

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition
№2

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

• УНЦИЯ •

ЛЕТО СЕМЬЯ ЧАЙ

Лето... Солнце, зной, городские джунгли... Нет ничего лучше, чем после долгой трудовой недели отдохнуть на лоне природы. Отправляясь всей семьей на дачу или на пикник, позаботьтесь о правильном питании и напитках, ведь в жаркую погоду важно уделять особое внимание тому, что мы едим и пьем.

Давно известно, что в летний зной настоящим спасением от жары может стать чай. Предпочтение лучше отдать белому или зеленому чаю — волшебное свойство этих напитков в том, что они снижают потребность организма в жидкости и стимулируют умственную и физическую активность. Помимо этого чай оказывает положительное воздействие на нервную систему и обладает тонизирующим действием, что особенно важно в жаркую погоду. Белый чай с легким неуловимым ароматом, нежный зеленый подарят еще больше свежести, если добавить в них мяту и душистую липу.

В жаркую погоду чай можно пить как горячим, так и охлажденным. На Востоке, например, в зной принято пить горячий чай — он отлично утоляет жажду и придает сил.

И, конечно, не забудьте позаботиться о самых маленьких членах вашей семьи! Прекрасным выбором станет ройбуш. В отличие от чая, в нем не содержится кофеин, и это делает ройбуш идеальным напитком для детей. В жару холодный настой ройбуша приятно освежит и подарит настоящее удовольствие. Так же, как и чай, ройбуш прекрасно пьется с различными добавками — мятными, ягодными, шоколадными... Тонкий древесный аромат и специфический

вкус — ройбуш можно пить всей семьей от мала до велика, и на каждого он окажет свое благотворное влияние.

Ну и особое настроение, конечно же, подарят вам фруктовые смеси. В горячем виде кусочки ягод и фруктов с каркаде обладают пикантным вкусом и яркими ароматами, а охлажденный настой освежает, придает тонус и дарит настроение лета.

Пейте чай, радуйте себя и своих близких и помните — нет ничего более приятного, чем полезное!



КОРПОРАТИВНЫЕ ПОДАРКИ

ЧАЙ И КОФЕ ОТ КОМПАНИИ «УНЦИЯ» — ПОДАРОК СО ВКУСОМ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ
ВАМ ПОМОЩЬ
И
КОМПЛЕКСНЫЙ
ПОДХОД
В РЕШЕНИИ
ЭТОЙ ЗАДАЧИ.

ЗВОНИТЕ:
(044) 229-25-23

ПИСЬМИТЕ:
info_ounce@ukr.net

ЗАМЕТКИ ТИТЕСТЕРА.



ПЬЕМ БЕЛЫЕ ЧАИ



Действительно, настой у белого чая имеет прозрачный бледно-желтый или зеленовато-желтый цвет и нежный изысканный вкус. По содержанию витаминов белый чай самый полезный.

Ранняя весна – период сбора и приготовления белого чая. Обычно для белого чая собирают только самые молодые листья первого урожая, полуприкрытые коротким белым ворсом чайной почки. При хорошей обработке этот ворс должен сохраниться. Для элитных белых чаев собирается либо верхушечный листик (типса), либо типса и еще один или два следующих за ней листика.

Делают белый чай в Китае в провинции Фудзянь. Производство чая, как правило, состоит из двух этапов: кратковременной выдержки на пару (или подвешивания на солнце) и сушки. Листья, собранные ранним утром, раскладывают ровным слоем – листочек к листочку в один слой – в хорошо проветриваемом помещении (или под лучами солнца) и слегка ворошат через определенные промежутки времени, чтобы обеспечить доступ воздуха со всех сторон. Сушатся листья в течении 1-2 суток.

Листья не скручивают, они остаются в своей естественной форме, поэтому белый чай выглядит как сухие листья рассыпью, в нем не должно быть сломанных, увядших или ферментированных листьев. Цвет листьев после обработки не должен сильно отличаться от первоначального. Готовый чай имеет слегка травянистый аромат.

При заваривании стоит особое внимание обратить на температуру и мягкость воды, чтобы не «сварить» все полезные вещества и не убить нежный вкус чая. Температура не воды не должна превышать 70°C, настаивать чай следует 3-4 минуты. Сухой лист этого чая достаточно легок, поэтому класть его можно чуть больше, однако лучше сделать настой слабым, чем крепким, тогда его вкус можно ощутить в полной мере.

Отметим, что в Китае белый чай считается самым изысканным и целебным, его пьют преимущественно в теплое время года, так как он хорошо утоляет жажду.

