

## **В помощь продавцу Форсман-чая**

Мы - продавцы Форсман-чая, ты и я, в условиях нынешней возросшей конкуренции, имеем хорошую исходную: никто из наших конкурентов не может, на сегодняшний день, предложить лучший по качеству и столь большой по количеству ассортимент чая.

Наш успех не основывается на рекламных компаниях. Мы знаем, как правильно предложить качественный, свежий чай нашему покупателю. Чем больше наши покупатели знают о чае и его качестве, тем больше они ценят наше обслуживание. Именно поэтому, повышение знаний покупателей о чае в целом, о его качестве и правильном заваривании, способствует нашей торговле. Для многих покупателей продавец, ставший постепенно хорошим знакомым, является именно тем знатоком чая, на знания которого можно положиться.

Мы собрали в эту брошюру информацию о чае и составных его качества, чтобы помочь тебе в твоей работе.

Ари Сантамьяки

### **Развесной Форсман-чай - товар активного продавца**

Когда мы точно знаем, на чем основывается качество нашего чая, нам не нужно расхваливать его покупателям, которые хотят купить хороший чай. Мы гордимся качественным превосходством Форсман-чая, и поэтому не критикуем наших конкурентов. Мы знаем, что на российском рынке торгуют чаем от известных европейских фирм, но мы уверены в качестве отобранного и переработанного нами чая и в правильности наших методов торговли и обслуживания покупателей. В этом ключ к успеху торговли Форсман-чаем.

У всех магазинов Форсман-чая есть свои постоянные клиенты, знающие свои любимые сорта. Мы стараемся поддерживать их, предоставляя лучший в городе выбор и обслуживание. Случайные покупатели, побывавшие в специализированном магазине Форсман-чая и попробовавшие наш чай, становятся постоянными клиентами.

Чай пьют почти все. Для некоторых достаточно хорошего совета, чтобы пробудить любовь к чаю. Ведь многие не знают, что существует очень большое отличие между различными сортами чая, и даже, схожие по виду, они могут сильно отличаться по вкусу. Чай надо пробовать. На вкус и действие чая влияют также правильные способы заваривания. Покупатель остается особенно благодарным, когда кроме хорошего чая он получает от нас дополнительные знания о чае и прочие полезные советы. Знания, полученные через личное общение более доступны покупателю, чем предлагаемые в печатных инструкциях.

Форсман-чай говорит сам за себя, и поэтому многие покупатели уже сами нашли свой любимый сорт чая. Но чай, закрытый в банке и спрятанный на полке, не может ничего сказать. Вы, наверняка, не раз замечали, какое впечатление на многих покупателей оказывают внешний вид и ароматы Форсман-чая и поэтому, есть смысл открывать банки с чаем без особых просьб даже случайному посетителю.

Большое значение в нашей торговле имеют привлекающие внимание специализированные прилавки с нарядными упаковками и баночками. Но самым важным является личное обслуживание каждого покупателя. Когда покупатель видит, что продавец знает и умеет рассказать многое о чае и о способах его приготовления, то сразу продавец становится знатоком, на которого можно положиться.

Наше развитие невозможно без обратной связи с покупателями. АО Ааро Форсман учитывает все замечания и пожелания своих клиентов. Но узнать о многих из них фирма не сможет без вашей помощи. Торговля Форсман-чаем - это наше общее дело, и только тесное сотрудничество и усилия каждого в отдельности гарантируют еще более успешное развитие торговли Форсман-чаем.

## Выращивание и сбор чая

Выращиваемые в нынешнее время сорта чая получены путем скрещивания китайского (Тхеа Синенсис) и индийского (Тхеа Ассамица) чая. На каждой плантации выращиваются наиболее подходящие именно для данной местности и данных климатических условий чайные кусты. Нетрудно научиться различать типичный для той или иной местности вкус чая. Различия существуют также во внешнем виде и цвете чая. Самые существенные различия исходят от качества почвы и климата.

На двух, по соседству расположенных плантациях в зависимости от методов сбора и обработки, может производиться чай абсолютно разного качества. Вкус и качество, чая, выращенного даже на одной и той же плантации, могут изменяться каждый день. Это зависит от времени года, погоды и от того, как успешно прошел процесс обработки свежесобранного чая-сырца.

Для наивысшего по качеству чая с чайного куста собираются лишь завязи и два последних листа (см. чайные листочки на эмблеме Форсман-чая). Более старые листья крупнее по величине и увеличивают количество урожая, но ухудшают, соответственно, качество готового чая.

На тропических плантациях чай выращивается и собирается круглый год. На более северных плантациях зимой урожая нет. В урожайное время чайные листья созревают в лучшем случае за неделю, а обычно - за две-три. Чай собирается вручную или механизировано. Сбор вручную требует большого количества рабочих, но собранный чай намного качественнее. В день рабочий собирает около 50 кг чая-сырца, из которого получается около 20 кг готового чая.

Свежесобранные зеленые чайные листья в тот же день доставляют на переработку. Чайные заводы, как правило, находятся прямо на плантациях или в непосредственной близости от них. После обработки, готовый чай с плантаций поступает в специализированные фирмы, которые занимаются экспортом и импортом чая, смешиванием, упаковкой и торговлей.

