

# ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition  
№10

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

•УНЦИЯ•



Передо мною стоят  
Четыре простые чашки.  
Смотрю на цветы один.  
Басе



## ШЕМ ЧАЙ В КАФЕ

Чайная Комната  
Невской пр., 63



**ОПТОВЫЕ ПОСТАВКИ  
ЧАЯ И АКСЕССУАРОВ**  
в магазины и специализированные отделы

**380 9331**

e-mail: opt@chay.info



По узкому коридору, ведущему из магазина на Невском проспекте, 63 в «Чайную комнату», весело летает самолетик, напоминая о постоянном движении во времени и пространстве. Думать о вечном, согласитесь, лучше с чашкой ароматного чая.

В нашем кафе мягкий свет, негромкая музыка, по стенам вьется растительный орнамент из больших чайных листьев и цветов. Сугуба отступает, кажется, что здесь стрелки часов замедляют свой бег, можно выпить чаю и отдохнуть.

Мы не делаем из чая культа, а просто стараемся, чтобы Вы могли открыть для себя новые вкусовые и визуальные удовольствия. «Чайная комната» подаст чай без лишнего шаманства, — пишут газеты. Это правильно. В то же время сам напиток таков, что невидимое чайное волшебство присутствует и в каждой чашке настоя, и в угощениях, специально подобранных для того, чтобы подчеркнуть неповторимый вкус и аромат чаев.

Вы уже знаете, какой чай Вам нравится? Бодрящий или успокаивающий? Фруктовый или травяной? Может быть, Вы хотите новых и неожиданных впечатлений? Наши официанты-консультанты помогут выбрать то, что больше всего подходит Вашему настроению. Прежде чем купить какой-либо сорт чая в магазине, его можно сначала попробовать и оценить в кафе. Можно заказать и тот чай, который по каким-то причинам Вам не хочется заваривать дома (например, очень дорогой или экзотичный сорт).

Вы можете выбрать не только чай, но и стиль чаепития. Английский стиль предполагает сливки и печенье к черному индийскому или цейлонскому чаю. Восточный колорит создает традиционная китайская фарфоровая посуда и витающий в воздухе аромат редких чаев, который вызывает в памяти любимые стихи, рождает мысли о прекрасном... Говорят, что поэтическое вдохновение чаще всего рождается в ненастную погоду. У нас найдутся коньяк и бальзам, чтобы согреть Вас в ненастье, и бокал вина или чай со льдом, чтобы утолить жажду в летний зной. Можно заказать к чаю необычные пирожные, орешки, мед, фруктовые наборы.

Теперь, когда Вы почувствуете, что Вас одолевает повседневная спешка, скажите себе: «Стоп. Пора выпить чаю и повидать друзей».

Приходите, ждем Вас.



# ФИГУРНЫЕ ЧАИ

В Китае до сих пор скручивают чай вручную, без помощи машины, а еще придают чаю разные причудливые формы. Связанный чай выглядит так: несколько чайных листьев собраны воедино, связанны с одной стороны ниткой, с другой стороны (обычно — верхушки листочек) уложены в определенной форме и высушены. Бывают виды связанных чаев, ароматизированные жасмином. Часто в чай вплетают цветки жасмина, хризантемы, лилии, клевера и др. При заваривании связанные чаи очень красиво раскрываются. Это приятное и завораживающее действие особенно хорошо наблюдать через стекни прозрачного сосуда. Используйте эти необычные чаи, чтобы удивить Ваших гостей.

По приемам изготовления все фигурные чаи можно разделить на скрученные, связанные и скрученно-связанные.

