



## Таинственные буквы Чай "Пеко"

Сам термин пеко (по-английски рекое) сейчас означает просто чайный лист. Если в названии стандарта чая есть такое слово, то это значит, что чай произведен в результате стандартной бережной обработки чайных листьев. И этим он отличается от более экономичного и более крепкого гранулированного чая «СТС», который производится по технологии включающей операции «давить, рвать и скручивать». О чае «СТС» мы писали в 48 номере нашей газеты.



Итак, названия всех стандартов листового чая из Индии и Цейлона включают слово «Пеко». А чтобы различить чай по возрасту и качеству листьев к слову «Пеко» добавлял другие слова. И таким образом и обозначаются разные стандарты, о которых мы здесь упомянем. Ниже мы также поговорим о некоторых из этих слов и их значениях, о популярном чае соответствующих стандартов.

Для изготовления всех сортов чая собирают верхушки чайных кустов, так называемые флеш. Классическая флеш — однолетний побег, имеющий два-три листика с почкой. Самыми ценными считаются такие флеш, которые имеют зачаточную почку — верхушку с еще не развернувшимся, пушистым листиком. Такая нераскрывшаяся почка называется типсой. А ценятся типсы потому, что именно в них присутствует наибольшее содержание кофеина, танина и ароматических веществ, благодаря которым чай и является любимым напитком большинства населения земли. Когда почка раскрывается в лист, содержание этих веществ немного уменьшается. И чем лист взрослеет, чем он дальше от верхушки, тем меньше в нем содержание кофеина и танина.

Цифра 1 добавляется в обозначения лучших стандартов, либо при особо тщательной скрутке, либо при большом количестве типсов и всегда при хорошо отобранном чае.

**Шри Ланка.** «Пеко». Почти 99% цейлонского чая производится под стандартами, в обозначение которых включено слово «Пеко». И все эти стандарты можно условно разделить на 4 группы: «Пеко», «Оранж пеко», «Флауери оранж пеко» и «Пеко фаннингс», о которых поговорим ниже. На Шри Ланке слово «Пеко» используется также для обозначения одного из самых популярных стандартов чая. Для такого чая используют 3-4 листовые флеш и наиболее взрослые листья. Поэтому в этом чае несколько меньше содержание кофеина, чем в других упоминаемых ниже стандартах. Но зато он имеет более выраженную горчинку во вкусе, что нравится многим любителям чая. Внешне сухие чайники выглядят как жирные запястья. Чай хорошо скручен и сравнительно легко отдает в настой содержащиеся в заварке вещества. Такое сочетание наилучшим образом подходит мно-



го встречаются и черешки листьев. Для многих этот чай оказался самым вкусным.

Чай «Брокен оранж пеко» — BOP относится к этой же группе стандартов. Буква «В» первая буква английского слова «Broken» означает, что лист резаный. Такой чай быстрее заваривается и более полно выделяет в настой содержащиеся в нем вещества, то есть такой чай более экономичен. Как правило, продающийся в России такой чай очень мелкий. Среди любителей чая в России спросом почти не пользуется. Зато чай BOP1 — это хороший листовый чай с красивыми ровными чайниками среднего размера. Чай достаточно ароматный и насыщенный. Подходит для тех людей, которые не слишком любят нежные ароматы, а склонны к натуральной насыщенной пище и прямому и твердому образу мыслей и жизни. Образец такого чая BOP1 в ТМ «Птицы Цейлона», коричневая пачка. Также необходимо сказать, что почти все высокогорные чаи, например, из района Нуварра Элия производятся под этим стандартом. Многие европейские гурманы считают именно эти чаи наилучшими. В «Море чая» представлены плантационные чаи «BOP» из Нуварра Элия под маркой «Маброк».

**FOP (Флауери Оранж Пеко).** Наличие в чае типсов обычно обозначается термином «Флауери» перед словом «Пеко» или латинской буквой «F» перед буквой «P» в сокращенном обозначении стандарта. А если типсов очень много, то в конце обозначения стандарта может появиться цифра 1. Размер чайнок в сухой заварке меньше, чем в «OP», а содержание кофеина больше. Чай «FBO» — относится к этой же группе стандартов. Чем более мелкие части листа используются в чае, тем меньше в нем аромата. Но зато такой чай быстрее заваривается, дает более крепкий настой и более экономичен. В сухой заварке можно видеть маленькие белые вкрапления, так как почки обычно недифференцируются. Кстати именно поэтому они и придают чаю особый цветочный вкус. Количество почек очень сильно влияет на вкус, крепость и цену чая. Благодаря типсам чай имеет более тонкий и нежный, чем «OP» вкус и аромат. Размер чайнок в сухой заварке меньше, чем в «OP», а содержание кофеина больше. Если при изготовлении чая используются резаные листья, то в название стандарта добавляется английское слово «брокен».

В названии этого стандарта чайного листа буква «B» означает, что лист резаный. Чем более мелкие части листа используются в чае, тем меньше в нем аромата. Но зато такой чай быстрее заваривается, дает более крепкий настой и более экономичен. Цифра 1 в стандарте «FBOP1» означает большее содержание типсов и более тщательную сортировку. Такой чай в любой марке можно назвать чаем с повышенным содержанием типсов. Образец — «Свежий чай» «FBOP1».

