

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

## №58

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

УНЦИЯ

АПРЕЛЬ-МАЙ 2014

## ДЖЕНТЛЬМЕН ИЗ «УНЦИИ»

Вот уже много лет подряд наши постоянные покупатели задаются вопросом, кто же этот британский джентльмен, механическая фигура которого есть в витринах почти всех магазинов «Унция»?

Сегодня мы немного расскажем вам о том, как этот джентльмен связан с чаем. Итак, знакомьтесь: Сэр Генри Уилбридж, 6 Vt. – шестой баронет Уилбридж, эксцентричный наследник хорошего состояния.

Первым баронетом Уилбриджем, положившим начало этому состоянию, был сэр Джонатан Престон Уилбридж, который, начав с малого, к шестидесяти годам стал владельцем трех сталепрокатных заводов. Его дети преумножили достижения сэра Джонатана, но вот дед нашего сэра Генри, сэр Гарольд Уилбридж, 4 Vt., промотал немалую часть состояния. Дожив в полном благополучии почти до седин, сэр Гарольд как-то был приглашен в некий чайный домик, где с ним случилось нечто, что он называл Обретением Смысла. Сэр Гарольд увлекся чаем! Можно сказать, обезумел! Он полностью отпустил бразды правления бизнесом на волю Провидения и предался своей страсти к чаю.

Бывало, старик сутками не выходил из своего кабинета, где теперь всюду громоздились банки с чаем. Сэр Гарольд, облаченный в китайский шелковый халат и дырявые кожаные туфли, придирчиво принимался к содержанию банок, заваривал в разных пропорциях и разными способами. Более того, сэр Гарольд принялся скупать по аукционам древние китайские манускрипты, японские гравюры – всё, имеющее отношение к чаю. Весь этот антиквариат, по его словам, должен был дать ему знания, необходимые для создания «Унции Счастья» – совершенного напитка, которому надлежало осчастливить мир.

А для поисков особенных ингредиентов для той самой «Унции Счастья» сэр Гарольд снарядил две экспедиции в отдаленные провинции Индии и Китая. Они стоили ему обоих кораблей! Неизвестно, осталось бы что-нибудь от семейного благосостояния, не вмешайся сын сэра Гарольда сэр Ланселот Уилбридж, 5 Vt., который быстро признал старика недееспособным и отстранил от дел. Сэр Ланселот оказался человеком весьма прагматичным и оборотистым, он не только сумел сохранить остатки семейных активов, но и превратил страсть своего несчастного отца в весьма прибыльное дело, основав чаеоторговую компанию. Сэр Ланселот нередко вспоминал безумную идею своего отца о совершенном чае и говорит: «Никто не может осчастливить мир, но мы можем напоить его чаем!»

Сэр Генри Уилбридж, 6 Vt., унаследовал от своего отца коммерческую жилку, выраженную в удивительном чутье на хороший чай, что позволило делу процветать как будто бы без особых усилий со стороны его владельца. Во всем же остальном сэр Генри оказался гораздо более похожим на своего одержимого деда, чем на своего благоразумного отца. Во всяком случае, поиски «Унции Счастья» занимали его гораздо больше, чем благополучная жизнь в родовом имении. Как только позволили обстоятельства, он пустился странствовать по свету в поисках секрета совершенного чая...



# 2014

## Весенне-летняя коллекция

В разгар весны мы готовы поделиться с вами чем-то особенным. Неожиданные ингредиенты, сочетания, которые прежде считались несочетаемыми, но вдруг образовали гармоничный аккорд вкуса и аромата, солнце в каждом глотке. Встречайте — весенне-летняя коллекция 2014 от «Унифли»!

**«Клюквенный бриз»** (кусочки яблок, цедра лимона, белый гибискус, клюква, лимонная трава, кусочки свеклы).

6-8 граммов, заваривать 4-5 мин., можно заваривать холодной водой.

Пожалуй, самая оригинальная из наших новинок — чай «Клюквенный бриз», дерзкий ансамбль из яблок, лимона, гибискуса, клюквы и свеклы. Этот бодрящий фруктово-овощной фьюжн освежает, как морской ветер, дарит легкость, пробуждает желание мечтаться на всех парусах по морским просторам. Отличный напиток для первых жарких дней!