## На чайном заводе

Из свежесобранных чайных листьев путем механического обдувания воздухом в течение суток удаляется излишняя влага. Затем сморщенные, но по-прежнему зеленые листья, подвергают механической прокатке, при которой они переминаются, и разрушается клетчатка. Выделившийся сок смачивает чайные листья. Чем меньше и нежнее чайные листья, тем быстрее соки выделяются. Крупные листья нужно прокатывать по несколько раз.

После прокатки листья похожи на свежую массу, которая расстилается на ровной поверхности. Под действием кислорода, содержащегося в воздухе, начинается процесс брожения - ферментация. В этот момент происходят важные химические превращения. Соки быстро темнеют и зеленая масса превращается в черную, похожую на чайные листья после заваривания чая. Очень важно вовремя прервать процесс ферментации и переместить чайную массу в сушильную камеру. От начала прокатки до конца ферментации уходит около трех часов.

В сушильной камере, температура которой около 80-85°C, чай в скором времени вновь превращается из массы в отдельные чайные листочки, влажность которых всего 0,3%. Смоченные своим соком, прошедшие ферментацию и высушенные чайные листья выглядят именно такими, какими мы привыкли видеть черный чай.

Зеленый чай отличается от черного тем, что в его обработке пропущен процесс ферментации. Поэтому чайные листья остаются зелеными после окончательной сушки. Существует сорт чая Олонг, который располагается между зеленым и черным чаем. При его обработке, в отличие от черного чая, процесс ферментации значительно сокращен.

После сушки начинается сортирование чая. Чай пропускается через специальные решета с различными размерами ячеек. Самыми ценными являются цельные листья. Совсем

непросто свежие, нежные чайные листья сохранить целиковыми в течение всего процесса обработки. Самые мелкие остатки, которые можно назвать чайной пылью, используются для изготовления растворимого чая.

Теперь вы знаете, что вкус и качество чая зависят от месторасположения плантации, от времени и методов сбора, от ферментации и успешности обработки в целом и, что при заваривании чая, сначала, в воде растворяются потемневшие соки с поверхности чайных листьев, а самые ароматные и полезные соки начинают выделяться из чайных листьев только через нескольких минут.

### ***Ежедневно чайный завод выпускает несколько различных сортов чая***

После ферментации и сушки гораздо легче просеять сухой чай и отделить более крупные частицы чайных листьев от мелких. Более мелкие частицы можно обнаружить в разовых пакетиках чая, и размеры частиц такого чая определяются по, так называемым, степеням Fanning (Фаннинг). Сохраняется и чайная пыль, причем различной измельченности, она используется для изготовления различных видов растворимого и плиточного чая. Для нас важно, чтобы самые мелкие, то есть самые лучшие чайные листья сохранялись во время процесса обработки и были бы отсортированы от поврежденных. Приятно сознавать, что другие продают то, что провалилось сквозь наше решето!

Каждая просеянная фракция упаковывается в отдельные коробки, на которых обозначается соответствующий номер партии и степень качества.

## **Торговля на чайной бирже Искусство дегустаторов чая**

### ***На чайной бирже чай находит своего покупателя, а качество - свою цену.***

Международная торговля основывается на образцах, полученных с каждого вида продукции чайных заводов. Специалисты "номер один" фирм, торгующих чаем - дегустаторы чая - определяют на основании этих образцов вкус чая, его качество, наиболее подходящее применение, а также цену за ту или иную партию. Первые сделки осуществляются на аукционах непосредственно в районах возделывания чая и нахождения плантаций.

Работа дегустаторов чая интересная и вместе с тем требовательная. Количество образцов чая иногда достигает нескольких десятков. Образцы проверяются по внешнему виду, на ощупь, на запах и на вкус.

По сухим чайным листьям определяется цвет, соотношение листьев и стебельков, скрученность листьев и равномерность их размеров. По заваренным чайным листьям определяется чистота и равномерность распределения цвета, а также свежесть запаха и букет ароматов.

После приготовления чайный напиток проверяется на цвет: мутный или прозрачный, имеет ли темную, или светлую окраску. Для словесного описания вкуса (а опытный дегустатор может различить 3000-4000 вкусовых оттенков) у дегустатора имеются самые разнообразные профессиональные термины. Важнейшими составляющими при определении вкуса являются такие понятия, как: крепость вкуса, тип основного вкуса (аромат, легкость), возможный привкус (пригоревший, дыма), индивидуальные особенности вкуса, мягкость и равномерность, свежесть вкуса и присутствие в нем "вкуса зелени", недостатки вкуса, явные ошибки производства (нехарактерные для чая привкусы), кислотность (на сколько удалась ферментация).

Профессионализм дегустатора позволяет установить, насколько образец подходит для смешивания непосредственно на предприятии по реализации чая или на предприятиях ее клиентов. Очень большая часть, почти 99% от всего количества продаваемого в мире чая, представляет собой смеси, приготовляемые на предприятиях по реализации чая. При участии дегустаторов чая удалось добиться того, что продукция с маркой самого предприятия имеет распознаваемый вкус, желаемое качество и цену. Когда же вкус чая,

качество и цена изменяются даже в пределах партии урожая с одной плантации, получить хорошую чайную смесь удастся путем смешивания чаев из большого количества различных поставок.

