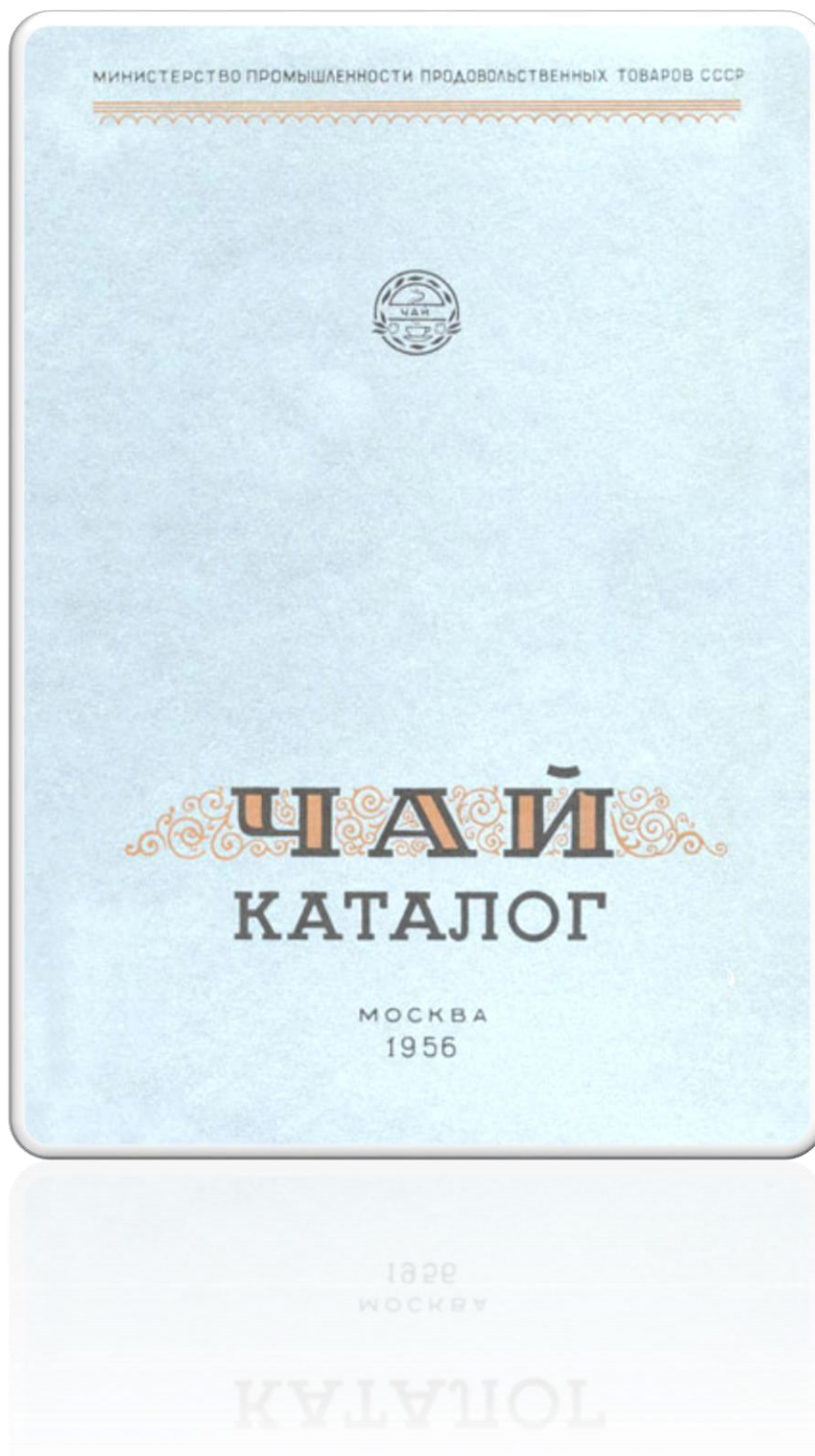


Чай. Каталог. 1956 год Чай. Каталог. 1956 год Издательство: Министерство промышленности продовольственных товаров РСФСР Год: 1956 Каталог даёт представление о продукции советской чайной промышленности — одной из наиболее молодых отраслей пищевой индустрии СССР. Цель издания заключается в том, чтобы дать необходимое представление об ассортименте выпускаемого на 1956 год в СССР чая и его производстве.