**«Грета Гарбо»** (листья вербены, бергамот, аманто и манфла, белый гибискус, кусочки рабана, красные вишневки).

6-8 граммов, заваривать 8-9 мин., температура воды 90-95° С.

Помните капризный изгиб бровей и утонченную красоту кинодивы Греты Гарбо? Чай, названный в ее честь, — напиток для настоящих эстетов. Родной актрисы была Швеция, и в состав чая «Грета Гарбо» входят растения, типичные для северных широт. Глоток — и вот вы уже в волшебном мире черно-белого кино, где взмах ресниц порой значит больше самого длинного монолога.

**«Анютины сказки»** (цветы фиалки, зеленый китайский чай, кусочки груши и моркови, белый гибискус, гречиха).

6-8 граммов, заваривать 8-9 мин., температура воды 90-95° С.

По-детски трогательный напиток с цветами и фруктами. Этот чай идеально подойдет для дачного чаепития, освежит вас после долгой прогулки по полям и лугам, собиравших цветочные и зацветающих венчиков. Он будет в памяти услышанные много лет назад сказки. «Анютины сказки» умеют творить чудеса — они будут фантазией и дарят силу, с которой любой подвиг по плечу.

**«Утренняя сон»** (зеленый китайский чай, ноготки, бутон роз, лимонная цедра, кусочки ананаса, лепестки синих васильков).

200 мл воды, 4-5 граммов чая, заваривать 4-5 мин., температура воды 70-75° С.

Согласитесь — самые яркие и самые нежные улыбки приходят поутру. Увы, зачастую их грубо прерывает звон будильника. Но бывают и счастливые исключения из правил — выходные, каникулы. Представьте: легкая закусочка чуть колышетесь на весеннем ветру, в окно осторожно заглядывает солнце. Вы просыпаетесь от поцелуя близкого человека, видите вокруг себя много цветов, и все — ваши любимые. Ноготки, розы, васильки. Утренняя сон? Или все-таки реальность?

**«Грейс Келли»** (белый китайский чай Шоу Мэй, зеленый чай «Снежный Барс», кусочки мандарина, лимонная трава, подсолнечник).

3-4 грамма, заваривать 4-5 мин., температура воды 70-75° С, можно пить охлажденным.

Возможно, вы уже знакомы с Грейс Келли. Вы наверняка видели фильмы с ее участием, а может быть, даже пробовали чай, названный в честь актрисы. В прошлом году этот напиток был в числе самых популярных. Грейс Келли не привыкать к овалциям, вот и одноименный чай выходит «на бис» — возвращается по многочисленным просьбам ценителей. Медовые ноты Шоу Мэй, травянистая терпкость «Снежного барса», кисло-сладкие ноты мандарина и лимонной травы. «Грейс Келли» — это безупречный вкус, нежность и загадка.

**«Путешествие в Париж»** (черный индийский и цейлонский чай, корочки ананаса, синий и розовый василек, османтус).

3-4 грамма, заваривать 4-5 мин., температура воды 90-95° С.

Говорим «Париж», слышим «романтика». Чай «Путешествие в Париж» не менее кинематографичен, чем «Грета Гарбо» или «Грейс Келли». Терпкий вкус индийского и цейлонского чаев оттеняется озорными апельсинными и цветочными нотами. Серьезность и легкость, глубина и легкомыслие — как у героев Годара, Бертолуччи или Жене, снявших свои лучшие фильмы во французской столице. Что может быть романтичнее, чем почувствовать себя героями любимых картин?

Ваш тастестер



## Кувшин для холодного и горячего заваривания

Погода с каждым днем становится все теплее. Еще чуть-чуть, и нас ждет первый зной, а где зной, там и жажда. Утолить ее и охладиться с помощью чая поможет наш новый чайник для холодного и горячего заваривания, выполненный в форме кувшина. Его сито не позволит даже самым мелким чайкам проникнуть в чашку и помешать вам насладиться любимым напитком. Специальные отметки на кувшине помогают определить, сколько воды требуется на чашку.

# «Вавилон» спасает офис

Чайник «Вавилон» идеален для места, где творится поистине вавилонское столпотворение, а именно – для офиса.

