



Ча Бао «Огненный цветок молочного аромата». («Молочный Улун» или Най Сян Цзинь Сюань)



Сегодня Най Сян Цзинь Сюань – один из самых популярных в России сортов китайского чая. А вот в Китае он не входит в десятку знаменитых ни по одной из существующих версий, хотя и является очень известным и присутствует в ассортименте любого чайного магазина. Чем же «молочный улун» привлекает любителей чая?

Во-первых, Най Сян – полуферментированный или улунский чай. Поэтому он имеет все преимущества улунского чая. То есть и содержит больше полезных природных веществ, так как не прошел полный цикл ферментации, и обладает особым тонким и богатым ароматом, присущим этому типу чаев.

Во-вторых, Най Сян имеет присущий только этому сорту чая нежный и сладкий запах хорошего сгущенного молока, который прекрасно гармонирует со вкусом улунского чая. Именно за этот запах за ним и закрепилось название «молочный улун».

О происхождении молочного запаха существует несколько легенд. Вот одна из них: «Чайные листья собирают в определенное время и обрабатывают особым способом: куст опрыскивается раствором сахарного кубинского тростника, а корневища кустов поливаются растворимым молоком, потом обкладываются шелухой рисового зерна. Поэтому, так называемый «молочный» вкус пропитывает чайный лист еще на корню». Мы думаем, что очень маловероятно, чтобы китайские крестьяне выписывали из Кубы тростник, и чтобы стада коров доили для поливки чайных плантаций. Чтобы узнать правду мы связались с Президентом московского Клуба чайной культуры Михаилом Баевым. Он десятки раз путешествовал по чайным местам Китая и знает правду. Вот полученная от него информация.



Вид чая после заваривания.

Товления используются и не дешевые тайваньские чаи, и другие сорта улунунов, в том числе и материковые фудзяньские улунуны разного качества, так как ароматизатор Най Сян всё равно сделает своё дело. Именно такие чаи и завоевали сердца любителей чая. Таким образом, сегодня молочный улун – это не столько особый сорт чая, сколько особый способ ароматизации разных улунских чаев.

О цене.

Как известно, разброс цен на улунские чаи очень велик. Цены чаев с одним и тем же названием отличаются в десятки раз в зависимости от уровня качества и конкретного продавца. Такой же разброс характерен и для Най Сяна. Цена будет зависеть от того, какой сорт чая взят за основу, и какой ароматизатор был применен. Тайваньские улунуны – намного дороже. Но чаще всего вы встретите в розничной торговле или в разных интернет-магазинах относительно не дорогой Най Сян на основе фудзяньских улунунов. В большинстве случаев вы встретите цену от 1000 до 3000 рублей за килограмм.

В этом случае нельзя рассчитывать на качественный тайваньский улун. Пожалуй, единственной гарантией соответствия качества и цены является приобретение Най Сяна в фирменном чайном магазине, которому вы доверяете. В Клубе Чайной Культуры на наб. р. Фонтанки, д. 91, перед тем, как допустить чай в продажу в магазины «Море чая», его тестируют мастера клуба. Они определяют реальное качество чая и его ценовую категорию. И только после этого чай попадает в продажу. И мы надеемся, что цены на молочный улун (как и на другие коллекционные сорта) в магазинах «Море чая» самые справедливые. При равном качестве эти цены, на наш взгляд, самые низкие в Петербурге. Либо качество самое высокое.

История.

Молочный улун появился в конце 20 века, а тайваньские улунуны вообще – во времена династии Мин. Тогда многие крестьяне, спасаясь от междоусобиц, из провинции Фуцзянь переехали на остров Формоза (по-китайски Тайвань). Местный климат и постепенное развитие чайных технологий привело к появлению особенных тайваньских улунунов, одним из которых и является чай «молочный улун». Этот чай собирают с кустов, выращенных на высокогорных плантациях только весной и осенью. Основным чаепроизводящим уездом считается уезд Наньтоу. Высота произрастания чайных кустов над уровнем моря около 1700 метров.

Немного о полезных свойствах чая.