Чай натуральный. Требуйте во всех продовольственных магазинах



Букет Грузии является лучшим грузинским чаем



«Букет Азербайджана» и «Краснодарский букет» - лучшие сорта
азербайджанского и краснодарского чая



Чай «Экстра» отличается полнотой вкуса и тонким ароматом



ГРУЗИНСКИЙ ЧАЙ «ЭКСТРА» РАСФАСОВЫВАЕТСЯ
НЕ ТОЛЬКО В МЯГКУЮ УПАКОВКУ,
НО И В ЖЕСТЯНЫЕ И СТЕКЛЯННЫЕ ЧАЙНИЦЫ

НО И В ЖЕСТЯНЫЕ И СТЕКЛЯННЫЕ ЧАЙНИЦЫ
НЕ ТОЛЬКО В МЯГКУЮ УПАКОВКУ,
ГРУЗИНСКИЙ ЧАЙ «ЭКСТРА» РАСФАСОВЫВАЕТСЯ

Грузинский чай «Экстра» расфасовывается не только в мягкую упаковку, но и
в жестяные и стеклянные чайницы



Красива и удобна упаковка высших сортов азербайджанского чая

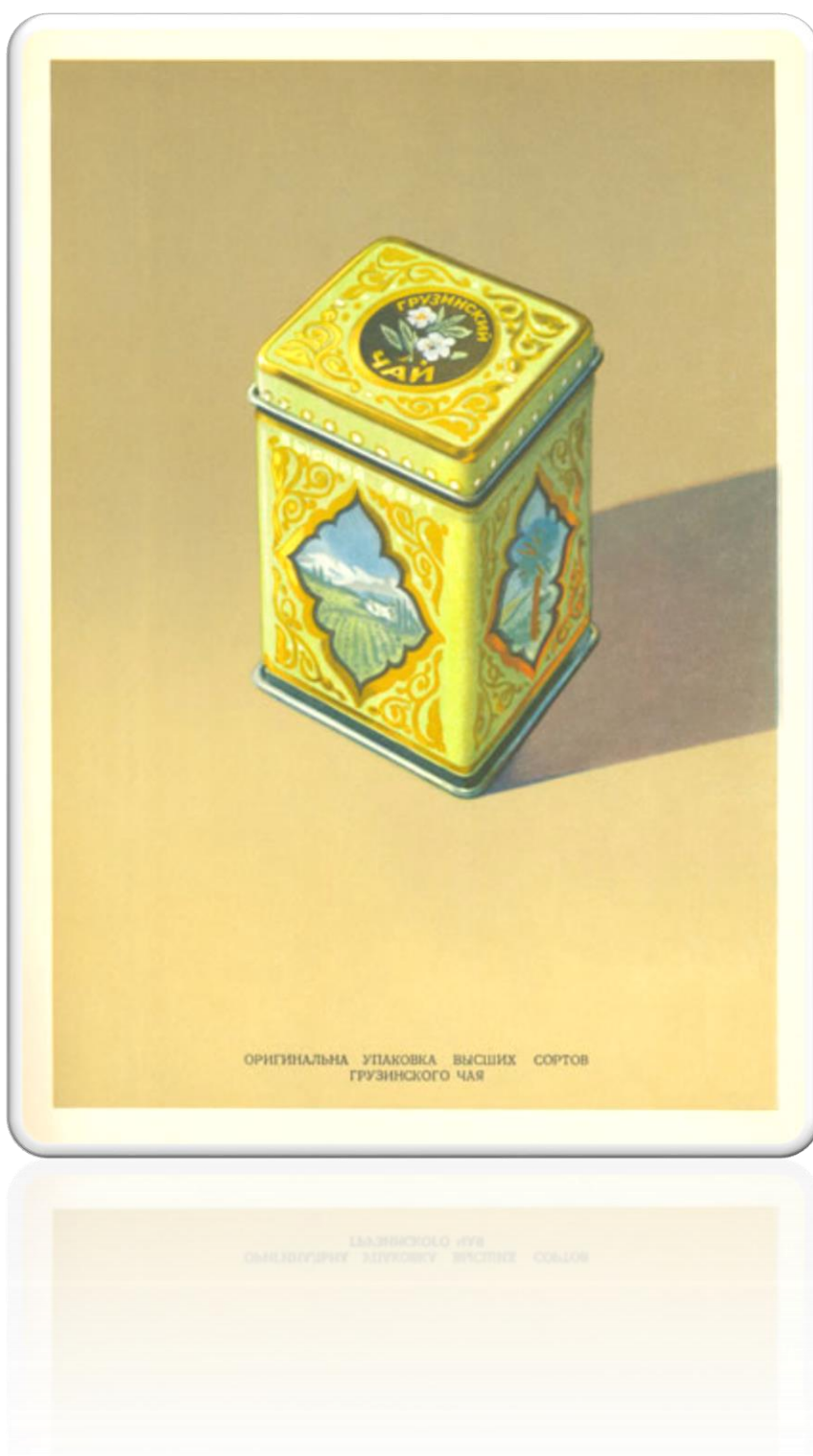
Министерство промышленности продовольственных товаров РСФСР



