



Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 124 (май, 2023)

ЭЛЕКТРОННАЯ
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ
КИТАЙСКОГО ЧАЯ

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 имеет 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 Хоу (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 чаинок с обезьянами хвостиками, согласно другой, название чая связано местом произрастания.

Легенда о происхождении Бай Мао Хоу не опровергает ни одну из версий. Она рассказывает о поэте Лан Юане, который путешествовал в горах и сбылся с пути. Тропа была окутана горным туманом настолько, что он потеряя всякий надежды найти дорогу домой. Из клубящимся дымки возникла белоснежная обезьяна. Она пристально посмотрела на поэта и скрылась обратно в туман. Юань, удивив в этом знаком, отправился за животных. 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 этого названия выращивали монахи. А собираять его помогали обезьяны, в честь которых монахи называли чай. Северофуцзянский уезд Чжэнхэ, родина Беловолосой Обезьяны, раньше называлась краем белых обезьян. Возможно, название чая связано с местом, где он появился. А еще чаинки Бай Мао Хоу покрыты белым ворсом и по форме напоминают обезьянских хвостиков. Настой получается золотистого цвета. Аромат сладковатый травянистый. Вкус цветочно-медовый с нотками фруктов. Чуть вяжущее сладкое послевкусие. Бай Мао Хоу богат витаминами и аминокислотами, поэтому усиливает защитные функции организма и помогает сконцентрировать внимание.



ЧА
БАО



Тай Пин Хоу Куй (Главарь из Хоу Кэна)

Когда необходимо вдохновение, когда хочется на чать день открытия, когда испытываешь непреодолимую потребность в чем-то свежем и неведанном ранее... Смыть с будней пыль рутину поможет самый яркий, самый красивый и в то же время тонкий и почти невесомый Тай Пин Хоу Куй. Этот чай привлекает внимание невероятным размером своих чаинок – до 7 сантиметров. Сначала может показаться, что это один единственный листок, но сырье для него – почка и два листа. Они аккуратно сплюснуты в широкие и плоские ярко-зеленые пластинки. Тай Пин Хоу Куй, как и Лун Цзин вручную обкрайают 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 Хоу 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 с добрыми 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 ты уж влюблен в этот неземной вкус, очарованный красочкой и ароматом 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 красавицей горы Эмайшань, в окружении культурно-исторических памятников и святынь возделяют 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. Надпись, сохранившаяся на стенах храма, свидетельствует о том, что местные монахи издревле трепетно относятся к чаю, возделяют и собирают его.

Чжу Е Цин – прямой потомок монастырских чаев этих мест. Сорт относительно молод, еще моложе его имя, которого он удостоился только в 1964 году. Чиновники госсовета КНР был в этих местах с визитом, и, по просьбе монахов, назвал его, сравнив со свежей зеленью бамбуковых листьев. Лучшее время для сбора Чжу Е Цин – самое начало апреля. Берут почку и листочек, или почку с двумя не раскрывшимися листьями. Сыре тщательно перебирают, раскладывают под навесом или в проветриваемом помещении для завяливания. После, чтобы остановить процесс окисления, листья вручную прожаривают в котлах. После такой обработки чаинки 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. Треть сухого сырья – почки, покрытые белым пухом, и две трети – молодые листочки зеленовато-оливкового цвета. Аккуратно собранные почки и два верхних листочка почти никак не обрабатываются, только подправляют на открытом воздухе и сушат, поддерживая необходимую температуру и влажность.

Бай Му Дань появился в 1870-х годах. Его родина, как и Усербянских Ил – 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. Отскак растение, женщина наполнила жителей целебным настоем из его листьев. Больные чудесным образом выздоровели. С тех пор небольшая, 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 хранят в себе множества целебных свойств. Бай Му Дань обладает ранозаживляющим и охлаждающим эффектом. Помогает противостоять процессам старения, укрепляет иммунитет, выводит вредные вещества. Благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему, умиротворяет и успокаивает. Дарит ощущение прилива 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: прейскуранты Торгового Дома Ольги Корещенко.