Улунские чаи обладают целым рядом полезных свойств и характеристик. По количеству антиоксидантов этот чай превосходит обычный черный. Технология обработки чайного листа позволяет сохранять витамины и полезные вещества чая. Улунские чаи рекомендуются употреблять отдельно от пищи. Лучше всего хотя бы за 20-30 минут до еды. Как и все улунуны «молочный улун» улучшает состояние ротовой полости, освежает дыхание, повышает аппетит. Улунские чаи обладают способностью укреплять стенки сосудов и предотвращать образование тромбов. Регулярное употребление «молочного улунуна» способствует снижению веса, укреплению иммунитета, восстановлению физических и душевных сил. Этот сорт чая можно рекомендовать творческим людям, например, актерам, певцам, тем, кто подолгу службы часто выступает перед людьми, стараясь передать им положительные эмоции.

Правила заваривания чая.

Как и все улунские чаи, хороший молочный улун рекомендуется заваривать с помощью специального комплекта посуды методом Гунфуча (высшее чайное мастерство). На фото вы видите самый простой переносной вариант сервировки для Гунфуча. Главная особенность набора посуды для Гунфуча – это наличие чайных пар, состоящих из Пин мин бэй (чашечки для опробования чая) и Вэн сян бэй (чашечки для вдыхания аромата).

Пин мин бэй обычно очень небольшого размера, всего на три с половиной глоточка! Лучше всего, когда она сделана из фарфора или глины со специальным покрытием. Маленький размер чашечки позволяет смаковать чай, пить его медленно, вслушиваясь в свои ощущения. Вэн сян бэй похож на маленький стаканчик и служит для вдыхания аромата чая. Центральный момент метода заваривания Гунфуча – в Вэн сян бэй наливается готовый настой улунского чая, далее Пин мин бэй накрывают Вэн сян бэй, а потом чайную пару переворачивают. Эти две чашечки символизируют мужское и женское начало, а также небо и землю. Далее пустой Вэн сян бэй поднимают и вдыхают из него тонкий аромат чая, распространяющийся от внутренних стенок, а из Пин мин бэй



пьют сам чай. Для полного раскрытия вкуса и аромата чай молочный улун рекомендуется заваривать несколько раз. Каждая последующая заварка продлится на несколько секунд дольше, открывая всякий раз новые оттенки вкуса чая. Научиться основам Гунфуча можно посетив Клуб Чайной Культуры на наб. р. Фонтанки, д. 91. Там вы можете попить вкусный чай и получить консультацию чайного мастера. Узнать все детали и заказать место в чайном зале можно по телефону (812) 310-84-63 с 10.00 до 22.00 часов.

В Московском Клубе чайной культуры в саду Эрмитаж (www.chaiclub.ru) выбор молочных улунунов самый большой, в том числе и дорогих редких тайваньских и китайских улунунов. Любые из них вы можете купить в Москве или заказать в Клубе на наб. р. Фонтанки, д. 91.

Татьяна Петрова,
Александр Чудок.



Набор для Гунфуча.

Правда о молочном улуне от Михаила Баева.

Изначально молочным улунуном считался тайваньский чай Цзинь Сюань. В результате длительной селекционной работы на Тайване вывели сорт чая, который действительно имеет легкие оттенки молочного аромата. Этот чай довольно редок и очень дорог. Молочный запах у настоящего тайваньского не ароматизированного Цзинь Сюаня не так силен, как мы привыкли, и вряд ли он стал бы популярен в России. Настоящий Цзинь Сюань – тонкий чай для немногих тонких ценителей. А в попытке выделить молочный аромат искусственно и появился Най Сян Цзинь Сюань. Подавляющее большинство продаваемых в России молочных улунунов – это улунские чаи, ароматизированные специальным ароматизатором. Причем для их изго-



Различные сорта чая «Ча Бао» в подарочных баночках.

Зеленый чай из Шри Ланки

Пришло лето – время, когда в России традиционно возрастает потребление полезного и утоляющего жажду зеленого чая. Поэтому поговорим сегодня о нем. Сначала вспомним, что зеленый и черный чай – это листья одного и того же растения, а иногда и с одного куста. Различие состоит в процессе изготовления чаев. Черным чай становится после ферментации, процесса окисления содержащегося в чайных листьях на воздухе в течение 1-2 часов. Чтобы ферментация началась, листья сильно раздавливают и скручивают, до тех пор пока на их поверхности не выделится сок. Листья зеленого чая не подвергаются ферментации и не проходят стадию окисления, сохраняя все природные составляющие чайного листа. Поэтому зеленый чай считается более полезным.



