



ЭЛЕКТРОННАЯ



ПЛЕЙ-ЛИСТ СОРТА

ПЕРВЫЙ СРЕДИ РАВНЫХ. ПЕРВЫЙ УРОЖАЙ КИТАЙСКОГО И ИНДИЙСКОГО ЧАЯ

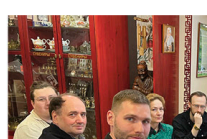
Время от сбора чая до его появления на полке магазина составляет не менее 3 месяцев. Это обычное время доставки и китайского, и индийского чая большими партиями. Нужно также учесть, что на складах хранится многомесячный запас, чтобы избежать дефицита. Так что реально чай попадает на полки через полгода или более с момента сбора. Если чай фасуется в России, то вообще нельзя узнать, когда он собран. Чай много месяцев лежит на складе, но на пачке указывается только дата фасовки. Это нормально для чая. Чай, упакованный в стране произрастания в пакеты из фольги, может храниться гораздо дольше с минимальной потерей качества. Но весенний китайский чай и весенний чай из индийского района Дарджилинг имеют особый вкус и чрезвычайно высоко ценится знатоками во всем мире. Они готовы платить за такой чай в разы больше, чем за чай, собранный в более поздний сезон.

Поэтому мы каждый год привозим в магазины «Море чая» свежий китайский и индийский чай первого весеннего сбора. Сразу после сбора и изготовления чай фасуется на фабрике в Китае (и в Индии) в пакеты из фольги и немедленно отправляется нам.

Бай Мао Хуо (Беловолосая обезьяна)

При знакомстве с этим зеленым китайским чаем практически у каждого возникает вопрос о происхождении его названия. Есть несколько версий. Одна из них намекает на внешнее сходство чайнок с обезьянками хвостиками, согласно другой, название чая связано местом произрастания.

Легенда о происхождении Бай Мао Хуо не опровергает ни одну из версий. Она рассказывает о поэте Лан Юане, который путешествовал в горах и сбился с пути. Тропа была окутана густым туманом настолько, что он потерял всякую надежду найти дорогу домой. Из клубящейся дымки возникла белоснежная обезьяна. Она пристально посмотрела на поэта и нырнула обратно в туман. Юноша, увидев в этом знак, отправился за животным. Двигаясь по следам обезьяны, он наткнулся на чудесный куст. Настой листьев с этого куста вернул поэту силы. Вскоре туман растаял, обнажив тропу, ведущую домой. Благодарный юноша вернулся к чайному кусту и стал заниматься изготовлением чая, дав ему название «Белая Обезьяна». Еще одна легенда рассказывает о том, что чай этот начали выращивать монахи. А собирать его помогали обезьяны, в честь которых монахи называли чай. Северофуцзянский уезд Чжэнхэ, родина Беловолосой Обезьяны, раньше назывался краем белых обезьян. Возможно, название чая связано с местом, где он появился. А еще чайники Бай Мао Хуо покрыты белым ворсом и по форме напоминают обезьяньи хвостики. Настой получается золотистого цвета. Аромат сладковатый травянистый. Вкус цветочно-медовый с нотками фруктов. Чуть вяжущее сладкое послевкусие. Бай Мао Хуо богат витаминами и аминокислотами, поэтому усиливает защитные функции организма и помогает сконцентрировать внимание.



Дун Тин Би Ло Чунь (Изумрудные Спирали Весны)

В туманной влажной атмосфере гор Дун Тин близ озера Тайху растет чай, который входит в десятку знаменитых чаев Китая. Здесь, в провинции Цзянсу, чайные плантации расположились между садов плодовых деревьев. Сливов, персики, хурма и абрикосы растут рядом с чайными кустами. Два тысячелетия китайские поэты воспевают этот славный чай. Восхищаясь им, о нем говорят – «Одна нежность – три свежести». Понимают под этим высказыванием нежность первых листьев, которая дарует сочную свежесть цвета, яркую свежесть аромата и непревзойденно тонкую свежесть вкуса. Весной (в конце марта) в период цветения плодовых деревьев, берут только самые нежные почки с одним листочком. Лучший Би Ло Чунь собирают до 5 апреля. Чтобы сделать килограмм знаменитого чая, необходимо собрать примерно 120000 крошечных почек и листьев. Сырье проходит тщательную сортировку и подвяливается. Затем его подвергают высокотемпературной обработке в специальных котлах, после чего лист становится податливым, и ему придают форму изящных спиралей. Изящные изумрудные завитки, покрытые серебристым ворсинком, лучше заваривать в посуде из стекла, ведь любоваться, как разворачиваются в воде спирали нежных листочков – особое удовольствие.

Можно воспользоваться методом «верхней заварки». Наполните стакан водой температуры 75-80°C а после засыпать чай. Почувствуйте, как облако травянисто-цветочного аромата наполнит комнату, и наслаждайтесь свежестью плотного, шелковистого, сладкого в начале и чуть терпкого в конце вкуса Дунтин Би Ло Чунь.