**Даст. Чайная пыль. Брокен оранж пеко фаннингс. BOPF**  
Если буква «F» стоит в конце аббревиатуры, то она обозначает очень мелкий чай — фаннингс. Обычно такие стандарты чая используются для чая в пакетиках. Такой чай мгновенно заваривается, даже через бумагу, но практически не имеет натурального аро-

мата. Большая часть эфирных масел улетучилась, так как при измельчении были разрушены межклеточные перегородки. Поэтому чай в пакетиках часто специально ароматизируется, например ароматизатором с запахом бергамота. Хочу привести слова писателя Вильяма Похлебкина из его знаменитой книги «Чай, его история и употребление в России», написанной 20 лет назад. «По традиции лучшим считается листовый, целый, неповрежденный, непокрошенный чай. И это вполне понятно. Целый листок лучше сохраняет аромат чая, меньше выдыхается, меньше впитывает влагу... Вот почему листовые чаи признают лучшим по сравнению с мелкими чами того же самого сорта при наличии прочих равных показателей. Правда, резаный мелкий и средней чай следует отличать от мелкого и среднего раскрошенного, который всегда несравненно ниже качеством. В то же время мелкий чай, образовавшийся из обломков чая очень высоких сортов, обладает, разумеется, всеми свойствами этих сортов и по качеству лучше, чем листовый чай низших сортов... Не следует забывать, что мелкие чаи быстрее теряют кондицию при неправильном хранении».

Чай в пакетиках можно рекомендовать для употребления в офисных условиях, когда трудно организовать заваривание обычного листового чая. Желательно выбирать такие сорта чая, которые хорошо завариваются не в крутом кипятке. Таким, например, является популярный чай «Шери» в синих пачках. А для любителей крепкого чая можно рекомендовать чай «Ти Тэнг» в пакетиках с 2,5 граммами чая. В других марках пакетик содержит обычно 2 грамма чая или даже 1,5 для тех, кто любит не крепкий чай.

**Индия.** Как касается индийских чаев, то в Индии гораздо шире ассортимент высококлассных чаев, в названии которых к обычному для цейлонского чая набору слов «флауери оранж пеко» добавляются такие слова как «шешил», «файн», «голдэн», «типпи». В аббревиатуре стандартов такого чая присутствуют первые буквы этих английских слов и цифра 1, которая означает особую тщательность при изготовлении и отборе. Однако такие сорта очень дороги и поставляются в Россию в очень небольших количествах. В последнее время в магазинах «Море чая» представлены такие индийские чаи под торговой маркой «Виджая». Например, нарзавец продается 7 разных сортов из Ассамы и Дарджилинга. Также в наших магазинах представлены такие чаи и в деревянных шатулках. Попробуйте и другие индийские чаи мы планируем написать в следующем номере нашей газеты.

Александр Чудок.







## Ганзейские новости для российского рынка

**Гастрономические тенденции в Западной Европе.** Ассортимент компании с зеркальной точностью отражает текущее состояние европейской гастрономической моды. Революционных изменений не предвидится, в большой степени из-за того, что существующий потенциал еще далеко не исчерпан. Можно лишь отметить, что отдельные направления развиваются с хорошей динамикой, создавая своего рода внутреннюю конкуренцию, от которой всегда выигрывает конечный покупатель.

В июле этого года старинный немецкий город Люнебург отметил совершенно особенный юбилей: 600 лет в Ганзейском союзе! Событие приобрело европейский масштаб с прибытием делегаций от 150 ганзейских городов из самых разных стран, в том числе, из России. Интересный факт – согласно опубликованной статистике общее количество посетителей в три раза превысило население города! По невероятному разнообразию народных костюмов и смешению языков можно было легко представить, насколько обширным был древний торговый союз. Не удивительно, что в числе спонсоров торжества была и фирма «Hansa Tee» GmbH, один из самых активных современных участников традиционного торгового пути и один из немецких экспортеров чая и кофе. Компания входит в число производителей, которые не стали переносить свои производства в более дешевые страны, сохранив неизменным знаменитое качество своей продукции.

Несмотря на то, что «Hansa Tee» имеет обширную географию экспорта, российский рынок для нее традиционно важен. В первую очередь, благодаря популярности чая среди всех слоев населения России, а также проверенных временем торговых связей. Именно поэтому российский партнер – Торговый Дом «Рубин» одним из первых получает новые разработки компании, а пожелания российских покупателей торговой сети «Море чая» внимательно изучаются в творческой лаборатории «Hansa Tee». Некоторые продукты из ассортимента производятся специально для российского потребителя.



В первую очередь это касается оздоровительных и всевозможных фруктовых и травяных настоев. Сейчас настои преподносятся как неотъемлемый компонент физической и интеллектуальной культуры человека, шире используются, чаще встречаются в ежедневном меню здорового питания. Даже тем, кто по каким-то причинам избегает нагрузок, предлагаются легкий и заманчивые способы получить немного здоровья из чашки. Секрет успеха состоит в том, что очищающие и укрепляющие свойства настоев неоспоримы с точки зрения обеих медий – народной и научной. И подтверждены многолетней практикой. Как правило, польза от настоев придает большее значение, чем вкус; однако большинство профессионально составленных композиций обладают отличными вкусовыми качествами, и их применение вышло за рамки чисто оздоровительного питания.

Чайная и кофейная классика находятся в относительно стабильном состоянии, качественно обновляется ассортимент, продолжают эксперименты со сложными, разнообразными вкусовыми композициями. На этом поле выигрывают технологические компании, которые умеют профессионально прогнозировать рынок, хорошо оснащены технически, внедряют всё новое из области ароматизации и имеют сильные команды ти- и кофе-мейкеров. В число дополнительных факторов успеха входит способность организовать глобальную сеть поставок сырья и оптимизировать логистику.