Грузинский чай высшего сорта выпускается в бумажных пачках, стеклянной и жестяной упаковке



Превосходный вкус, цвет настоя и аромат высших сортов красnodарского и азербайджанского чая



Оригинальная упаковка высших сортов грузинского чая



Красивая жестяная упаковка высших сортов грузинского чая



Чай первого сорта дает хороший настой, отличается приятным вкусом и ароматом



Среди различных сортов чая популярны первые сорта, выпускаемые под номерами 300 и 400



Чаеразвесочные фабрики выпускают различные сорта китайского чая



Вкусен и ароматен грузинский чай 2-го и 3-го сортов



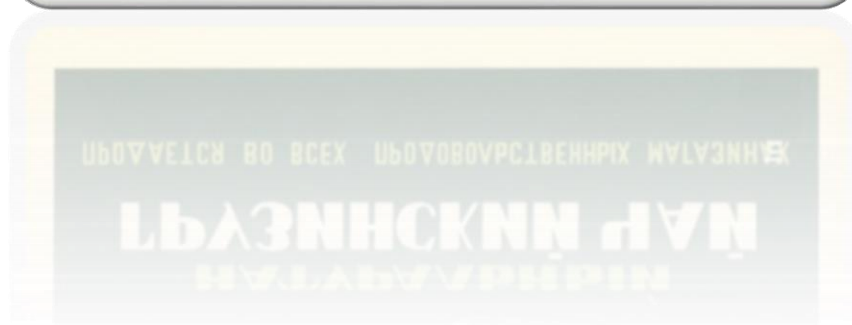
Разнообразен ассортимент краснодарского чая



Азербайджанский чай дает хороший настой, имеет приятный вкус и аромат



В торговую сеть поступает так же китайский чай 2-го и 3-го сортов



Натуральный грузинский чай. Продается во всех продовольственных магазинах



Чай отечественного производства имеет приятный вкус, тонкий аромат, крепкий настой



Зеленый байховый чай пользуется большим спросом в республиках Средней Азии



Зеленый байховый чай отечественного производства отличается высоким качеством



В условиях жаркого и сухого климата зеленый байховый чай является прекрасным утоляющим жажду напитком