Ну, а что же представляет собой тот оставшийся один процент? Это марочный товар предприятий-продавцов чая, представляющий такой дорогой сорт, что нет никакого смысла включать его в состав чайных смесей. И такие сорта продаются в том виде, каком они возделываются на плантациях производителя и реализующее предприятие отвечает своим добрым именем за сделанный выбор. Опытный покупатель знает, что в этом случае вкус чая не может быть характерным, ведь он не представляет собой готовую смесь из нескольких сортов.

## **Форсман-чай - товарный знак реализуемого на развес чая**

До того, как появился Форсман-чай, в магазинах продавался чай многих стран-производителей в качестве марочного товара различных чаеразвесочных фабрик. В различной расфасовке: в жестяных банках, коробках, пакетах чай ждал своего розничного покупателя на полках магазинов. Ассортимент товара по своему количеству был богатым, однако, по качеству - довольно ограниченным.

Например, чай Дарджилинг (Darjeeling) был представлен в магазинах в виде самых различных смесей, однако, потребитель, будучи наслышан о высокой оценке специалистами данного сорта, не получал тому подтверждения, покупая этот чай. И все потому, что потребителю никто никогда не разъяснял, что чай Дарджилинг бывает разнообразных сортов, разных периодов сборки урожая, что чайные плантации расположены на различной высоте, что существует несколько градаций размеров чайного листа и способов обработки, и, конечно же, существует различный порядок цен за килограмм этого сорта чая и т.д. и т.п. Специалисты же высоко оценивали и восхваляли именно тот сорт чая Дарджилинг, который никогда и не поступал на наш потребительский рынок. Когда нет осведомленности об основных качественных отличиях, а буквенный индекс градации чая по размеру чайного листа ничего не говорит покупателю - нет необходимости расфасовывать наилучшие сорта чая и выстраивать их на полках магазинов в ожидании покупателя. Самые дорогие упаковки, просто-напросто, на этих полках и останутся. Научиться же различать сорта чая посредством рекламы - дорогое удовольствие.

"Форсман" же нашел решение. Можно ввозить и продавать наилучшие сорта чая, если развить соответствующую форму торговли. Нужно найти чай наивысшего качества, привезти его в страну в разумных количествах и не расфасовывать его для украшения прилавков чайных магазинов, а продавать на развес покупателям в любых количествах: от большой пачки до маленького пакетика. Индивидуальное обслуживание клиентов привлекает покупателей и подходит для высококачественной продукции. Когда продавец знает, что продает наилучший чай, он с удовольствием расскажет покупателю о качестве данного сорта чая и даст советы по его приготовлению.

В начале эта идея была реализована в частной "чайной лавке". Однако вскоре примкнули первые оптовые покупатели. В настоящее время АО Ааро Форсман является крупнейшим в Финляндии импортером развесного чая, имеющим около 300 оптовых покупателей в Финляндии и столько же специализированных магазинов Форсман-чая в России, в странах СНГ и Прибалтики, способных на хорошем уровне организовать обслуживание покупателей. Две трети всей реализуемой продукции представляет собой чай с различными добавками.

Сохраняются лучшие из первоначальных идей по организации деятельности фирмы: потребитель получает свежий, хороший чай и по доступной цене, новые поставки производятся по мере реализации и сразу же направляются к продавцам. По мере роста торговли удалось улучшить качество и поставлять продукцию в более свежем виде в результате закупок чая непосредственно у его производителя.

Сейчас Форсман-чай - марочный товар специализированных магазинов, торгующих

чаем на развес. Предлагаемый нами вид торговли, очень удобен также и в реализации чая с добавками. Причем, качество не страдает при перепродаже чая нашими дилерами. Добавки к чайной смеси "Форсман" производит в Финляндии и, сразу же свежесмешанный чай поступает на прилавки специализированных магазинов Форсман-чая. Не следует забывать, что чайные смеси готовятся на основе высококачественных сортов чая.

## Индексное обозначение сортов крупнолиственного чая

### *Буквенный код характеризует чайный лист и его размеры*

Когда чай с заводов-производителей поступает на международный рынок, на упаковочных ящиках с помощью буквенного кода обозначается качество отправляемой партии товара. С помощью буквенного обозначения указываются качество и размеры собранного чайного листа.

Лиственный чай или крупнолиственный чай подразделяется на:

**SFTGOP** = Specially Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

**TGFOP** = Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

**GFOP** = Golden Flowery Orange Pekoe

**FOP** = Flowery Orange Pekoe

В справочниках **FOP** (ФОП) характеризуется как чай отборного качества. Дополнительные буквы в аббревиатуре характеризуют более изысканные сорта. В составе этих сортов в основном завязи и самые молодые чайные листочки. **Tippy** (Типпи) в названии обозначает завязи молодых чайных листьев, которые в черном чае выделяются своей зеленоватой или желтоватой окраской.

**OP** = Orange Pekoe

**OP** (ОП) содержит, прежде всего самые молодые листья чайного куста, однако их размер несколько больше, чем в FOP.

**P** = Pekoe

**FP** = Flowery Pekoe

В **FP** (ФП) чайные листья более измельченные, чем в **P** (П). В обоих сортах содержатся более мелкие и более жесткие чайные листья. Встречается также и третичный лист. Можно сказать, что сорт **Pekoe** (Пекоэ) является довольно обычным сортом чая, который не бывает более высокого качества.

**PS** = Pekoe Souchong

**S** = Souchong

Это сорта, содержащие более жесткие, крупные, полностью раскрывшиеся чайные листья. **Souchong** (Соушонг) - это китайское название более жестким сортам чая.