Главным мировым производителем зеленого чая является Китай. Причем, в Китае зеленого чая производится значительно больше, чем черного. Сложившаяся за несколько тысячелетий культура производства зеленого чая позволяет китайцам производить десятки знаменитых и очень вкусных сортов чая с поэтическими китайскими названиями. Такие чаи не производятся ни в одной другой стране мира. В последние годы на Шри Ланке начато производство зеленого чая, которое пока остается на уровне немного больше 1% от общего объема производства чая – примерно 3,5 тысячи тонн в год. Зеленый чай производится на 11 чайных фабриках в Канди, Нувара Элии и Димбуле на средней и большой высотах. На холмах Рухуны зеленый чай не производится. Кажется бы, чего проще – сократить операции, связанные с ферментацией – и вот он зеленый чай. Но знаменитый черный цейлонский чай пользуется спросом, не позволяя зеленому чаю вытеснить себя.

более терпкий настой, УН дает менее терпкий и чуть более светлый настой. УН иногда называют классическим чаем. Самый светлый и нежный настой дает сорт GS.

Также производится на Шри Ланке и зеленый чай сорта Фаннингс (Даст). Это мелкий чай для изготовления чайных разовых пакетиков. Производятся в небольших количествах на Цейлоне и другие сорта листового зеленого чая, например, сенча.

Так как на Шри Ланке производится мало зеленого чая, многие цейлонские фирмы фасуют китайский чай под своими марками, или смешивают в разных пропорциях цейлонский и китайский зеленые чаи. В таких случаях на пачках с чаем нет логотипа цейлонского льва.

Рассмотрим подробнее несколько марок зеленого чая из Шри Ланки.

Вкус у разных сортов зеленого чая «Птицы Цейлона» конечно разный, но все чаи очень качественные и свежие, они дают светлый и прозрачный настой, а вкус нежный, и немного сладковатый. Важно подчеркнуть, что заваривание зеленого чая не следует производить крутым кипятком, который для него вреден (в отличие от черного чая). Для заварки зеленого чая чайнику после кипячения следует дать остыть в течение 5-10 минут. Время заваривания – не более 3 минут. Заварку можно повторить и еще раз, пока листья не остыли.

Зеленый чай «Шери».

Чай Шери производит и фасует для России на своей фабрике в Коломбо цейлонская фирма Кволити. У этой фирмы давние и тесные связи с китайскими коллегами чаеводами. Для черного чая «Шери» используется только 100% цейлонский чай со знаком качества льва. Но, учитывая, что родиной и мировым лидером по производству зеленого чая является Китай, для фасовки зеленого чая «Шери» используется специальный купаж из китайских и цейлонских сортов чая. Господин Китчири Джаявардена, создатель и главный титестер фирмы Кволити, создал этот купаж более 10 лет тому назад и с тех пор успешно продает его в России. Но секрет купажа он сохраняет в тайне, и весь зеленый чай «Шери» (как и черный) он фасует только в Коломбо.



ный чай. В линейке чая «Маброк» представлен зеленый чай с этой плантации в жестяных баночках и в картонных пачках в коллекции плантационного чая. Этот чай на 100% цейлонский и имеет знак качества – изображение цейлонского льва. В ассортименте «Маброка» много других сортов зеленого чая, в которых в разных пропорциях смешаны и цейлонский чай с собственных плантаций компании, и китайский зеленый чай. Одним из наиболее популярных является чай «Зеленые кольца» - листовый и в разовых пакетиках. Также давно известна любителям чая «Маброк» и вся серия «Доктор Грин», составленная на основе сорта чая Сенча, чистого и с разными ароматами. Также в чае «Маброк» много различных ароматизированных зеленых чаев, есть и несколько видов с жасмином и соусэпом.



Уже давно во всем мире признано классическим сочетание вкуса зеленого чая и аромата жасмина. Поэтому естественно, что господин Китчири включил в ассортимент чая «Шери» и жасминовый зеленый чай. Отличие зеленого жасминового «Шери» состоит в том, что тонкий жасминовый аромат достигается включением в купаж натуральных цветков жасмина. В этом чае сочетается польза зеленого чая с пользой и тонким ароматом жасмина.

Зеленый чай «Маброк».