Волна свежести «сметет» усталость после умственного или физического напряжения, даст энергетическую подпитку на весь день и приподнятое настроение.

Тай Пин Хуо Куй (Главарь из Хуо Кэна)

Когда необходимо вдохновение, когда хочется начать день с открытия, когда испытываешь непреодолимую потребность в чем-то свежем и неведанном ранее... Смыть с будней пыль рутины поможет самый яркий, самый красивый и в то же время тонкий и почти невесомый Тай Пин Хуо Куй. Этот чай привлекает внимание невероятным размером своих чайнок – до 7 сантиметров. Сначала может показаться, что это один единственный листок, но сырье для него – почка и два листка. Они аккуратно сплюснуты в широкие и плоские ярко-зеленые пластинки. Тай Пин Хуо Куй, как и Лун Цзин вручную обжаривают в специальных котлах. Мастер ловко перемещает зеленое сырье руками по раскаленной поверхности. Собирают его позже, чем другие зеленые чаи подобного класса. Есть два периода сбора: первый около 20 апреля, второй сбор проходит через несколько дней, в начале мая. Сорт куста, из которого делают Тай Пин Хуо Куй называется Ши Да Ча. Побеги такого куста имеют характерную вытянутую форму и быстро растут. Родом наш красавец из уезда Тайпин провинции Аньхой. Почвы здесь не только богаты минеральными веществами, а еще и сдобрены речной глиной. Это безусловно, влияет не только на его непревзойденные вкусовые качества, а еще и полезные свойства. Большое содержание магния, калия, жиров, белков, аминокислот и кофеина целебно воздействуют на организм.

Настой получается блестящий, почти прозрачный. Вкус нежный, сладковатый, объемный и полный. Аромат свежескошенной травы наполняет всю комнату. После первого глотка по сердцу разливается янтарь. И вот вы уже влюблены в этот неземной вкус, очарованы красотой и яркостью листа, а сердце уносится к вершинам гор вдохновения.

Чжу Е Цин (Свежесть Бамбуковых Листьев)

Именно в провинции Сычуань более двух тысяч лет назад начали культивировать чай. Его выращивали и готовили здесь буддийские монахи. На склонах красивейшей горы Эмэйшань, в окружении культурно-исторических памятников и святые возделывают превосходный зеленый чай Чжу Е Цин. Плантации располагаются на труднодоступных склонах на высоте 800-1200 метров над уровнем моря, выше, у самой вершины – древний буддийский храм Десяти тысяч лет и бескрайние облачные моря. Надписи, сохранившиеся на стене храма, свидетельствуют о том, что местные монахи издревле трепетно относятся к чаю, возделывают и собирают его.

Чжу Е Цин – прямая потомок монастырских чаев этих мест. Сорт относительно молод, еще моложе его имя, которого он удостоился только в 1964 году. Чиньонг госсвета КНР был в этих местах с визитом, и по просьбе монахов, назвал его, сравнил со свежей зеленью бамбуковых листьев. Лучшее время для сбора Чжу Е Цина – самое начало апреля. Берут почку и листочек, или почку с двумя не раскрывшимися листьями. Сырье тщательно перебирают, раскладывая под навесом или в проветриваемом помещении для завяливания. После, чтобы остановить процесс окисления, листья вручную прожаривают в котлах. После такой обработки чайники по форме и по цвету напоминают бамбуковые листья. Аромат настоя освежающий, луговой. Вкус нежный, ясный, сладковатый. Цвет светло-золотистый.

Бай Му Дань (Белый Пион)

В уезде Фудин на севере провинции Фуцзянь с конца марта по начало апреля собирают лучший Бай Му Дань – белый чай из почек и молодых листьев. Третью часть сырья – почки, покрытые белым пушком, и две трети – молодые листочки зеленовато-оливкового цвета. Аккуратно собранные почки и два верхних листочка почти никак не обрабатывают, только подвяливают на открытом воздухе и сушат, поддерживая необходимую температуру и влажность.

Бай Му Дань появился в 1870-х годах. Его родина, как и у Серебряных Игл – северо-восточная часть провинции Фуцзянь, а именно области Чжэн Хэ и Фудин. Одна из легенд рассказывает о женщине – лекаре Тайму. Однажды загадочная болезнь поразила жителей уезда Фудин. Тайму никак не могла подобрать лекарство, как вдруг ей явился в видении дух горы, указав на загадочный чайный куст. Отсылав растение, женщина наполнила жителей целебным настоем из его листьев. Больные чудесным образом выздоровели. С тех пор небольшие, но очень живописные горы, возле которых собирают Бай Му Дань, называются Таймушань. Плодородные почвы тех мест щедро питают чайные растения. Они насыщены микро- и макроэлементами, витаминами и аминокислотами. Бережно собранный вручную и аккуратно высушенный лист хранит в себе множество целебных свойств. Бай Му Дань обладает релаксирующим и охлаждающим эффектом. Помогает противостоять процессам старения, укрепляет иммунитет, выводит вредные вещества. Благоприятно влияет на сердечно-сосудистую систему, умиротворяет и успокаивает. Дарит ощутимый прилив сил. С первой заварки комната наполняется тонким ароматом цветущих лугов. Цвет настоя напоминает мед акации. Вкус плотный, густой, сладкий, с намеком на пряную ноту диких трав. Послевкусие долгое, свежее. Бай Му Дань способен снимать нервное напряжение, умиротворять и вдохновлять.