Размер чайных листьев возрастает с каждым сортом, если двигаться вниз по таблице. В той же последовательности снижается качество и, соответственно, цена. Т.е. самыми ценными считаются маленькие молодые чайные листья, которые удалось сохранить цельными в процессе обработки и транспортировки.

## Прочие обозначения размеров чайных листьев

Буквенные индексы размеров чайных листьев при характеристике дробленого или мелколистного чая распределяются в последовательности, аналогичной для высокосортного чая, но с добавлением буквы **B** = Broken (Измельченный). Например, чаю типа **FOP** соответствует **BFOP**. Однако, имеются и исключения, в зависимости от страны происхождения чая. Размер чайных листьев, характеризуемый индексом **PBOP**, в случае индийского чая зачастую обозначается как **BOP 1**, а в чайных магазинах Шри-Ланки он же уже имеет индекс **Semileaf** (Полулистового чая), т.е. смесь **OP** и **BOP**. Буквенный индекс в случае дробленого чая для обозначения степени измельченности чайного листа очень редко применяется в розничной торговле, так что следует запомнить одну букву **B** (Broken) для его характеристики.

Измельченные чайные листья применяются в разовых пакетиках чая, однако, на упаковке крайне редко имеется соответствующее буквенное обозначение.

Основная буква в индексном обозначении такого чая - **F**, что в данном случае обозначает не **Flowerya** (Цветущий), а степень измельченности **Fannings** (Отсев), т.е. то, что просеивается сквозь мелкое сито. Самые же мелкие частицы отсева или чайная пыль обозначаются буквой **D**.

В основном Форсман-чай - это крупнолистный чай. Соотнести ранее представленную таблицу буквенных индексов с той продукцией, которой торгуем мы, можно следующим образом:

**SFTGFOP** - чай, наивысший по качеству из существующих в мире. В начале сезона сбора урожая на высокогорных плантациях Дарджилинга в Индии в окрестностях Бадамтама производится выборочный сбор наилучших чайных листьев, которые имеют цветочный запах и большое количество завязей. На фабрику Ааро Форсман такой отборный урожай доставляется самолетом.

**TGPOP** и **GFOP** - являются чаями очень высокого сорта, собираемых вручную на чайных плантациях.

**FOP** - это чай высококачественной торговой марки. Среди видов чая Форсман представляет собой доставляемые с плантаций чайные смеси, приготовленные совместно с фирмой-производителем.

**OP** - является хорошей основой для приготовления ароматизированного Форсман-чая. Чай-сырец в виде чайных смесей поступает из Индии и Шри-Ланка и в правильных пропорциях смешивается на фабрике непосредственно перед внесением вкусовых и ароматических добавок.

В розничную торговлю от других фирм поступает, как правило, развесной чай качества **P** = Рекое (Пекоэ).

## Чёрный чай

### *Качество чёрного чая и свежесть его ароматов*

Торговля чёрным чаем Форсман представляет такую цепь обслуживания, в которой наилучшим образом воплотилась первоначально разработанная идея:

прямые поставки высококачественного чая на выгодных условиях и предложение этого чая покупателю в обновленном виде.

Свыше 90% нашего чая - это поставки из Индии и Шри-Ланка (Цейлонский чай - это чай произведенный в государстве Шри-Ланка), в которых у нас налажены прямые торговые связи с фирмами-экспортерами чая, позволяющие ввозить и небольшие партии товара.

Ранее уже шла речь о чайных смесях и их видах, являющихся готовой продукцией фирм-производителей. Среди видов Форсман-чая они отмечены индексом **POP**. Желаемый

вкус и качество чайных смесей определены совместно с экспортными фирмами Индии и Шри-Ланка. Безусловно, у поставщиков имеется широкий выбор сортов чая для приготовления смесей, поэтому перед поставкой мы выбираем понравившиеся нам смеси из целого ряда представленных образцов. Таким образом, вкус и качество чайной смеси соответствуют нашему желанию и при этом мы гарантированы от того, что никакая другая фирма не будет реализовывать точно такую же продукцию.

Если в буквенном индексе Форсман-чая несколько букв (например, TGFOP, STGFOP), то это сорт чая, выбранный нами непосредственно на месте его возделывания: в окрестностях Бадамтама и Моголбари.

К чаю, мы применяем жесткие требования. Например, продавая чай, разрешается использовать название Дарджилинг уже при содержании чая Дарджилинг в реализуемой смеси как минимум на 60%. Фирма Форсман под маркой Дарджилинг реализует 100%-ный Дарджилинг чай.

Доставка чая предусматривает сохранность его качества. Страна-экспортер упаковывает чай в ящики, выложенные изнутри металлической фольгой. Во время морских перевозок ящики помещаются в контейнеры. Вместе с финскими, французскими и немецкими изготовителями упаковочной тары были разработаны уникальные пакеты на 3 кг чая для дальнейшей поставки непосредственным продавцам. Эти пакеты настолько плотные, что позволяют отправлять в одной поставке как обычный, так и ароматизированный чай, не волнуясь за сохранность индивидуального аромата каждого из них.

На пакете всегда указывается дата расфасовки и упаковки чая.

Высокого качества и те небольшие пакетики, в которые чай расфасовывается при розничной торговле.