Последняя тенденция российского рынка – заметный возрастной интерес к кофе. Теперь уже к хорошему кофе. С глубоким ароматом вместо горечи наслех обжаренного зерна. С красивым послевкусием, которое украшает день. Компания специализируется на производстве кофе именно такого класса; в этом году все чистые и ароматизированные сорта уже нашли своих потребителей, и сейчас компания приглашает новых партнеров из всех регионов (производственные мощности увеличены, чтобы удовлетворить возрастной спрос на продукцию).

Как и для большинства западных европейцев, для многих и многих россиян кофе означает больше, чем просто напиток. Это философия. Это стиль жизни, эстетика общения, манера работать и проводить свободное время.

Зерновой кофе марки Hansa универсален, он одинаково хорошо подходит для дома, магазина и хорошего ресторана. Поставляется в удобной современной упаковке, рассчитанной на длительный срок хранения. Хорошо сочетается с основными блюдами и практически с любым десертом. Тонкие ароматические составляющие прекрасно сбалансированы, а вкусовой образ выражен безупречно.

В ассортименте «Hansa Tee» Вы всегда найдете классику жанра – Brazilia, Kenya, Guatemala, Columbia, Costa Rica и другие. А также модные ароматизированные сорта на любой вкус, пол и случай – с кремовыми, ванильными, ореховыми, шоколадными и другими вкусовыми оттенками, такие как «Амаретто», «Турецкий мед», «Шоколад», «Айриш Крим», «Ваниль и сливки». Именно такой Wiener Melange Ваs предлагает в красивом венском кафе, а точно такой Turkish Honey – на Средиземноморье.

Ассортимент листового чая лишь слегка обновлен за счет разработок, прошедших конкурсное тестирование для 2013 года с наивысшей оценкой. Было принято во внимание, что существующие сорта продаются очень хорошо, и многие из них стали для российских покупателей любимыми.

Тем не менее, результаты исследований растений, подтвержденные в последнее время, дали

в основу оригинальных и полезных сочетаний для будущих новинок. Эту работу, предварительную проверку экспертами, рынку предстоит оценить в ближайшее время.

**О подделках.** Попытки фальсифицировать продукцию Hansa Tee на российском рынке иногда происходят. Обычный способ подделать продукцию известной фирмы – расфасовать низкосортное сырье сомнительного происхождения в похожую упаковку и нанести соответствующий логотип. Затем продать по заниженной цене. Конечно, это наносит вред и репутации компании, и торгующему предприятию, так как рано или поздно конечный покупатель перестанет покупать товар, о котором до этого слышал только хорошее. Или худший вариант – обнаружит подделку, что тоже случается. Мы обращаемся к торговым организациям: если у Вас или у Ваших покупателей возникли сомнения в качестве таких продуктов, напишите нам – на русском, немецком или английском языке.

Продукция «Hansa Tee» GmbH не может быть низкого качества в принципе! Мы проверим, есть ли у Вашего поставщика сертификат на торговлю продуктами от Hansa Tee, и позначим Вас с ближайшим авторизованным дилером нашей компании. Тогда Вы сможете получить наши продукты оригинального происхождения и без лишних посредников. И тогда на столе у Вас и у Ваших покупателей всегда будет стоять чашка чая или кофе только проверенного качества!

Константин Борбус,  
Генеральный директор  
«Hansa Tee» GmbH Германия.



Я занимаюсь чаем с конца 1994 года. По образованию я китайец, и к тому времени успел поработать несколько лет переводчиком в китайской фирме, и просто побить предпринимателем, торгующим всем подряд из Китая. Опыт пуховиков и детских игрушек был не самый радостный, поэтому, когда у меня появилась возможность заниматься закупкой чая, я был просто в восторге. Я понимал, что чай относится к категории «вечных ценностей». В России он толком не растет, а пить его будут всегда. В Китае же экспорт чая в то время мог лишь занимать только избранные – узкий круг государственных компаний, имеющих лицензию на экспорт этого продукта. Работали в них люди грамотные, профессионалы в своем деле, а не спякуны-мешочники.

С тех пор многое поменялось в чайном сообществе и в России, и в Китае. В России поднялся средний уровень качества массового чая – люди перестали покупать откровенный мусор. У нас появилось довольно много людей, которые разбираются в чае и готовы платить хорошие деньги за хороший чай.

С другой стороны, прошло всеобщее любопытство по отношению к элитным чаям. Появилось много видов фасованного чая, претендующего на звание «элитный», но недотягивающего по качеству. Немало мелких предпринимателей сами поехали в Китай и на ближайшем чайном рынке накупили чаев, внешне похожих на элитные с теми же названиями, но значительно дешевле. Не мудрено: китайцы подделывают друг друга еще больше, чем иностранные бренды. А тут еще китайские власти отменили лицензирование чайного экспорта...

Одним словом, еще чуть – чуть, и ситуация с элитным китайским чаем в России будет такая же, как с китайскими пуховиками в середине 90х.

Но элитный чай – это не пустой звук, а реальность. Остаётся же возможность покупать настоящий чай, надо только потратить, проявить упорство, не потерять связей с проверенными профессионалами и все снова войдет в нормальное русло.

Вот что я увидел в одной из недавних поездок в Китай.