Одним из главных преимуществ фирмы «Маброк» является то, что она владеет 37 первоклассными чайными плантациями в разных районах острова и имеет возможность использовать для фасовки чая под своей торговой маркой лучшие лоты. В числе плантаций «Маброк» есть и 3 плантации, на которых производится зеленый чай. По информации господина Нирана, одного из создателей торговой марки «Маброк», лучшей среди них является плантация Олифант. Она расположена высоко в горах, выше всех шриланкийских плантаций, производящих зеле-

но самым популярным чаем «Маброк» является чай «Ночь 1000 звезд», который был создан господином Нираном много лет назад под названием «1001 ночь». Фирма «Маброк» тогда не зарегистрировала в России это название. И, увидев, что «Маброк» «1001 ночь» стал популярен в России, почти все чайные фирмы ввели чай с таким названием в свой ассортимент. Поэтому «Маброк», чтобы его особенный купаж не был рекламой другим более дешевым вариантам, решил сменить название, сохранив состав фирменного купажа. «Ночь 1000 звезд» – это смесь зеленого и черного чая с ароматом клубники, цветками апельсина, ноготков и лепестков роз. Также весьма известен и чай Арабская ночь. Это зеленый чай со вкусом малины и цветками ноготков и лепестками розы. Зеленые чаи в «Маброке» представлены и в пачках и для продажи на развес. В чае «Маброк» есть специальная коллекция «Маброк спешил» из 27 сортов чая, продаваемых на развес. Среди них 10 сортов – это зеленый чай следующих наименований – Жасмин, Лимон, Клубника со сливками, Джазовая мята, Ганпаудер, Эрл Грей, Зеленые кольца, Соусэп, Арабская ночь, Фруктовая энергия. Большая часть из них представлена во всех магазинах «Море чая», где есть отдел продажи развесного чая.

В заключение хотим подчеркнуть, что нигде в России чай «Маброк» не представлен так широко, как в магазинах «Море чая» - более чем сотней позиций различных сортов зеленого и черного чая, в пачках, банках и на развес.

Анна Бойкова,
Александр Чудок.



Господин Руми стоит перед коробками с образцами чая с аукциона в Коломбо

Если в Китае существуют десятки разнообразных сортов зеленого чая, производимых часто вручную по отработанной веками технологии, то на Цейлоне зеленый чай производится промышленным способом. Наиболее распространены три стандарта цейлонских зеленых чаев УН (Янг хайсон - что можно перевести как «Молодые листочки»), GP (Ганпаудер) и GS (Грин кёрлс или «Зеленые кольца»). Существуют две основные технологии производства зеленого чая – традиционная китайская технология и технология, применяемая на Тайване. На Цейлоне чаще встречается первая, в основе которой лежит обработка чая паром. Она состоит в следующем. Ранним утром вручную собирают молодые чайные листочки возрастом до 8-10 дней. После сбора их несколько часов завяливают в специальных поддонах. Далее чай обрабатывают не очень горячим паром, чтобы листочки стали мягкими и податливыми. После этого листья последовательно помещают в несколько вращающихся вокруг горизонтальной оси барабанов. Такие барабаны вмещают до 20-30 кг чайных листьев. Разные барабаны подогреваются до температуры от 40 до 110 градусов. В зависимости от температуры чай находится в каждом из барабанов от 20 до 3 минут. За счет вращения чай скручивается, а за счет температуры подсушивается. Высокая температура также не допускает начала ферментации. Потом чай выкладывают остывать на специальные столы. В конце чай отправляют на сортировочные машины, где разделяют на несколько сортов, в зависимости от величины листьев и степени скрученности: УН (Янг хайсон), GP (Ганпаудер) и GS (Грин кёрлс или Зеленые кольца). В сорте GP листья более скрученные, а в УН листья большего размера и менее скрученные, в стандарте GS чайные листья самые крупные и прямые. На вкус GP дает

Зеленый чай «Птицы Цейлона».

Весь чай (и черный и зеленый) «Птицы Цейлона» сейчас поставляет нам шриланкийская фирма из Коломбо «Ти Лэнд». Ее директор и владелец - господин Руми. Свою рабочую деятельность он начинал как физик и математик. Но любовь к чаю вытеснила из его сердца точные науки. Впрочем, в его натуре осталась приверженность точности – точности в соблюдении технологических операций на всех этапах создания и упаковки чая «Птицы Цейлона». Господин Руми лично сам очень много работает, и штат в его фирме не раздут. Это позволяет ему добиваться высокого качества и свежести чая при сохранении разумной цены. Главными принципами при производстве чая «Птицы Цейлона» являются приоритет свежести чая и использование только 100% цейлонского зеленого чая. Поэтому на каждой пачке зеленого чая «Птицы Цейлона» есть знак качества - Цейлонский лев. В пачки фасуются каждый раз только чай из урожая не старше 2-х недель, специально купленный для отгрузки в «Море чая» на последнем аукционе в Коломбо.