Эти и другие сорта китайского чая первого сбора – уже в магазинах Море чая.

Комитет по контролю качества очень высоко оценил поставку 2023 года. Все сорта получили оценки выше 8 баллов из 10, что соответствует уровню «чай клубного качества для знатоков и ценителей».

СВЕЖИЙ ДУШИСТЫЙ ЧАЙ

Изящные образцы коммерческой прессы XIX века: преискуранты Торгового Дома Ольги Корещенко.

В нашем музее есть коллекция дореволюционных преискурантов чайных купцов, 4 экземпляра этого собрания – извещения Ольги Арсеньевны Корещенко, жены московского купца Николая Корещенко. Семья владела чайным магазином в Москве на Кузнецком мосту. Торговый дом занимался кяхтинским (доставленным сухопутным путем) чаем.

Так называемые извещения носили рекламный характер, каждое из них включало в себя подробный преискурант товаров с элементами описания, кроме того, в нем указывались адреса складов предприятия, иногда справочная и познавательная информация о товаре. Каждое извещение украшено прекрасной гравюрой, декоративными элементами, тщательно подобран шрифтом.

По документам разных лет (с 1876 по 1891 г.) можно проследить, как фирма развивалась и росла. Если в преискуранте от 1876 года числится: «Главный оптово-розничный склад кяхтинских первосборных чаев торгового дома Ольги Корещенко находится на Кузнецком мосту в доме Торлецкого в Москве. Оптовый склад в нижегородской ярмарке по шоссе под № 1, 2, 3 и 4.» То в преискуранте фирмы за 1877 год прибавляется еще один оптовый склад «в Кишиневе, против Соборного бульвара в доме Кишиневской Митрополии». В преискуранте 1879 года числится еще один склад «в Киеве на Крещатике», А в 1891 году чай Торгового Дома можно было получить уже «в Варшаве, Кишиневе, Черкасах Киевской губернии и в Могилеве». Местоположение основного склада все эти годы оставалось неизменным, в Москве на Кузнецком мосту.

Обращаясь к покупателю, владелец пишет в одном из своих извещений: «Производя в больших размерах торговлю Кяхтинскими чаями и имея относительно нее обширную корреспонденцию с иногородними лицами, торговый дом Ольги Корещенко приобретает для своего производства на Китайских рынках, самые что ни есть высшие сорта чаев первого весеннего сбора, соблюдая при этом все выгоды, дающие ему возможность продавать из своих складов превосходного достоинства первосборный чай за цену умеренную и на самых выгодных для господ покупателей условиях...

В особенности удачна по выбору сортов, и выгодна по ценам, оказалась покупка первосборных чаев нового урожая, произведенная нашим Торговым Домом на Императорских плантациях Китая, где приобретены нами огромные партии самых наилучших сортов чая, которые ныне прибыли в Москву, и с сего числа поступили в оптовую и розничную продажу в наши склады...

Рекомендуя благосклонному вниманию наших господ покупателей и всех любителей хорошего чая вновь прибывшие свежие душистые первосборные чаи, мы со своей стороны обязанностью считаем заявить, что по строгим испытаниям чаев нового урожая, только что поступивших на продажу в наши склады, все сорта их, сообразно своим ценам найденны отменно превосходными отличающимися необычайно приятнейшим вкусом и ароматом.»

Кроме того, в разных изданиях Торговый Дом с заботой информирует покупателя, что, несмотря на сложную обстановку на рынке, старается удерживать цену на свой товар, не жертвуя при этом качеством. В другом номере преискуранта объясняет разницу между сухопутным кяхтинским чаем и чаем, доставленным морским путем, пишет познавательные статьи о видах китайского чая, дает советы по его правильному хранению.

Обо всем этом рассказам в наших следующих публикациях. Приглашаем вас взглянуть на дореволюционные преискуранты чайных предприятий в музей «Море чая» на Фонтанке, 91.

ОЛЬГИ КОРЩЕНКО

Только что получив из Кяхты бо́льшую партию Свежих душистых чаев **ПЕРВОГО ВЕСЕННЕГО СБОРА** Своей собственной выписки и выбора, торговый дом **ОЛЬГИ КОРЩЕНКО** сби́хит известить о томъ Г.г. покупателей и всѣхъ любителей хорошаго чаю, присовокупляя, что ново-полученные чаи съ 10-го Мая поступили въ оптовую и розничную продажу въ склады торговаго дома.