Зеленый байховый чай выпускается в широком ассортименте



Широким спросом потребителя пользуются различные сорта зеленого байхового чая



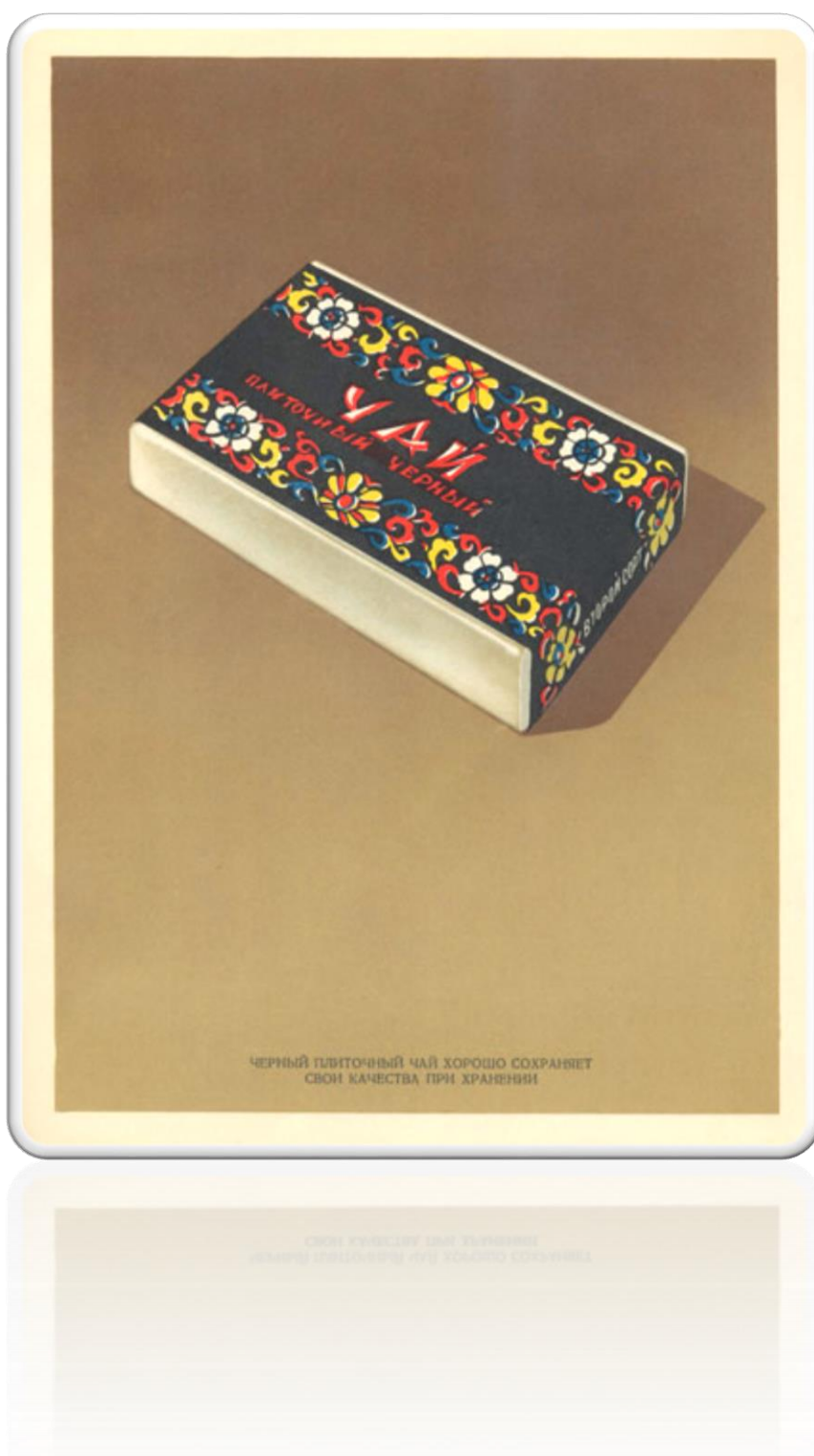
Чёрный плиточный чай — излюбленный напиток населения Сибири, Башкирской, Татарской АССР и Крайнего севера



Чёрный плиточный чай изготавливается из высококачественного сырья и отличается крепким настоем