Господин Ниран на встрече с сотрудниками ТД «Рубин» и «Моря чая»

V МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ ЧАЯ И КОФЕ
Санкт-Петербург




Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Правительство Санкт-Петербурга

Московская площадь
24-26 августа 2012 года

www.festea.ru

Хотите утолить ЖАЖДУ?

есть выход ЛУЧШЕ!

Добавляя всего ОДНУ ложку Бальзама "Золотая Сибирь" в воду, молочный коктейль, лимонад Вы получаете сразу ТРИ действия в одном:

это ОСВЕЖЕНИЕ
(отличное утоление жажды, тонизирующий эффект)

ОЧИЩЕНИЕ
(эффективное очищение и обновление клеток)

и ОЗДОРОВЛЕНИЕ
(поддержка сердечной мышцы, стабилизация артериального давления, питание опорно-двигательного аппарата, увеличение переносимости жаркой погоды и многие очень полезные именно в летний период действия).




Наслаждение для знатоков

Чай для тех, кто хочет большего, для тех, кто предпочитает новые горизонты и ищет новые пути решения сложных задач. Открывая для себя новые грани вкуса и аромата с каждой чашкой ароматизированного чая премиум класса, вы получаете необыкновенное ощущение гармонии с окружающим миром.

Предлагаем вам убедиться в этом, насладившись чаями «Русской Чайной Компании» премиум класса, которые широко представлены в ассортименте сети магазинов «Море чая».

Интригующее знакомство

Приобретая чай премиум класса, обратите внимание на его внешний вид. Листочек к листочку, кусочек к кусочку (причем принадлежность, к примеру, фрукта, в чае угадывается сразу!), лепесток к лепестку. И все это источает настолько тонкий и неповторимый букет ароматов, что можно только мечтать, как это многозвучие ароматов раскроется в вашей чашке. Букет такого чая не просто раскрывается, он созревает и дарит своему обладателю не только палитру вкусов и запахов, но и ощущение гармонии с окружающим миром.

В этих элитных сортах сосредоточены самые характерные для чая микроэлементы в сочетании с витаминами, которые дают сушеные фрукты, цветы или натуральные эфирные масла, ведь они традиционно входят в состав сортов премиум класса.

Если вы поклонник исключительно зеленого чая – поздравляем! Это чай японских долгожителей. Содержание в зеленом чае катехинов помогает противодействовать молекулам свободных радикалов, которые имеют тенденцию накапливаться в организме и вызывать изменения ДНК и структуры клеток. Но польза и вкус зеленого чая могут усиливаться стократно, если к нему подобраны соответствующие ингредиенты.

Как, к примеру, в чае «Феерия вкуса. Премиум», в котором нежный вкус зеленого байхового чая изумительно дополняет симфония ягодных вкусов. Обладая рядом полезных свойств, земляника и барбарис наполняют напиток витаминами, а кусочки груши, лепестки мальвы и розы придают чаю манящий аромат. Достоинства этого чая оценили и эксперты: по итогам Международного конкурса «Лучший продукт 2011» чай «Феерия вкуса. Премиум» удостоен золотой медали.



Еще один сорт чая премиум класса в ассортименте «Русской Чайной Компании», который пользуется особым спросом у покупателей. Это зеленый «Чай Императора. Премиум», напиток, просто незаменимый для тех, кто испытывает вялость, усталость и нехватку витаминов. Букет на основе зеленого чая из плодов шиповника, цедры апельсина, гибискуса – просто кладезь витамина С, а если добавить сюда антиоксидантные свойства зеленого чая, то получится прекрасная профилактика простудных и вирусных заболеваний. И все это в сопровождении изысканного вкуса и аромата!

Богатство ароматов

Для поклонников черного байхового чая, «Русская Чайная Компания» приготовила премиум сорта с удивительным бодрящим и освежающим эффектом! «Брызги шампанского. Премиум» – кусочки яблока, клубники и цитрусовых создают превосходную вкусовую палитру в общей чайной композиции. Основные же вкусовые акценты в этой гамме расставили натуральные ароматизаторы земляники и малины, придав чаю приятный сладковатый вкус и насыщенный аромат.

Ну а для роковых дам – любительниц «погорячее», мы рекомендуем окунуться в пучину страсти вместе с нашим новым сортом «Ночь Клеопатры. Премиум». На первый взгляд – все как обычно – основа – черные чайные листья, щедро сдобренные кусочками экзотических фруктов и цветами английской ромашки, но! Тут есть одна пикантная деталь, которая еще при первом вашем вдохе над банкой этого премиум чая, не останется незаме-

ченной. Это редкий ингредиент, потому как он достаточно специфичен.

