**«Мужчинам – черный, женщинам – с клубникой»**

***О тонкостях чайного бизнеса, культуре употребления и чайно-кофейных предпочтениях горожан***

*Кофе и чай – достаточно доступные и, если соблюдать умеренность, безвредные напитки, которые способны доставить человеку огромное удовольствие. К сожалению, для многих из нас чаепитие или употребление кофе стало обыденным явлением, привычкой влить в себя кружку абы чем и абы как закрашенного кипятка, чтобы взбодриться, скоротать время или «запить» сытный обед. Но стоит подойти к этому процессу с некоторой долей осознанности и понимания, и чашка кофе или чая может стать ритуалом, приносящим великолепные вкусовые, эстетические и физические ощущения. О культуре и тонкостях выбора и употребления этих напитков, а также о некоторых нюансах чайно-кофейного бизнеса мы поговорили с владелицей магазина «Заваринка»****Анной Пакиной****.*

**Из любителей – в профессионалы**

В начале июля исполнилось ровно два года, с тех пор как Анна, – страстная любительница кофе и чая, – воплотила свою мечту и открыла в Краматорске чайный магазин.

– По профессии я менеджер. Около пяти лет я сидела с ребенком дома. Но чай и кофе я любила всегда. Для меня они важны и необходимы так же, как еда, – рассказывает Анна. – У нас город маленький и в нем мало мест, где можно купить хорошие развесные чай и кофе, особенно чай. И я столкнулась с такой проблемой что, подходя к прилавку, никакой информации от продавца не получаешь, бывает и продавца не дождешься. Возникла такая мысль: нужно заняться этим самой и дать своим покупателям то, чего я не получала как покупатель, – и информацию, и выбор, которые хотелось бы видеть, но которых в городе было недостаточно.

В результате два года назад я открыла свой магазин. Первые полтора года работала сама, сейчас уже появился продавец.

**– Насколько это возможно заниматься всем в одиночку – и поставки, и за прилавком стоять, и все остальное?**

– Да, я это все сама делаю. Просто я это очень люблю. Бывает усталость физическая, но морально наоборот черпаешь силы от того, чем занимаешься с удовольствием. Главное любить свое дело. Пока «Заваринка» – это первая точка. Есть желание открыть еще, но в нынешней ситуации это было бы очень трудно.

**– Что было самым трудным, когда вы открывали магазин?**

– Документация и прочая бюрократия. Только это. А с ассортиментом было все просто. Изначально я полагалась только на свои вкусы. А потом, когда уже пошли покупатели, я их слушала и добавляла постепенно то, что люди хотели, даже то, что мне самой не очень нравилось. Некоторые «простейшие» чаи я поначалу «отсекала», но потом поняла, что людям этого хочется… Даже тот же зеленый «клубника со сливками». Я думала, его уже все напились и забыли, но нет – он востребован, и он у меня есть.

Я с удовольствием посещаю выставки поставщиков. Выбрать что-то новое по телефону трудно. А на выставке можно оценить запах, попробовать и принять решение. Еще один плюс таких поездок – лекции и мастер-классы. Кофе и чай – одно из лучших доступных удовольствий. Когда мы с удовольствием пьем хороший кофе или чай в организме происходят прекрасные процессы, происходит обновление, повышается настроение.

В итоге ассортимент магазина «Заваринка» сложился у Анны таким образом, что каждый может найти здесь чай или кофе на свой вкус. Здесь нет баснословно дорогих и сверхэкзотических чаев, которые произрастают «только на северном склоне горы Ю Лэ на двух древних чайных деревьях». И здесь нет таких видов кофе как, например, Корi Luwak, или «Черный бивень», прошедшие ферментацию в пищеварительном тракте животных, стоимостью от 1000 грн. за 100 грамм.

Далеко не каждый такой гурман и уж тем более не каждый может себе это позволить. В магазине Анны только то, что продается, что любит потребитель, хоть немного разбирающийся в напитках, и потому товар надолго не залеживается на полках. За два года у «Заваринки» уже сложился довольно обширный контингент постоянных клиентов. Кто и зачем к ней приходит Анна уже знает, едва покупатель откроет двери магазина.

**Главные принципы работы**

Первое – это честность и порядочность, как с покупателями, так и с поставщиками. Элементарный пример: люди забывают сдачу, кошельки, перчатки, очки. Они вернутся сюда через 2-3 дня, через неделю и всегда смогут забрать забытое.

Поставщики могут по ошибке положить в посылку лишний товар. Обязательно нужно перезвонить, доплатить и т. д. Это закон природы: где-то придет, где-то уйдет, нельзя пытаться на этом зарабатывать.

Второе – любить свое дело. Чем больше твоя отдача, – и моральная и физическая, – тем большее получаешь удовлетворение от того, что человек ушел довольный, что ему подобрали вкусный чай, и он получит от него удовольствие. И он всегда потом вернется.

 Разберемся в бесконечном разнообразии.

**– Сколько у вас сортов чая и кофе?**

– Всего, если говорить и о черном и о зеленом, с добавками и чистом – около 100 сортов чая и около 25 сортов «нечайных чаев» (травяных). Кофе – около 60 сортов.