Настоящему чаелюбу, чаеведу или чайному гурману заварка чая в рабоче-полевых условиях кажется сущей мукой. Что делать, если вы только что приступили к приготовлению заветного напитка, а вас срочно позвали к телефону, к шефу или – еще хуже – на многочасовое совещание? Ведь правила заваривания чая будут нарушены, а значит, его вкус будет далек от идеала?

Наша новинка, чайники из жаростойкого стекла «Вавилон» созданы специально для настоящих ценителей, волею судеб вынужденных созерцать не высокогорные чайные плантации, а офисные стены.

Механизм «Вавилон» прост. Вы насыпаете чай в колбу, заливаете его водой, настаиваете, а в подходящий момент нажимаете на кнопку в крышке. Одно прикосновение – и заваренный чай переливается в чайник, а заварка остается в колбе. Вы наслаждаетесь напитком, приготовленным по всем правилам.

Кроме того, вам не придется экстренно проводить уборку на столе, расчищая место для колбы с чайным листом – пусть она остается внутри чайника. Чайный лист не будет контактировать с напит-



ком, ведь между ними – непреодолимая преграда (совсем как между жителями древнего Вавилона).

Еще одно преимущество новых чайников – они позволяют легко рассчитать порции. В колбу помещается 175–200 мл напитка. Одно нажатие на кнопку – и одна пиала или одна чашка готова.

Ну и, наконец, последний плюс «Вавилон» – его легко разобрать и легко вымыть.

В линейке «Вавилон» представлены чайники разного объема – как с классическим длинным носиком, так и в форме кувшина.

## 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

## Новый формат магазина «Унция»

Эта новость порадует в первую очередь петербуржцев, особенно тех, кто любит совершать покупки в один клик. «Унция» открывает интернет-магазин с доставкой по Петербургу.

Итак, вы живете там, где воздух пропитан не только сыростью, но и позимей. Там, где есть Эрмитаж, на знакомство с которым требуется не меньше восьми лет. В городе, где трудно сосчитать все сквоты и арт-пространства, где искусство создается из самых будничных вещей – из дождя и снега, светлых, как день, ночей, и темных, как ночь, дней. Само собой, у вас не всегда есть время на посещение магазинов. Мы от души надеемся, что вы все же найдете четверть часа, чтобы заглянуть в нашу уютную чайную лавку, послушать беспечное щебетание канарейки и увлекательные рассказы наших продавцов о новых сортах чая, привезенных с берегов сказочного Цейлона и вы-

сокогорных плантаций Поднебесной. Но если вы лишены такой возможности, заказать любимый напиток, сладости или посуду вы теперь сможете на нашем сайте.

Чтобы вам было проще сделать выбор, мы разработали систему фильтров, которая позволит быстро найти именно тот чай, который нравится вам, – например, зеленый китайский с цветочной ноткой во вкусе. Так же просто будет выбрать и другой товар.

Как писал Иосиф Бродский, «не выходи из комнаты – на улице, чай, не Франция». Если вы не хотите покидать пределы своей квартиры или у вас нет времени на то, чтобы выходить за чаем на улицу, – добро пожаловать в интернет-магазин!



# ТИТЕСТЕР РЕКОМЕНДУЕТ

31.03.2014 – 06.04.2014

**Жасминовая свадьба** (зеленый чай, цветы жасмина, клевера). Самый романтичный чай, который только можно представить, непременно заставит ваше сердце биться чаще – он напомнит вам первую любовь, полутону и догадки, связанные с этим нежным, акварельным чувством. Еще глоток – и вы уже во власти более зрелых и глубоких эмоций. «Жасминовая свадьба» – чай, пробуждающий чувства и чувственность.

07.04.2014 – 13.04.2014

**Спиральи Джейд** (зеленый чай). Этот чай освежает, как глоток горючего воздуха. Он вызывает ассоциации с акварельными пейзажами, написанными самой природой, с серебристым туманом, который бережно укутывает склоны гор, с утренним шепотом птиц, празднующих наступление нового дня.

14.04.2014 – 20.04.2014

**Детский чай** (кусочки яблока, лимончик, вербена, цветы лимонного дерева, шиповник, мята, ноготки, базилик, сафлор). Спелые яблоки, нежные полные цветы, ароматная мята и чуть терпкий шиповник – вот и все, что нужно, чтобы заполучить в чашку само лето. Лето – это канюкы, канюкы – это детство. Детство – это бежать, играть, обнимать весь мир от восторга. Сделать глоток чая – и снова вперед, навстречу очередным приключениям.