Розовый перец – пряность, получаемая из плодов перуанского перца. Он имеет сладкий, слегка жгучий вкус и отличается ароматом с оттенками смолы и ментола. Такой чай не только станет мощным энергетиком, волеет в вас силы и уверенность в себе, но и создает определенный барьер для разнообразных вирусов и бактерий.

Возьмите за правило держать в вашем доме хотя бы один сорт чая премиум, а в идеале надо иметь их несколько – и тогда любое настроение и самочувствие будут определяться содержимым вашей чашки. Тонкий изысканный аромат напитка, насыщенный терпкий вкус, цветочные и ягодные оттенки, нотки сухофруктов – все это раскрывается только для вас, удивляя и завораживая каждый раз.

Выбирая подарок для близкого человека, подумайте о наших ароматных сортах премиум класса. Ведь вместе с восхитительным чаем вы подарите яркий мир, наполненный солнцем, открывающий новые наслаждения.

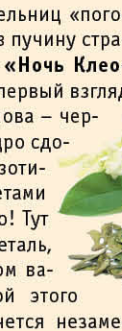
Наслаждайтесь чаями премиум класса «Русской Чайной Компании»!



Еще только начиная знакомиться с чаем, выбирая сорт и аромат для чаепития, вы попадаете в особую необычную ауру бархатных запахов и вкусов, которые были тщательно подобраны для каждого конкретного чайного букета. О полезных свойствах чая можно говорить часами, об истинной ценности чая премиум принято размышлять молча. Все потому, что приставка «премиум» дает основание утверждать, что сорта, которые удостоились такого высокого звания, обладают особым секретом. Это vip-сорта или чай для тех, кто привык выбирать для себя и своей семьи самое лучшее.

Ароматизированный чай премиум класса – это чайные листья высочайшего качества с добавлением натуральных ароматизаторов и разнообразных ингредиентов, главное требование к которым – отсутствие какой-либо искусственной составляющей, все только самое лучшее и натуральное.

Чай класса «премиум» в корне отличается от простого ароматизированного чая или чая с добавками фруктов. Самое главное отличие – строжайший подход к основе чая. Это может быть как черный, так и зеленый чай, но неизменно – листья самого высокого качества, выращенные на признанных плантациях чая. Они сами по себе уже являются плодом использования современных технологий обработки чайных листьев таким образом, чтобы в них как можно дольше сохранялись цвет, вкус, аромат и все полезные свойства.



BASILUR – больше, чем чай...

Это высокое искусство для ценителей качества и красоты. Изысканная упаковка может стать как приятным подарком, так и украшением на собственной кухне.

А ароматный и красивый чай по достоинству оценят даже самые притязательные потребители.



В июле 2012 г. в магазинах сети «Море чая» при покупке марок чая BASILUR и TIPSON на сумму от 350 рублей - подарок – кухонное полотенце.

Спешите, количество подарков ограничено!



Цикорий – подарок Матушки-природы!

Щедрость природы безгранична. Полезные и целительные свойства цикория известны давно. Между тем, это растение с милыми нежно-голубыми цветочками можно встретить практически везде - у дорог и заборов, на лугах и полях. В Европе цикорий специально выращивают для производства напитков. В России люди равнодушно проходят мимо, не зная, что под ногами растение, способное помочь человеку очистить организм от шлаков и токсинов, наполнить силой и энергией. А ведь перед нами – великий лекарь прошлых лет!

Например, в древнем Риме корень цикория использовали для улучшения пищеварения, а в Египте из него готовили противоядие от укусов змей и пауков. На Руси использовать цикорий как пищевое растение стали в XIX веке. За свои целительные свойства его называли «Золотым корнем» и собирали впрок; хранили на черный день и даже дарили в качестве приданного невесте, чтобы молодая семья не голодала лютой зимой, так как корни цикория очень питательны. А высушенные и слегка поджаренные корни цикория использовали для приготовления бодрящего напитка, похожего на кофе.

Самая ценная часть цикория – корень – он содержит до 60% инулина(!), вещества, широко применяемого в питании больных сахарным диабетом в качестве заменителя сахара и крахмала, а также способствующего улучшению обмена веществ и нормализации работы пищеварительной системы. Кроме этого, в цикории содержатся в больших количествах органические кислоты, витамины

группы В, каротин, витамин С, макро- и микроэлементы (Na, K, Ca, Mg, P, Fe и др.), пектин, белковые вещества, смолы.