Необычайно высокое достоинство ново-поступившихъ въ продажу **ПЕРВОСБОРНЫХЪ ЧАЕВЪ**, неоставляетъ желать ничего лучшаго, каждый сортъ не только вполне соответствуетъ назначенной за него цѣнѣ, но и превосходитъ всякую похвалу.

ДО СВѣДѢНІЯ Г.г. ИНОГОРОДНЫХЪ

мы считаемъ довести, что наши образцы самое строгое вниманіе на вышесказанно похвалѣ трѣбующаго чая, разнѣе кому изъ чужды и отсу́тствующа, такъ, какъ похвалѣ нашихъ лучшихъ надорожѣ.

Г.г. Иногородныхъ исполняются непремѣнно въ тотъ часъ, когда вы получите.

ПРОСИМЪ ЗАМѢТИТЬ

наша фабрика, а именно:

ПЕРВАГО ВЕСЕННЯГО СБОРА



ВЕСЕННИЙ ДАРДЖИЛИНГ ПЕРВОГО СБОРА УЖЕ В ПРОДАЖЕ

Дарджилинг – гармония туманов, свежих листьев и голубого неба. Там, где чувствуется дыхание Гималаев, где простираются обширные зеленые долины, рождается легендарный чай, хранящий в себе тайну и волшебство района Дарджилинг.

В 2017 году мы начали прямые закупки чая в индийской чайной компании Голден Типс. Компания была основана в 1933 году и имеет в мире прочную репутацию производителя качественного чая. На всем протяжении своей более 80-летней истории Голден Типс покупает и упаковывает чай непосредственно на родине и неустойно трудится над возвращением заслуженного доброго имени индийскому чаю. Стоит дополнительно отметить, что имея лицензионное соглашение с Чайным комитетом Индии, мы достигли того, что все чаи марки Голден Типс сертифицированы как 100% индийский чай без примесей других чаев. Компания получила разрешение от Чайного комитета Индии на использование на нашей продукции знаменитых официальных логотипов: логотипа «Индийского чая», и региональных логотипов «Дарджилинг», «Ассам», «Нилгири», «Сикким», «Дуар» и «Кангар». Присутствие таких знаков на упаковках является знаком подлинности происхождения чая и гарантией его высокого качества.

После того, как СССР перестал импортировать китайский чай и до начала 2000-х годов, индийский чай в России был лидером предпочтений любителей чая. Но потом из-за недостаточной поддержки Индией своих экспортеров и ненадлежащего контроля за качеством, особенно при экспорте в Россию и при фасовке в России, индийский чай уступил пальму первенства цейлонскому.

Качественный индийский чай по-прежнему очень популярен у ценителей. Особым спросом в России пользуется терпкий чай из равнинного района Индии, расположенного в долине реки Брахмапутры – Ассам. Чай отличается крепостью и насыщенным вкусом. Но есть и любители утонченного по вкусу чая из высокогорного района Дарджилинг.

Дарджилинг – высокогорный район Индии, расположенный на высоте 2000 метров над уровнем моря. Здесь производится самый дорогой и знаменитый чай с нежным ароматом, светлым настоем и очень тонким деликатным мускатным привкусом. Ценители называют чай Дарджилинг «шампанским среди чаев». Объем производства такого чая очень невелик – менее 3% от общего объема производства чая в Индии.

Особенно выделяют первый весенний сбор (обычно апрельский). Дарджилинг первого в году, весеннего, сбора отличается нежностью вкуса и ярким чайным ароматом. Такой чай очень дорог и его мало. А спрос во всем мире огромен. В этом году мы горды предложить Дарджилинг весеннего сбора от компании Голден Типс, офис которой как раз и находится в Дарджилинге уже ровно 90 лет. Эти чаи были собраны ранней весной на чайных плантациях горного района Индии, и уже в апреле попали на полки наших магазинов.

Почему Дарджилинг дороже других индийских чаев?

Дарджилинг, особенно первого сбора, – это очень дорогой чай. Главная причина состоит в том, что спрос на чай из Дарджилинга намного

превышает его производство. Фанаты и богатые люди со всего мира заказывают первосборный чай через авиацию по цене до 1000 долларов за килограмм. Но есть и ряд других причин: склоны чайных плантаций Дарджилинга настолько круты, что их обработка может производиться только вручную, что увеличивает затраты. Высокогорная местность также увеличивает расходы на производство, содержание линий снабжения, более высокие расходы на топливо, большие расходы на транспортировку урожая. Кроме того, урожайность чая в Дарджилинге ниже по сравнению с другими районами Индии – иногда в 4 раза.

Основные характеристики чая Дарджилинг

Настой получается от бледно-лимонного до насыщенного янтарного. Говорят, что напиток обладает различной яркостью, глубиной и плотностью. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. Послевкусы яркие и долгие. Ценители чаще всего описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, округлый, нежный, зрелый, сладкий, живой.