Большим спросом пользуются вторые сорта грузинского черного плиточного чая

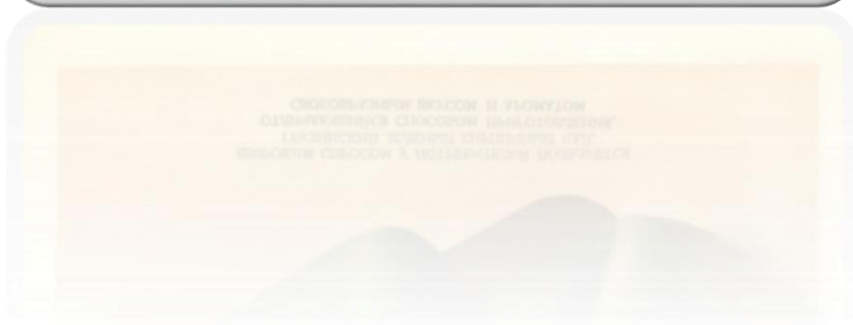


Черный плиточный чай хорошо сохраняет свои качества при хранении

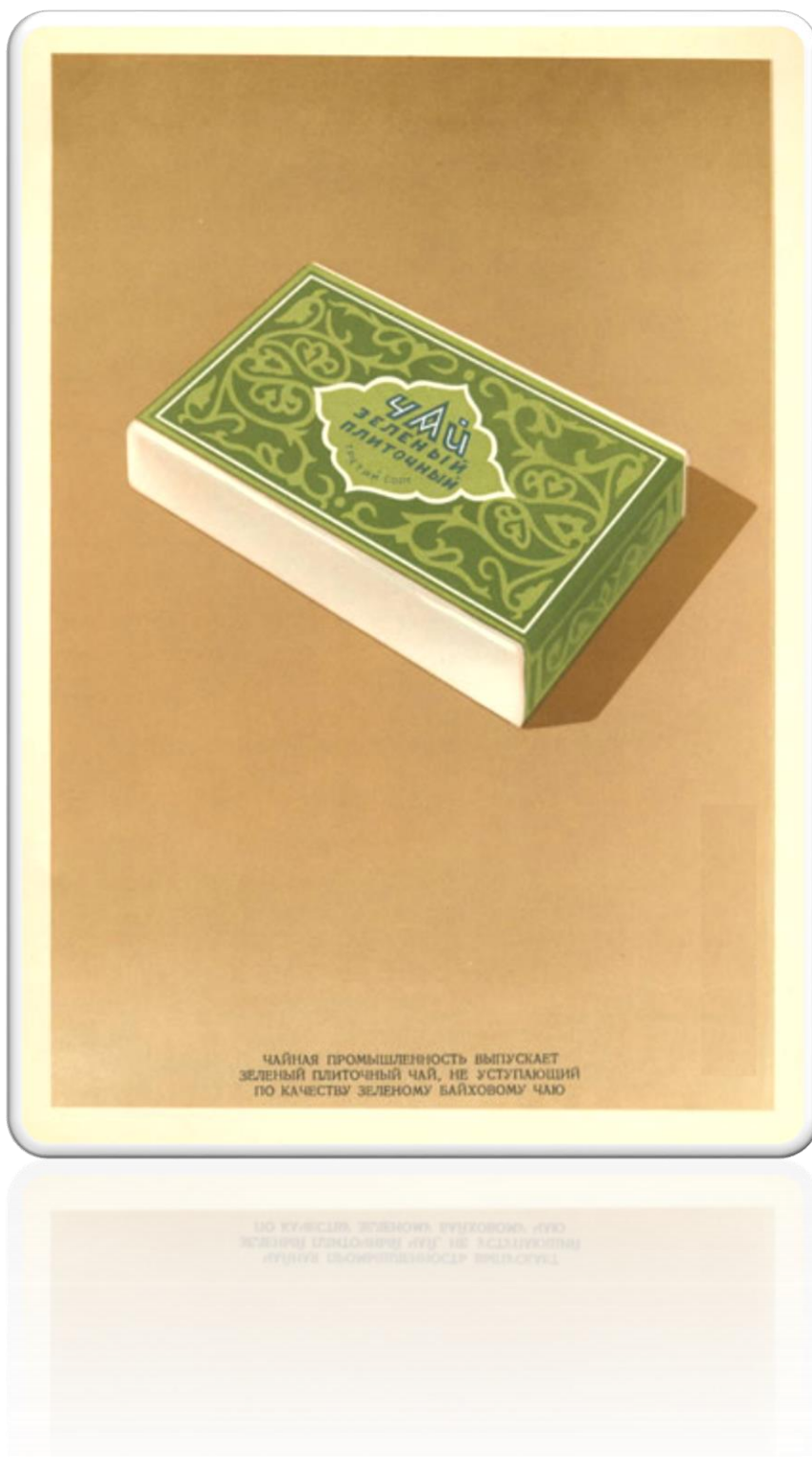


Разработан ассортимент черного плиточного чая

Министерство промышленности продовольственных товаров РСФСР



Широким спросом у потребителя пользуется грузинский зеленый кирпичный чай, отличающийся способом приготовления, своеобразным вкусом и ароматом



Чайная промышленность выпускает зеленый плиточный чай, не уступающий по качеству зеленому байховому чаю



Натуральный чай — полезный напиток

Широкое развитие получила чайная промышленность в СССР. Чай возделывается в Грузинской и Азербайджанской ССР, в Краснодарском крае.

Министерство промышленности продовольственных товаров РСФСР

Первые промышленные плантации были заложены в Чакве и Салибаури. В Грузию были завезены из Китая, Индии, Японии, Цейлона и Явы семена и посадочный материал чайного растения почти ста наименований, за счёт которых образовалось значительное количество гибридных форм.

По ботаническим, морфологическим и биологическим свойствам грузинских чаёв их можно объединить в пять групп: мелколистно-китайская (японская), среднелистно-китайская, крупнолистно-китайская, индийско-китайская и индийская. Хорошо акклиматизировались холодоустойчивые китайские чаи, произрастающие во всех чайных районах союза (мелколистные, среднелистные, крупнолистные китайские).

Лишь в более тёплых районах (Аджария) распространены гибриды индийско-китайского чая. Индийская группа в силу неблагоприятных климатических условий не получила развития в СССР.

Из введенных для акклиматизации сортов наибольший интерес представляли отнесённые к категории лучших сортов: Кимынь, Дарджилинг и Кангра.

Путём перекрестного опыления китайской и индийской разновидностей были созданы новые сорта чайного растения — Грузинский №1 и Грузинский №2 с высокими показателями по урожайности и качеству.