**– Чем отличаются «магазинные» чаи в упаковках, к которым привыкло большинство потребителей, от развесного чая?**

– Основное отличие в следующем: мы не знаем, что содержится внутри упаковки, какой сорт. Там может быть и купаж из нескольких сортов. И крупные известные фирмы оставляют за собой право не указывать на упаковке, какой сорт чая они продают под данным наименованием. Исключение – Basilur. Это более элитная фирма и они указывают, какой сорт чая присутствует в пачке.

Точно так же и брендовый кофе. Как правило, указывают только страну происхождения зерна.

**– В чем главные отличия популярных сортов кофе и чая. Чем отличается продукция в зависимости от страны-производителя?**

Сортовой кофе, сортовой чай отличаются тем, что каждый сорт имеет свой вкус и свои нотки послевкусия. В кофе это чувствуется еще тоньше, чем в чае.

Самые известные и распространенные сорта кофе – это арабика и робуста. Они заметно отличаются друг от друга. Робуста дает большую крепость, но меньший аромат, чем арабика. Это связано с тем, что эфирные масла робусты легче и имеют меньшую плотность, чем масла зерен арабики. Кроме того, робуста растет ниже, чем арабика над уровнем моря, соответственно на этих плантациях чуть похуже климат и меньше солнца. К тому же автоматизированный сбор урожая удешевляет этот кофе.

Что касается чаев, то, например, все индийские чаи – мягкие, Цейлон – жестче, с более выраженной, обволакивающей терпкостью. Китай имеет массу своих специфических особенностей: это может быть и горчинка, и нотки чернослива и т. д. И это не добавка, это именно качество чайного листа.

Основное различие между сортами чая заключается в степени ферментации веществ, содержащихся в чайном листе. Сначала идут белые, желтые, затем зеленые, а потом – улуны. Это все зависит от процента ферментации (окисления) чайного листа. У обычных зеленых чаев ферментация 20%, у улунов – 40%.

**Дорого, но вкусно**

Самый дорогой чай в магазине – Да Хун Пао. Это китайский чай относится к категории Улун (чай средней ферментации, по китайской классификации занимает промежуточное положение между зеленым и «красным чаем», ближе к зеленому). Цена этого чая – 248 грн. за 100 грамм. Это очень известный чай, название его переводится как «Большой красный халат», растет на утесах гор Уи на северо-западе провинции Фуцзянь. Чай имеет насыщенный вкус с легким привкусом сладости, а при последующих заварках проявляются сначала терпкие нотки, а затем – фруктовые.

Известность сорта Да Хун Пао обусловлена его особым действием на организм. Ошибочно утверждают, что он имеет наркотическое воздействие. На самом деле это не так. Никаких наркотических компонентов он не содержит и соответственного никакого наркотического действия не оказывает. Он дает ощущение легкости. Это приятное ощущение так называемого «чайного опьянения», которое не имеет ничего общего с опьянением от алкоголя или наркотических веществ. Просто приятное ощущение легкости и приподнятого настроения.

Из черных сортовых чаев дороже всех также китайские – «Золотий равлик» и «Золотые иголки» – 50 и 166 грн. за 100 грамм соответственно.

«Золотий равлик» при заваривании разворачивается очень большим, крупным листом, дает не очень насыщенный, довольно светлый цвет, в результате чего некоторые думают, что чай плохо заварился. Но на самом деле этот светлый настой имеет очень насыщенный вкус и ощутимую терпкость.

У «Золотых иголок» цвет настоя темнее, но терпкость более мягкая и присутствует легкая «шоколадность». Но это не добавка ароматизатора, это его природное свойство.

Об ароматизаторах и добавках

В фасованных чаях из супермаркета, как правило, добавки комбинированные. Там присутствуют и кусочки фруктов, лепестки и искусственные ароматизаторы. Как правило, производители этого не скрывают и пишут об этом на упаковке.

– Я пошла по другому пути, – говорит Анна. – Если чай с добавками, то это только натуральные добавки. В отличие от других магазинов, которые развесной чай выставляют в больших жестяных коробках, я использую стеклянную тару с плотно притертой крышкой. Если бы в моем чае присутствовали искусственные ароматизаторы – всевозможные ароматные масла, это было бы видно, чай бы со временем «потек» и на стекле стали бы видны маслянистые следы.

Кофе же, в отличие от чая, хранится на витрине только в непрозрачной таре, поскольку даже слабый дневной свет, попадая на зерно, вызывает «старение» масел.

**Любимые сорта чая и кофе жителей города**

Мужчины предпочитают чистый, без добавок черный среднелистовой чай. В основном это Димбула (классический чай с одноименной горной плантации западной части Шри-Ланки с насыщенным вкусом и средней крепостью) и цейлонский высокогорный.

Женщины чаще предпочитают чай с добавками – клубника с шоколоадом, смородина с черноплодной рябиной. Не забывают и классику – чай с добавками бергамота, саусепа.

Но в общем, на каждый чай есть свой покупатель. Даже есть любители чая со специями. Стали больше обращать внимание на травяные смеси.