Можно наслаждаться не только его вкусом, но и тем, что он действительно полезен для вас. Богатый антиоксидантами, этот удивительный чай укрепляет вашу иммунную систему. Он наполняет мягким теплом и помогает расслабиться. В чашке чая – душа Дарджилинга. Сделайте глоток и почувствуйте гармонию туманов, свежих листьев и голубого неба.

Дарджилинг – один из самых желанных чаев в мире.

Дарджилинг расположен на северо-востоке Индии, среди великих Гималаев. Чай был посажен в Дарджилинге в начале 1800-х годов. Несравненное качество и вкус Дарджилинских чаев являются результатом благоприятного климата, особенности почвы, высоты над уровнем моря и тщательной обработки чайного куста. Всего около 10 тысяч тонн чая выращивается здесь каждый год на 17 500 гектарах земли. У местного чая есть свой особенный, редкий аромат, так любимый знатоками по всему миру. Чай Дарджилинг – это бренд класса люкс. Чай Дарджилинг – один из самых желанных чаев в мире.

Каждое утро, когда туман нависает над горами, сборщики чая отправляются по крутым горным тропам к 87 особым садам, где растут знаменитый во всем мире чай Дарджилинг. Скрытые облаками плантации простираются на сотни гектаров. Считается, что Гималайский хребет является обителью божества Шанкера Махадевы, и именно дыхание Бога приносит ветра, охлаждающие залитые солнцем долины, и туман, дающий им влагу. Как шампанское является продуктом района Шампань во Франции, так и чай Дарджилинг может быть произведен только в индийском районе Дарджилинг.

Еще одной особенностью чая Дарджилинг является то, что выращиваемые здесь чайные кусты относятся к мелколистному китайскому сорту. Такой сорт не встречается практически нигде в мире, кроме Китая, Японии, Дарджилинга и Кавказа. Его легко идентифицировать благодаря маленькому размеру листьев. Корни такого куста имеют длину более 1 метра, что полезно для сохранения почвы и помогает растению противостоять прохладному климату.

Сбор чая начинается на рассвете, когда птицы начинают свои утренние песни, солнечные лучи превращают туман в жемчужины росы на листьях. Земли Дарджилинга поют гимн жизни и радости. Сборщики улы-

баются, и с сиянием их улыбок солнце все выше поднимается над чайными садами. На фоне рассветного неба виднеется снег горы Канченджанги. Чайные сады окутаны густыми облаками и прохладным горным воздухом, омыты чистыми дождями. Влага питает плодородные почвы, и земля отзывается теплым дыханием. Выраженный здесь чай собирает в себя изысканный тонкий аромат природы.

В каждой чашке Дарджилинга чай – труд людей и их любовь к своему делу. Трепетное отношение к чаю и неизменные традиции рожают качество, которое ценится во всем мире. Кусты гнутся на ветру, и листик за листиком чай попадает в корзины сборщиц. Солнце неторопливо ползет по небу и вскоре садится. Недостижимые звезды внезапно кажутся такими близкими, что можно их коснуться. Мелодию ночной жизни гор нельзя услышать, ее можно только почувствовать.

Во вкусе настоящего Дарджилинга есть редкое очарование, которое отличает его от других чаев. Это один из самых редких и самых дорогих чаев, которые можно попробовать во всем мире. Тонким мускатным ароматом чая лучше наслаждаться в чистом виде, без молока и сахара.

Моречайский комитет по контролю качества по результатам дегустации очень высоко оценил качество первосборного Дарджилинга в этой поставке и присвоил всем сортам уровень «чай клубного качества для знатоков и Ценителей».

Этот чай есть не во всех магазинах «Море чая» на полках, но его можно заказать у продавцов в любой магазин, и он придет к Вам в течение недели.





MATE BAR
наб. р. Фонтанки, 91



Йерба Мате (Yerba Mate, *Ilex Paraguariensis*, Падуб Парагвайский) – уникальное растение, изначально произраставшее в тропических лесах Южной Америки вокруг грандиозного водопада IGUAZU, а сейчас высаживаемое плантационным способом на открытых пространствах на севере провинции Корриентес и в провинции Миссионес (Аргентина), на востоке Парагвая и юге Бразилии. Изначально коренное население – индейцы – жевали свежие листья, срывая их с деревьев или процеживали настои из них сквозь зубы, заливая водой в чаше, сделанной из тыквы, но от этого зубы чернели, часто в напиток попадала грязь. Монахи-иезуиты, пришедшие на континент, чьей задачей было обращать индейцев в христианство, строили поселения (Редукции), обучали их земледелию и ремеслам. Также обратили свое внимание на новое для них растение, стали потреблять его, но черные зубы выглядели не эстетично и не гигиенично, вследствие чего была придумана особая трубочка – Бомбичья. Способ, которым мы сейчас пьем Мате, это заслуга испанских монахов. Это была самая образованная часть общества и именно они опытным путем определили, что листья Йерба Мате наилучшим образом отдают свою пользу тогда, когда проливаются водой, а не настаиваются, как уже известный в те времена чай. Привычку пить Мате, восстанавливающий организм и дающий силы, приобретали все новые переселенцы из Европы. В те времена пропитание нельзя было купить, только охота и земледелие помогали выжить. В дальнейшем иезуиты стали просушивать листья (так Йерба Мате дольше хранилась), делая запасы для последующей продажи, и тем самым заложили основу современной отрасли заготовки. Со времен завоевания Южной Америки и по сей день Мате, национальный напиток Аргентины, является прекрасной альтернативой более популярным в наше время кофе, чаю или какао.