Чайный лист Адлеровского района (Краснодарского края) по своему химическому составу — содержанию экстрактивных и дубильных веществ и кофеина — относился к лучшим отечественным чаям.

В состав свежего чайного листа входят в основном: вода, танин (теотанин), кофеин (теин), эфирные масла, белковые вещества, углеводы, пектин, пигменты, ферменты, зольные элементы, витамины и др.

Наибольший процент по весу занимает вода — 72—87%. Сухого вещества содержится от 13 до 28% (содержание зависит от ботанической разновидности растения, возраста листа, местонахождения плантации, времени года и ряда других важных факторов).

В наиболее нежных молодых верхушечных побегах куста (флешах), являющихся основным сырьём для производственной переработки, содержание воды несколько больше, чем в старых огрубевших листьях. После сушки листьев процент воды резко снижается (до 3—6).

Ввиду гигроскопичности чая содержание влаги в дальнейшем снова несколько повышается, в торговых сортах чёрного байхового чая оно может достигать (без ухудшения качества) до 9%.

Министерство промышленности продовольственных товаров РСФСР

На качество чая, его аромат, крепость, цвет настоя, способность воздействовать на организм человека влияют в основном соединения, легко экстрагируемые из сухого чая, т. е. растворяющиеся в горячей воде и переходящие в чайный настой.

Таковыми являются танин, кофеин, эфирные масла, витамины и ряд других веществ. Причем, чем богаче чай этими веществами, тем он качественнее и даёт более ценный настой.

Аромат чая зависит от содержащегося в нём эфирного масла, отдельные компоненты которого имеют запахи розы, жасмина, цитрусов, мёда, ландыша, горького миндаля и др.

Во время переработки зелёного чайного листа (завяливания, ферментации, сушки) исчезает запах свежей зелёной травы и возникают новые, более приятные.