Однако мы все же рекомендуем покупателю дома пересыпать чай из пакета в плотную банку или коробку и вот почему.

Когда мы говорим о свежести чая, то подразумеваем лишь свежесть аромата молодых чайных листьев. Аромат этот ощущается, когда чайные листья высушены. После сушки чайных листьев в заводских условиях процентное содержание влаги в них составляет порядка 0,3 %. И как бы не оберегали чай, при транспортировке он все-таки вбирает влагу из воздуха и поступает в продажу с ее процентным содержанием порядка 0,6 %. Такое содержание влаги не мешает длительному хранению продукта. Но как только процент влаги превысит десяток - в чае начинаются процессы его старения и через несколько месяцев теряется его вкус.

## **Чай с вкусовыми и ароматизирующими добавками**

### **Чай с добавками имеет собственные составляющие качества**

Ароматизированный чай, в отличие от обычного, доставляется в торговую сеть по специальному графику. Причина заключается в том, что ароматизирующие добавки "выдыхаются" гораздо быстрее, чем аромат чайного листа и уже через полгода от запаха многих чудесных ароматизаторов остаются лишь воспоминания. Поэтому не следует удивляться низким вкусовым качествам ароматизированного чая других фирм, продукция которых проходит долгий путь к покупателю: с западной чаеразвесочной фабрики он поступает на склад продавца, затем, пройдя длинный путь и множество транспортных терминалов - на склад покупателя-импортера, затем на расфасовку, в оптовый магазин и, наконец, в розничную торговлю и все это занимает, как правило, не менее двух месяцев, так что в магазин поступает товар далеко не "первой свежести".

Наши способы производства и торговли позволяют наилучшим образом реализовывать ароматизированный чай. При этом продавец имеет более длительный срок для реализации, а покупатель - возможность купить более качественный ароматизированный чай.

Форсман-чай производится строго под заказ конкретного заказчика и смешивается с добавками непосредственно перед отгрузкой товара в назначенный срок, например, дважды

в месяц, и покупатель получает свежий и ароматный чай. В идеальном случае наши покупатели успевают выпить Форсман-чай более свежим, чем ароматизированные чаи других фирм поступают в магазины.

Однако, качество ароматизированного чая зависит не только от скорости его реализации. Мы создаем собственные рецепты чая и сами ароматизируем тщательно отобранный нами чай-сырец, который проходит окончательную обработку на нашем заводе. Это дает нам возможность быть уверенными в качестве своего продукта.

Многие чайные фирмы в качестве основы для ароматизированного чая используют дешевый китайский чай длительного хранения. В качестве основы Форсман-чая используется высококачественный чай из Индии и Шри-Ланка, который смешивается в строго определенных пропорциях и, эта чайная смесь уже сама по себе очень вкусный и ароматный чай. Да и как же иначе? Ароматизированный чай должен иметь, прежде всего, вкус хорошего чая. С другой стороны, в некоторых сильно ароматизированных видах, как, например, "Горячий поцелуй", трудно почувствовать сам вкус чайных листьев, хотя все остальные качества хорошего чая в нем трудно не заметить.

Существует широкий выбор вкусовых и ароматизирующих добавок к чаю, как по качеству, так и по стоимости. В Форсман-чае используются только самые качественные добавки.

В ароматизированном чае используются лепестки цветов, измельченные плоды, ягоды и листья растений, однако, их вкусовая роль не столь велика. Основной аромат чай получает за счет природных ароматических масел и созданных из природных веществ ароматов.

Для ароматизирования чая необходимо специальное оборудование, однако, главным является профессиональное мастерство, позволяющее разрабатывать рецепты и следить за их точным соблюдением. На заводе Форсман-чая это искусство полностью подвластно только одному человеку - генеральному директору Ари Сантамьяки, а во всей Финляндии только 3 мастера ароматов.

Свежеприготовленная партия ароматизированного чая "дозревает" в течение трех дней, после чего, производится расфасовка в специальные пакеты, позволяющие сохранять аромат. На пакетах указывается название чая и дата расфасовки и, упакованными в коробки они направляются в магазины.

Одним из преимуществ нашей системы торговли является прямая связь с магазинами и, именно от них мы узнаем мнение покупателей о той или иной продукции. Мы стараемся чутко реагировать на пожелания и замечания наших покупателей.

## **Приготовление чайного напитка**

***Правильно приготовленный чайный напиток позволит вам донести качество продукта до своей чашки***

Многие до сих пор так и не познали вкус хорошо приготовленного качественного чая. Многие считают, что правильное приготовление чая - это трудоемкий и длительный ритуал. В специализированных магазинах Форсман-чая всегда имеется в продаже хороший чай и удобные в применении ситечки и, мы с удовольствием посоветуем, как можно быстро и просто приготовить хороший напиток.

Разве не правда, что приготовить чашку хорошего чая с помощью ситечка не намного сложнее, чем воспользоваться разовым пакетиком чая? При приготовлении полного чайника чая на наполнение или опорожнение ситечка, помещаемого во внутрь или навешиваемого на носик чайника, затрачивается ничуть не больше времени, чем на "обслуживание" кофеварки. Разница лишь в том, что для приготовления хорошего чая вы должны точно соблюдать время его заваривания.