В России растворимый цикорий завоевал славу как полезный диетический продукт, который не просто является заменителем кофе, но и превосходит его по своим свойствам. Растворимый цикорий является одним из самых вкусных и любимых многими напитков. В отличие от кофе, который не рекомендуется давать детям, кофе из цикория используется в детском и диетическом питании. Чтобы получить настоящее удовольствие от растворимого цикория, не нужно искать в нем сходства с натуральным кофе, надо прочувствовать его особенный оригинальный вкус и аромат.

Современные тенденции здорового питания вывели напитки из растворимого цикория на новый рубеж. Полезные свойства цикория настолько обшир-

ны, что их подробное перечисление может занять много времени. Регулярное употребление цикория нормализует работу пищеварительной системы: желудка, поджелудочной железы, кишечника. Содержащийся в нем калий способствует нормальной работе сердца, а также выведению из крови лишнего холестерина. Растворимый цикорий успешно применяется в диетах для борьбы с лишним весом.

В 2011 году Торговый Дом «Калинов Мост» успешно вывел на рынок продуктовую линейку растворимого цикория под торговой маркой «Чистое поле». На Международной выставке «WorldFood'2011» продукция «Чистое поле»™ была награждена Золотой медалью «Продукт Года».

Растворимый цикорий «Чистое поле», в отличие от многих других напитков с цикорием, не содержит ароматизаторов. В состав продукции входят только натуральные экстракты цикория, а также натуральные экстракты брусники, черники, женьшеня, облепихи, шиповника, калины, клюквы и многих других полезных ягод и растений. А для любителей гастрономических путешествий мы разработали серию продукции со вкусами французской ванили, итальянского амаретто, капучино со сливками, венской карамели, клубники со сливками.

Растворимый цикорий «Чистое поле» - позволит каждому покупателю найти свой любимый напиток!

Галина Бирюкова, ООО "ТД Калинов Мост"



Клуб Чайной Культуры рекомендует:

Отличай чай

Извечные вопросы, чем один сорт чая отличается от другого, и как выбрать подходящий, а главное, качественный чай, часто являются темами целых научных исследований. Возможно, всё не так уж сложно, как кажется, и накопленные знания здесь – лишь вопрос времени. Рассмотрим классификацию видов китайского чая и определим основные различия.

Классификация чая по степени ферментации (окисления) считается основной, поскольку в ней есть единый признак, по которому можно охарактеризовать то разнообразие чаёв, которое имеется в мире.

Внешней отличительной особенностью классификации является цветовой признак готового чая. По цветовой гамме чаи делятся на шесть основных типов: зелёный, белый, жёлтый, улун (сине-зелёный\бирюзовый), красный, чёрный. Однако, имеется в виду не только цвет получаемого настоя или характерные особенности окраски чаинок. Известно, что из любой разновидности чайного куста можно получить чай разных типов (цветов), и секрет заключается в способе обработки свежесорванных листьев, в тех биохимических процессах, которые происходят в листе при разных технологиях производства чая. Это, в конечном итоге, определяет их химический состав и, соответственно, вкусовые, ароматические и цветочные характеристики каждого типа чая.



Таким образом, у каждого вида, а среди видов и у каждого сорта чая, есть своя собственная технология производства, состоящая из нескольких этапов. Технология зачастую является старинной и проверенной, поэтому малейшая ошибка чревата, возможно, не полной потерей качества, но значительным ухудшением характерных свойств конкретного сорта.

