

только настоящее

Выпуск 2. Про чай

пряности, травы, смеси

МАСТЕРСКАЯ ПРЯНОСТЕЙ

SPICESPACE.RU

о вкусе и аромате

о составляющих

об ассортименте



Наши чаи созданы на травах Алтая

Алтай богат множеством растительных сообществ. Причина такого разнообразия - сложившийся исторически свой особый микроклимат земель, закрытых хребтами гор и изрытых трещинами озер и рек.

Кроме природного многообразия и плодородия травы Алтая - это чистый натуральный продукт.

Собранные на высокогорьях травы не накапливают в себе вредные выбросы производств, выращиваются в естественной среде без минеральных удобрений и токсичной обработки от вредителей, сохраняя все полезные элементы, накапливая естественным образом весь вкусо-ароматический потенциал.

В нашей чайной коллекции в качестве листовой базы используются сушеные и ферментированные листья и цветы с Алтая, собранные и подготовленные вручную. Зарекомендовавшие себя как общеукрепляющие полезные растения, но при этом обладающие своим неповторимым вкусом и ароматом.

**Мы закупаем продукцию
у небольших фермеров,
ответственно
относящихся к своему
труду и с уважением к
продукту, а не у оптовых
посредников**

**Это наш вклад в
устойчивое развитие**



Сушеный и ферментированный лист

Многие привыкли, что травяной чай - это чай из сушеного листа, а ферментировать можно только листья растения *Camellia sinensis*, из которого производят всем знакомый классический чай.

Однако, ферментировать можно любые растения, кроме, разве что тех, которые содержат большое количество эфирных масел, так как в этом случае можно потерять весь аромат.

Процесс ферментации растений естественен и прост. Растения сами содержат необходимые ферменты во внешних слоях листа. Вносить дополнительно, в большинстве случаев, ничего не надо. При разрушении листа и взаимодействии внутреннего содержимого листа с ферментами сок выходит наружу, начинается процесс окисления/брожения листа в своем соку. Чем дольше длится этот процесс, тем более фруктовый и сладкий получается аромат. Останавливается процесс брожения сушкой или прожаркой листа, которые также могут изменить аромат.

Использование разных технологий позволяет вывести свой нужный аромат. Зная эти технологии, по запаху листа вы сразу поймете, как происходила ферментация. Ферментация не лишает лист полезных свойств. Полученные летучие соединения обладают своим оздоровительным потенциалом, как и их предшественники.

**иван-
чай**

малина

таволга

вишня



Особенности наших чайных смесей



В отличие от аптечных травяных сборов наши чаи - это сбалансированный набор составляющих, дающих совместно глубокий и гармоничный вкус и аромат.

БАЛАНС

вкуса и аромата

Мы искали и нашли те сочетания, которые хорошо работают друг с другом исходя из схожести вкусо-ароматического выражения, следуя правилам новых исследований сочетания продуктов, которые в зарубежной литературе можно встретить как "foodpairing" или "tastepairinig".



Конечно, мы думали и о пользе,

наши травяные чаи с фруктами и пряностями – это источник насыщения организма полезными веществами. А пряности – это не просто естественные ароматизаторы, это вещества с сильным антимикробным действием, усиливающие свойства листовой базы чая.

В каждом чае цельные ягоды, слайсы фруктов, качественные пряности и крупный лист. Особый вкус и аромат достигается благодаря смешиванию ферментированных и сушеных листьев. Это позволяет улучшить плотность чая и получить естественные ароматы свежего листа.

8 ЧАЙНЫХ СМЕСЕЙ

+ 2 для более
крепких
напитков

Все сушеные фрукты в наших чайных смесях мы закупаем на российских производствах. Да, это дороже, чем купить иранские сушеные фрукты, но зато мы уверены, что они высушены без сахара, консервантов и улучшителей цвета в режиме щадящей сушки с сохранением максимально возможного количества полезным веществ.

А еще у наших чаев красивая и экологичная упаковка, побуждающая любить природу и бережно относиться к ее дарам. Эту упаковку также можно повторно использовать или утилизировать с минимальным вредом окружающей среде.

