



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 132 (июль, 2024)



Китай – родина чая и страна, где люди бережно относятся к традициям. Коллекция чаев «Ча Бао» сочетает в себе широту китайской чайной политри и символы китайской традиционной мифологии. Мы искренне верим, что бережно упакованный в Китае чай и нарисованные китайскими художниками сюжеты подарят вам удовольствие и радость. А золотая пачка с пожеланиями на ней все скажет за вас, если вы преподнесете ее в качестве подарка.

Теперь в дополнение к листовым чаям в пачках и жестяных банках в коллекции «Ча Бао» мы предлагаем вам и такой же листовой чай в пирамидках.

Изобретение чайных пакетиков приписывают Томасу Салливану, который в 1904 году стал расфасовывать образцы чая в шелковые пакетики. Профессиональные тестеры заваривали для выбора лучших образцов чай обычным способом. Но в далеком 1904 кому-то пришло в голову заварить эти образцы, не вынимая чай из шелковых мешочек. В профессиональной среде идея не прижилась. А вот у обычных потребителей пакетики постепенно стали популярными.

В наши быстрые времена не всегда есть времени на чайные церемонии, а вкусного качественного чая хочется, но не мелкого, как в обычных пакетиках, а самого лучшего. И такую возможность дают современные пирамидки. Поэтому Коллекция «Ча Бао» пополнилась чаем в пакетиках-пирамидках. Несмотря на очевидные преимущества заваренного по всем правилам обычного листового чая, у пакетиков есть и свои плюсы. Пакетированный чай удобен в дороге или на отдыхе. Стоит сказать, что вкусовые качества чайных листьев только тогда полностью раскрываются, когда они свободно плавают в воде. Это обеспечивается пакетиками-пирамидками. По сути это тоже листовой чай, но упакованный в пирамидку.

Клубнично-жасминовый лимонад

Пока лето балует теплом, приготовим освежающий чайный лимонад. Лимонад в России привез еще Петр I, и напиток сразу стал популярным при дворе, после его стало попивать и купечество. Только в те времена лимонад назывался именно газированный лимонный напиток, а сейчас можно найти множество рецептов домашнего лимонада без газа, или с другими цитрусовыми, а то и вовсе не похожими на лимон фруктами.

Вот и мы предлагаем приготовить «лимонад» на основе зеленого жасминового чая и сок лайма. Ведь летом так приятно выпить жасминового чая, а в горячем виде в такую погоду его не всегда хочется. В качестве основы мы взяли один из самых ароматных жасминовых чаев линейки «Ча Бао» в пирамидках, а его тонкий, но яркий вкус дополним деликатной лаймово-клубничной кислинкой.

Для лимонада нам понадобится:

- чай «Жасминовый» Чай Бао;
- половина лайма, половинка апельсина, половинка лимона;
- свежая клубника;
- 600 мл кипятка;
- сахар тростниковый около 50 гр., ориентируйтесь на свой вкус;
- лед для подачи.

Приготовление.

Сначала заварим чай 600 мл чуть остывшего кипятка, дадим настояться 2-3 минуты. Настой процедим, добавим в него сахар и дадим остыть. Тем временем цитрусы порежем тонкими слайсами или дольками, а клубнику разомнем в пюре.

В стеклянном кувшине соединим все ингредиенты: чай, цитрусы и клубнику. Если хотите лимонад с газом, можно вместо 600 мл кипятка взять 400, а остальной объем, после остыивания чая, дополнить газированной водой. Подавать в стеклянных бокалах со льдом.

Приятных чаепитий!

Включай лето



Холодный зеленый чай с лесными ягодами и виноградом

Лето – самое время для рецептов с сезонными ягодами. Каких только ягод сейчас нет на прилавках фруктовых магазинов. Давайте приготовим сегодня сочный ягодный коктейль, конечно, на чайной основе. За основу возьмем терпкий освежающий зеленый чай, дополним его взрывным вкусом ароматных лесных ягод и сладкого винограда.

