



ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

№ 74

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ С 2004 ГОДА

УНЦИЯ



Как правильно заваривать чай

2. Правильное время заваривания и остановка заваривания

Это очень важный аспект, который зачастую не учитывается, а в результате искажается вкус. Важно заваривать чай определенное время, а потом извлечь заварку из настоя. Если этого не сделать, чай будет горчить. Мы рекомендуем начать с 3,5-4 минут и также подстраивать под способ заваривания.

Все дело в химии! На первых минутах заваривания в настой из сухого листа выделяются эфирные масла и полифенолы, отвечающие за вкус и его оттенки, а через 3-5 минут вступает в дело чайный кофеин и отвечающие за терпкость и горечь танины. Поэтому для сортов *camellia sinensis* (имеются в виду не травяные сборы, а именно черный, зеленый чай, а также улун) крайне важно вовремя отделить настой от заваренных листьев. Если вы завариваете чай на несколько чашек, отдавайте предпочтение чайникам со съемной колбой, или же используйте фильтр-пакеты, в которых можно заваривать хороший развесной чай.

3. Температура воды

Чем ниже ферментация, тем ниже температура воды заваривания. Для черных чаев температуроводы после вскипания должна быть 94-97°C, для улунов – 80-90°C, для зеленых чаев – 70-80°C, а для белых – 65-75°C. Все дело снова в кофеине: в листьях нежных белых и зеленых чаев со слабой ферментацией он содержится в более высокой концентрации, а значит, если вода будет слишком горячей, вместо вкуса чая можно получить горечь.

Известно, что чай – древнейший напиток. За последние несколько столетий он оброс немалым количеством тайн и мифов. В первую очередь они касаются способов заваривания. Чтобы в полной мере наслаждаться вкусом чая, нужно его не только любить, но и правильно заваривать. Несмотря на то, что тема не нова, мы часто обнаруживаем, что любители чая забывают о некоторых важных нюансах, значит, будет не лишним кое-что напомнить.

Итак, чтобы вам было вкусно, мы рекомендуем обратить внимание на три параметра заваривания:

1. Соотношение воды и сухого чая

Общее правило такое: на чашку объемом 200 мл используйте 2-5 г чая. Титестерский стандарт гласит: 2,8 грамма на каждые 100 мл. Однако в вопросе правил и стандартов мы руководствуемся не буквой, но духом! Все чаи очень разные, и вкусы тоже – кто-то любит крепче, а кто-то помягче. Поэтому, если чай для вас новый и вы его еще не заваривали, начните с чайной ложки на чашку 200 мл и подстраивайте под себя количество сухой заварки.



И самое главное: заваривание – увлекательный процесс, целое приключение для пытливых любителей чая. Это настройка непростого напитка под себя. Экспериментируйте с различными сортами, с температурой воды, количеством заварки, длительностью заваривания. Ищите ваш чай.

Главное, помните: важно вовремя останавливать заварку и не заливать кипятком светлые сорта. И тогда чай наградит вас всей полнотой и богатством вкуса.



Год черного чая

2018 год в «Унции» объявляется годом черного чая!

Почему именно черного? Потому что мы сами любим и с удовольствием пьем черный чай – в офисе, в наших магазинах, дома, в гостях. А еще нам не дает покоя статистика, по которой 93% наших соотечественников выпивают в день от одной до шести чашек чая, причем 86% предпочитают классический черный чай без добавок.

Согласно опросам покупателей, в рутинном потреблении любители чая зачастую снижают требования к качеству, покупают и пьют недорогой чай в пакетиках, часто менее богатый по вкусу, менее качественный.

В «Унцию» же многие покупатели приходят, чтобы побаловать себя, купить чай для особого случая, для гостей или в подарок. Мы очень хотим, чтобы как можно больше людей пили хороший, вкусный чай каждый день. Который у нас, конечно, есть! Классический черный чай в «Унции» регулярно получает высокие баллы на тестах качества, хорошие отзывы и имеет поклонников по всей России – интернет-магазин доставляет его по всей стране, от Калининграда до Магадана.

Тем, кто ценит качественный и вкусный чай, пьет его много и с удовольствием, мы даем беспрецедентную скидку в 40% при покупке герметичного пакета чая объемом 0,5 кг. Его удобно хранить, а чтобы заваривать тоже было удобно, к каждому такому пакету мы дарим упаковку на сто фильтр-пакетов. С их помощью заваривать чай можно и в чайнике и сразу в чашке. Предложение распространяется на 16 сортов классического черного чая из Индии и Цейлона и будет действовать до конца 2018 года.