Пробуйте что-то новое, радуйтесь и не отчаивайтесь найти свою чашку чая, которую вы уже не сможете променять ни на что! Приятной новизны прекрасного чаепития!

Ваш Титестер.



БЕЛЫЙ ПУ ЕР

Этот эксклюзивный сорт разрабатывался с производителями из Юннаньского сада Пу Еров на протяжении двух лет. Представляем вам восхитительный белый чай – «Белая почка», с изысканным медовым вкусом и непередаваемым цветочным ароматом.

СЕРЕБРЯНЫЕ ИГЛЫ



Для приготовления «Серебряных Игл» берутся только нераскрытые чайные почки, покрытые серебристо-белыми ворсинками. Почки напоминают по форме иголки, отсюда и название чая. Собирают его только два дня в году весной. Листья «Серебряных Игл» не проходят тепловую обработку – только сушатся в бамбуковых корзинах.

По легенде, впервые этот чай был приготовлен в XII веке и принесён в дар китайскому императору.

При заварке чай даёт светло-жёлтый настой с тон-

ким ароматом дикой орхидеи и нежным цветочным вкусом.

Популярность этот чай обрел благодаря мягкому тонизирующему и охлаждающему воздействию.



ПАЙ МУ ТАН «БЕЛЫЙ ПИОН»

Свое название чай получил благодаря тому, что его листья похожи на лепестки цветов. При заварке чай красиво раскрывается и становится похож на цветок пиона.

Пай Му Тан заваривают 3-4 минуты водой температуры 60°C. Получается прозрачный настой с изумрудным оттенком, который обладает нежным вкусом и оставляет сладкое послевкусие.

Пай Му Тан хорошо утоляет жажду, поэтому его хорошо пить в жаркое время года. Он также способствует релаксации после физических нагрузок, мягко стимулирует деятельность нервной системы и обладает омолаживающим действием.

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО РОЙБУШ – КОРОЛЬ ЛЕТНИХ НАПИТКОВ

Ройбуш в переводе означает «красный кустарник». Напиток изготавливают из листьев кустарника, который растет в саванне, в 150 километрах от Кейптауна. Ройбуш относят, как правило, к «этническим чаям», хотя листьев *Camellia Sinensis* (чай) в нем нет.

По легендам африканских племен, великодушные боги подарили людям Ройбуш как источник крепкого здоровья, долгой молодости и кипучей энергии.

Это кустарник семейства бобовых, то есть он является родственником клевера, фасоли, люпина. Растет Ройбуш только в Южной Африке, попытки вырастить его в других странах успехом не увенчались. Растение представляет собой куст высотой 1,5 м с длинными красными ветвями и красными листьями-иголочками.

В Южной Африке Ройбуш — повседневный напиток, его пьют в среднем по 2-3 литра в день, очень популярен он также в Японии.

Ройбуш содержит мало танина, не содержит кофеина, поэтому его могут пить даже маленькие дети, тем более что напиток получается кисло-сладким без характерной, например для чая горчинки.

Содержащиеся в Ройбуше витамины и макроэлементы способствуют укреплению иммунной и нервной системы, выводят шлаки из организма, понижают уровень сахара в крови, выводят холестерин. Ройбуш обладает антиаллергенным и успокаивающим свойствами, эффективен при малокровии, способствует омоложению организма.

КОНЦЕНТРАТ РОЙБУША

Заливаем 2 OZ Ройбуша 2 литрами кипящей воды. Настаиваем не менее 30 минут, остужаем и храним в холодильнике. Концентрат может сохраняться в холодильнике до двух недель. Его можно использовать сам по себе или в качестве базы для напитка.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Для приготовления холодного чая из концентрата добавляем воду и лед по вкусу. Для разнообразия и усиления вкуса можно добавить сахар, молоко, мед. А подаем непременно со льдом, долькой лимона или веточкой свежей мяты.

НЕСКОЛЬКО СПОСОБОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ РОЙБУШ

- В Южной Африке Ройбуш кипятят на медленном огне в течении 30 минут, затем процеживают и подают в горячем или холодном виде.

- Одна чайная ложка с верхом чая Ройбуш на одну чашку кипящей воды. Вылить воду в заварочный чайник, накрыть его крышкой и дать настояться 10 минут; заваренный чай процедить через фильтр и разливать в чашки. Более короткое время заваривания не влияет на вкус, но исследования показывают, что растворение антиоксидантов в воде происходит за 10 минут.



