



# ПРОЛИВЫ. ПРОСТО О СЛОЖНОМ

Пролив – это быстрое заваривание чая по 10–30 секунд с постепенным увеличением времени. Последние проливы можно выдерживать уже по полторы минуты.



## Зачем заваривать чай проливами?

Существует такое понятие, как «мелодия чая». Используя проливы, вы заметите, как меняется вкус и насыщенность напитка от заварки к заварке, и сможете открыть новые грани любимого чая. Большое количество сухого листа относительно маленького чайника позволяет получить насыщенный настой, но без горечи и с небольшой терпкостью.

## Как понять, какой чай подходит и с чего начать?

Больше проливов выдерживают чаи с крупными листьями. Рекордсменами по количеству проливов считаются пу эры и улуны любых степеней ферментации. Также большое количество проливов должны выдерживать некоторые белые чаи – рекомендую поэкспериментировать с Инь Чжень или Бай Му Дань. При этом Инь Чжень лучше брать свежий, а Бай Му Дань становится интересней с годами.

Некоторые зеленые чаи тоже меняют оттенки вкуса от пролива к проливу. Это такие чаи, как Лун Цзинь, Тай Пин Хоу Куй и Бай Хоу. Это чаи с хорошим сырьем и бережным подходом к их производству.

Черные чаи в меньшей степени подходят для проливов, но, если интересно, рекомендую выбирать китайские – Дянь Хун Мао Фен или Цзинь Хоу. Ассам и цейлон довольно быстро все отдадут в настой – их лучше заваривать традиционным способом.

Мой личный ТОП-3 среди сортов для заваривания чая проливами:

1. Пу Эр Гуо Да
2. Улун А Ли Шань Тайвань
3. Фэн Хуан Дань Цун

## Как заваривать чай проливами?

Качественные чаи можно заваривать по несколько раз. При проливах чаи завариваются медленно и с каждой заваркой открывают всё новые грани, к 3–4 заварке достигая полноты вкуса, а после медленно затихают.

Заваривание чая проливами иногда называют также церемонией **Пин Ча**. Пусть вас не пугает слово «церемония» – заваривание проливами может быть медленным медитативным действием, но в то же время этот способ крайне практичен. Это доказывают миллионы китайцев, которые предпочитают именно такой метод. Для заваривания чая проливами можно использовать маленький заварочный чайник или гайвань.

Встречаем  
ВЕСНУ С НОВОЙ  
КОЛЛЕКЦИЕЙ ЧАЯ

## Мы доставляем чай и кофе



на дом и в офис  
в любом количестве  
и в любую погоду!

|| CHAY.INFO



ПЕЙТЕ БОЛЬШЕ  
ХОРОШЕГО КОФЕ И ЧАЯ!



## Что такое гайвань?

По-китайски «вани» – чашка, «гай» – крышка. Вот и получается, что гайвань – это чашка с крышкой. Круглая, расширяющаяся снизу вверх чашка с крышкой, диаметр которой чуть меньше, чем самая широкая часть гайвани.



ВАНЬ



ГАЙ

## Как это сделать?

Насыпьте в гайвань от 4 до 8 г сухого чая, залейте водой нужной температуры и сразу же слейте.

Раньше первую заварку сливали в целях гигиены, но при современных уровнях очистки чая это уже не столь необходимо. Традиционно при первом проливе листья только подготавливают – чтобы они постепенно раскрывались. Это особенно важно для светлых улунов и пу эров. Например, чтобы раскрыть Пу Эр Дикий, вам понадобится пролить его примерно три раза.

Залили чай водой, подождали 30 секунд и слили. Если разливать чай из гайвани по пиалам сразу же, то у каждого участника чаепития окажется разный настой. Ведь когда вы станете наливать чай последнему участнику чаепития, его напиток будет более насыщенным, чем у первого, поскольку пройдет какое-то время. Чтобы подобного не происходило, нужно использовать специальную «чашу справедливости» чахай – это такой кувшинчик для слива получившегося настоя.

Потом ту же заварку мы снова заливаем водой на 30 секунд, а получившийся настой сливаем в чахай и из него уже разливаем по небольшим пиалам.

Если после нескольких проливов вы почувствуете, что пьете пустую и слегка горьковатую воду, то, значит, пора менять заварку – чай уже отдал все вкусо-ароматические вещества.