Пейте правильный чай
каждый день!

Подробности, полный перечень сортов и условия на сайте www.chay.info

Что объединяет Юрия Гагарина и Елизавету II? Конечно же, чай. С лимоном. Встреча королевы Великобритании и первого человека, побывавшего в космосе, уже стала легендой. История гласит: на приеме в Букингемском дворце подали чай с лимоном. Юрий Гагарин, не задумываясь, выпил чай, потом достал кусочек лимона и съел его, что не соответствовало правилам хорошего тона. Вероятно, в ту минуту молчание воцарилось во всем дворце, а Биг-Бен на несколько секунд остановился. Но Елизавета II не была бы королевой, если бы не нашла способ выйти из сложившейся ситуации без неловкости: она тоже съела лимон, да еще и приказала всем, кто был на приеме, пить чай «по-гагарински».

Восточная мудрость

свежий чай подобен бальзаму,
а чай, оставленный на ночь, подобен змею.

Что говорит джентльмен,
если он пролил чай на платье дамы?
- Не волнуйтесь, мадам, у меня есть еще!



«Унция» теперь и в пирамидках!

У нас появился чай в пирамидках для удобной заварки! Для офисов, утренних чаепитий за сборами на работу, для путешествий и всех тех случаев, когда раньше было неудобно пить любимый чай.

Что для нас очень важно – в пирамидках содержится тот же чай «Унция», что продается на развес в магазинах.

Не будем греха таить: все мы иногда пьем пакетированный чай, который можно быстро макнуть в кипяток и «чай» готов. Пирамидка – тоже быстрый и легкий способ заваривания, но, в отличие от пакетика, она позволяет листьям раскрываться, надо только дать чаю немного времени. Чай «Унция» в пирамидке нужно заваривать 5 минут, чтобы он отдал настою весь вкус настоящего чая.



Полный перечень сортов и наличие в магазинах – на сайте www.chay.info

16

самых популярных и любимых покупателями сортов чая теперь в пирамидках

=

Тот же чай, что и в банках в магазинах «Унция»

15

Упаковка по 15 пирамидок

250-350

Цены от 250 до 350 рублей

«ДАТЬ НА ЧАЙ» или при чем здесь, собственно, чай?

Как утверждают лингвисты и историки, выражение «дать на чай» – исконно русское. Оно служит эвфемизмом простой просьбе дать «на водку» – так было принято просить денег за небольшую услугу. Позже эта честная и искренняя просьба сменилась на дать «на чай / на чаек». В испанском языке «чаевые» – это *propina*, во французском – *pourboir*, а в греческом – *propino*: за основу берется глагол *piná /boir / pinó*, который значит «пить», а выражение «дать на чай» дословно можно перевести как «дружески протянуть руку, чтобы выпить».

Существует даже научная монография, обстоятельно раскрывающая значения употребления слова «чаевые». Согласно этому исследованию в России, это

1) традиционное значение – добавочная плата за особенное старание (например, ямщикам и извозчикам за то, что хорошо ехали). В некоторых случаях эта необязательная форма обращается в обязательную, что тоже актуально по сей день – отсутствие или недостаточный размер чаевых в кафе в ряде стран является демонстративной формой недовольства качеством сервиса;

2) плата за услугу, не определенная заранее количественно (как, например, плата комиссионерам, посыльным, носильщикам);

3) подарок на праздник служащим, работникам.

В давние времена в далекой стране одна почтенная дама получила от сына-моряка посылку с новым диковинным продуктом. Это был чай. Дама, гордясь подарком и сыном, пригласила половину жителей поселка, чтобы попробовать новое угощение. Стоит отметить, что способ приготовления чая дама выбрала весьма оригинальный: сварив все содержимое посылки в кастрюле, дама вылила воду, а своим гостям по тарелкам разложила сваренные листики чая, щедро приправленные соусом.

Титестер рекомендует РОАСТМАСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ

Чай КОФЕ

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

Текила Санрайз

9 – 15 июля

Корица

Ягодная Сангрия

16 – 22 июля

Колумбия Эксельсо

Мед Байкала

23 – 29 июля

Шоколадный Апельсин

Да Хун Пао

30 июля – 5 августа

Ява Джампит

Улун Белые Ночи

6 – 12 августа

Коста Рика

Пу Эр Гам Фей Ча

13 – 19 августа

Никарагуа Марагоджайп

Тай Му Лонг Чжу

20 – 26 августа

Гватемала Меланж

Улун Молочный

27 августа – 2 сентября

Горький шоколад



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 чаеоторговцев / 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»