По форме фигурные чаи делятся на:

- шары, которые в процессе заварки раскрываются в цветы

Черная жемчужина, Шарики Невесты с жасмином и лилией, Жасминовая свадьба, Цветочные жемчужины, Отгненная хризантема

- клубочки, которые в процессе заварки «разматываются»

Серебряные нити, Жемчуг дракона, Жемчуг дракона с жасмином, Тай Му Лонг Зу

- цветы — нераспущенные чайные почки, связанные в цветок

Розовая хризантема, Хризантемум, Чёрный Мудан

- пирамиды, которые распускаются при заваривании  
Зелёные пирамидки



Ещё совсем недавно в Китае скручивались вручную только зелёные чаи. Сегодня мы можем предложить Вам несколько видов китайских скрученных чёрных чаёв (Чёрная жемчужина, Черный Мудан)



— А что это у Вас там в баночке? Орешки? — каждый продавец слышит этот вопрос минимум раз в день.

— Нет, это скрученный вручную китайский чай.

## ЖЕМЧУГ ДРАКОНА С ЖАСМИНОМ

Это один из самых почитаемых и дорогих сортов китайского зелёного чая. Собирают его в апреле в провинции Юннань. Тщательно отобранные молодые зелёные листочки скручиваются вручную в жемчужины, которые при заваривании распускаются.

## ШАРИКИ НЕВЕСТЫ С ЖАСМИНОМ

Название чая связано с давним обычаем. Когда-то в Китае каждая девушка вышивала себе в приданое маленький шарик из цветных шёлковых нитей, вкладывая в него свои мечты о любви. Если она не хотела выходить замуж за того, кого выбирали для неё родители, она имела право бросить с центральной городской башни этот шарик тому, кто ей приглянулся. Мужчина, поймавший шарик, мог взять девушку в жёны.

Чай Шарики невесты с жасмином — это связанные в форме бутона молодые серебристые листочки высококачественного зеленого чая. Необыкновенно красив распустившийся цветок в прозрачном светло-зеленом настое. Насыщенный вкус и стойкий аромат сделали этот чай популярным для торжественных церемоний.

Заваривать 3-4 мин. при t 80°C до 4 раз.

# ХИТ-ПАРАД ФИГУРНЫХ ЧАЕВ

## Хризантемиум

Зеленый китайский чай, скрученный вручную в виде больших хризантем. Достаточно одного цветка на чайник. При заваривании получается темно-желтый напиток с пряным ароматом и крепким, ярким вкусом.

## Гу Бай Хе

Зеленый чай, скрученный в виде шара с вплетенными цветами. Распускаясь при заваривании, открывает пышный цветок огненной лилии и белой хризантемы. Настой имеет легкий аромат и терпкий вкус.

## Цветочные жемчужины

Всю красоту этого чая можно оценить, увидев процесс его заваривания. Зеленый бутон, распускаясь, открывает изящно вплетенный в него цветок клевера. Вкус настоя очень мягкий и нежный, он оставляет долгое сладкое послевкусие и приятное ощущение в горлани.

## Шуанг Ю

Связанный чай, распускаясь при заваривании, открывает аккуратно вплетенные цветы клевера и хризантемы. Светло-желтый настой имеет мягкий, насыщенный вкус.

## Бутон Хризантемы

В скрученный в форме шара китайский зеленый чай вплетен цветок хризантемы.

## Жасминовая свадьба

Скрученный зеленый китайский чай при заваривании открывает вплетенный в него цветок клевера и две стрелки цветов жасмина. Настой имеет легкий аромат жасмина и терпкий вкус.

## Цветок женьшения

Связанный китайский зеленый чай. С каждой новой заваркой усиливается вкус и аромат этого напитка. Чай освежает, тонизирует, оставляет сладкое послевкусие.

## Тройная хризантема

Связанный чай. При заваривании выпускает вверх нить, на которой держатся три цветка хризантемы. Настой имеет свежий цветочный аромат и мягкий вкус.

## Тай Му Лонг Зу

Китайский зеленый чай, скрученный из нежных почек с верхними листочками. Настой со свежим мягким вкусом.