ЮЖНО-АФРИКАНСКИЙ ПУНШ

В литр крепкого горячего чая Ройбуш (1 OZ на литр воды) добавляем 160 г сахара. Остужаем, и вливаем по одному литру апельсинового и яблочного сока. Если подаем в бокалах, украшаем вишнями, мятой, дольками яблок и лимона.

ОРЕХОВЫЙ ЧАЙ

На одну порцию холодного чая добавляем 30 г орехового сиропа и 20 г холодного молока, хорошо размешиваем.

ЧАЙ С ЯБЛОКАМИ

Яблоки (0,5 кг) освобождаем от сердцевин, нарезаем тонкими ломтиками и укладываем в эмалированную кастрюлю. Добавляем сок двух лимонов и немного натертой цедры. Все засыпаем сахарным песком (около 2 стаканов) и заливаем холодным, свежим, очень крепким чаем (2,5 стакана). Кастрюлю закрываем крышкой и ставим в холодильник на 6 часов.

ЧАЕПИТИЕ НА АРБАТЕ

(Булат Окуджава, отрывок)

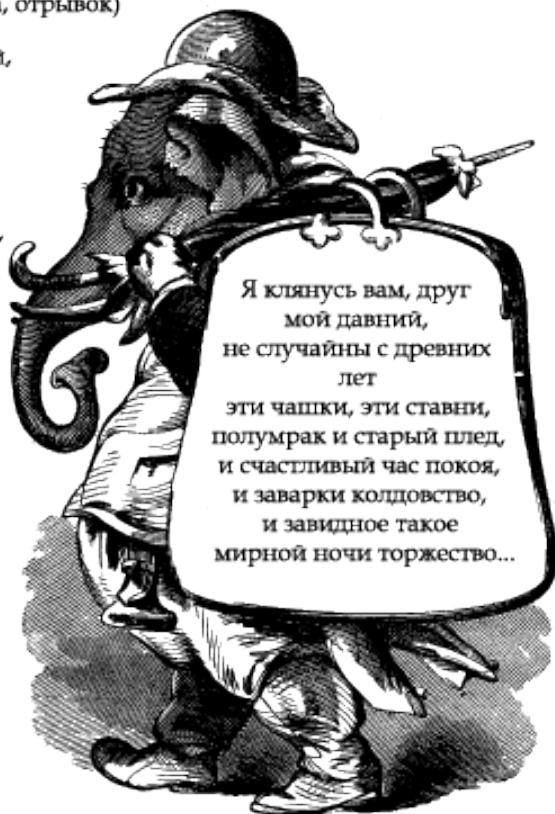


Пейте чай, мой друг старинный,
забывая бег минут.
Желтой свечкой стеаринной
я украшу ваш уют.
Не грустите о поленях,
о камине и огне...
Плед шотландский на коленях,
занавеска на окне.

Самовар, как бас из хора,
напевает в вашу честь.
Даже чашка из фарфора
у меня, представьте, есть.
Я для вас, мой друг, смешаю
в самый редкостный букет
пять различных видов чая
по рецептам прежних лет.



Кипятком крутым, бурлящим
эту смесь залью для вас,
чтоб бывшее с настоящим
не сливалось хоть сейчас.
Настояться дам немножко,
осторожно процежу
и серебряную ложку
рядом с чашкой положу.



Я клянусь вам, друг
мой давний,
не случайны с древних
лет
эти чашки, эти ставни,
полумрак и старый плед,
и счастливый час покоя,
и заварки колдовство,
и завидное такое
мирной ночи торжество...



НАШИ МАГАЗИНЫ



УНЦИЯ

Киев

Севастополь • Санкт-Петербург • Москва • Абакан •
Астрахань • Астрахань • Барнаул • Белгород • Воронеж •
Владимир • Екатеринбург • Иваново • Иркутск • Казань •
Калининград • Кемерово • Кострома • Краснодар •
Красноярск • Мурманск • Мытищи • Нижний Новгород •
Новокузнецк • Новосибирск • Омск • Пермь •
Прокопьевск • Ростов-на-Дону • Рыбинск • Саиногоorsk •
Ставрополь • Сургут • Сыктывкар • Тверь • Томск •
Тула • Тюмень • Чебоксары • Ярославль • Алматы •
Астана • Хельсинки



ТОВАРИЩЕСТВО ЧАЕТОРГОВЦЕВ / СЕТЬ МАГАЗИНОВ «УНЦИЯ»

Г. КИЕВ, УЛ. КРАСНОАРМЕЙСКАЯ, Д. 16

ТЕЛ: (044) 229-25-23

WWW.OUNCE.COM.UA

WWW.CHAY.INFO

INFO_OUNCE@UKR.NET