Денис

Я статья титстера  
номера на  
4й странице



Ваш Титстлер.

ИДЕАЛЬНЫЙ  
ЧАЙНЫЙ МАГАЗИН  
В АКТИВНОМ  
ПОИСКЕ



ФРАНЧАЙЗИНГ  
С «ЧАЙЦЕЙ»  
8 800 505 80 25  
fr@chay.info



КОРПОРАТИВНЫЕ БЕСПЛАТНО:  
ПОДАРКИ \*НАНЕСЕМ ЛОГОТИП  
8 800 505 75 62 \*ОФОРМИМ korporativ@chay.info \*ДОСТАВИМ



## Весенне-летняя коллекция чая



Мы приготовили для вас весенне-летнюю коллекцию чая. В ней вы найдете все, чтобы не выходить из дома было уютно и тепло.

### Книга джунглей

Яркий тропический купаж для вашего яркого лета. Тропических чаев очень много, но тем интереснее создавать новые. Мы предлагаем микс цейлонского высокогорного чая, украшенный вкусами финика и папайи. Этот чай чуть-чуть подслащен стевией и сбалансирован почками весеннего белого чая. Напиток отличает нежный, необычный фруктовый аромат и легкое приятное послевкусие. Этот чай идеально подойдет для летнего праздника на свежем воздухе.

### Королева ягод

Зеленый китайский чай с ягодами, мятой и кусочками фруктов. Ягодная кислинка бодрит, мятая приятно освежает, а ананас дополняет вкус напитка сладостью. Это очень понятный, классический чай. Он поможет взбодриться утром и будет прекрасным спутником в течение дня. Кстати, это отличный подарок, комплексный ни на что не похожий вкус чая. Этот чай и взбодрит, и настроит на мечтательное настроение.

### Лавандовый сорбет

Освежающий черный чай. Листья мяты и лемонграсс отвечают за свежесть его аромата. Во вкусе доминирует клубника, а благодаря мягкой вкусовой подложке из лаванды он навевает спокойное и мечтательное настроение. Оставайтесь бодрыми и свежими мечтателями с нашим клубнично-лавандовым сорбетом!

### Фиджи маракуйя

Возвращение хита прошлого года. Атмосфера утоляющих в зелени и залитых солнцем островов так полюбилась нашим покупателям, что мы решили вернуть этот сорт. Фиджи маракуйя – это яркий купаж на основе зеленого чая и светлого улуна. Он украшен цветами апельсина и красного василька, а во вкусе преобладают любимая многими маракуйя и сладкий ананас. Эти две ноты создают очень гармоничное и в то же время экзотическое сочетание.

### Морошковый чай

«Царская ягода» – так на севере называют морошку. Мы представляем удивительный ягодный черный чай с кусочками ягод морошки. Морошка здесь доминирует, но в составе не только она – для полноты вкуса мы добавили можжевельник, отлично подчеркивающий вкус чая, яблоки и малину. Кроме того, мы добавили немного желтого чая – он отлично дополняет вкус морошки. Мелисса же делает вкус напитка более освежающим.



# МАТЧА. КАК ПРИГОТОВИТЬ?



Готовя этот выпуск в печать, мы поняли, что уже третий раз подряд пишем про матч. Для новичков, напоминаем, матча – это перемолотый в пудру традиционный японский чай.

В «Унции» можно купить две разновидности традиционной и (спойлер!) в скором времени появится новая, **голубая (!) матча**.

Но нам все никак не остановиться. Поэтому мы снова про матч. На этот раз про то, как ее правильно заваривать.

## ЯПОНСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ

Если вы все хотите делать все очень правильно и традиционно, необходимо доля начала экипироваться. Прежде всего нужны мерная чашка, тяван (пиала керамическая или фарфоровая), тясаку (или чайная ложка), тясэн (бамбуковый венчик).



Вообще в традиционном смысле «заварить» чай матча - это хорошо его взбить в горячей воде. Можно чай приготовить в легком или в более концентрированном виде. Слабо заваренный матча в Японии называют «**усутя**», а крепкий – **«котия»**. зависит от количества воды и заварки.