В нашем музее есть коллекция деревоизданий прейскурантов 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 китайским (доставленным сухопутным путем) чаем.

Так называемые извещения носили рекламный характер, каждое из них включало в себя подробный прейскурант 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 шрифт.

По документам разных лет (с 1876 по 1891 г.) можно проследить, как фирма развивалась и росла. Если в прейскуранте от 1876 года числился: «Главный оптово-розничный склад китайских первосборных чаев торгового дома Ольги Корещенко находится на Кузнецком мосту в доме Торгового дома». Оптовый склад в нижегородской ярмарке по проспекту № 1, 2, 3 и 4. То в прейскуранте фирмы за 1877 год прибавляется еще один оптовый склад «в Кишиневе, против Соборного бульвара в доме Кишиневской Митрополии». В прейскуранте 1879 года числился еще один склад «в Киеве на Крешатике». А в 1891 году чай Торгового Дома можно было получать уже в Барашеве, 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: «Производства в больших размерах торговлю Китайскими чаями и имеет относительное 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, склады 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 выгода 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 сего числа поступили в оптовую и розничную продажу в наши склады...

Рекомендуем 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 найдены 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 прейскуранта объясняет разницу между сухопутным китайским чаем и чаем, доставленным морским путем, пишет познавательные статьи о видах китайского чая, дает советы по его правильному хранению.

Обо всем этом расскажем в наших следующих публикациях. Приглашаем вас взглянуть на деревоиздания прейскуранты чайных предпринимателей в музей «Море чая» на Фонтанке, 91.



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, хранищий 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 неустанным трудится над возвращением заслуженного доброго имени индийского чая. 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», «Дарчар» и «Кангра». Присутствие таких знаков на упаковках является знаком подлинности происхождения чая и гарантией его высокого качества.

После того, как СССР перестал импортировать чайский чай и до начала 2000-х годов, индийский чай в России был лидером предпочтений любителей чая. Но потом из-за недостаточной поддержки Индии своим экспортёрам 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 – Ассама. 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 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 авиапочту 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. Последование яркое и долгое. Ценители чаще всего описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, округлый, нежный, зеленый, сладкий, живой.

Можем 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 расслабляться. В чашке чай – 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 Гималаях. Чай был посажен в Дарджилинге в начале 1800-х годов. Несравненное качество и вкус Дарджилингов чаев являются результатом благоприятного климата, особенности почвы, высоты над уровнем моря и тщательной обработки чайного куста. Всего около 17 500 тонн чай выращивается здесь каждый год, на 17 500 гектарах земли. У местного чая есть свой особенный, редкий аромат, так любимый ценителями 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, борщица чая отправляется к крупным горным тропам с 87 особыми садами, где растет 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 ветру, охлаждающие заряды 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 мелкопластинчатому 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 кемчужину росы на листвах. Земли Дарджилинга полны гимна жизни и радости. Сборщицы улыбаются, и сиянием их улыбок солнце все выше поднимается над чайными садами. На фоне рассвеченного неба виднеются снег горы Канченджанги. Чайные сады окутаны густыми облаками и прохладным горным воздухом, омыты чистыми дождями. Влага питает плодородные почвы, и земля отзывается теплым дыханием. Выращенный здесь чай вивает в себе изысканный торжественный аромат природы.

В каждой чашке Дарджилингского чая – труд людей и их любовь к своему делу. Трепетное отношение к чаю и неизменные традиции рождают качество, которое ценится во всем мире. Кусты гнутся на ветру, и стоящая 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 отнимает его от других чаев. Это один из самых редких и самых дорогих чаев, которые можно попробовать во всем мире. Тонкий мускатный аромат 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.