Своеобразный и освежающий аромат чая особенно полноценно выявляется при правильной заварке его.

Чаи, произрастающие в высокогорных районах, как Дарджилинг из штата Западный Бенгал в Индии, Кимынь в Китае, Кангра на южном склоне Гималаев, обладая исключительно приятным и сильным ароматом, применяются часто для сдабривания других высокосортных чаёв, не обладающих достаточным ароматом.

В зарубежных странах чаи, главным образом зелёные, иногда искусственно ароматизируются. В СССР искусственная ароматизация не применялась.

Виды чая индийского и китайского, как и их разновидности, различаются между собой не только морфологически, но и по своему химическому составу.

Листья индийского вида и его разновидностей содержат больше таких ценных веществ, как танин и кофеин.

Родиной чайного растения являются высокогорные и предгорные местности южных областей Китая, где потребление чая было известно за несколько веков до нашей эры. Культура чая получила помимо Китая широкое распространение в Индии, Японии, на Цейлоне, Яве и Суматре, в СССР.

В Китае выращивается большое количество различных сортов чая, отличающихся по вкусу, аромату, цвету и прочим качественным признакам. Вырабатываются чаи чёрные, зелёные, жёлтые, красные (оолонги). Одних чёрных чаёв имеется несколько сот наименований.

Чай, выращиваемые на горных плантациях, в частности в провинции Аньхой, уездах Кимынь, Тунчи, Лунцзин (крупнейшем районе зеленого байхового чая), более высокого качества и обладают особо нежным ароматом и мягкостью вкуса.

Характерная особенность китайских чаёв, приятный аромат и мягкий вкус, объясняется сравнительно небольшим количеством дубильных веществ (танина) в чайных листьях.

Индия — в середине пятидесятых годов прошлого века, наиболее крупный производитель чая, вырабатывала около 1/3 всего мирового производства чая, 80% экспортировалось. Основные районы чайных насаждений — Северная Индия с её тёплым и влажным климатом.

Особо славятся своим ароматом чай из высокогорного района Дарджилинг в Западном Бенгале, здесь выращиваются в основном гибриды китайской и ассамской разновидностей. Вырабатывается преимущественно чёрный чай.

Для индийских чаёв характерны полный терпкий горьковатый вкус и крепкий настой. Из-за большой насыщенности кофеином они сильнее воздействуют на нервную систему.

На Цейлоне производился главным образом чёрный чай, который почти полностью (98%) поступал на экспорт.

Культивировалась в основном ассамская разновидность чая и ассамско-китайские гибриды. На горных плантациях вызревают чай высокого качества, в предгорьях чай имеют слабый аромат и вкус, на плантациях, расположенных в низинах, чай имеют более низкое качество.

В Японии чай отличаются по качеству от китайских. Потребляется главным образом внутри страны в виде зелёного байхового чая; многие сорта сохраняют свои качества не более года, после чего принимают красноватый оттенок, приобретают запах олифы и настой получается тёмный с неприятным вкусом (отчасти рыбьим, отчасти мучным).

Горький вкус этого чай ослаблен благодаря усиленному применению азотных удобрений и принятой технологии переработки чайного листа. Чай даёт средний настой, очень слабый аромат и его признают поэтому пустым, т. е. «лишенным тела и вкуса».

Японские черные байховые чай не имеют промышленного значения. На островах Индонезии Яве и Суматре культивируется ассамская разновидность

чая. Климатические условия дают возможность собирать зелёный лист почти одинакового качества в течение всего года.

Вырабатывается в основном чёрный чай, который характеризуется большой терпкостью, полнотой вкуса, хорошим цветом настоя, но имеет слабый аромат. Качество индонезийского чая ниже индийского и цейлонского.

В Россию чайные растения были ввезены в 1933 г. из Китая и высажены в Крыму в Никитском ботаническом саду. Условия Крыма оказались неблагоприятными, и кусты в 1948 г. были перевезены в Грузию в Сухумский ботанический сад и частично в Зугдиди и Озургети, где они хорошо прижились.