



ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ с 2004 ГОДА

ЗИМА

2018 — 2019

КОФЕ «УНЦИЯ» ТЕПЕРЬ И В КАПСУЛАХ!

Мы знаем много любителей кофе, их традиции и ритуалы приготовления и употребления этого богатого напитка. Кто-то любит долго стоять у плиты, колдовать над туркой, экспериментировать с методами заваривания, стремясь получить «свою чашку кофе», получая от процесса приготовления не меньше удовольствия, чем от результата. Для других важно быстро и комфортно добиться желаемого без лишних мудрствований и вникания в тонкости процесса заваривания.

Именно для последних мы подготовили коллекцию кофе в капсулах системы Nespresso*, самого распространенного формата капсульных кофемашин.

Это 10 популярных сортов из ассортимента «Унции», собственноручно обжаренных нашим роастмастером перед упаковкой в капсулы: 3mono-сорт, 2 эспрессо-смеси, 5 десертных сортов. В упаковках по 10 капсул.

Эта форма предпочтительна для нас и покупателей еще и потому, что позволяет донести замысел обжарщика без искажений. Кофейное зерно проходит две важные стадии преобразования до конечного вкуса в чашке. Первая – это фаза обжарки, когда роастмастер тщательно выстраивает профиль обжарки – длительность и изменение температур, которым подвергается зеленое зерно, чтобы раскрыть весь свой вкусовой потенциал. Вторая – приготовление напитка. Помол, количество кофе и способ приготовления в разных сочетаниях могут давать разный результат во вкусе, вплоть до дефектов (например, кофе, смолотый в пыль, приготовленный во френч-прессе через 10 минут будет слишком горький и крепкий). В капсульной кофемашине эти параметры стандартизированы, и в вашей чашке кофе проявятся именно те ноты и характеристики вкуса, которые хотел донести роастмастер.

Если у вас есть кофемашина типа Nespresso*, попробуйте капсулы «Унция», и, возможно, любимых чашек кофе в вашей жизни станет больше.



Коллекция кофе «Унция» в капсулах:

Три моно-сорт

Эфиопия – традиционно самая яркая ягодная и цитрусовая во вкусе.

Гондурас – молочный шоколад, небольшая горчинка и сладкий аромат.

Ява – фрукты, цветы в аромате и шоколад с карамелью во вкусе.

Две эспрессо-смеси

Эспрессо фирменная смесь №1 – традиционно помягче, но крепче любого из моно-сортов, во вкусе – орехи, шоколад, карамель.

Эспрессо фирменная смесь №2 – потемнее и покрепче первого варианта – орехи, фрукты, темный шоколад.

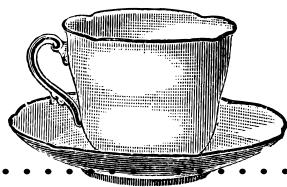
Пять десертных сортов

Эта группа в капсулах получилась даже сочнее, чем в зернах. Проверенные временем хиты собственной обжарки: «Вишня на коньяке», «Крем-брюле» с ванильным оттенком, «Марципан» и его «ореховость», «Горький шоколад».

**Пробуйте новое, выбирайте лучшее
и наслаждайтесь кофе в новом формате!**



*Товарный знак Nespresso является зарегистрированной торговой маркой, принадлежащей Societe Des Produits Nestle S.A. и не имеет никакого отношения к товарной марке «Унция» и связанным с ними предприятиям.



БОЛЬШЕ, ЧЕМ НАПИТОК

Поначалу его ели со сметаной, считали лекарством «от вина», потом распробовали и полюбили настолько, что стали... фальсифицировать в промышленных масштабах, перемешивая с мелкой дробью. Тема этого «Чайного Листика» — невероятные приключения чая в России.

Еще в 1618 году Михаил Федорович Романов получил в подарок от китайских послов несколько ящиков чая. Как именно использовал этот гостицем сам государь, неизвестно. А вот его подданные стали лечиться чаем от «вредного влияния заразительного воздуха» и «от вина» — то есть, видимо, от похмелья.