Нам понадобится:

- любой зеленый чай «Ча Бао»;
- горсть свежей голубики или черники;
- свежая клубника и виноград;
- 600 мл горячей воды (80°);
- лимонный сок и сахар по вкусу;
- заранее приготовленный лед.

Приготовление.

В отдельной емкости заварим чай, он должен быть чуть терпким на вкус. Процедим чайный настой в графин и дадим ему остыть до комнатной температуры. Ягоды вместе с сахаром измельчим при помощи блендера. В ягодную смесь выжмем сок лимона, при необходимости подсластим.

Соединим чай и ягодное пюре, добавим лед.
Приятного чаепития!

Холодный газированный чай с клубникой и голубикой

Вот и настало время холодных чайных коктейлей! Сегодня мы приготовим искрящийся и шипучий напиток на основе чая. Украсим его вкус свежей сезонной клубникой.

Такой коктейль бодрит, освежает, и дарит непроторимый летний ягодный аромат.

Нам понадобится:

- чай «Ча Бао» Люй Ча в пакетиках;
- 200 граммов свежей клубники;
- 200 граммов голубики;
- сахар – 4 столовые ложки;
- минеральная вода с газом – 400 мл;
- кипяток – 400 мл.

Приготовление.

Заварим чай, процедим, и дадим ему остыть в холодильнике. Помытую и очищенную клубнику и голубику отправим вместе с сахаром в чашу блендера, оставив пару ягод для украшения. Превратим ягоду в пюре.

Соединим холодный чай и ягодное пюре. Перед подачей добавим охлажденную газированную воду.

Приятных чаепитий!

Холодный чай в графине с огурцом, яблоком и киви

Летом часто хочется экспериментов. Поэтому предлагаем вам альтернативный способ заваривания. Заваривали чай холодной водой? Попробуйте сделать это по нашему рецепту и наслаждайтесь освежающим напитком в любое место и в любое время, ведь чай в таком формате взять с собой также просто, как обычную бутылку воды.

Нам понадобится:

- бутылка (лучше стеклянная, но можно взять и пластиковую) кисти, в наших магазинах можно приобрести специальную бутылку для заваривания;
- ваш любимый чай. У нас это «Ча Бао» Тэ Гуаньинь;
- любые свежие фрукты, овощи и ягоды на ваш вкус. У нас это яблоко, киви, огурец и виноград.

Приготовление.

Если хотите взять напиток с собой, подготовьте его с вечера. Залейте пакетик мягкой водой. Бутылку можно оставить на пару часов при комнатной температуре, и/или убрать на ночь в холодильник. Утром режем все ингредиенты и добавляем в напиток. Поэтому, когда заливаете чай водой, оставьте в бутылке место для фруктов.

Закрываем бутылочку и берем с собой.

Приятного чаепития!

ТЕ ГУАНЬИНЬ –

один из самых знаменитых китайских улонов. Его производят на юге провинции Фуцзянь, в уезде Аньси. И именно после визита делегации «Моря чая» в 2000 году в Аньси и родился наш Чайный клуб на Фонтанке, 91 и бренд китайского чая «Ча Бао» (Чайная драгоценность).



Так как же производится любимый во всем мире чай Тэ Гуаньинь? Команда «Моря чая» в апреле 2024 года отправилась в китайскую деревню в уезде Аньси, чтобы узнать об этом от самих китайских фермеров.

Как мы уже рассказывали, в уезде Аньси в производстве чая в тех или иных масштабах заняты все жители. Чай производится и для себя, и для продажи. Почти в каждом деревенском доме есть весь комплект инвентаря и специальных машин для производства чая.



Первый этап производства –

сбор. Для Тэ Гуаньиня срывают побег со взрослыми листьями.

Александр Попов,
Директор магазина «Море чая» на Фонтанке, 91
и интернет-магазина www.moreschatag.ru.
Более 25 лет работает в чайном бизнесе,
отвечает за формирование китайского
ассортимента в сети «Море чая».