Чай с ферментированным листом малины и таволги, ягодой малины, цветами таволги и греческим тимьяном

Тепло-свежий и терпкий, непривычно темный и терпкий для зеленого садового листа. Слегка вяжущий, но лишь от того, что содержит полезные вещества. Вкус чая раскрывается постепенно, терпкость наполняется сладостью ягод малины и цветов таволги, а затем перекрывается не раздражающей кислинкой. Свежесть тимьяна оставляет легкое прохладное послевкусие.

Состав: листья дикой лесной малины двойной ферментации, листья лабазника вязолистного ферментированные, цветы лабазника вязолистного, собранные в начале цветения, сушеные ягоды малины, тимьян греческий.

Полезный травяной чай с мощной листовой базой из редких растений - придаст сил, поможет в борьбе с различными воспалительными процессами в организме. Его аромат успокоит мысли и настроит на продуктивное мышление.



Чай на основе иван-чай двойной ферментации с сушеными манго и вишней и греческим шалфеем

Вкус чая с вишней и манго терпкий, кисло-сладкий, с небольшой горчинкой. Аромат выраженно сладкий: карамельный, фруктовый, но и слегка камфорный. Особые сладкие ноты в аромате достигаются благодаря способу ферментации листа вишни и последующей прожарке.



Состав: листовой иван-чай двойной ферментации, лист вишни ферментированный, ягоды вишни сушеные с косточкой, манго сушеное, шалфей греческий, ягоды можжевельника.

Этот чай поможет восстановиться после физического труда или занятий спортом, снимет нервное напряжение, улучшит сон.

Бодрящий чай с имбирем, хурмой, корицей и черным перцем

Аромат выраженно имбирный, коричный теплый, но со свежими зелеными нотами. Вкус островатый, теплый, терпкий в меру сладкий и с выраженной кислинкой.

Имбирь специально высушен нашими партнерами тонкими слайсами для полного раскрытия в чае



Состав: листья смородины черной сушеные, иван-чай двойной ферментации, хурма резаная сушеная, корень имбиря сушеный, перец черный горошком, корица индийская .

Жгучий имбирь, черный перец, сладкая хурма и терпкая корица - все что нужно, чтобы взбодриться, не заболеть, лист смородины - для легкой кислинки и летнего солнечного аромата, иван-чай для насыщенности и плотности.

Курильский чай с яблоком, чабрецом и лемонграссом

Курильский чай (лапчатка кустарниковая) - еще одно редкое растение для чая. Часто используется в народной медицине при снижении иммунитета, неврозах, депрессии. Помогает нормализовать обмен веществ. По антибактериальному и противовирусному действию не уступает многим современным препаратам, в то же время не вызывает дисбактериоза. .

Состав: сушеные листья и цветы лапчатки кустарниковой (курильский чай), чабрец сушеный, лемонграсс, сушеное яблоко, ягоды черной смородины сушеные .

**Успокаивающий чай и одновременно
ободряющий чай.**

Аромат - таежный,
яблочный с
травяными и
древесными нотами.

Вкус с естественной
природной
сладостью,
кислинкой, в меру
терпкий.



Мятный чай с клубникой и дыней на основе котовника сибирского

Вкус у чая сладко-кислый, терпкий, с небольшой горчинкой.

Аромат мягкий, сладкий, медовый, ягодный, чуть травяной.

Расслабляющий чай



Состав: сушеные листья и цветы котовника сибирского, иван-чай двойной ферментации, сушеная трава мяты перечной, сушеные ягоды полевой клубники без чашелистика, сушеная дыня, сушеный лимон, кардамон настоящий (зеленый) .

Очень полезный чай, немного десертный благодаря сладости клубники и дыни, но больше травяной. В качестве листовой базы котовник сибирский и иван-чай двойной ферментации. Котовник сибирский содержит в составе эфирного масла непеталактоны, которые проявляют сильную антимикробную активность, является одним из традиционных лекарств Монголии, сочетает вкус мяты и отчетливый медовый аромат.