В 2010 году я побывал в чайной фабрике в городе Фэнцин в округе Линьдан провинции Юньнань. Это старейшее предприятие чайной отрасли, основанное еще в 1939 году. Первое предприятие, на котором стали делать знаменитый юньнанский черный чай не ку-

## Элитный китайский чай: объективно высокие качества

старо, а промышленным способом. Городок Фэнцин находится на берегах реки Ланьцзян – в сухой сезон ничем не примечательной речушки, протекающей по дну долины, по обеим сторонам которой не очень круто возвышаются горы на высоту более 2000 метров. Но это та самая река, которая в нижнем течении известна всему миру как Меконг. Склоны гор покрыты террасами, на которых выращивают заливной рис, лесами и чайными плантациями. Крестьяне в окрестных деревнях, кроме выращивания риса, собирают чайный лист и сдают его на первичную фабрику, где его обрабатывают и превращают в лучший юньнанский черный чай – «диань хун». Сама природа окрестных мест идеально подходит для выращивания чая. Он растет там и в дикой природе – в часе езды от города есть чайное дерево, которому больше 1000 лет. Его никто не сажал. Сейчас местные власти пытаются превратить это дерево в туристическую достопримечательность.

Мое самое яркое и духовное впечатление от поездки в Фэнцин – опытная станция по разведению чая. Там работают люди, которые серьезно занимаются селекцией сортов чая. Поражают своей аккуратностью питомники для выращивания сортовой чайной рассады. Одеваются научные работники просто, по-деревенски, сидят в графоватом офисе без отопления и с одним допотопным компьютером на всех, но имеют великолепную коллекцию разных сортов чая, растущих по всему Китаю. Именно здесь чай может проявить все характерные для него природные свойства – и более нежные южные сорта, и более выносливые северные растут параллельными рядами на площади чуть больше обычного дачного участка. Своими глазами можно увидеть, насколько чай бывает разный.

Был апрель, и чай был во всей красе – можно было собирать листья для производства самого вкусного чая в году. Чай – растение вечнозеленое. Вот местный сорт из окрестности Фэнцина. Поверх темной прошлогодней листвы видны нежно-зеленые листья и почки, из которых получается замечательный чай «диань хун» (Черный юньнанский чай). На табличке подписано, что этот

сорт лучше всего подходит для производства черного чая. Вот покрытый нежно-зеленым ковром молодой побег чай сорта «луцизин 43», из которого в провинции Чжецзян, расположенной значительно севернее и восточнее Юньнани, делают знаменитый зеленый чай «луцизин» (колодеи дракона). Даже на фотографии заметно, насколько мельче его листья. Вот невзрачные темно-зеленые кусты совсем без нежных побегов. Оказывается, это уникальный сорт «тегуаньинь» из уезда Анси провинции Фуцзянь. Из листьев этого сорта толку и можно получить полупереминированный чай «тегуаньинь» или «богиня милосердия», аромат которого нельзя повторить ни в каком другом месте. У этого чая, не смотря на благоприятный климат, бурная вегетация начинается позже.

Самое интересное, что на одной опытной делянке я своими глазами увидел разницу между крупнолистовым и мелколистовым разнообразиями чая. На фото видно, насколько различаются размером зрелые листья чая крупнолистового разнообразия (юньнанский или ассамский) и мелколистового разнообразия (китайский). Большой

лист имеет в длину почти двадцать сантиметров, меньший – не более пяти. Различна и клеточная структура листа: у крупнолистового разнообразия клетки расположены упорядоченно, вытнуты поперек пластинки листа, они более крупные, у мелколистового разнообразия меньше по размерам клетки расположены хаотично. Структура эпителиа верхней и нижней стороны листа примерно одинакова у обоих разнообразий. У крупнолистового разнообразия имеется большее количество устьиц на квадратный сантиметр поверхности.

С биологическими особенностями двух разновидностей чая связаны биохимические свойства сырья и вкусовые особенности готового продукта. У чая, который делается из мелколистового разнообразия, экстрактивность (доля водорастворимых веществ в сухом листе) редко достигает 33% (требование для высшего сорта по советскому ГОСТу), а у чая из крупнолистовой

разновидности она бывает и 40, и 45%. То есть чай получается более крепкий, с более сильным ароматом. Считается, что чай крупнолистового разнообразия больше подходит для производства черного чая. Только из крупнолистового разнообразия получается чай «пуэр» (если используется мелколистовое сырье, то при той же технологии обработки чай получается совсем пустой и бледный, с плоским ароматом). Однако из мелколистового разнообразия получается очень нежный зеленый чай и необыкновенно аккуратный – листик к листику, одного размера и плотной скрутки – черный чай «ки-мун», традиционно любимый чай английской аристократии. Аромат чая «ки-мун» тоже своеобразный, нежный, с характерными оттенками.

Одним словом, в самой природе чая скрыты тонкости, которые проявляются разнообразными свойствами готового продукта. Но эти свойства обнаруживают себя только при правильной обработке подходящего сырья. Важен опыт, любовь и умение людей, которые выращивают, собирают и обрабатывают чай, их порядочность. Элитный чай есть. Он объективно стоит дорого. Его не бывает много.

Жизнь показывает, что не мало людей в нашей стране не хотят быть объектом манипулирования. Мы хотим понимать, что происходит вокруг нас. Мы хотим иметь возможность осознанного выбора – и в жизни, и в политике, и в питании. Мы стремимся к чистому настоящему, а не только к гламурному и модному.