Из элитных сортов кофе наиболее популярен «Пакамара» (Никарагуа, Гватемала). Женщины больше предпочитают кофе «Гватемала». «Гватемала» произрастает на плантациях с вулканической почвой. Он интересен тем, что не содержит ни кислинки, ни цветочных оттенков, а имеет яркую «шоколадность» и легкую «дымность».

Помимо латиноамериканского кофе, есть неплохие сорта из Мексики, Индии. Из Индии очень неплохи и чай и кофе, они более легкие и мягкие по сравнению с другими.

Можно купить очень неплохой кофе в пределах 50-60 грн. за 100 гр. Самый бюджетный, но достаточно хороший на вкус вариант – кофе Alvorada – 24 грн.

**Как приготовить вкусный напиток**

***Черный чай***

Заварник залить кипятком на 3-5 минут, чтобы хорошо прогрелся. Воду слить. Засыпать чай из расчета 2 ложки на человека + 1 ложку на заварник. Если нет времени на двухэтапную заливку, то просто залить кипятком полностью и дать настояться.

Зеленый чай

Для зеленого чая схема такая же, но его не следует заливать крутым кипятком. Температура воды должна быть не выше 90 градусов. Кроме того, в заварник с зеленым чаем можно подливать воды по ходу чаепития (Согласно правилам чайной церемонии Гунфу Ча, хорошие улунские чаи завариваются до 10 раз).

Что касается количества заварки – то 2 ложки на человека + 1 на чайник – это принятые международные нормы. А вообще каждый может выбирать крепость чая по своим предпочтениям.

***Кофе***

Самый вкусный кофе варится в турке. Кофемашина – это быстро и удобно, но она не раскрывает всех ноток вкуса хорошего сортового кофе.

– На одной из выставок в Киеве я попала на лекцию Вадима Грановского, он – чемпион Великобритании по приготовлению кофе в джезве (турке), – рассказывает Анна. – Он говорит, что кофе из кофемашины, конечно, будет вкусным. Преимущество кофемашины – это скорость, простота и удобство. Но он называет такой напиток – кофе одного глотка. Настоящее искусство приготовления кофе – это приготовление в турке. Только такой напиток раскрывает свои вкусы и ароматы во всей полноте.

В турку наливается вода, сверху – две ложки кофе на одну порцию и несколько крупинок соли. Это важно: сначала – вода, а кофе должен плавать на поверхности, потому что от соприкосновения его с горячим дном аромат кофейных масел портится. По этой же причине сахар нужно добавлять уже в чашку, не следует сразу сыпать его в турку – сахар увлекает за собой частички кофе на дно.

Ставим турку на небольшой огонь. Как только появляются признаки, что вода вот-вот закипит – убираем с огня. Повторяем эту процедуру еще два раза. На третий раз внимательно следим за «шапочкой» кофе. Как только она «готовится» подняться, «сделать вдох», сразу же убираем. Даем еще 3-5 минут постоять в турке.

Неплохо, пока мы варим кофе, поместить чашку в холодильник. Кофе, налитый в охлажденную чашку, мгновенно немного охлаждается, приобретает наилучшую температуру для его употребления, и в более полной мере раскрывает свой вкус. Также многое во вкусе кофе зависит от качества воды, ее температуры, помола зерен. Для турки лучше, когда берется холодная вода, тогда вкус лучше, также лучше брать кофе мелкого помола.

Грановский давал целую лекцию по туркам. Во-первых, надо понимать, что хорошая турка стоит дорого. Лучший материал для турки – медь, латунь, бронза.

Они наиболее быстро и, главное, равномерно нагреваются сами и прогревают воду. Это было видно при наблюдении за ними через тепловизор. На втором месте – глина и керамика. Но при заваривании кофе в керамике не следует дожидаться начала подъема «шапки», поскольку эти материалы больше аккумулируют тепла, чем металл, кофе нужно убирать с огня чуть раньше, и он должен «дойти» уже за счет накопленного туркой тепла.

И самое ужасное – это нержавейка. В ней верх еще холодный, а низ уже очень горячий. В результате кофейные масла, которые попали в горячую часть, перегреваются и безнадежно портят вкус. Лучше заваривать кофе кипятком прямо в чашке, чем в турке из нержавейки.

**«Хочу чего-то, но не знаю чего…»**

Для тех, кто решит приобщиться к числу поклонников культурного потребления чая и кофе, но пока не слишком в этом разбирается, Анна дает несколько простых советов.

Во-первых, нужно желание попробовать что-то новое. Многие люди консервативны по своей природе и не очень открыты к чему-то новому. Очень часто человек к этому не готов даже в таких вещах, как выбор кофе или чая. Поэтому главное – желание новизны.

Главное в выборе продукта – ощутить запах. Если понравится запах сухого чая – скорее всего понравится и вкус. Бывает такое, что запах нравится, а вкус не очень, но это скорее исключение из правила.

Нужно понимать, что главное – это не цена. Руководствоваться при выборе чая или кофе принципом «дороже – значит лучше» как правило – тупиковый вариант. Главное – наши рецепторы, нужно прислушиваться к ним и тогда каждый найдет для себя свой идеальный напиток.