Чай с грушей, корицей, бадьяном

Состав: листовый иван-чай двойной ферментации, индийская корица, бадьян, груша сушеная .

С этим чаем можно не баловать себя чем-то сладким, потому что напиток уже имеет плотный вкус и естественную сладость.

Насыщенный с яркой корицей и бадьяном, природной сладостью. Аромат грушевый, коричный, теплый.



Чай с лавандой и черникой, цветочно-ягодный чай

Профиль аромата формируется из сочетания черники, лаванды и ферментированного иван-чая.

Терпкая кисловатая черника с легким лиственным или травянистым послевкусием. Кстати, очень полезная. В 2013 году черника была признана лучшим лекарственным растением в Норвегии. Аромат лаванды выраженно цветочный, умеренно пряный, камфорный, гвоздичный, лекарственный, сосновый, травяной и древесный. Многогранный с пиками на цветы и камфору. Ферментированный иван-чай имеет теплый медовый плотный аромат.

И, вот, перед нами цветущая поляна полная ягод. Успокаивающая, приводящая в порядок мысли, наполняющая уверенностью и рассудительностью.

Вкус терпкий, с небольшой сладостью и кислинкой. На схеме аромата чая выделяются пики: максимально цветочный и ягодный, далее камфорный и травяной. На первом плане кислинка, затем терпкость и сладость.

Состав: листья черники сушеные, листья иван-чая двойной ферментации, ягоды черники сушеные, цветы лаванды.



Чай со смородиной и базиликом

Состав: листья смородины черной сушеные, листья брусники сушеные, ягоды красной смородины сушеные, ягоды боярышника сушеные, базилик сушеный.

Это очищающий и иммуностимулирующий чай. Составляющие чая богаты антиоксидантами. К сожалению, сегодня часто наблюдается недостаток антиоксидантной активности в организме людей (сильное истощение антиоксидантов). В то же время, баланс между свободными радикалами и антиоксидантами — это важное условие правильной работы иммунной системы..



Аромат ягодный, древесный, свежий, слегка цветочный и карамельный. Вкус кисло-сладкий, слегка терпкий.

Сушеный лист черной смородины — один из немногих сушеных листов, который имеет выраженный аромат без ферментации. Не зря в старину ее называли «смородью», то есть имеющую сильный запах.

Для глинтвейна

Идеальная смесь
для белого вина
и фруктовых соков



Травянистый, древесный, слегка фруктовый, камфорный аромат греческого органического шалфея отлично дополняется слегка сладковатой грушей. Совместно они обрамляют вино особым праздничным теплым вкусом и ароматом. Корица и имбирь добавляют необходимую пряность и остроту. Немного натертого на терке мускатного ореха для пикантности.

Утонченный, свежий, но очень согревающий и расслабляющий напиток готов.

Мы не разделяем подход к глинтвейну - собрать обломки и сварить что-то сильно пахнущее и острое. Глинтвейн - это сопровождение приятного вечера, напиток для теплых мыслей и неспешного общения с близкими людьми. Каждый глоток должен наполнять теплом и гармонией вкуса и аромата, создавать слегка вдумчивое созерцательно настроение. Наши наборы помогут погрузиться в мир тепла и смакующих вкусов.

Вы можете приобрести наш чай в розницу, оптом, а также на развес. Наш прайс лист вышлем по запросу, если забыли приложить к этому каталогу.

Также мы будем рады оказаться на полках Вашего заведения. Реализации продукции может производиться по договору комиссии или иным способом, согласованным с Вами.

В РОЗНИЦУ

ОПТОМ И НА РАЗВЕС

Мы всегда открыты новому и готовы помочь Вам с Вашими потребностями. Особенно, если Вам близок наш подход к делу. Найдем или создадим для Вас то, что Вы давно ищете. Выслушаем Ваши пожелания и проработаем пути решения.

С уважением к Вам и Вашему делу,
МАСТЕРСКАЯ ПРЯНОСТЕЙ