Получать удовольствие от экзотического новшества научились не сразу: поначалу пытались есть чайные листья в сухом виде, заправляя сметаной, будто это салат, а не напиток. Зато, когда разобрались, стали использовать и усовершенствовать самовар, отличное приспособление для чайной церемонии, и придумали пить чай с лимоном (это чисто русское изобретение).

Знаменательное событие произошло в 1679 году — Россия договорилась с Китаем о регулярных постав-

ках чая. В отличие от европейских стран и Америки, доставка осуществлялась посуху, что гарантировало лучшую сохранность товара.

Чай долгое время не закупали, а выменивали на ткани, выделанные кожи, меха. Его импорт удваивался каждые 20 лет, популярность напитка неуклонно росла. Это подхлестнуло развитие целых отраслей промышленности — к середине XIX века в Туле работало уже 28 самоварных фабрик, стало развиваться производство русского фарфора. Благодаря потреблению чая заметно снизилось потребление спиртных напитков. В конце XIX века распространенной практикой стало выдавать зарплату «деньгами, харчами и чаем».



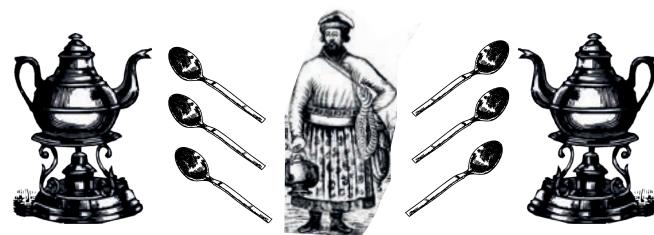
Чай пили представители всех сословий. Интересно, что в дворянской среде мужчинам его зачастую подавали в стаканах из резного стекла в подстаканниках, которые теперь ассоциируются, в первую очередь, с поездами. Со временем с дворянского стола стаканы перекочевали в трактиры. За купеческим столом чай пили из блюдец. Именно купцы придумали традиционную для России двухчайниковую систему заваривания: в одной посуде заварка, в другой — кипяток. Ну а в мещанской среде чаепития сопровождали пением под гитару. Судя по всему, именно так зародился городской романс.

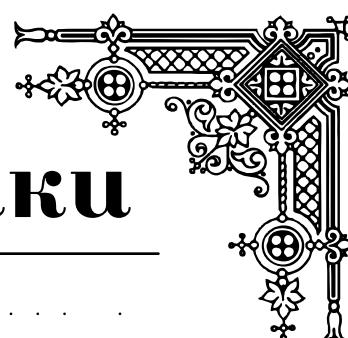
Главной по чаю была Москва. В середине XIX века там насчитывалось уже больше сотни специализированных магазинов и более трехсот заведений, где подавали чай. А вот в Петербурге, тогдашней столице, чайный магазин был всего один.

В связи с невероятной популярностью чай нещадно фальсифицировали — добавляли в заварку песок, металлические опилки, мелкую дробь, листья Иван-чая. В трактирах собирали, высушивали, а потом под видом свежего чая продавали спущенную заварку. Государство боролось с подделками, но не всегда успешно.

В СССР развивали собственное производство чая. Грузинский, азербайджанский и краснодарский чаи продавали в ГДР, Польшу, Венгрию, Чехословакию, Югославию и другие дружественные страны.

Сегодня чай в России по-прежнему главный, хоть и в основном импортный, напиток: его пьют 98% населения. Выбор сортов велик, грубыми фальсификациями чаелюбов уже не проведешь, а чайных магазинов, где можно купить отборные, проверенные чаи, хватит на всех.

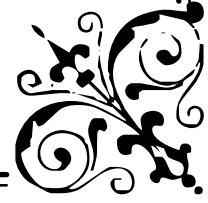




Великие чайники



Это теперь «чайник» – посуда. А раньше так называли чаеторговцев. И главными из них в России долгое время были Перловы.