Второй этап –

процесс завивления листьев. Для этого собранный лист раскладывают на солнце на некоторое время – чаще несколько часов. При этом листья постоянно перемешивают, чтобы лист завивался равномерно.



Третий шаг

к получению лучшего Тэ Гуаньиня – подготовка к ферментации. На этом этапе чаще используют специальные врашающиеся барабаны. Сейчас уже используют барабаны механические с мотором. Листья врашаются в барабане, сминаются и трянутся друг об друга краями, запуская процесс ферментации по контуру листа.



Четвертый этап –

непосредственно ферментация листьев на специальных круглых поддонах. Можно немного варировать степень ферментации и получать разный Тэ Гуаньинь.



Нужно сказать, что сбор сырья для чая Тэ Гуаньинь происходит 4 раза в год: весной, летом, осенью и зимой. Особенно ценятся осенний и, конечно, первый в году свежий весенний сбор. Весенний – за аромат и нежность, а осенний – за густой и насыщенный вкус.

Сорт считается очень древним – монахи выращивали Тэ Гуаньинь еще при династии императоров Тан (в VII–IX веках нашей эры). Богиня милосердия Бодхисаттва Гуаньинь почитается в Китае. С ней связано название чая и легenda о его появлении. Считается, что чайный куст с блестящими листьями был подарен старому набожному чаведу Вай Ину за его милосердие и отзывчивость. Гуаньинь явилась ему во сне, указав путь к чайному кусту. В Аньси, как и по всему Китаю, множество буддийских храмов и статуй Гуаньинь.

В уезде Аньси крупный год тепло и влажно. Это идеальные условия для выращивания чая, чем пользуются местные жители, превратившие Аньси в китайскую чайную столицу. Чайные плантации и частные чайные садики здесь повсюду. В чайном деле занято все население Аньси. С ростом популярности и потребления чая, и в особенности чая Тэ Гуаньинь (что важно, ведь в Аньси производят именно этот сорт) местность стремительно богатеет и отстраивается. На глазах появляются новые многоэтажные дома, повсюду идет стройка. А вот машин здесь по-прежнему не так много, повсюду мотоциклы. Аньси – это бесчисленное количество чайных лавок, магазинов и огромный чайный рынок, о котором мы расскажем отдельно.

Любопытно, что чай в большинстве магазинов фасуется в маленькие цветные фольгированные мешочки, для чего почти в каждом магазине стоит специальная фасовочная машина, ловко формирующая и запаивающая маленькие пакетики с чаем. Для этого продавцу необходимо лишь загрузить необходимое количество чая и мешочек в машину. Дальше она все сделает сама. В магазинах продаются чай, преимущественно Тэ Гуаньинь, хотя можно встретить и другие сорта, и разнообразные аксессуары для китайской чайной церемонии, которая для китайца – просто традиционное заваривание чая.

Тэ Гуаньинь относится к обширной группе среднедревнечайных чаев, то есть улунов. Дар Богини Милосердия богат витаминами, микроэлементами и антиоксидантами. Оказывает омолаживающее воздействие на организм, обновляет кровь, снижает ее вязкость, укрепляет стеник кровеносных сосудов. Выводит токсины, сжигает жир и способствует пищеварению. Чай располагает к приятной и непринужденной беседе, настраивает собеседников на общую волну. Благодаря высокому содержанию эфирных масел снимает напряжение и стресс, поднимает настроение, умiritворяет, выравнивает поток мыслей. Позволяет человеку ощутить гармонию со Вселенной и самим собой.



Далее пятый этап –

прогрев листа. Для этого используют специальные барабаны. В такой центрифуге температура 140°. Она быстро вращается, сильно нагревая лист и смачивая его паром. Чай помещается в такой аппарат на 15 минут.