Покупатель вряд ли огорчится, если отведав ему чай, продавец как бы мимоходом заметит, что заваривать его следует столько-то минут. Эта информация может вызвать заинтересованность покупателя и, видя, что он задержался у прилавка как бы в ожидании

дополнительной информации, не сочтите за труд заметить, что не дав чаю настояться достаточное количество времени, вы так и оставите лучший его вкус в чайных листьях, и наоборот, не удалив во время распарившиеся чаинки, ваш напиток станет горьким.

Основное правило общеизвестно и бесспорно: чайную ложку заварки на каждую чашку чая плюс еще одну ложку на чайник залить кипятком, настоять необходимое время, после чего удалить чаинки из готового напитка - и все готово.

Однако, это правило неплохо было бы дополнить и небольшими тонкостями:

### ***Вода***

Кипятить следует холодную и свежую воду. Причем, если вы пользуетесь колодезной водой - снимайте ее с огня сразу, как только она вскипит. В случае водопроводной (или очищенной) воды - вкус ее улучшится, если вы дадите ей некоторое время покипеть.

### ***Дозировка***

Какой должна быть чайная ложка заварки и, насыпать ли ее доверху, что, соответственно, отразится на крепости напитка, лучше определить самостоятельно, так как крепость чая - дело индивидуального вкуса. Крепость регулируется количеством завариваемого чая, а не продолжительностью настаивания.

### ***Настаивание чая***

Важно, чтобы при настаивании чайные листья полностью находились в воде достаточного объема и, их можно было бы легко удалить после заваривания. Однажды заваренный чайный лист уже не будет давать вкуса при его повторном настаивании. Время заваривания чая проверяйте по часам:

Китайский черный чай	6 минут
Ароматизированный чай и крупнолиственный чай	5 минут
Измельченный (Broken) чай	4 минуты
Крупнолиственный чай Дарджилинг	3 1/2 минуты
Зеленый чай (в зависимости от размера чайного листа)	1-5 минут
Зеленый Форсман-чай	3-5 минуты

Для заваривания расфасованного чая обычно достаточно 5 минут и для чая в разовых пакетиках 2-4 минуты.

## **Состав чая**

### ***Как много в чае всего хорошего***

Чай - продукт самого разнообразного применения. С одной стороны - это самый дешевый напиток, если не считать обычной воды, а с другой стороны - чай преподносит приятные сюрпризы своим любителям. Ну и немаловажное дополнение: чай во все времена считался полезным для здоровья напитком. Мы постоянно узнаем о всё новых исследованиях, выявляющих<sup>1</sup> благотворное влияние чая для предупреждения целого ряда заболеваний.

Бодрящим веществом в составе чая является теин, т.е. то же, что и кофеин в так любимом многими кофе. Содержание кофеина в чайном листе (1,5 - 4%) превосходит его содержание в кофейных зернах, но уже в готовом напитке соотношение меняется в обратную сторону: в чашке кофе содержится порядка 0,1 грамма кофеина, а в чашке чая - только половина от этого количества. Однако, для приготовления одной чашки напитка нужно 10 граммов молотого кофе и лишь 2 грамма чая.

В противовес кофеину в чае есть дубильная кислота, поэтому чай всегда считали лекарством при желудочно-кишечных заболеваниях. Дубильная кислота замедляет действие кофеина и растягивает продолжительность его влияния. Поэтому бодрящий эффект от выпитого чая наступает позже, чем от чашки кофе, но зато действует в течение более долгого

времени.

Всего в чае насчитывается порядка 20 видов дубильных веществ, и именно они придают чаю характерный цвет и вкусовые качества. Более тонкие вкусовые и ароматические качества чая зависят от содержащихся в нем эфирных масел. В настоящее время различают 23 ароматизирующих вещества.

В чае есть важные для жизни человека металлы и микроэлементы. Например, содержание в чае железа и марганца благотворно влияет на общее состояние человеческого организма. Содержание же фтора настолько значительно, что доказано влияние чая на предупреждение кариеса. Имеющийся в чае витамин В1 известен как "витамин роста". Согласно новым данным, он также помогает человеческому организму легче переносить вредные воздействия окружающей среды, в частности, шум и суету. И в это действительно можно поверить, если обратить внимание на страны с большим потреблением чая. Например, много общего в жизненной позиции наблюдается у русских, англичан и итальянцев, и тем и другим и третьим присуща спокойная, миролюбивая философия.

Многие пьют напитки из трав. Нет никакой необходимости спорить с ними о полезном влиянии того или иного напитка. Однако, вряд ли в сухих листьях какого-либо другого растения найдется такое количество полезных веществ, как в чае. Не говоря уже о таком его замечательном вкусе!

### ***Чайный напиток можно приготовить более бодрящим или более успокаивающим***

Как известно, придающий бодрость кофеин из чайных листьев гораздо быстрее переходит в воду, чем содержащиеся в них успокаивающие дубильные вещества. Если, например, вы желаете приготовить очень бодрящий напиток или, ввиду замедленной работы желудка, воспрепятствовать попаданию в него дубильной кислоты - увеличьте порцию сухой заварки и сократите время настаивания чая. И наоборот: если вечером вы захотите выпить чашку успокаивающего чая (в том числе, для успокаивания желудка) - уменьшите порцию заварки и продлите время настаивания напитка.

