренные зернышки коричневого риса, которые принято съедать в конце чаепития. Генмайча оказывает очистительное воздействие на организм, укрепляет иммунитет и улучшает пищеварение.

Молочный улун содержит большое количество антиоксидантов, минералов и витаминов. Он укрепляет стеники сосудов и иммунитет. Согласно некоторым исследованиям, молочный улун даже способствует регенерации клеток.

Чай Да Хун Чао, как и Молочный улун, укрепляет иммунитет, способствует нормализации артериального давления и благотворно влияет на зубную эмаль. Кроме того, он помогает сконцентрироваться, так что пить его полезно не только дома, но и на работе.

Си Ху Лун Чунь – чай редкий и дорогой. Однако его цена полностью оправдана: этот напиток отличается повышенной концентрацией витаминов, помогает выводить из организма вредные соли и нормализовать уровень «опасного» холестерина.

КОФЕМАНАМ ПОСВЯЩАЕТСЯ

Турки для заваривания

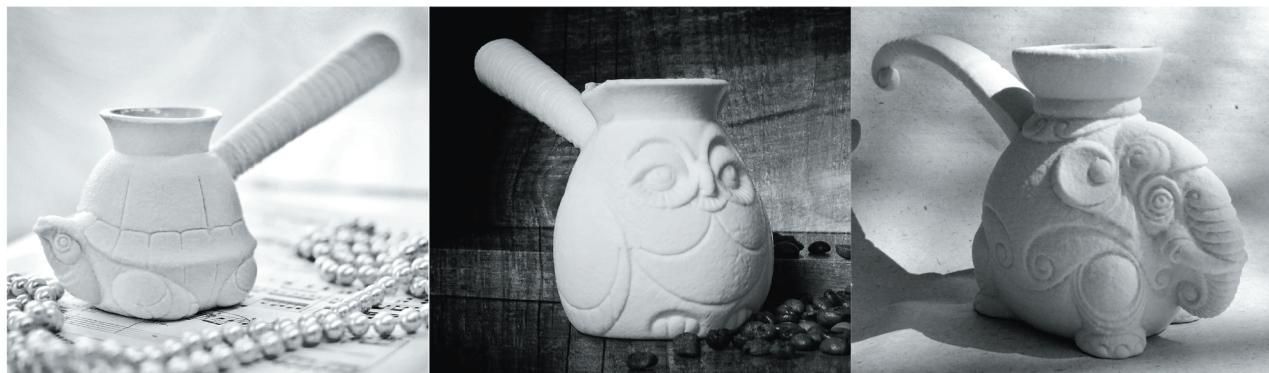
Для человека, который по-настоящему любит кофе, важна каждая деталь. Дизайн посуды имеет едва ли не такое же значение, как ее функциональность. Новые фарфоровые турки из ассортимента «Унции» не только удобны для заваривания кофе, но и отличаются изысканным дизайном, создающим особую атмосферу для наслаждения любимым напитком – атмосферу уюта и спокойствия. Турки в форме слона, совы и черепахи – не просто предмет домашнего обихода, но и украшение интерьеров, такое же, как, к примеру, антикварная статуэтка на книжной полке. Кроме того, для тех, кто верит в символы и тайные знаки, процесс кофепития приобретет особенный смысл, ведь слон, сова и черепаха – воплощение мудрости и проницательности.

Правила хорошего кофе

Чтобы насладиться кофе в полной мере, почувствовать все его вкусовые качества и раскрыть все его полезные свойства, стоит соблюдать несколько простых правил.

- Кофе крупного помола лучше всего заваривать во френч-прессах.
- Средний помол подходит для турки.
- Кофе мелкого помола специалисты рекомендуют готовить в кофе-машинах, эспрессо-машинах и капельных кофеварках.

Во френч-пресс кофе следует класть, соблюдая пропорцию 8 г на 150 мл воды температурой 95 °C. Напиток должен настояться три-четыре минуты. Для турки подходят те же пропорции, только кофе нужно залить водой температурой 60–70 °C и готовить на плите на медленном огне, не доводя до кипения, в течение трех минут.



ФРАНЧАЙЗИНГ



ПО ВОПРОСАМ
ОТКРЫТИЯ
МАГАЗИНА
«УНЦИЯ»

ЗВОНИТЕ:
8 800 555-28-35

ПИШИТЕ:
FR@CHAY.INFO

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



Тайстер рекомендует

25.08.2014 — 31.08.2014
СЕНЧА СУПЕРИОР
Состав: зеленый чай.

01.09.2014 — 07.09.2014
ДЕВЯТЬ ДРАКОНОВ
Состав: зеленый чай.

08.09.2014 — 14.09.2014
ПУ ЭР ФУ
Состав: черный чай.

15.09.2014 — 21.09.2014
«БАБУШКИН ПИРОГ»
Состав: черный цейлонский чай, изюм, кусочки яблока, миндаль.

22.09.2014 — 28.09.2014
«ШАРИКИ НЕВЕСТЫ С ЖАСМИНОМ И ЛИЛИЕЙ»
Состав: зеленый чай, жасмин, лилия.

29.09.2014 — 05.10.2014
«СЕКРЕТ ИМПЕРАТРИЦЫ»
Состав: зеленый китайский чай, кубики ананаса, кусочки вишни, цветы мальвы, лепестки красной розы, лимонная трава.

06.10.2014 — 12.10.2014
БРЭМЛИ
Состав: черный чай.

13.10.2014 — 19.10.2014
МАТЧА
Состав: зеленый чай.

20.10.2014 — 26.10.2014
ПУ ЭР НАЙ СЯН
Состав: черный чай.

27.10.2014 — 02.11.2014
«БРИТАНСКИЙ ОГОНЬ»
Состав: черный чай Дарджилинг второго сбора Шангрила, черный чай Ассам, кусочки ананаса, листья алоэ вера, листья буши, кусочки какао, перец, саффлор.

03.11.2014 — 09.11.2014
ВЕРЕТЕНО ДЖЕЙД
Состав: зеленый чай.

10.11.2014 — 16.11.2014
ЯЛЛА НОЧЬ
Состав: зеленый чай.

Лекарство от осени

Осень — пора слякоти и простуд. Но есть надежный, а главное, вкусный способ избежать вирусов, которые заставляют нас проводить дни напролет в плену подушек, одеял и таблеток, — это липовый мед. Он не только укрепляет иммунитет, но и помогает тогда, когда иммунитет уже потерпел удар от бактерий, — при гриппе, простуде, бронхите, ангине. Кроме того, липовый мед полезен и при некоторых заболеваниях внутренних органов. Ну и, конечно, это превосходное, наполненное солнечным светом лакомство, которое согреет даже в самый промозглый осенний вечер.

Варенье на десерт — классика русского чаепития, воспетая грандами отечественной литературы и живописи, от Гоголя до Кустодиева. Однако варенье, которое мы рекомендуем вам этой осенью, не совсем традиционно по своей рецептуре. В его состав входят вишня, сахар и розовый перец от нашего французского поставщика — одного из лучших в Европе. А вот консервантов в варенье нет совсем, так что стоит есть его немедля. Тем более что помимо прекрасного и неожиданного вкуса (сочная вишня сменяется пикантной перчинкой), оно способно порадовать вас множеством витаминов, без которых осенью, как известно, не прожить и дня.

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.CHA.Y.INFO

E-MAIL: INFO@CHA.Y.INFO, FR@CHA.Y.INFO, KORPORATIV@CHA.Y.INFO

ЕДИНАЯ СПРАВОЧНАЯ СЛУЖБА (звонки по России бесплатные): 8 800 555-28-35