Всех, кому интересно осознанно выбрать чай, кто хочет поделиться своими впечатлениями и мыслями о чае, узнать мнение других, я приглашаю посетить наш сайт [chaigorod.ru](http://chaigorod.ru). Купить настоящий чай можно в магазине «Море чая» или заказать на нашем сайте.

Константин Маздриков,  
генеральный директор компании «Чайгород».







**ТИ ТЭНГ®**

Высокогорный регион **Нуварра Элия** располагается на высоте 2000 метров над уровнем моря прямо у подножья самого высокого пика Шри-Ланки. Здесь раскинулись туманные горные долины, живописные зеленые ковры чайных плантаций, множество фруктовых и цветочных садов. И главная достопримечательность - стремительные потоки красивейших водопадов.

Нуварра Элию называют "домом цейлонского чая". Вокруг города раскинулись многочисленные чайные плантации. Это самые высокогорные чайные плантации на Цейлоне. Здесь растет экологически чистый чай высшей категории качества, который особенно ценится в Японии и Европе. Благодаря природным условиям высокогорья и прохладному климату, чай, выращенный здесь, имеет светлый золотистый настой и особенно мягкий гармоничный вкус. Качество чая Нуварра Элия отличается своим постоянством и не зависит от изменения погодных условий.

**Димбула** - наиболее обширная область, расположенная на западном склоне гор на высоте от 1000 до 1500 метров над уровнем моря. Достопримечательностью этих мест является



гора Шри Пада, что значит "священный след". Это единственное место в мире, которое имеет священное значение для последователей четырех главных мировых религий.

Буддисты верят, что Будда оставил на вершине горы отпечаток своей ноги, когда посещал Шри-Ланку.

Индуисты утверждают, что отпечаток принадлежит богу Шиве.

Мусульмане верят, что именно здесь Адам впервые ступил на землю. Поэтому второе название этого места Пик Адама.

Христиане считают, что здесь оставил свой след Святой Апостол Томас.

На плантациях этой знаменитой высокогорной местности выращивают восхитительный чай Димбула. Чай содержит меньше дубильных веществ, благодаря чему настой имеет светлый, чуть красноватый оттенок и при этом крепкий вкус с характерной терпкостью.

**Хапатале** - самый экологически чистый район о. Цейлон. Он является одним из суб-регионов провин-

ции Ува и располагается на восточных склонах гор на высоте 1500 метров над уровнем моря. Черный чай с плантации Хапатале насыщенный и умеренно крепкий с темным настоем понравится любителям классического чая.

**Ува** - знаменитый чайный регион на востоке, расположенный на высоте 1000 - 1500 метров над уровнем моря. Плантации округа Ува имеют уникальную природную защиту от ветров - горы. Чай здесь собирается с июля по сентябрь. Настой имеет насыщенный темный цвет, характерный умеренно крепкий вкус классического цейлонского чая и восхитительный аромат. Основной достопримечательностью региона является железная дорога с роскошным локомотивом «Viceroy Special», сохранившаяся с колониальных времен.

Город **Канди** - это древняя столица Шри-Ланки. В центре города находится искусственное озеро, а на его берегу - Храм Священного Зуба Будды. В этом Храме хранится одна из самых ценных буддистских реликвий - Зуб Будды. С этой реликвией связан ежегодный праздник Эсала Перахера. В этот день Священный Зуб выносится на всеобщее обозрение в специальном хранилище, которое несет по улицам города Королевский слон в праздничном облачении. В процессии участвуют танцоры, акробаты и музыканты. А главным событием является красочное шествие слонов.

Город окружен знаменитыми чайными плантациями. Здесь на цветущих холмах на высоте от 600 до 1200 метров над уровнем моря выращивают классический цейлонский чай Канди. Он обладает крепким вкусом с насыщенным темным настоем красного цвета.

**Рухуна** - область на юго-востоке острова на высоте 600 метров над уровнем моря. Почва здесь имеет характерные особенности, которые придают



особый темный цвет чайным листьям. Черный чай, выращенный в этой области, особенно крепок и терпек, хорошо заваривается и не теряет своих качеств в жесткой, сильно минерализованной воде. Основной достопримечательностью является один из крупнейших символов буддистской культуры - храм «Дагоба».

Чайная компания Tea Tang (Pvt) Ltd. выпускает плантационные сорта чая в картонных и деревянных коробках, металлических банках и подарочных изданиях. Все виды плантационных чаев ТИ ТЭНГ® представлены в новом «Классическом Ассорти» в пакетах в индивидуальных конвертах или в раскладном виде в деревянной шкатулке «Плантационная коллекция». Попробуйте и выберите свой любимый сорт!

Галина САЧКОВА,  
руководитель отдела маркетинга  
официального представителя  
компании Tea Tang (Pvt) Ltd. в России.  
[www.teatang.ru](http://www.teatang.ru)



## История чая от «Русской Чайной Компании»

Как это ни парадоксально, при невероятном многообразии все чаи производят из одного вида растения, называемого *Camellia sinensis*, т.е. китайской камелии. Это удивительное растение - иногда высокое дерево, но чаще небольшой, по пояс чаеводу, кустик - вот уже несколько тысяч лет сопровождает человека на тернистом пути эволюции и прогресса.