Для жителей Аргентины Мате такой же ежедневный продукт, как привычные в России чай или кофе, продающийся в супермаркете, а это монополия 10-12 промышленных производителей Йерба Мате, которые регулируют 80% рынка. В последние годы качество большинства известных марок упало ввиду использования агрохимии, ускоренных методов сушки и 2-3 месячной выдержки, дающей йербе цвет, но не позволяющей накопить все полезные вещества. В такой Йерба Мате высокое содержание свободного кофеина и дубильных веществ из-за несоблюдения традиционной технологии заготовки.



Олег Тактаров, актер и чемпион UFC-6 (смешанные единоборства), большой любитель Мате посетил Мате бар на наб. Фонтанки, 91 и дал мастер-класс по его приготовлению.

Мате —

самостоятельный напиток и целая культура. Пьется особым способом, путем многократно-го пролива большого количества просушенных листьев Йерба Мате большим количеством воды и извлечением полученного водного экстракта через бомбичью. При правильном приготовлении играет роль объем сосуда, из которого пьется Мате: чем он больше, тем больше расход Йерба Мате. Какой именно сосуд – не имеет значения, это может быть обычная чашка. Главное – соблюдать все правила приготовления и не давать листьям плавать в воде.



В России в большинстве случаев, продается именно продукция массмаркета из Аргентины, Парагвая, Бразилии или Уругвая, завозимая из Европы, обильно обработанная в ряде случаев ароматизированными добавками, призванными скрыть неистребимую горечь и жесткий вкус промышленной Йерба Мате. Многие сталкивались с резким вкусом и горечью, сильной стимуляцией нервной системы, бессонницей, изжогой, повышением давления, эффектом «ватной» головы и другими неприятными ощущениями, попробовав напиток из рук людей, не разбирающихся в Мате, торговцев продукцией массового сегмента. Такие же ощущения можно испытать, приготовив напиток из Йерба Мате, которая продается в магазинах на развес или расфасованная в упаковку местных «марок» с экзотическими названиями, удобренная ароматизацией и вкусовыми добавками, даже «прожаренная» Йерба Мате, позиционируемая как «этнический» чай с высоким содержанием кофеина. Всех этих «знатоков» объединяет одно – отсутствие понимания настоящей культуры напитка Мате, незнание истинного вкуса, оказываемого действия на организм и его правильного приготовления, а только низкосортный маркетинг, основанный на выдуманных легендах про индейцев, использование неосведомленности своих клиентов, чтобы ввести их в заблуждение терминами о сушке и выдержке продукции массмаркета, наличии «Матеина» и его «целебных» свойствах. В низкосортной Йерба Мате из-за ускоренной заготовки сырья есть только свободный кофеин. Не вся Йерба настолько полезна и обладает теми свойствами, как про нее рассказывают или пишут. Многие хотели бы узнать больше о церемонии Мате, но, испытывая неприятные ощущения, приняли решение не пить этот «непонятный» напиток, именуемый такими торговцами «матэ» или «чай матэ». Даже если Вы приготовили Мате правильно, но испытывали неприятные ощущения, сильную горечь и крепость, несмотря на все уверения продавцов об «элитности» и «популярности» марки продаваемой ими Йерба Мате в стране-производителе, имейте в виду, что Вам просто навязали низкосортное сырье. Вкус у оригинальной и качественной Йерба Мате насыщенный, а действие мягкое и без побочного эффекта.

Правила приготовления

Математика мате довольно проста. Все зависит от качества сырья. Йерба, заготовленная с соблюдением всех технологий, всегда будет стоить дороже промышленных ускоренно заготовленных аналогов, это факт. Но при равной засыпке, например, 20 гр, ее вкус не будет теряться при проливе 1-1,5 литрами воды, тогда как низкосортная Йерба Мате выдержит не более 0,5-0,7 литра. В конечном итоге переплата за продукцию массмаркета в 3 раза, в пересчете на конечный напиток, не считая негативного эффекта.

Засыпаем Йерба Мате на 3/4 от объема сосуда, закрываем крышкой или ладонью и несколько раз встряхиваем, чтобы листья уплотнились и не было воздушной подушки.