## Приготовление койля:

**4 г., полная чайная ложка, потребуется воды 50 мл.** Смесь нужно перемешивать медленными вращательными движениями. Если технология выдержанана, койтя получится густым, насыщенным и тягучим со сладковато-терпким вкусом, с красивой зеленой пенкой. Койтя – этим способом готовят матчу на чайных церемониях.

# ЧАЙНЫЙ КРОССВОРД



Утраченное искусство  
разгадывать кроссворды.  
Предлагаем возродить его  
хотя бы в рамках нашего  
чайного листика. Проверьте  
ваши чайные знания!

## Приготовление усутя:

**2 г., примерно 1/2 чайной ложки засыпать в предварительно согретую и вытертую насухо тяжелом тщательно перемешать так, чтобы не оставалось комков и заварки на стенках пиалы. Можно взбивать в пену, можно не взбивать – по желанию.**

Усутя – ярко зеленый на цвет, не густой по консистенции, с легкой травянистой горчинкой. Его пьют без строгих формальностей в кругу семьи или друзей (в рамках каждого дневной чайной культуры).

МАТЧА ЛАТТЕ У ВАС ДОМА!

Для тех, кому церемонии не нужны, а нужны фоточки в инстаграм или полезная альтернатива кофе, можно не очень сложно приготовить матча латте. И хотя мы писали, что для этого годится и простая, недорогая матча, а у нас все-таки матча высоких вкусовых качеств, красиво жить не запретишь, с матчей «Унция» выйдет не менее (а возможно даже более) вкусный, полезный и живописный напиток.

Итак, на порцию вам понадобится: **80 мл. воды, 200 мл. молока, 2 г. чая матча**

- 200 мл. молока, 2 ч. ложки матча**

  - Приготовьте чай матча (растворите чай и взбейте его специальным венчиком до однородной консистенции и легкой пены).
  - Нагрейте молоко до 80°C и взбейте до пены (капучинатором или блендером)
  - Аккуратно влейте молоко в чай
  - Пейте!

Не устанем повторять, что матча уникальна тем, что помимо настоя, вы также едите листья чая (потому что растворяете пудру листа в воде) а значит получаете максимум пользы для здоровья. Можно, конечно, провернуть и с обычным зеленым чаем, но будет куда менее вкусно и эстетично.

по горизонтали:

1. Эрл Грей – чай с этой добавкой
  4. Провинция в Китае, где зародился Пу Эр
  6. Плоскогорный индийский чайный штат
  8. Исторически русский инструмент для чаепитий
  10. Страна сенчи, матчи и гиокуро
  11. Чайный кофеин
  12. «Набор» ароматов и вкусов чая
  15. Название профессии чайного сомелье

ПО ВЕРТИКАЛИ:

2. Высокогорный чайный штат в Индии  
3. Типс по-другому  
5. На этом этапе производства чайный лист окисляется, темнеет  
7. Ботаническое название чайного куста  
9. Цветок – популярная добавка в зеленый чай  
13. Страна – главный поставщик зеленого чая  
14. Джеймс ..., основатель первой чайной плантации на Цейлоне

\*Если какие-то вопросы покажутся вам сложными, найти подсказки можно на нашем сайте [www.chay.info](http://www.chay.info) и даже по телефону 8 800 555 28 35

# ТИТЕСТЕР и РОАСТМАСТЕР РЕКОМЕНДУЮТ ЧАЙ И КОФЕ

Каждую неделю титестер и роастмастер «Унции» рекомендуют новые сорта чая и кофе, на которые мы снижаем цену на

20%

24.02-01.03.

- Секрет Императора  
Цейлонский чай, апельсин, кусочки малины, ноготки, бутончики сиреневой розы
- Эфиопия Иргачиф  
Плантационный
- Тоффи  
Ароматизированный

02.03-08.03.

- Секрет Императрицы  
Зелёный чай Сенча, лимонная трава, апельсин, вишня, маракуйя, роза
- Ирландский Виски  
Ароматизированный
- Вишня на коньяке  
Ароматизированный

09.03-15.03.

- Эрл Грей Классический  
Черный чай, бергамот
- Марципан  
Ароматизированный
- Гондурас Сан-Маркос  
Плантационный

16.03-22.03.

- Уда Пусселава  
Цейлон
- Куба Туркуино  
Плантационный
- Эспрессо  
фирменная смесь №1  
Плантационный

23.03-29.03

- Иглы Ройбуша  
Напиток из листьев растения Камелия Китайская
- Вишня на коньяке  
Ароматизированный
- Горький шоколад  
Ароматизированный

30.03-05.04.