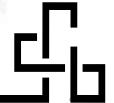
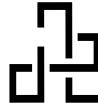


Все началось с посадского с простым именем Иван Михайлов. В самом начале XVIII столетия он начал торговать «китайской травкой» - то есть, чаем. Его сын Алексей решил, что «Михайлов» звучит скучновато и взял псевдоним – Перлов. Продавать чай как лекарственное снадобье по примеру других торговцев Алексею тоже было неинтересно, поэтому он открыл целый магазин-салон и стал позиционировать «китайскую травку» именно как напиток, да еще и разных сортов. У Перлова чай продавался в розницу, причем даже очень маленькими порциями, на пробу. Магазин стал невероятно популярен. Даже в 1812 году он закрылся всего на три месяца и продолжил работу, как только войска Наполеона покинули Москву.

Династия чаеторговцев выросла в чайную фирму «Василий Перлов с сыновьями». Но сыновья Василия, Семен и Сергей, однажды не поделили

чайную империю. Так появилось еще одно предприятие – «Товарищество чайной торговли Сергей Васильевич Перлов и Ко».

Когда в 1896 году на престол должен был взойти Николай II, в Москву собирался приехать чрезвычайный посол и канцлер Китайской империи Ли Хунь Чжан. Естественно оба «чайника» хотели завести дружбу с высокопоставленным гостем. Желание было так сильно, что Сергей даже перестроил собственный дом, придав тому сходство с пагодой! Но Ли Хунь Чжан выбрал Семена. Последний, кстати, построил в Москве, на Каланчевской улице, здание чаеразвесочной фабрики, которое при советской власти превратилось в биржу труда, затем в «Москошвею», которая упоминается в «Собачьем сердце», а в конце концов в «Большевичку». Но это уже совсем другая история.



Тайстер рекомендует Чай



РОАСТМАСТЕР
РЕКОМЕНДУЕТ

КОФЕ



Лун Цин
Зеленый чай, Китай

07.01 – 13.01

Бразилия Сантос
Плантационный кофе

Чайный Лорд
Черный китайский чай Золотой Юньнань
с большим содержанием чайных почек,
бергамот, кусочки кюрасао

14.01 – 20.01

Гватемала Уэзутенанго
Плантационный кофе



Бабушкин Пирог
Цейлонский черный чай, изюм, кусочки
яблока, миндаль

21.01 – 27.01

Тоффи
Ароматизированный кофе



Пу Эр Гам Фей Ча
Пу Эр, Китай

28.01 – 03.02

Корица
Ароматизированный кофе



Мед Байкала
Черный цейлонский чай, сагаан-дали, капли
натурального алтайского меда

04.02 – 10.02

Колумбия Эксельсо
Плантационный кофе



Улун Молочный
Улун, Китай

11.02 – 17.02

Шоколадный Апельсин
Ароматизированный кофе



Английский Садовник
Черный чай, ежевика, ягоды черной сморо-
дины, цветы вереска, ягоды можжевельника

18.02 – 24.02

Ява Джампит
Плантационный кофе



Инь Чженъ (Серебряные Иглы)
Зеленый чай, Китай

25.02 – 03.03

Коста Рика
Плантационный кофе



Зимняя коллекция для уютных посиделок.



5 сортов
зимней
коллекции
уже на
сайте и в
магазинах
Унция*.



Уютные посиделки, долгие разговоры, домашнее тепло и гостеприимство. Новая осенне-зимняя коллекция от «Унции» украсит ваши вечера уникальными согревающими и харизматичными чаями, специально для прохладного времени года! Вишневый Марципан, Пряный Чай, Печеное Яблоко, Лакричная Конфетка и Зимний Пунш. Черные и зеленые чаи с миндалем, вишней, яблоком, анисом, гвоздикой и прочими ингредиентами, которые сделают зимние вечера уютными, а прогулки теплыми.



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

Пейте больше хорошего чая!

Магазины «Унция» / Товарищество чаеторговцев / 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»