Наклоняем сосуд горизонтально, устанавливаем бомбичью на дно. Возвращаем в вертикальное положение, сохраняя горочку на противоположной стороне от бомбичьи. Горочка нужна для того, чтобы дольше насладиться вкусом Йерба Мате. Делаем первый пролив в бомбичью, горячая вода (65-80°C) наполняет листья влагой, ждем 10 секунд и доливаем воды так, чтобы остаток Йерба Мате набрал воду. Выливаем первую порцию. Так как вода связала листья и мелкие фракции при первой доливке, в саму трубочку ничего не попадает. Именно поэтому рекомендовано установить бомбичью один раз и не шевелить ее. Постепенно доливаем еще воды, максимально долго сохраняя горочку сухой. Не следует заливать все листья полностью и до краев сосуда: воды наливается на пару плотков. Не настаивая, выливаем образовавшийся водный экстракт полностью. Заливаем следующую порцию воды, выливаем и снова доливаем. Число доливок зависит от предпочтений пьющего Мате, сама Церемония может длиться долго, следует ориентироваться на вкусовые ощущения. По-научному этот способ приготовления называется «перколяция» – максимальное извлечение активизирующих веществ путем пролива через растительное сырье большого объема воды. Таким образом из листьев Йерба Мате постепенно и равномерно извлекается 75% полезных веществ. Вкус Йерба Мате с первыми доливками плотный и насыщенный, далее все более мягкий, открывающий весь спектр напитка.

Настой, вытягиваемый с усилием через бомбичью малой дозой, попадая на слизистую полости рта, проникает в кровь, минуя желудок, поэтому действие наступает сразу. Если же настаивать Йерба Мате как чай – способ «мацерация» – создается высокая и неравномерная концентрация веществ (кофеин, горечи, ароматизаторы, агрохимия и т.д.), которая может обуславливать неприятные ощущения и сильную стимуляцию нервной системы, вызывая изжогу, особенно если качество сырья низкое, при этом извлечение витаминов и минералов минимально, всего лишь 35%.

Продукция марки «Reserva del Che» – это Йерба Мате, бережно выращиваемая на собственных фермерских плантациях, расположенных в Национальном Парке Игуасу (Parque Nacional Iguazu, Misiones, Argentina) с уникальной ЭкоСистемой, охраняемой ЮНЕСКО. Без использования агрохимии, в естественной среде в тени богатой флоры аргентинской сельвы. Собирается вручную раз в 2 года (июнь/июль), когда листья растения обладают высокими характеристиками и низким содержанием кофеина. Заготавливается по традиционным методам кропотливой, щадящей сушки листа без контакта с дымом и огнем, которая сохраняет все полезные вещества, и длительной (от 1 года до 3-х лет) натуральной выдержки в джутовых мешках. Одна из немногих, но единственная марка Yerba Mate, продающаяся на экспорт, которая соответствует высокому стандарту «Сбор медицинских трав». В такой Йерба Мате нет ароматизаторов, вкусовых добавок или добавления листьев других растений, типа чая или других похожих, которым «грешат» многие промышленные производители ради извлечения прибыли. У нас осуществляется контроль стандарта качества на всех этапах заготовки, что позволяет сохранить все полезные свойства этого уникального растения. Это наполнит вашу церемонию Мате необыкновенным, приятным вкусом и позитивными эмоциями!

Мате словарь:

Йерба Мате – листья (травы) для питья способом Мате.

Мате – называют как сам способ приготовления (Церемонии) так и сосуд, из которого пьют Мате, он может быть из любых материалов, но наиболее гигиенично пить из стекла, керамики или металла.

Бомбичья – специальная трубочка, с помощью ситечка с одной стороны и мундштуком с другой, изобретенная испанскими колонистами, посредством которой извлекается со дна сосуда получаемый настой. Она устанавливается один раз в начале церемонии, не двигается и не достается в процессе питья.



ЯГОДЫ BIOCLUB: ВАКУУМНАЯ СУШКА

Благодаря технологии вакуумной сушки ягоды сохраняют свою форму, натуральный цвет, аромат и питательные свойства. Легкие и хрустящие, они отлично подходят для широкой сферы применения.

Ягоды натуральной цельной формы могут использоваться для здорового питания, сухих завтраков, каш и кондитерских изделий. Наши ягоды и фрукты отлично подойдут для добавления в сухие завтраки, каши и мюсли, как натуральные, полезные для здоровья ингредиенты. Они добавят ярких красок, увеличат пищевую ценность и повысят количество витаминов. Низкое содержание влаги (менее 10%) позволит максимально увеличить срок годности. А большой ассортимент дает бескрайние возможности для создания индивидуальной, неповторимой рецептуры. Вкус и запах наших фруктов и ягод, максимально остающиеся после процесса сушки, придадут натуральности и дополнят букет любого чая. Создавайте готовые фруктовые чаи, подбирайте такой купаж, который гармонично оттенит тонкие нотки различных плодов и ягод, чтобы получить уникальный букет фруктовой смеси. Фантазируйте, подбирайте сочетания чая, трав, цветов, фруктов, ягод, заваривайте и наслаждайтесь каждым глотком!