## **Районы возделывания чая**

### ***Выбор чая начинается с выбора района возделывания чая***

Различия вкусов чая трудно описать словами, однако, чай из разных районов возделывания имеет свои характерные отличительные черты. Чай выращивается как на равнинах, так и на склонах гор. В районах с жарким климатом урожай собирают круглый год. В более прохладных районах перерыв в сборе урожая составляет несколько месяцев. Где-то чайные листья собирают с кустов, высота которых достигает плеча сборщика, а где-то высота чайного куста едва достигает колена. Вкус и качество собранного в любом районе чая зависит от времени года сбора урожая. Небольшие изменения в характеристиках чая могут происходить ежедневно даже на одной и той же плантации.

**ИНДИЯ** является самым крупным в мире производителем чая. По мнению многих специалистов, качество индийского чая является наилучшим в мире. Славой самого изысканного чая пользуется сорт **Дарджилинг**. Особенно ценятся первый весенний урожай этого чая, когда за зиму, во время замедленного роста, в чайных листьях накапливается неповторимый букет ароматов. Готовый напиток из такого чая имеет слабую золотистую окраску. Правильно приготовленный хороший чай Дарджилинг оставляет во рту сразу несколько послевкусий. Здесь даже будет уместно сравнение с хорошим шампанским. Ну, а в полной мере насладиться оттенками чайного вкуса можно, приготовив напиток на чистой колодезной воде.

Вторым, не менее известным сортом чая является Ассам, выращиваемый в Северной Индии, названный так в честь одного из самых обширных в мире районов возделывания чая. Чай из Ассама считается самым стойким по качеству сортом. Он имеет крепкий вкус, чайный напиток темного цвета и имеет приятное послевкусие. И опять же, если проводить аналогию

с винами, чай Ассам можно сравнить с терпким красным вином. Чай Ассам рекомендуется особенно тем, кто любит добавлять в напиток молоко или сливки.

В Южной Индии чай собирают круглый год. Но качество чая наилучшее - в период медленного роста. Зимний период в северных районах полностью прерывает сбор урожая чая. Вкус чая напоминает известные сорта Цейлонского чая, разве что он несколько мягче, "теплее". Чай, выращиваемый в Южной Индии, не пригоден для длительного хранения, т.е. данный сорт чая следует употреблять свежим. Нилджири - это наиболее известный район возделывания чая в Южной Индии.

**ШРИ-ЛАНКА** - соседнее с Индией государство и. выращиваемый в нем чай известен покупателям под названием Цейлонского чая. Здесь урожай собирают круглый год. Цейлонский чай обладает специфическим характерным ароматом. Лучшие сорта Цейлонского чая легко распознать по легкому красноватому налету на черном чайном листе. Цвет приготовленного напитка представляет нечто среднее между чаем Дарджилинг и Ассам и имеет свое особенное "золотое сияние". Крупнейший район возделывания - Нуvara Элюа, а известнейшими сортами являются Ува и Димбула.

С чайных плантаций **ИНДОНЕЗИИ** самый богатый и лучший урожай собирают в конце лета.

На **Суматре** климат практически не изменяется в течение всего года, поэтому и качество чая примерно одинаковое, независимо от времени сбора урожая.

Чай с острова **Ява** уже давно известен знатокам чая.

**КЕНИЯ, ТАНЗАНИЯ и МАЛАЙЗИЯ** выращивают чай в южном полушарии. По своему аромату хороший Кенийский чай очень напоминает чай из Шри-Ланка. Качество здесь зависит в большей степени от состояния плантаций, нежели от времени года.

**КИТАЙ** занимает особенное место на карте мира и прежде всего, как основоположник чайной культуры. Самые древние письменные упоминания о чае датируются 2700 годом до рождения Христа. Выращиваемый в Китае черный чай легко распознать по форме листа и по его цвету, который характеризуется серебристо-серым оттенком. Китайский чай очень хорошо хранится. Настаивать его следует довольно долго, предпочтительнее шесть, чем пять минут. Вкус китайского чая довольно характерный, что называется "на любителя", которых у него достаточно. Лучшее время для сбора урожая чая на такой большой территории как Китай, зависит от места расположения плантаций. В **Шанхае** наилучший чай собирают весной, в то время как в **Кеemunь** самый качественный чай созревает летом.

Русские употребляют большое количество чая. Чай импортируется в страну, а выращиваемый в стране - отправляется за рубеж. Все необходимые условия для выращивания чая имеются в горных районах **Кавказа**. **Грузинский** чай известен широко и, часто туристы покупают его и **Краснодарский** (или русский) чай в качестве памятного сувенира. Многие иностранцы посетили самые северные в мире плантации чая в районе города Сочи.

Выращиваемый там чай содержит очень мало дубильной кислоты, что и обуславливает русский способ его заваривания: чайный лист заливается небольшим количеством воды в заварочном чайнике. Затем крепкая заварка разливается в небольшом количестве в чашки или стаканы, которые доливаются до краев кипятком из самовара. Если придерживаться подобного способа при заваривании, например, индийского чая, уже со второй налитой чашки вы почувствуете горький вкус.

Выбор любимого чая подобен увлекательному путешествию, и наилучший чай - это

тот, который вы сами выбрали и который вам больше всего по душе.

В наш век скоростей мы все чаще используем быстрорастворимые напитки. Но ничем не заменить церемонию приготовления чая и чаепитие.

