

ЧАЙНЫЙ ЛИСТИК

Tea-Dealers Partnership Edition

№3

ИЗДАНИЕ ТОВАРИЩЕСТВА ЧАЕТОРГОВЦЕВ
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЕТИ ЧАЙНЫХ МАГАЗИНОВ

УНЦИЯ



КОФЕ

В СЕТИ МАГАЗИНОВ

УНЦИЯ

ЧАЙНЫЙ ЛИСТ ДОЛЖЕН БЫТЬ
СМЯГ, КАК КОЖАНЫЙ САПОГ
ТАТАРСКОГО ВСАДНИКА;
ИЗОГНУТ, КАК ПОДГРУДОК
КРЕПКОГО ВОЛА;
РАСКРЫТ, КАК ДЫМКА,
ПОДНИМАЮЩАЯСЯ ИЗ УЩЕЛЬЯ.

ЛУ ЮЯ
«ЧАЙНЫЙ КАНОН»
(«ЧАЙЗИН») VII ВЕК

ПОДАРОК ДОЛЖЕН БЫТЬ
ДОБРЫМ, КРАСИВЫМ
И ПОЛЕЗНЫМ

ЧАЙ-ЭТО

• ОТЛИЧНЫЙ •

ПОДАРОК

ПЬЕМ НОВЫЕ ИНДИЙСКИЕ ЧАИ

Индийский чай широко известен во всем мире.

Индийские чаи различаются по вкусу, аромату и цвету настоя в зависимости от района производства.

Ассамские чаи, например, дают темный настой с солодовым привкусом, Дарджилинги отличаются светлым настоем (непривычным нашему человеку, для которого «черный» чай должен быть темным) и богатым цветочно-мускатным вкусом.



На Украину индийские чаи попадают в основном из Германии, которая закупает их в больших количествах на индийских чайных аукционах. Особенность таких чаев в том, что немецкие производители для поддержания постоянных вкусовых качеств отдельного сорта смешивают чай разных плантаций и сезонов. Что лишает чай индивидуальности.

Мы нашли возможность получать чайные лоты заранее, чтобы, протестировав, выкупать чай с аукционов

(потому что только так в Индии происходит передача чая в продающую компанию).

Выйти на прямые поставки из Индии довольно трудно. Наши специалисты и титестеры провели переговоры более чем с десятью индийскими компаниями и продегустировали около полутора тысяч образцов чая, чтобы в наших магазинах появились самые лучшие сорта. Это был очень кропотливый и требующий принятия оперативных решений процесс.

Мы отобрали свежие Дарджилинги первого сбора и зрелые второго, а так же лучшие сорта второго сбора Ассамы. Выделяя только те сорта, которые обладают запоминающимися, несравнимыми друг с другом вкусовыми характеристиками.

Результатом нашего труда явилась новая линейка отличных индийских чаев. Искренне верим, что наши покупатели их оценят!

Мы очень горды тем, что на сегодняшний день наш чай не имеет аналогов на украинском рынке!

В ЭТОМ НОМЕРЕ
ВЫ НАЙДЕТЕ РАССКАЗ ОБ

АССАМСКИХ

ЧАЯХ



КАК И ГДЕ РАСТЕТ ЧАЙ



Напомним, что чайное растение (*Camellia sinensis*) существует и культивируется в природе в виде куста или дерева.

Чайный куст хорошо развивается в южных районах Китая, в Тибете, Японии. Там он выдерживает довольно низкие температуры и может достигать в высоту 3–5 м; его жесткие листья имеют длину около 5 см.

Ассамское чайное дерево может вырастать до 15–20 м, а листья — от 15 до 35 см.

Цветет чайное растение весной. Небольшие белые цветки напоминают цветки яблони.

Для хорошего сбора листа необходимо тепло и много влаги в виде «парной» атмосферы. Чай не выносит застоя воды под корнями, поэтому серпантин чайных кустов располагают на горных склонах террасами, на которых вода долго не задерживается.