Йерба Мате (Yerba Mate, Ilex Paraguariensis, Падуб Парагвайский) – уникальное растение, изначально произраставшее в тропических лесах Южной Америки вокруг грандиозного водопада IGUAZU, а сейчас высаживаемо плантационным способом на открытых пространствах на севере провинции Корриентес и в провинции Мисионес (Аргентина), на востоке Парагвая и юге Бразилии. Изначально коренное население – индейцы – жевали свежие листья, срывая их с деревьев или прощекивали настой из них сквозь зубы, запивая водой в чашу, сделанную из тыквы, но от этого зубы черели, часто в напиток попадала грязь. Монахи-иезуиты, пришедшие на континент, чей 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 – Бомбижь. 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 пропиваются водой, а не настаиваются, как уже известный в те времена чай. Привыкну пить Мате, восстанавливавший 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, продающиеся 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 агрехими, ускоренных методов сушки и 2-3 месячной выдержки, дающей йербе цвет, но не позволяющей накопить все полезные вещества. В таком йербе 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 многократного пролива большого количества просушенных листьев Йерба Мате большим количеством воды и извлечением полученного водного экстракта через бомбижью. 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, обычно обработанная в ряде случаев ароматизированными добавками, призванными скрыть неистребимую горечь и жесткий вкус промышленной йербы Мате. Многие ставились с раздражением к такому вкусу и даже отказывались от него. Многие сталкивались с раздражением глаз, головной болью, 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 действием на организм и его правильного приготовления, а также низкосортный маркетинг, основанный на выдуманных легендах про индейцев, использование неосведомленности своих клиентов, чтобы ввести их в заблуждение терминами о сушке и выдержке продукции массмаркета, наличием «матеина» и его «целебных» свойств. В низкокачественной йербе Мате из-за ускоренной заготовки сырья есть только свободный кофеин. Но вся йерба настолько полезна и обладает теми свойствами, как про нее рассказывают или пишут. Многие хотели бы узнать больше о церемонии Мате, но, испытав неприятные ощущения, приняли решение не пить этот «непонятный» напиток, именуемый такими торговцами «матэ» или «чай матэ». Даже если Вы приготовили Мате правильно, но испытали неприятные ощущения, сильную горечь и крепость, несмотря на все уверения продавцов об «элитности» и «популярности» марки продаваемой ими йерба Мате в стране-производстве, имеите в виду, что Вы просто навязали низкокачественное 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 правильной засыпке, например, 20 гр, ее вкус не будет теряться при проливе 1-1,5 литрами воды, тогда как низкокачественная 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 бомбижью на дно. Возвращаем в вертикальное положение, сохранив горячку на противоположной стороне от бомбижьи. Горячка нужна для того, чтобы дольше наслаждаться вкусом йербы Мате. Делаем первый пролив на бомбижью, горячая вода (65-80°С) наполняет листья влагой, ждем 10 секунд и доливаем воду так, чтобы остаток йерба Мате набрал воду. Выпиваем первую порцию. Так как вода связала листья и мелкие фракции при первой доливке, в саму тарелку ничего не попадает. Именно поэтому рекомендовано установить бомбижью один раз и не шевелить ее. По-степенно доливаем еще воды, максимально долго сохранив горячку сухой. Но следут заливать все листья полностью и до краев сосуда воды наливаются на пару глобов. Не настаивая, выпиваете образовавшийся водный экстракт полностью. Заливаем следующую порцию воды, выпиваем 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 активнодействующих веществ путем пролива через растительное сырье большого объема воды. Таким образом из листьев йербы Мате постепенно и равномерно извлекается 75% полезных веществ. Вкус йербы Мате с первыми доливками плотный и насыщенный, далее все более мягкий, открываящий весь спектр напитка.

Настой, втягиваемый с усилием через бомбижью малой дозой, попадает на слизистую полости рта, проникает в кровь, минуя желудок, поэтому действие наступает сразу. Если же настаивать йерба Мате как чай – способ «мацерации» – создается высокая и неравномерная концентрация веществ (кофеин, горечь, ароматизация, агрехимия и т.д.), который может обуславливать неприятные ощущения и сильную стимулацию нервной системы, вызывая изжогу, особенно если качество сырья низкое, при этом извлечение витаминов и минералов минимально, всего лишь 35%.