## Ответы интересующимся

### *Известные вопросы и квалифицированные ответы*

#### ***- Какой чай на ваш взгляд является самым лучшим?***

Самым лучшим является тот чай, который вам самим больше всего понравится. Мы стараемся поддерживать такой широкий ассортимент чая, чтобы для каждого нашелся чай по душе. Какой чай вам нравится?

#### ***- Почему этот чай дороже, означает ли это, что он также и лучше?***

На чайном рынке имеется широкое разнообразие качества продукции. Продажную цену каждой готовой партии определяют спрос и предложение. Фирмы, специализирующиеся на чае, дорого платят за высококачественный продукт, так как его предложение на рынке ограничено. Но каждый потребитель чая - это своего рода специалист, который всегда может найти что-то понравившееся и из недорогих сортов.

#### ***- Хочу купить самый лучший в мире чай, у вас такой имеется?***

По оценке специалистов фирм по продаже чая, самым лучшим в мире и самым дорогим в розничной продаже является чай с плантациями Дарджилинг самого первого урожая. Когда из доставленных нам скоростной почтой образцов партий первого урожая мы отбираем наиболее подходящий для Форсман-чая, а затем с грузовым самолетом получаем партию такого чая, то можем с полной ответственностью заявить, что да, у нас имеется в продаже самый лучший чай в мире. Вот он: Дарджилинг "Экстра класс" (ВРТОРОР) с плантациями Бадамтана.

#### ***- Почему килограмм чая стоит гораздо дороже, чем килограмм кофе?***

Чай легче кофе, поэтому по объему килограмм чая превышает килограмм кофе, однако, расходуется он гораздо медленнее. Так что в конечном результате чашка готового напитка чая гораздо дешевле чашки кофе, даже, если ваш чай самый дорогой и высококачественный.

#### ***- Почему один чай крупный, а другой - мелкий?***

В крупном, точнее, листовом чае содержатся мелкие или самые лучшие чайные листья в натуральную величину. Поврежденные листья отсеиваются. Если чайная смесь мелкая, значит при ее приготовлении применялась другая, гораздо чаще применяемая технология переработки. Буквенный индекс В или BROKEN, характеризующий размер листа, означает, что чайные листья измельчены, а стебли отсеяны.

#### ***- Какой же в таком случае чай лучше, листовый или измельченный?***

Технология производства не влияет на улучшение вкуса или качества. Основные составляющие качества и качественные отличия находятся в самом чайном листе. Но специалисты придерживаются мнения, что наиболее изысканные ароматы чая сохраняются дольше в неизмельченном чайном листе.

#### ***- Почему в чае одного сорта присутствуют более светлые листья, а в другом их нет?***

При приготовлении черного чая (ферментации и сушке) завязи молодого чайного листа остаются более светлыми. Наличие большого количества таких завязей в чайной смеси лишь доказывает, что чай представляет собой лучший сорт и собран из молодых листьев.

#### ***- Улучшают ли вкус чая эти светлые завязи?***

Лучший вкус сосредоточен в чайных листьях, а чайные листья особенно хороши, если в них содержится большое количество завязей. Если бы мы попытались заварить одни лишь только завязи, напиток не имел бы никакого цвета и не отличался бы своим вкусом.

***- Купил у вас чай, который предполагался быть хорошим, однако, почему он имеет горький вкус?***

Вполне естественно, что из хорошего чая получается горький напиток, если завариваемые листья находились в горячей воде слишком долго. Если "передержать" чай, то уже вторая чашки не будет иметь должного вкуса. Время заваривания указано на этикетке и его следует проверять по часам: сразу по его окончании - удалять чайные листья из напитка. Если и при этом вкус чая не будет соответствовать желаемому, следует сократить время настаивания.

***- Зачем необходимо настаивать чай пять минут, если уже через минуту напиток достаточно темный?***

"Сок", который во время процесса обработки на заводе был выдавлен из чайного листа, потемневший и засохший на его поверхности, быстро переходит в горячую воду и придает ей окраску. А изысканные ароматы и полезные вещества, находящиеся внутри листа, начинают поступать в воду только через две минуты с начала настаивания. Этого стоит дожидаться!

***- В каком чайнике лучше всего заваривать чай?***

Наиболее пригодными считаются керамические, т.е. фарфоровые и глиняные чайники. Стеклопосуда также не изменяет вкуса чая, однако, от длительного использования портится ее внешний вид. Заварочные чайники гурманов изнутри обязательно имеют своеобразный налет, так как по правилам их нельзя мыть с помощью моющих средств.

***- Можно ли по этикетке добавлять что-либо в чай: молоко, сахар, лимон или мед?***

Главное правило этикета предписывает наслаждаться чаем. Накрывать чайный стол следует таким образом, чтобы гостям и хозяевам было уютно, а напиток имел изысканный вкус. Каждый может добавлять в чай все, что по его мнению, лишь добавит напитку вкуса.

***- Какие еще существуют отличия черного чая от зеленого, кроме цвета?***

И тот, и другой чай можно получать из одного и того же чайного листа. Отличие лишь том, что в технологии приготовления зеленого чая отсутствует стадия ферментации, своеобразный процесс брожения, во время которого черный чай приобретает свой цвет. В связи с этим, в зеленом чае как бы меньше "мощности", то есть кофеина и дубильных веществ. Ну и, безусловно, зеленый и черный чай заметно отличаются по вкусу.