# СЛУЖБА ДОСТАВКИ



# ПОСТАВКИ ЧАЯ В КАФЕ И РЕСТОРАНЫ ГОРОДА

**Поможем подобрать линейку чаев с учетом типа вашей кухни и предпочтений клиентов.**

**Доставим заказ бесплатно, в удобной для вас расфасовке и оптимальном объеме.**

**Предоставим разнообразную чайную посуду и тару для хранения чая.**

**Изготовим для вашего ресторана специальное чайное меню - «чайную карту».**

Тел. 380 9331

# ● БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ПУНШИ ●

— это холодные или горячие напитки на основе чая. Для приготовления пуншей лучше использовать черный чай без добавок, придающих специфический ярко выраженный вкус. В состав пуншей могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности, яйца и др. Готовят их, как правило, в высоком стакане, в котором и подают. Если в состав входят пряности, то перед подачей к столу пунши необходимо выдержать в течение 5-10 минут. Пунши бывают холодные и горячие.

## Горячие пунши:

### Горячий лимонный пунш.

- Лимонный сок 20 г, лимонный сироп 20 г, ванильный сироп 10 г, горячий крепкий чай 100 г. Украшают ломтиком лимона.

### Горячий апельсиновый пунш.

- Апельсиновый сок 30 г, сахарный сироп 20 г, горячий крепкий чай 100 г. Украшают напиток ломтиком лимона.

### Горячий малиновый пунш.

- Лимонный сок 20 г, малиновый сироп 20 г, ванильный сироп 10 г, горячий крепкий чай 100 г.

### Русский горячий пунш.

- Лимонный сок 20 г, ванильный сироп 20 г, горячий крепкий чай 110 г, корица и гвоздика по вкусу. Напиток перемешивают, настаивают 5-10 минут, украшают ломтиком лимона.

## Восточный пунш.

- Лимонный сок 20 г, мед 20 г, апельсиновый сироп 10 г, горячий крепкий чай 100 г, корица, гвоздика и шафран по вкусу, ломтик апельсина для украшения.

### Пунш «На здоровье».

- Мед 20 г, горячее молоко 40 г, горячий крепкий чай 90 г, анис. Этот же пунш можно приготовить и холодным.



## Холодные пунши:

### Холодный малиновый пунш.

- Малиновый сироп 30 г, молоко 20 г, холодный крепкий чай 100 г.

### Холодный апельсиновый пунш.

- Апельсиновый сок 50 г, сахарный сироп 20 г, холодный крепкий чай 80 г, ломтик апельсина для украшения.

ЧАЕТОРГОВЦЫ

• НАШИ МАГАЗИНЫ •

ЧАЙНЫЙ МАГАЗИН  
• УНЦИЯ •  
лучший чай в городе

• Унция •

НЕВСКИЙ ПР., Д. 63, ТЕЛ. 314-6268; КАФЕ, ТЕЛ. 315-5786  
П.С., БОЛЬШОЙ ПР., Д. 28, ТЕЛ. 324-7050  
МОСКОВСКИЙ ПР., Д. 172, ТЕЛ. 387-6365  
ВЛАДИМИРСКИЙ ПР., Д. 1/47, ЛИТ. «А», ТЕЛ. 310-0010  
КОМЕНДАНТСКИЙ ПР., Д. 11, ТЦ «МИЛЛЕР», ТЕЛ. 336-5546  
УЛ. САВУШИНА, Д. 141, ТЦ «МЕРКУРИЙ», ТЕЛ. 380-9331  
УЛ. СЕДОВА, Д. 11, ТЦ «ЭВРИКА», ТЕЛ. 332-1202  
ПР.ПРОСВЕЩЕНИЯ, Д. 19, ТЦ «НОРД», ТЕЛ. 333-2811

WWW.CHAY.INFO

## ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ

ОФИС: ПЕРЕВОЗНАЯ УЛ., Д. 8

ТЕЛ.: 380-9331, 336-5886, 336-5887

E-MAIL: INFO@CHAY.INFO, HORECA@CHAY.INFO, OPT@CHAY.INFO