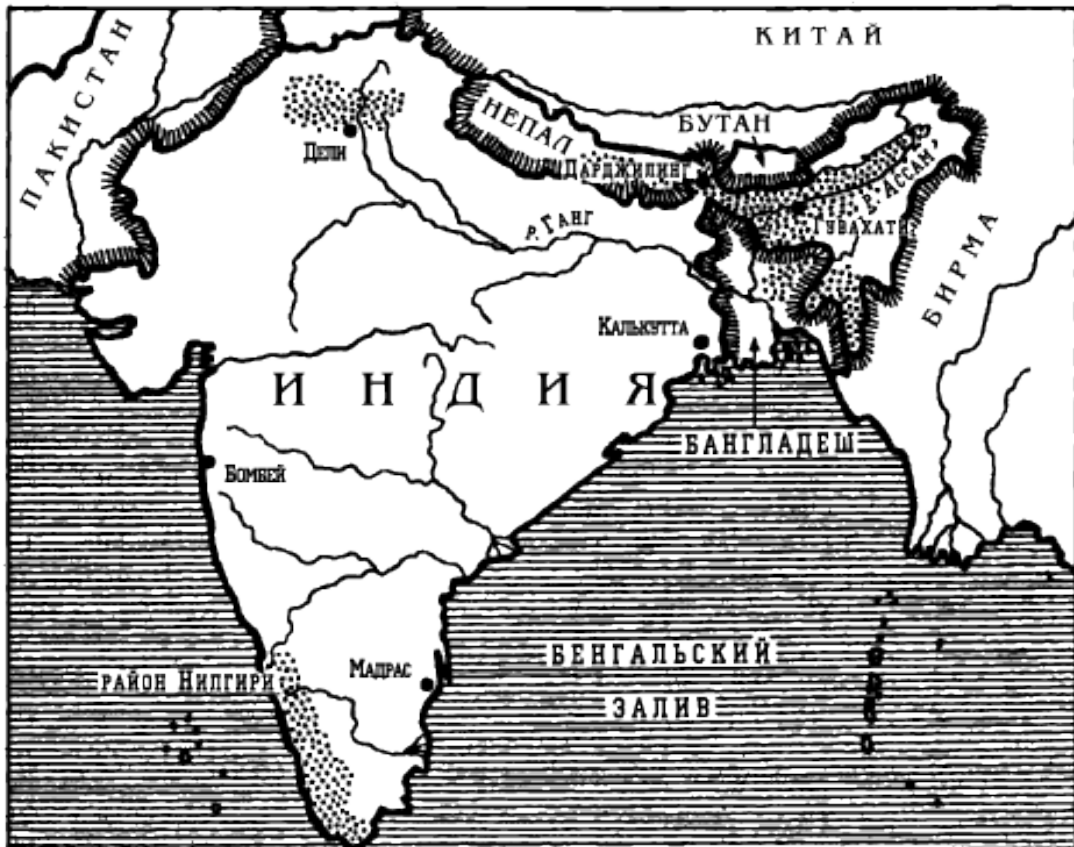
Чайный куст (дерево) долговечен, он может жить и давать ценный сбор листа около 100 лет. Обычно его выгодно использовать в долинах 40–50 лет, а на склонах 60–70 лет, поскольку со временем снижается количество листьев, пригодной для сбора, да и ее качество.



Побеги чайного дерева

Однако на знаменитых плантациях Дарджилинга не спешат омолаживать посадки и дают им возможность достигать возраста 90–100 лет, при этом качество продукции неизменно остается превосходным.

На примере индийских черных чаев можно заметить одну тенденцию, сохраняющуюся для всех чаев вообще: чем прохладнее климат, в котором выращивают и собирают чай, тем более изысканным является его аромат и тем более тонким — вкус. То есть северные чаи изысканнее южных, а высокогорные — равнинных.



Чайная эмблема района Ассам



Чайная эмблема района Дарджилинг



Чайная эмблема района Нилгири

КАК СОБИРАЮТ ЧАЙ В ИНДИИ

Среди самых нелегких трудов в земледелии часто называют уход за хлопчатником и его сбор. Чтобы возделывать и убрать гектар хлопчатника, надо 150 человеко-дней. Гектар чая требует затрат в 500 (!) человеко-дней.

Чтобы собрать один килограмм чайного листа, нужно сделать около 3000 движений! За спиной у каждой сборщицы чая (а в Индии этим занимаются

только женщины) — большая плетеная корзина. Проходя вдоль рядов чайных кустов, женщины срывают пальцами обеих рук самые нежные побеги-флеши — верхние почки и два листочка ниже их. Листья бросают за спину, в корзину. Опытные сборщицы успевают сорвать за секунду четыре-пять флешей.

В зависимости от веса и качества листа сборщицам платят в день около одного (!) доллара.

ВЗГЛЯД НА ИНДИЙСКУЮ ЧАЙНУЮ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

- Чайная промышленность дает средства к существованию более чем 20 млн чел.
- Женщины составляют 50% рабочей силы, занятой в чайной промышленности.
- Всего насчитывается 13 тыс. чайных плантаций, на них работают более 2 млн человек.
- Большие чайные компании производят около 40% чая.
- 80% плантаций имеют размер меньше 8 гектаров (они дают 10% от общего производства чая).
- Головное потребление чая на душу населения в Индии составляет всего 650 г.
- Для сравнения: Шри Ланка — 1,2 кг, Великобритания — 2,5 кг, Ирландия — 3,1 кг.