Технология

Все продукты BIOCLUB производятся (сушатся) методом низкотемпературной вакуумной сушки. Ягоды и фрукты практически не теряют своих вкусовых качеств и полезных свойств, прекрасно сохраняют цвет, форму, вкус и запах. Все это происходит благодаря низкой температуре (от 25 до 50 градусов) сушки. Под действием вакуума вода из продукта начинает испаряться при 30°C! Все мы знаем, что температура выше 60° убивает полезные свойства любого продукта, начиная с содержания витаминов и заканчивая запахом.

Низкотемпературная вакуумная сушка позволяет избежать этого отрицательного воздействия и сохранить в максимальной степени все полезное, что есть в свежем продукте – витамины, ферменты, микроэлементы, экстрактивные вещества, вкус, цвет, запах.

В последнее время, при производстве продуктов питания, технологии сублимационной сушки и низкотемпературной вакуумной сушки становятся все более популярными.

Мы не будем углубляться в детали технологического процесса, эта информация находится в открытом доступе и достаточно хорошо описана. Отметим лишь отличия нашей технологии от сублимационной.

Самым главным является то, что мы сушим ягоды и фрукты в свежем виде, в отличие от сублимации, при которой продукт предварительно замораживается. Во время замораживания происходит частичная потеря летучих ароматических веществ и изменение цвета продукта. При низкотемпературной вакуумной технологии этого не происходит, поэтому ягоды и фрукты имеют более сильный аромат и естественный цвет.

Вторым, а возможно и для кого-то и главным, отличием является цена сушеного продукта. Наши сушеные продукты в среднем на 30-50% дешевле сублиматов. За счет отсутствия дорогостоящей дополнительной стадии замораживания продукта, а также наличия собственной сырьевой базы, мы можем предложить Вам более привлекательную и выгодную цену.

Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

Режим работы магазинов может меняться. Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), тел.: 8-952-200-21-69
3. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
4. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
6. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
8. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Мурино, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
10. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко, д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, тел.: 8-952-201-09-94 NEW
12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровская», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
13. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
14. м. Командантский Проспект, ул. Ильинкина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
15. м. Купчино, ул. Димитрова, д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
16. м. Кулино, ул. Арослава Гашева, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
17. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
18. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
19. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
20. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
21. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
22. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
23. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
24. м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
25. м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
26. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
27. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, тел.: 8-952-288-45-06
28. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
29. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
30. м. Новочеркасская, пр. Новочеркацкий, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
31. м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68
32. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-950-034-54-82
33. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
34. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 8-952-214-85-87
35. м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
36. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
37. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
38. м. Пр. Большевиков, пр. Пятiletко, д. 2 (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТК «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99
41. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), тел.: 8-952-773-31-29
42. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77
44. м. Приморская, ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
45. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
46. Международный центр чая
47. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
48. м. Садовая, ул. Декбристов, д. 46, тел.: 8-952-250-31-39
49. м. Спортивная, Большая, пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
50. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
51. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36
52. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
53. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
54. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

НОВОСТИ МОРЕ ЧАЯ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru



Море чая
группа ВК



Музей чая
www.museumtea.ru



НОВЫЙ МАГАЗИН в Казани:

Ждем вас по адресу:
Чистопольская ул., дом 715
режим работы: 9.00-21.00

Семья Море чая пополняется новыми магазинами. Теперь Мы есть и в Казани.

В Казани вас ждет тот же ассортимент качественных чаев со всего мира, что и во всей нашей сети. Элитные сорта индийского Дарджилинга с высокими горами, крепкий цейлонский чай из района Рухуны, нежный мускатный чай из Нувары Эли, все разнообразие знаменитых китайских сортов, лучшие сорта кофе и много другое порадуют любых покупателей. Ценители чая оценят коллекцию пазлов и аксессуаров для чайной церемонии, а квалифицированные продавцы помогут с выбором и тем, кто пока плохо разбирается в разнообразии чайных сортов и тем, кто точно знает, что ищет. А еще обязательно будут акции, дегустации и много интересного для тех, кто по-настоящему любит чай, как все мы в Море чая.



Свежие первосборные чай из Китая и Дарджилинга

можно заказать у продавца любого магазина или в интернет-магазине www.morechamag.ru с бесплатной доставкой до данного магазина в течение недели.

Газета «Море чая» № 124 (май, 2023). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 7878-01882 от 11 ноября 2020 г.
Учредитель: ООО «Горюховый дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ермакова, д. 6, лит. А.
Издатель: ИИ Чупков А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, BOX1268.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ермакова, д. 6, лит. А.
Главный редактор: Бойкова А. С.
Отпечатано в типографии ООО «Информационный комплекс «Девиз», 190027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.
№ заказа ИР-1931 от 24.04.2023 г.
Дата выхода в свет: 15.05.2023 г. Тираж: 27 000 экз.
Распространяется бесплатно.