- Мате  
Бразилия
- Гондурас Сан-Маркос  
Ароматизированный
- Эфиопия Иргачиф  
Плантационный

06.04-12.04.

- Чайная Корона  
Черный чай, саган-дали
- Турецкий Мед  
Ароматизированный
- Крем-брюле  
Ароматизированный

13.04-19.04.

- Юннань  
Черный чай, Китай
- Эспрессо  
фирменная смесь №1  
Плантационный
- Эспрессо  
фирменная смесь №2  
Плантационный

20.04-26.04.

- Британский Огонь  
Черный чай, какао, перец, алоэ вера, буши лист, апельсин, сафлор
- Эфиопия Сидамо  
Плантационный
- Марципан  
Ароматизированный

27.04-03.05.

- Малина Фруктовый  
Каркадэ (гибискус), яблоко, морковь, свекла и малина, виноград
- Бразилия Сантос  
Ароматизированный
- Ява Джампит  
Плантационный

04.05-10.05.

- Цзинь Хоу (Золотая Обезьяна)  
Черный чай, Китай
- Гватемала Уеуетенанго  
Ароматизированный
- Тоффи  
Ароматизированный

11.05-17.05.

- Джамира  
Черный чай, Индия
- Тоффи  
Ароматизированный
- Вишня на коньяке  
Ароматизированный

## Записки Титестера

Читайте в моем блоге  
[chay.info/blog/blog\\_titester/](http://chay.info/blog/blog_titester/)



Весь этот квартал интенсивно занимался вопросом кофеина в чае. А вопрос этот, несмотря на кажущуюся его простоту (it's alive!) не то, чтобы столь же сложен, как главный вопрос жизни, вселенной и всего такого (тогда бы мы знали ответ). Но уж точно не то, чем кажется (как совы). Об этом я напишу в следующих выпусках чайного листика и в моем блоге на сайте.

А в этом выпуске, я решил немного взбунтоваться и написать вообще не про чай за что мне собственно платят, а про сериалы. Особенно будет актуально тем, кто нашел три ссылки в первом абзаце к литературе и кинематографу.

Ну уж если бунтовать, то по-крупному. Я решил советовать сериалы совершенно без попыток угадать вкус аудитории, и ориентироваться исключительно на собственный вкус.

### • МОЙ ЛИЧНЫЙ ТОП-5 СЕРИАЛОВ •

для уютного вечера и почему их стоит посмотреть.

#### 1. Аббатство Даунтон.

Старая добрая Англия. История аристократической семьи, живущей в особняке размером с небольшой городок. Бесконечно прекрасные интерьеры и наряды, почти ритуальные чаепития.

#### 2. Удивительная миссис Мэйзел.

Один из самых уютных и удивительных сериалов момента. Безупречно воссозданная эстетика Нью Йорка 50 годов, искромётные диалоги, напоминающие о раннем Вуди Аллене и серьезные вопросы о поиске своего пути и осознанных, хоть и рисковых, переменах в жизни.

#### 3. Офис.

Заслуженная классика. Звездный состав, прекрасный юмор, искренние отношения между героями, а также атмосфера офиса помогут вам не слишком сильно оторваться от рабочих будней и вернутся к ним с отличным багажом новых шуток.

#### 4. Фарго.

Этот относительно новый сериал прочно вошел в пантеон лучших тв шоу современности. Стильный, остросюжетный, приправленный черным юмором и безупречной актерской игрой, ну и погода как в городе Фарго, примерно, как у нас.

#### 5. Очень странные дела.

Идеальный фантастический сериал для всей семьи! Взрослым будет интересно, так как помимо захватывающего сюжета о параллельной реальности фильм наполнен тоннами ностальгии с ссылками к главным фильмам, музыке, играм и в целом массовой культуре 80х годов.

Ваш Титестер.  
Денис

Магазины «Унция» / Товарищество чаеторговцев / 8 800 555-28-35 / [www.chay.info](http://www.chay.info) / [info@chay.info](mailto:info@chay.info)

Телефон офиса: +7 (812) 213-22-11 / Адрес редакции «Чайного листика» [alisa@chay.info](mailto:alisa@chay.info)

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