Чудесные свойства чая впервые открыли в Китае. Об этом гласит самая древняя из многочисленных легенд, которыми окутана история распространения чая. Однажды божественный Шань Нун (2737 - 2697 гг. до н.э.), оставивший потомкам самый первый трактат по лекарственным растениям и плуг для возделывания почвы, лежал под чайным кустом, и с листа в рот ему скатилась нагретая солнцем росинка. Он проглотил её и почувствовал прилив бодрости и силы. Впоследствии, изучив свойства чая, Шань Нун употреблял его как противоядие.

Первая запись о чае датируется 1115 годом до нашей эры, когда Чжоу Гун в тексте «Эр я» («Описание деревьев») упоминает дерево бао или гу как горький чай. Но даже на родине чая потребовались века, чтобы он широко проник в быт народа. Первоначально напиток «тха» подавали только на траурных церемониях как лекарственный. В III-VI веках новой эры обычай употребления чая распространился на юг и север страны, а ко времени утверждения династии Мин (618-907) культ чаепития занял место в одном ряду с каллиграфией, рисованием, сложением стихов, игрой на флейте, боевыми искусствами и созданием экзотических садов. В дальнейшем чай стал широко использоваться китайским населением, а также проник в обиход монгольских, татарских, турецких и тибетских кочевников. Чай быстро завоевал в их быту главенствующее место. Благодаря наличию витаминного, аминокислотного, лектинного, таннина и многих других полезных организму веществ чай вос-

полнял их недостаток, очищал кровеносные сосуды, стимулировал метаболизм, предотвращал желудочно-кишечные заболевания. Особенное уважение чай снискал у буддийских монахов, сутками сидевших, не смыкая глаз, за молитвами. Для них это был, прежде всего, напиток бодрости и бдения.

После эпохи Тан чайное искусство стало развиваться еще стремительнее. Причина крылась в отношении к чаю как к чудесному снадобью, питающему жизнь. Появились новые технологии выращивания и обработки чайного листа. Буддийские монахи распространяли культ чая вместе со своим учением. Чай и его изумительные свойства воспевались в одах, песнях, стихах и рисунках. Правители областей, желая угодить императорам, преподносили им отборные чаи.

Китайские императоры и все подданные Поднебесной в этот период рассматривали чай как национальное достояние, которое не должно быть доступно другим народам. Господство рода Тан закончилось татаро-монгольским вторжением, но вскоре власть перешла к Сунской династии. Почитание чая, искусство его приготовления поднялись на новые высоты. К сожалению, культ чая в Китае был прерван в 1279 году нашествием монгольских племен. Они опустошили страну и уничтожили сунскую культуру.

Древняя история чая в каком-то смысле заканчивается эпохой династии Сун. Чай «вернулся ко двору» лишь в период династии Мин (1368-1644), но ушел в прошлое измельченный чай, вместо которого стали заваривать обработанным соответствующим образом листом. Чай стал повседневным напитком всех жителей Китая. Росту его потребления способствовала и отмена многовекового чайного налога. Керамическую бутылку сменил крупный чайник, а маленькие чашечки заменили большие чаши.

Среди огромного количества сортов китайского чая есть позиция, существующие уже несколько сотен лет в неизменном виде. Некоторые из них в свое время были возведены в ранг «императорских», т.е. поставлялись к императорскому двору специальными чиновниками, ведавшими чайной управой, а в наши дни радууют любителей хорошего китайского чая по всему миру. Практически каждый известный сорт сопровождается удивительной легендой о его чудесном происхождении.

В ассортименте «Русской Чайной Компании» самыми легендарными являются лотосевые чаи «Лунцзин» и Кимун «Золотая почка», которые подтвердили свое превосходное качество, завоевав золотые медали на международном дегустационном конкурсе «Лучший продукт 2011».

Центиль чай император Цань Лун (1736-1796 гг.) познакомился с сортом «Лунцзин» («Жолодец дракона») в местности Хунчжоу во время своего путешествия по Поднебесной в целях изучения известных сортов чая, чайной посуды и качества воды. Другая легенда рассказывает о прекрасной девушке Кесуан, которая была равнодушна к ухаживаниям и дорогим подаркам, и лишь подношение бедного юноши Энля чаем Кимун «Золотая почка» тронуло её сердце.

К XIV веку к чаю пристрастились соседние с Китаем народы, и чай стал предметом международной торговли. Уже в первые годы правления рода Мин вывоз чая за пределы Поднебесной достигал четырех сотен тонн. А к концу этой эпохи португальцы основали торговую факторию в Макао, и чай стал продаваться в Европе. Окончательно сформировались известные сегодня сорта зеленого и черного чаев, а также улун. Вот наиболее популярные из ассортимента «Русской Чайной Компании».



Зеленый элитный чай «**Би-лочунь**» собирают ранней весной на склонах гор, окружающих озеро Тайху. У «Би-лочуня» неповторимый, почти медовый аромат, чаинки закручены в тонкие спиральки, листья с обеих сторон покрыты нежным пушком. Чай дает нежно-изумрудный прозрачный настой с густым ароматом и свежим, богатым вкусом.

Мясистые листья улуня Тегуаньинь «**Аньси**» собирают уже распустившимися. Чаинки этого высокогорного чая крепкие, тяжелые, блестящие с красноватыми прожилками и едва заметным белым пушком. Чай дает неповторимый аромат, богатый разными оттенками и густой настоем золотистого цвета, оставляет медовое послевкусие.

