

**ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК**

*Tea-Dealers Partnership Edition*

**№57**

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

•Унция•

ФЕВРАЛЬ-МАРТ 2014

## ПРАЗДНИКИ. ПЕРЕЗАГРУЗКА

Унося с собой череду праздничных дней, заканчивается зима (ура!). Остается позади множество долгожданных встреч, торжественных застолий, новогодних фейерверков и теплых слов. Все подарки вручены и, кажется, уже невозможно придумать что-то хоть немного особенное для своих. Вот и выходит, что теперь нужно очень постараться, чтобы подарить красивый, запоминающийся, полезный и очень искренний подарок.

Выбор подарков к 23 февраля и 8 марта – процесс, который не терпит спешки, так же, как и знакомство с новым сортом чая. Для этого требуется время и совершенно особое состояние души – состояние, которое позволяет настроиться на одну волну с близким человеком, понять, о чем он мечтает, о чем думает. Выбрать именно тот подарок, который принесет ему радость, можно, только забыв хотя бы на миг о собственных желаниях, представив себя на месте адресата.

В сами праздничные дни у витрин и прилавков наверняка будет не протолкнуться.

Шумные очереди вовсе не настраивают на нужный лад и не помогают сконцентрироваться. Именно поэтому прийти за подарками стоит как можно раньше, имея в запасе хотя бы несколько дней до волнительного момента, когда тот самый главный адресат будет с радостным нетерпением срывать с подарка праздничную обертку.

Есть и еще один повод поторопиться – уже 10 февраля в «Унции» начнутся скидки. Они продлятся до 15 февраля, а затем возобновятся еще на три дня, с 25 по 28 февраля. В сами праздники всех, кто придет в «Унцию» за подарками, тоже будут ждать небольшие, но приятные сюрпризы.

Знаки внимания от «Унции» можно будет получить и в День всех влюбленных. Что может быть лучше, чем провести эти праздничные вечера за чашкой горячего ароматного чая? Только провести их вдвоем с человеком, для которого вы так тщательно выбирали этот чай. С тем, кто непременно оценит вашу заботу, внимание и любовь. И ответит взаимностью!

**КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ**  
**НАНЕСЕНИЕ**  
**ЛОГОТИПА**  
**БЕСПЛАТНАЯ**  
**ДОСТАВКА**

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

## ЗАМЕТКИ ТИТЕСТЕРА

# Цвета чая

Чай. Сотни названий, ароматов, множество оттенков и послевкусий. Иногда кажется, что сортов чая столько же, сколько звезд на небе. Как не потеряться в этом многообразии? Как выбрать то, что нужно именно вам и именно в этот момент? К счастью, звезды складываются в созвездия, а чаи делятся на несколько видов. Давайте вместе вспомним, чем они отличаются и какими качествами обладают.

Главное различие чаев — степени ферментации. Неферментированный чай принято называть белым, слабоферментированный — зеленым, полуферментированный — желтым. Ферментированные чаи в России обычно называют черными, а в Китае — красными. Отдельное место занимают улуны и пуэры; они заслуживают особого разговора.



Белый чай — это, как правило, самые молодые, распустившиеся лишь наполовину листочки первого урожая. Их недолго держат на пару, а потом сушат в духовке. Заварка такого чая — это россыпь сухих листьев. В чашке напиток имеет бледный желтый или зеленовато-желтый цвет, источает тонкие цветочные и травяные ароматы. Заваривать белый чай нужно не слишком горячей водой.

Зеленый чай обладает максимумом полезных свойств — в нем сохраняются витамины и минералы. Свежие листья, которые используют для его приготовления, слегка подвяливают на открытом воздухе, потом сушат в потоке горячего воздуха, скручивают и досушивают. Цвет зеленого чая должен быть достаточно ярким. Заваривать его можно в более горячей, чем в случае с белым чаем, воде. Слишком долгая заварка придает зеленому чаю горьковатый вкус.

Желтый чай готовится почти так же, как зеленый, вот только в процессе ферментации между чайными листьями кладут листья пергамента. Есть и еще кое-какие хитрости, которые делают эти чаи элитными. Вся работа по приготовлению желтых чаев ведется вручную. Вплоть до начала XX века их было запрещено вывозить из Китая под страхом смерти. Впрочем, в России они появились еще в 1830-е годы — в обмен на соболинный мех. Заваривать желтые чаи стоит при температуре 60–70 градусов и не дольше трех минут. Их вкус мягок, а аромат богат и интенсивен.