Арт-директор Клуба Чайной Культуры на наб.р. Фонтанки, д.91, Антон Бэ



- Фирменные магазины сети «Море чая»**
1. м. «Академическая», пр. Гражданский, д. 80/1,
 2. м. «Академическая», пр. Светлановский, д.46 (рядом с Северным рынком)
 3. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48
 4. м. «пр. Большеви́ков», пр. Пятилеток, д.2
 5. м. «Василеостровская», 6-я Линия В. О., д.29/28
 6. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.50, тел. 752-61-76
 7. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка»
 8. м. «пр. Ветеранов», ул. Партизана Германа, д.14.
 9. м. «пр. Ветеранов», Стрельна, Санкт-Петербургское ш., д.88.
 10. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел. 572-75-14
 11. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел. 717-75-65
 12. м. "Гражданский пр", Гражданский проспект, д.114/1, тел.: 590-35-14
 13. м. «Звездная», ул. Звездная, д.5, тел. 364-80-33
 14. м. «Командантский пр.», ул. Ильюшина, д.1, тел. 349-19-30
 15. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека, д.6
 16. м. «Ладужская», пр.Наставников, д.3
 17. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел. 542-26-22
 18. м. «пл. Ленина», ул. Боткинская, д.3
 19. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д.15, тел. 227-67-77
 20. м. «Ленинский пр.», Бульвар Новаторов, д.10, тел. 377-46-54
 21. м. «Лесная», Лесной пр., д. 61/3 (вход с ул. Парголовова)
 22. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел. 764-95-55
 23. м. «Международная», ул. Бельи Куна, д. 8 **NEW**
 24. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д.20, тел. 362-78-89 + **отдел "Море здоровья"**
 25. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркаский, д.43/17, тел. 528-13-10
 26. м. «Озерки», пр. Луначарского, д.52/1, тел. 296-30-34
 27. м. «Озерки», пр. Художников, д.24
 28. м. «Парк победы», ул. Бассейная, д. 12, тел. 388-27-07
 29. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26
 30. м. «Приморская», ул. Капитанская, д. 4 (вход с ул. Кораблестроителей), тел: 305-57-13
 31. м. «Петроградская», Каменостровский пр., д. 42
 32. м. «пр. Просвещения», пр. Энгельса, д.150, тел. 515-48-74
 33. м. «Рыбачье», ул. Прибрежная, д.11, тел. 577-84-50
 34. м. «Сенная пл.», наб. р. Фонтанки, д.91, тел. 310-36-98
 35. м. «Спортивная», пр. Большой, П.С., д.1 тел. 232-94-92
 36. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел. 293-55-51
 37. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д. 12
 38. м. «Чернышевская», пр. Литейный, д.46, тел. 579-14-42
 39. м. «Чернышевская», пр. Чернышевского, д.9, тел.: 579-85-56

- Отделы «Море чая» в ТК и магазинах**
1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 32-34, тел.: 365-41-60
 2. м. «Автов», ТК «Северная звезда», павильон № 10, пр. Стачек, д. 94-96, тел. 8-905-209-22-54
 3. м. «Технологический институт», ул.1-я Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25
- Секции и павильоны «Море чая» на рынках**
1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62, тел. 8-905-209-59-00
 2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Непокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 329-35-56
 3. м. «Московская», рынок «Южный», павильон Б 154, опт., тел. 8-905-203-54-55
- Магазины «Море чая» в других городах:**
1. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д. 58
 2. г. Выборг, ул. Северная, д.8 вход с ул. Ушакова
 3. г. В.Новгород, магазин "Море чая", ул. Большая Санкт-Петербургская, д.10
 - ТЦ "Восточный", сек. 67, ул. Б. Московская, д.112
 - ТЦ "Кочетовский" секция №93, ул. Кочетова, д.10
 - ТЦ "Славянская ярмарка", сек.36, ул. Корсунова, д.186.

РУБИН
ТОРГОВЫЙ ДОМ
РУБИН

Продадим любой товар из этой газеты оптом!

- 19 лет на рынке России
- В ассортименте более 60 торговых марок (чай, кофе, травы, бальзамы, масла, мед)

КОНТАКТЫ:
С-Пб, 196135, ул. Гастелло, д. 20
Отделы продаж:
600-12-91, 600-12-93, 600-12-94
cot@tdr.ru
Отдел закупок: 600-12-90
zakup@tdr.ru

МОШЕ
УКА

В связи с открытием новых магазинов
ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦОВ-КОНСУЛЬТАНТОВ

Запись на собеседование
600-12-92 или 8-911-016-77-77
Подробнее на сайте www.tdr.ru

Газета «Море чай» №49 (июль 2012)
Рекламное издание. Зарегистрированное в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Свидетельство ПИ №ФС2-8932 от 18.12.2007 года.
Учредитель: ООО «Миндик». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж.
Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубин», г. Санкт-Петербург, ул. Гастелло, д.20, (812) 600-12-95.
Главный редактор: Чудок А.И.
Газета отпечатана ООО «Визуальный комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит.А, пом. 4-Н. Заказ тиража № 2317
Печать по графику: 22.06.12, фактическое 25.06.12
Тираж: 60 000, распространяется бесплатно.