Самый знаменитый черный чай - пуэр. Пуэры весьма разнообразны по своим свойствам, которые зависят от типа листа, от места, времени сбора и от технологии изготовления. Это единственный сорт чая, ценность которого с возрастом увеличивается, аромат становится сильнее, а вкус напитка более изысканным и насыщенным.

Но история продолжается, совершенствуются технологические процессы производства чая, неизменным остается лишь популярность древнего напитка.

Надеемся, что и вы не останетесь равнодушными к лучшим сортам китайского чая!

Эльмира Рогожникова,  
Руководитель отдела маркетинга и рекламы  
ООО «Русская Чайная Компания».





## Сеть фирменных магазинов «Море чая»

- Прямые поставки от более 50 производителей чая и кофе,
- Чай, упакованный в местах произрастания,
- Богатый ассортимент развесного и фасованного Цейлонского, Китайского и Индийского чая,
- Серии подарочного чая ко всем праздникам,
- Этнические напитки: мате, роубуш, лапачо.
- Плантационный и ароматизированный кофе, растворимый, молотый и в зерне.
- Чайная посуда из глины, стекла и фарфора.

м. "Купчино", ул. Ярослава Гашека, д. 6  
м. «Приморская», ул. Капитанская, д. 4

### Для вас открылись новые магазины:

м. «Международная», ул. Бельи Куна, д. 8  
м. «Петроградская», Каменостровский пр., д. 42



м. «Озерки», пр. Художников, д. 24  
м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д. 48

# Кофе HELSY

## традиции немецкого качества

Кофе Helsy - это сочетание английских традиций 19 века по созданию кофейных купажей и современных технологий производства растворимого кофе в Германии на одной из лучших и крупнейших в Европе фабрик.

Название торговой марки Helsy происходит от имени английского лорда J. Helsy, который жил в середине 19 века. Всю свою жизнь он посвятил путешествиям и исследованиям в области растениеводства на Востоке. Особенно его интересовали культуры кофе и чая, которые в те времена начали завоевывать популярность в широких слоях общества. Вдохновленный кофе лорд создал несколько великолепных коллекций кофейных смесей. Наследие лорда Helsy легло в основу создания кофейной коллекции торговой марки Helsy.

Сегодня кофе Helsy производят и упаковывают на ведущей фабрике по производству рас-

творимого кофе в Германии - "Deutsche Extrakt Kaffee GmbH". Для производства кофе отбирают только высшие сорта кофейных зерен Эквадора, Бразилии и Колумбии, стран по праву славящихся традициями в выращивании лучших элитных сортов кофе. Кофейные зерна тщательно отбирают и этим значительно повышают качество кофе.

Растворимый кофе Helsy готовят по технологии "фриз-драйв". Технология «фриз-драйв» заключается в том, что ледяные кристаллы кофейного отвара обезвоживаются под вакуумом, благодаря чему в этом кофе сохраняется гораздо больше натуральных полезных веществ, чем в гранулированном кофе, и кофе при такой обработке обладает более тонким вкусом и ароматом.

### Палитра вкусов кофе Helsy:

Кофе Helsy Gold - смесь лучших сортов Арабики Колумбии обжаренная на медленном огне. Обладает мягким вкусом и легко взбудит ранним утром.

Кофе Helsy Эксклюзив - смесь эксклюзив-



ных сортов Арабики Эквадора доставит наслаждение гурманам кофе и поддержит в тонусе в разгар рабочего дня.

Кофе Helsy Эспрессо - смесь сортов Арабики и Робусты, обжаренные по уникальной технологии "Итальянский Эспрессо". Этот кофе своим ароматом наполнит Ваш дом атмосферой тепла и уюта.

Особое место в предлагаемом ассортименте занимает коллекционная серия кофе Helsy Karat. Эта коллекция позволяет попробовать, оценить и насладиться вкусом кофе трех лучших плантаций мира - Бразилии, Эквадора и Колумбии. Чтобы подчеркнуть высокое качество этого кофе, его сорта, как и золоту, дали имена в каратах.

Кофе Helsy 14 Карат - смесь лучших сортов Арабики из жаркой Бразилии.

Кофе Helsy 18 Карат - смесь лучших сортов Арабики с горных склонов Эквадора.

Кофе Helsy 24 Карат - смесь лучших сортов Арабики из Колумбии.

Продукция полностью соответствует требованиям мировых систем качества, безопасности и менеджмента: International Food Standard (IFS), BRC Global Standard, HACCP и ISO 9001:2000.

Митропольская Надежда,  
Бренд менеджер TM Helsy.



## КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ ПРИГЛАШАЕТ!

В новом сезоне Клуб чайной культуры рад предложить вам, как давно устоявшиеся, так и обновлённые опции. Начиная с августа текущего года, в клубе действует новая, более компактная версия Школы Ведущих Чайного Действа, под руководством опытного мастера Клуба - Евгения Кошкалова.