При приготовлении черного чая листья сначала высушивают на протяжении 12–18 часов, потом скручивают, переносят в прохладные затемненные помещения, раскладывают слоями для ферментации, а затем сушат в духовках. Черный чай любит горячую воду и кипяток, заваривать его можно от двух до пяти минут.

В этот раз мы познакомим вас поближе с двумя сортами китайского чая — черным И Син Хун Ча и зеленым Лю Ань Гуа Пянь.

### И Син Хун Ча

Чай И Син Хун Ча родом из уезда И Син, где на протяжении столетий производят уникальную глиняную посуду. Этот чай обладает насыщенным и весьма необычным вкусом — в нем слышны фруктовые и шоколадные ноты. История И Син Хун Ча насчитывает уже около 200 лет. Упоминания о нем встречаются не только в летописях, но и в поэмах и легендах. Одна из них повествует о трагической и прекрасной любви. Это чувство соединило бедного воина и дочь богатого вельможи. Узнав, что они встречаются, вельможа использовал все свои связи, чтобы отправить воина на верную гибель. Сражаясь в своем последнем бою, юноша спел песню о своей возлюбленной, и, хоть их разделяли сотни километров, ветер принес девушке слова: «Ты прекрасна, как первый луч солнца после долгой зимы». На месте гибели влюбленного воина вырос чайный куст. Так на свет появился чай И Син Хун Ча.

### Лю Ань Гуа Пянь

Еще один чай, о котором мы поговорим сегодня, — Лю Ань Гуа Пянь, или «Тыквенные семечки из Лю Ань» — входит в десятку лучших китайских чаев. Лю Ань Гуа Пянь ведет свою историю с XIV века. Во времена правления династии Цин он был включен в список чаев, которые подносили императору. Что же такого особенного в этом чае? Его крупные листья напоминают дольки тыквы. Это единственный вид зеленого чая, в производстве которого не используются стебли и почки. Каждый листок загибают так, чтобы верхняя, обращенная к солнцу сторона оказалась внутри. После обжарки он действительно становится похож на тыквенные семечки с тусклой внешней стороной и ярко-зеленой сердцевиной. А его нежный и вместе с тем насыщенный вкус напоминает... Впрочем, Лю Ань Гуа Пянь у каждого свой.



Ваш Тестер.



# Вкус путешествий



Шоколад. В этом слове заключена особая магия – магия какао-бобов. Индейцы майя и ацтеки верили, что деревья, на которых растут какао-бобы, уходят корнями в рай, а потому люди, питаясь их плодами, становятся невероятно сильными и мудрыми.

Если вы любите шоколад, но все еще не открыли в себе сверхспособностей, возможно, вам стоит попробовать Willie's Cacao.

По шоколаду Willie's можно смело изучать географию. Его готовят из какао-бобов, которые выращивают в Венесуэле, Индонезии, на Мадагаскаре. Сам шоколад производят на юго-западе Англии. Процессом руководит настоящий фанат своего дела – Вилли Харткорт-Коуз. Своим долгом Вилли считает контроль над всем процессом производства – от выращивания бобов до упаковки готовой шоколадной плитки.

Цукаты имбиря, апельсина, лайма придают шоколаду неповторимый вкус, напоминающий о далеких, знойных странах, пахнущих специями и цветами. Венесуэла – это вкус орехов и насыщенный кофейный аромат, Индонезия – сладкая тягучая карамель, Мадагаскар – экзотические фрукты. Сделать выбор трудно – проще всего покрутить губами и довериться слуху.

Шоколад Willie's Cacao производится специально по заказу «Унции». Мы надеемся, что вы оцените эту новинку по достоинству. Кто знает, может быть, она сподвигнет вас на путешествие, которое запомнится вам на всю жизнь?



## Джем, В котором спряталось солнце

День за днем, месяц за месяцем снег беззвучно ложится на крыши домов, тротуары и ветки деревьев, и все становится белым, нестыдным, незаметным. Иногда, назло календарю, не дожидаясь весны, так хочется раскрасить мир в яркие краски! Лучшее напоминание о солнце, цвете и свете – фрукты. Фрукты, спрятанные в баночках с джемом и конфитюром. Фрукты из садов Средиземноморья и Нормандии. Эти сады принадлежат двум семейным компаниям, которые поставляют нам джемы и конфитюры, – семьям Геоди и Гепре. Несмотря на то, что их разделяют тысячи километров, у них немало общего – и Геоди, и Гепре знают секреты идеальных джемов: высокое содержание свежих фруктов, низкое содержание сахара и никаких химических консервантов.