21.04.2014 – 27.04.2014

**Садовая мята** (зеленый китайский чай, цветы и листья мяты, листья садовой мяты). За чашкой «Садовой мяты» вспоминаешь Марокко – страну, где мятный чай пьют с утра до вечера. Вспоминаешь площадь Джемма-эль-Фна с волшебниками, факирами и шагоглотателями, дворцы-рияды, мраморные поля которых усыпаны лепестками роз, лабиринты узких улочек Феса, шум океана в ночной Эссуэйре и жаркую тишину пустыни.

28.04.2014 – 04.05.2014

**Ришехаг Wiry SFTGFOP** (черный чай). Чай Ришехаг, обработанный по особой технологии Wiry, выглядит как набор аккуратных нуголочек. Но его главная изюминка – не внешний вид, а вкус, правый вкус муската. Он напоминает о пестрых восточных базарах, источающих невероятные ароматы специй, о путешествиях, которые ради этих специй проделывали европейские мореплаватели, о красных пожелтевших картах, оставивших так много пространства для новых городов, стран, а возможно, даже материков.

05.05.2014 – 11.05.2014

**Масала-чай** (черный индийский чай Ассам, корица, молотый испанский перец, ободок, кардамон, белый перец, мускатный орех, перец чили). Масала – это Индия, Индия – это масала. Кардамон, мускат, перец, яркие сари, томные песни, прохладные храмы. Велюственные горы и кипищие подобно муравейникам города. Масала – это маленькое путешествие в огромную страну, в которую, как и в Россию, можно только верить.

12.05.2014 – 18.05.2014

**Гиокуро Токива** (зеленый чай). Гиокуро Токива родом из «Неаполя Востока» – японской Кагошима, города, который, как и настоящий Неаполь, расположен на берегу залива, у подножия вулкана. «Гиокуро Токива» – это тоже настоящий вулкан, вулкан вкуса и эмоций. Редкий, ни на что не похожий напиток с несколькими терпким вкусом и легким ароматом.

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 понижаться на 20%.

19.05.2014 – 25.05.2014

**Мате с мятой** (мате, мята, бутон роз, лепестки подсолнечника, сафлора, базилика). Мате и мята прекрасно сочетаются и прекрасно рифмуются. В результате их сложения получается внушительная сумма витаминов и минералов. Горчинка мате смягчается мятой нежностью и ароматом весенних цветов. Удивительный травяной вкус этого напитка дарит энергию и вдохновение.

26.05.2014 – 01.05.2014

**Моли Чжень «Жасминовые иголки»** (зеленый чай, жасмин). Знаменитый чай из китайской провинции Юньнань обладает мягким, сладковатым вкусом и насыщенным цветочным ароматом. На языке цветов жасмин означает дружелюбие, и попробовав «Жемчужные иголки», вы убедитесь в точности этой символики. «Жасминовые иголки» – это спокойствие и удивительная легкость, такая, что хочется летать.

Напоминаем, что зеленые сорта чая рекомендуются заваривать водой 70–75°C на протяжении 3–4 минут, а черные – водой 90–95°C в течение 3–5 минут.

**СОКРОВИЩА УНЦИИ**

На этот раз в рамках программы «Унция делится сокровищами» своим постоянным покупателям мы дарим то, что пригодится им в путешествиях, и то, что привезли из путешествий мы сами. Всех, кто приобрел у нас 40 унций чая или кофе, ждут брендированные термокружка или сумка. Кроме того, любители чая получают зеленый китайский Хуннань Мао Джан и черный цейлонский «Секрет императора», а любители кофе – два сорта кофе, «Ява» и «Гватемала».

**ФРАНЧАЙЗИНГ**

по вопросам  
открытия магазина  
«УНЦИЯ»

звоните: 8 800 555-28-85  
пишите: fr@chay.info

## ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ/СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Магазины УНЦИЯ работают в 46 городах России, Украины, Казахстана, Азербайджана и Финляндии.

ОФИС: 190124, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. ПЕРЕВОЗНАЯ, Д. 8

ТЕЛ-ФАКС: +7 (812) 328-88-84

www.chay.info

e-mail: info@chay.info, fr@chay.info, koryevskiy@chay.info