Обновлённый базовый курс теперь составляет 10 занятий:

1. «Легенды, герои, личности, традиции». Зеленый чай.
2. «Классификация китайского чая: типы чайного дерева, понятие «ЧАЙ», технологии изготовления, история технологий».
3. «Дегустация белого чая «Бай Хао Инь Чжень» из провинции Фуцзянь».
- 3 и 4. «Посуды».
- История чайной посуды, виды керамики, название и предназначение предметов. Как правильно выбрать посуду для чая. Белый чай «Бай Му Дань»; зелен-

5. «Вода в древности».
- Выбор воды и ее правильное приготовление. Древнее искусство варки чая.
- Желтый чай «Цзюнь Шань Инь Чжень» из провинции Хунань.
6. «Чай и здоровье».
- Химический состав чая, его полезные свойства, чайные добавки, запреты на употребление чая. Чай и времена года.
- Красный чай «Дянь Хун» из провинции Юннань.
7. «Как правильно выбирать чай».
- Определение качества чая по внешнему виду, цвету аромату.
- Практическое занятие. Чёрный чай «Лу Эр» из провинции Юннань.
8. «Районы произрастания чая».
- Провинции, районы, легенды о знаменитых чаях. Бирюзовый чай - улун «Те Гуаньинь» из провинции Фуцзянь.
9. «Чайные церемонии».
- Гун фу ча, философия чайного действа, история церемониальной культуры Китая. Чай, как предмет духовного поиска и творческого вдохновения.
- Бирюзовый чай - «Да Хун Пао» из провинции Фуцзянь.
10. Заключительное занятие первой ступени школы чайного мастерства. Выпускники проведут чайное действо для своих близких.



Выпускники школы получают Сертификат об окончании её базового курса и скидочные карты сети магазинов «Море чая» и Клуба чайной культуры, ставшие его членами.

Занятия проходят два раза в неделю в вечернее время по 2,5-3 часа. В ходе обучения каждый участник сумеет на практике освоить все тонкости чайного действа, получить объективную информацию о чайной культуре, основанную на многолетнем опыте работы Клуба и личных чайных экспедиций, и конечно, продегустировать коллекционные чаи.

Подробности и стоимость занятий можно уточнить по телефону:  
310-36-98, 8(953)361 58 19 (Евгений).  
Адрес: м. Сенная пл., ул. Ефимова, д.6, наб.р.Фонтанки, д.91.



### Адреса магазинов сети

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. Большевиков», пр. Пятитокот, д. 2
5. м. «Василюстовская», б/я Линия В. О., д. 29/28
6. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д. 50, тел. 7526176
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. 5727514
11. м. «пл. Восстания», ул. 1я Советская, д. 7, тел. 7177565
12. м. «Гражданский пр», Гражданский проспект, д. 114/1, тел.: 5903514
13. м. «Звездная», ул. Звездная, д. 5, тел. 3648033 + отдел "Море здоровья"
14. м. «Комендантский пр.», ул. Ильшшина, д. 1, тел. 3491930
15. м. "Купчино", ул. Ярослава Гашека, д. 6
16. м. «Ладожская», пр. Наставников, д. 3
17. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д. 3, тел. 5426222
18. м. «пл. Ленина», ул. Боткинской, д. 3
19. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д. 15, тел. 2276777
20. м. «Ленинский пр.», Бульвар Новаторов, д. 10, тел. 3774654
21. м. «Лесная», Лесной пр., д. 61/3 (вход с ул. Парголовской)
22. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д. 40, тел. 7649555
23. м. «Международная», ул. Бельи Куна, д. 8 NEW
24. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д. 20, тел. 3627889 + отдел "Море здоровья"
25. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел. 5281310
26. м. «Озерки», пр. Луначарского, д. 52/1, тел. 2963034
27. м. «Озерки», пр. Художников, д. 24
28. м. «Парк победы», ул. Бассейная, д. 12, тел. 3882707
29. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д. 26
30. м. «Приморская», ул. Капитанская, д. 4 (вход с ул. Кораллестроитель), тел: 3055713
31. м. «Петроградская», Каменостровский пр., д. 42
32. м. «пр. Просвещения», пр. Энгельса, д. 150, тел. 5154874
33. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д. 11, тел. 5778450
34. м. «Сенная пл.», наб. р. Фонтанки, д. 91, тел. 3103698, КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ + магазин "Море чая"
35. м. «Спортивная», пр. Большой, П.С., д. 1 тел. 2329492
36. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д. 14, тел. 2935551
37. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д. 12
38. м. «Чернышевская», пр. Литейный, д. 46, тел. 5791442
39. м. «Чернышевская», пр. Чернышевского, д. 9, тел.: 5798556

### Отделы «Море чая» в ТК и магазинах

1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 3234, тел.: 3654160
2. м. «Автово», ТК «Северная звезда», павильон № 10, пр. Стачек, д. 94/96, тел. 89052092254
3. м. «Технологический институт», ул. 1я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 3160825

### Секции и павильоны «Море чая» на рынках

1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62, тел. 89052095900
2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Непокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 3293556
3. м. «Московская», рынок «Южный», павильон Б154, опт., тел. 89052035455

### 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 № 93, ул. Большая СанктПетербургская, 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.

Бренд «Море чая» (MS) (август 2012)  
Расширено издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Сертификат ТМ № 58-8932 от 18.12.2007 года.  
История: ООО «Море чая». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шенкина, д. 27, лит. Ж.  
Издатель: ЗАО «Бирюзово» (г. Юбилей, г. Санкт-Петербург, ул. Басово, д. 20) (812) 600-12-95.  
Адрес реализации: 190031, г. Санкт-Петербург, наб. р. Фонтанки, д. 91.  
Главный редактор: Юрий А. И.  
Дата регистрации: ООО «Петербургский комплекс «Финля» 199178, г. Санкт-Петербург, Б.О. 17-я линия, д. 60, лит. А, пом. 4-Н. Заявка на регистрацию № 3408  
Печать по адресу: 14.08.15, фактическое 17.08.12  
Тираж: 60 000, распространяется бесплатно.