Джемы Geodi производятся из апельсинов, бергамота, абрикосов, персиков. В них нет консервантов –

только лимонный сок. Кажется, в этих баночках спряталось само солнце – то, что освещает сады и пляжи Греции.

Семейство Гепре занимается производством конфитюров и джемов уже больше 70 лет. Компанией Guepratte управляет четвертое поколение владельцев. Богатый опыт позволяет им смело играть со вкусовыми сочетаниями, буквально жонглировать ими – ревень и апельсин, ревень и слива, малина и ежевика. Только вишня и айва гордо исполняют соло.

Когда снег снова обесцветит улицы и приглушит звуки, вы сможете бросить вызов белой тишине. Достаточно просто открыть баночку с джемом и выпустить солнце наружу...



### 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



# «ТИТЕСТЕР» РЕКОМЕНДУЕТ



Мы продолжаем знакомить вас с многообразием сортов чая! Наш Титестер, специалист чайного дела, рекомендует вам попробовать еще несколько сортов. Цена каждого из этих сортов в указанные сроки будет снижаться на 20%

**03.02.2014 – 9.02.2014**

**Цзинь Хоу (Золотая обезьяна)**

Состав: черный чай

**10.02.2014 – 16.02.2014**

**Хей Най Сян**

Состав: зеленый чай

**17.02.2014 – 23.02.2014**

**Остров дракона**

Состав: зеленый чай

**24.02.2014 – 2.03.2014**

**Иглы ройбуша**

Состав: ройбуш, зеленый ройбуш

**03.03.2014 – 9.03.2014**

**Да Хун Пао**

Состав: зеленый чай

**10.03.2014 – 16.03.2014**

**Сокровища Японии**

Состав: зеленый чай Сенча, Лун Цзин, желтый чай, красная смородина, кусочки клубники, цветки красного василька

**17.03.2014 – 23.03.2014**

**Юннань**

Состав: черный чай

**24.03.2014 – 30.03.2014**

**Чайная корона**

Состав: черный индийский чай (Ассам), сагаан-дали

**31.03.2014 – 6.04.2014**

**Жасминовая свадьба**

Состав: зеленый чай, цветы жасмина, клевера



## ЧУНЦИЯ ДАРИТ СОКРОВИЩА

Все мы мечтали в детстве о больших приключениях, далеких берегах и таинственных сокровищах! Как бы мы ни утешали себя повзрослев, сколько бы ни делали вид, что давно интересуемся другими, якобы гораздо более важными и серьезными вещами, в глубине души мы по-прежнему хотим на минутку поменяться ролями с героями старых добрых книг с потрепанными и пожелтевшими страницами.

Именно поэтому «Чунция» дарит сокровища. Они ждут тех, кто верен своим мечтам и нашей дружбе, – наших постоянных поклонников.

Кто-то из вас наверняка уже знает, что мы имеем в виду. Возможно, вы даже успели получить подарок, который мы дарим самым преданным гостям «Чунции». Если нет – не расстраивайтесь, главное – не изменяйте старым добрым привычкам и заходите к нам как можно чаще, тогда и вы сможете получить в дар настоящее сокровище.

Что именно мы имеем в виду? Раскрыть эту тайну мы пока не готовы, но можем дать подсказку: с февраля самых стойких друзей «Чунции» ждет новый подарок, не тот, что мы вручали нашим завсегдатаям прежде.

Запутались? Сокровища всегда овеяны тайнами. Просто приходите.

МЫ ПОДСКАЖЕМ  
ВАМ, КАК НАЙТИ  
ЗАВЕТНЫЙ КЛАД!

## • ФРАНЧАЙЗИНГ •



по вопросам  
открытия  
магазина  
**«ЧУНЦИЯ»**

звоните:  
8 800 555-28-35

пишите:  
fr@chay.info

ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «ЧУНЦИЯ»

Магазины ЧУНЦИЯ работают в 42 городах России, Украины, Казахстана и Финляндии.

ОФИС: 190121, г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ул. ПЕРЕВОЗНАЛ, д. 8

ТЕЛ-ФАКС: +7 (812) 226-58-96

WWW.CHAY.INFO

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, FR@CHAY.INFO, KORPORATIV@CHAY.INFO



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