Производка марки «Reserva del Che» – это йерба Мате, бережно выращивается на собственных фермерских плантациях, расположенных в Национальном Парке Игуасу (Parque Nacional Iguazú, Misiones, Argentina) с уникальной Экосистемой, охраняемой ЮНЕСКО. Без использования агрехими, в естественной среде в тени богатой флоры аргентинской сельвы. Собирается вручную раз в 2 года (июнь/июль), когда листья растений 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, продолжающаяся не экспорт, которая соответствует высокому стандарту «Сбор медицинских трав». В такой йербе 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 наполняет вашу церемонию Мате необыкновенным, приятным вкусом и позитивными эмоциями!

Мате словарь:

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

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

Бомбижь – специальная трубочка, с подобием 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, как 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, придают натуральности и дополняют букет любого чая. Создавайте готовые фруктовые чаи, подбирайте такой купаж, который гармонично оттеняет тонкие нотки различных плодов и ягод, чтобы получить уникальный букет фруктовой смеси. Фантазируйте, подбирайте сочетания чаи, 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°С! Все мы знаем, что температура выше 60° обивает полезные свойства любого продукта, начиная с содержания витаминов и заканчивая запахом.

Низкотемпературная вакуумная сушка позволяет избежать этого отрицательного воздействия и сохраняет в максимальной степени все полезное, что есть в свежем продукте – витамины, ферменты, микрозлементы, 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 отличии 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 для кого-то и главным, отличием является цена сущеного продукта. Наши сушеные продукты в среднем на 30-50% дешевле сублимированных. За счет отсутствия дорогостоящей дополнительной стадии замораживания продукта, а также наличия собственной сырьевых базы, мы можем предложить Вам более привлекательную и выгодную цену.

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте www.morechamag.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. Красногвардейская, 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, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74

10. м. Дубенко ул., ул. Дубенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89

11. м. Дубенко ул., Европейский пр., д. 8, тел.: 8-952-201-09-94 NEW

12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71

13. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33

14. м. Красногвардейская, пр. Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-952-341-71-56

15. м. Купчино, ул. Дмитриева д. 20, тел.: 8-952-353-29-17

16. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, 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. Марийская, пр. Литейный, д. 46,

24. м. Международная, ул. Белы 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.: 8-952-665-67-97

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. Новороссийская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01

30. м. Новороссийская, пр. Новороссийский, 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.: 981-47-59, 8-950-034-54-82

33. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13

34. м. Петроградский пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 8-952-21-85-97

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. Пятилеток, 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, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99

41. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), тел.: 8-996-773-81-29

42. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92

43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49

44. м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-992-216-56-64

45. м. Рыбаково, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57

46. Международный центр чаев

47. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

48. м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-99

49. м. Спортивная, Большой 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 8:00 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36

52. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-205-25-43

53. м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55

54. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Региональные:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36

2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Ладожский»

3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99

4. Выборг, пр. Ленина, д. 28

5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, к. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12

6. Кинешма, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30

7. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30

8. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33

9. Новосибирск, Красный пр., д. 28, тел.: 8-999-302-11-55

10. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («зеленый рынок»), тел.: 8-381-229-41-45 (пн-вс с 10:00 до 20:00)

11. Омск, ул. Дианова, д. 12, тел.: 8-381-229-41-45

12. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90

14. Тюмень, ул. Эрты, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-21-50

15. Казань, ул. Чистопольская, д. 71Б (09:00-21:00) NEW

16. Казахстан, г. Астана, пр. Дасты, д. 9, ТРЦ «Керүен»

Дарджилинг первый сбор 2023

DARJEELING ESTD. 1855 GOLDENTIPS®

Горячий чай из Индии

Свежие первосборные чаи 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 (июль 2023). Редакционное изложение. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Сертификат: ПИ № Т78-01982

Учредитель: ООО «Борисов дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.

Издатель: ИП Чудов А. С. Адрес: 190009, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.

Отпечатано в типографии ООО «Биографический комплекс «Диамант», 195027, г. Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10.

№ зала ДБ-157 от 24.06.2023 г.

Дата выхода в свет: 15.05.2023 г.

Тираж: 27 000 экз.

Распространяется бесплатно.

НОВЫЙ МАГАЗИН в Казани:

Ждем вас по адресу:
Чистопольская ул., дом 71Б
режим работы: 9:00-21:00