ХИТ-ПАРАД АССАМСКИХ ЧАЕВ

ДЭЖУ

Слегка медовый вкус быстро раскрывается в любой воде благодаря аккуратным типсам и небольшому листу. Приятный утренний чай.

МОКАЛБАРИ ИСТ

Самый дорогой чай Ассамы. Его изысканный вкус и долгое томное послевкусие вызывают в памяти благородные сорта портвейна. Крупные светлые типсы перемежаются с крепкими и не менее крупными антрацитовыми листьями. Настой имеет яркий рубиновый цвет.



АССАМ



Ассам (Assam) — место рождения индийского чая.

Ассам (Земля носорогов) — штат с густыми лесами. Этот район на северо-востоке Индии оказался превосходно подходящим для выращивания чая.

В 1823 году шотландский майор Роберт Брюс во время охоты случайно набрел на высокие чайные деревья, тогда же в Ассаме были заложены первые плантации, а в 1839 году первые 8 ящиков индийского чая были вывезены из Ассамы на Лондонские аукционы.

В 1863 году на кораблях Ост-Индской компании из Китая в Индию привезли чайные кусты и начали выращивать их в штате Ассам. На плантациях кустам не дают высоко расти, регулярно подрезают на уровне пояса для удобства сбора.

Первый сбор листа производится в марте-апреле, он невелик и не очень ценится. Большая часть ассамского чая собирается в период с июля по сентябрь. Чай второго сбора обладает отменным качеством. Он имеет нежный пряный вкус и цветочный аромат. Листья этого чая покрыты большим количеством серебряных волосков, и именно они придают чаю его отличительные свойства. Лучшими считают чай Верхнего Ассамы.

В отличие от других черных чаев Индии, ассамские чаи выращиваются не в горах, а на равнинах. Чайные фабрики Ассамы изготавливают черный чай. В больших количествах он идет на потребление внутри страны, частично — на экспортный аукцион в Калькутте. Сегодня Ассам — самый большой чаепроизводящий район в мире.

Ассамские чаи преимущественно утренние, темно-бордового цвета (который часто сравнивают с цветом корочки бисквита), с терпким, вяжущим, солодово-пряным вкусом. В аромате Ассамы часто присутствуют легкие медовые нотки.

Если крепость — Ваша слабость, значит, Ассам — это Ваш чай.





ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...



В Индии чай продают в небольших ларьках, расположенных вдоль тротуаров. Тщательно заваренный чай хранят в некоем подобии самовара, подают крепким, с большим количеством сахара, молока и различных специй. Отметим, что количество рецептов приготовления чая в Индии, намного превышает количество живущих там народностей!

Туристам наливают чай в глиняные стаканчики, которые после использования тут же разбирают — чтобы покупатель был уверен, что до него из стаканчика никто не пил.

Черный чай помогает перенести стресс.

Британские ученые провели следующий эксперимент: 75 участников разделили на две группы: первая группа пила чёрный чай, вторая — ароматизированный напиток, идентичный чаю по содержанию кофеина, вкусу, цвету. Участники проходили ряд тестов. В частности, предлагалось воспроизвести ситуацию, в которой им угрожало увольнение с работы или обвинение в краже продуктов из супермаркета. По завершении тестов измеряли давление, пульс и уровень гормона стресса кортизола в крови. Повторные измерения (спустя 50 минут) показали, что получавшие натуральный чай восстанавливались в два раза быстрее.

Королевское чайное дерево, которому, как полагают, 1700 лет, до сих пор растет на границе Китая с Бирмой. Оно имеет высоту около 32 м, а его основной ствол превышает в диаметре один метр.

Существует китайская поговорка, которая в буквальном переводе звучит так: «Ежедневное употребление чашки чая приведет к исчезновению аптечного дела».



Во время второй мировой войны на любимый английский напиток ввели карточки. Но солдаты обязательно должны были получать свою норму. В Красной армии бойцу было положено 100 гр. водки, в британской — выдавали пайку 25 гр. сухого чая.

НАШИ МАГАЗИНЫ.

ЧАЙНЫЙ МАГАЗИН

УНЦИЯ

ЛУЧШИЙ ЧАЙ В ГОРОДЕ

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 • Саяногорск • Ставрополь • Surgut • Сыктывкар • Тверь • Томск • Тула • Тюмень • Чебоксары • Ярославль • Алматы • Астана • Хельсинки

ТОВАРИШЕСТВО 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