На шестом этапе

происходит скручивание мягкого податливого листа. Ранее использовались ручные машины для скручивания, сейчас все автоматизировано. Из чайных листьев выделяется сок и эфирные масла, а сами они скручиваются в узнаваемые любителями Тэ Гуаньинь комочки.



После скрученный чай поступает в сушильный шкаф

на финальный седьмой этап –

сушику. Сушильные шкафы выглядят современно. Они сушат чай в несколько этапов. Первый может длиться 12 часов, в течение которых чай сушат при температуре 60°, второй – 8 часов с температурой около 55°. Время суши можно варьировать и тогда вкус и аромат чая тоже будут меняться.

ЧА
БАО



еще один этап –

сортировку. Чай в сортировке заняты женщины, мастерски отрывающие черенки и сухие веточки от чайных листьев.

Пара слов о том, как распознать качественный Тэ Гуаньинь. Цвет у сухого листа должен быть яркий. Цвет настоя – желтый, прозрачный. Раскрывшийся лист у хорошего чая крупный, ровный, с тонкой красной каемочкой. Аромат цветочный, напоминает сирень и орхидею, с медовыми нотками. Настой обладает характерной для улонов маслянистостью. После того как чай выпит, вы еще долго ощущаете его ни с чем не сравнимое послевкусие.

Температура воды должна быть 85–90°. Для того чтобы чай заварился, хватает нескольких десятков секунд. Хорошие улуны выдерживают до 12 проливов во время чаепития.

НАШИ НОВИНКИ

«ИЗБРАННОГО ИЗ МОРЯ ЧАЯ»

**Чай со слоном**

Внутри черный цейлонский чай стандарта Оранж Пеко А торговой марки «Маброк». Выращен и упакован на Шри-Ланке. Терпкий и насыщенный, яркий и в меру крепкий – в нем все то, за что мы любим цейлонский чай.

**Нихао**

Внутри китайский красный чай Дан Хун от «Ча Бао». Выращен и упакован в Китае. Насыщенность и терпкость с легкой сухофруктовой нотой – настоящий китайский колорит в чашке.

**Приятного чаепития**

Черный крупнолистовой цейлонский чай. Прибыл прямиком из Шри-Ланки с чайной фабрики «Маброк Тис», чтобы с каждой чайникой передать тепло солнечных плантаций.

ПОДАРКИ ИЗ ДЕРЕВА ОТ БРЕНДА GET&JOY

**Деревянные бочонки с листовым чаем и кофе**

Кажется, нет таких людей, которые бы не любили получать подарки. **Идеальное решение проблемы «что подарить» – чай и кофе в упаковках из дерева.** Дерево хранит в себе характер и дух природы. Это символ прочности и натуральной красоты. Вещи, сделанные из благородного природного материала, всегда выглядят дорого и достойно. Они уютные и приятные на ощупь, хранят тепло древесины и наполняют пространство еле уловимым ароматом леса.



Если вы выбираете натуральность и экологичность, надежность и практичность, а также цените оригинальный дизайн, то обратите внимание на линейку товаров из дерева от бренда GET&JOY:



- коллекция деревянных бочонков с листовым чаем из Шри-Ланки и Китая, а также с кофе (молотым и в зернах) из Бразилии и Колумбии;
- аккуратные небольшие боксы с сургучной печатью с зерновым кофе из Бразилии или Колумбии;
- круглые тубусы с красочным пробковым покрытием (с цейлонским листовым чаем или бразильским молотым кофе из 100% Арабики);
- оригинальные тубусы с однотонным принтом и застежкой в виде нежной атласной ленты (с цейлонским листовым чаем или бразильским молотым кофе из 100% Арабики);
- стилизовые большие шкатулки на замочке с тремя видами молотого кофе или листового чая.

Такой подарок и полезный, и практичный, так как деревянная упаковка в дальнейшем может использоваться для хранения мелочей. А качественный листовой чай и кофе от проверенных поставщиков станут настоящим открытием для ценителей этих напитков.

Подарки из дерева – это замечательный вариант для поздравления на любой праздник.

