

Екатеринбург	Ирбит	К.-Уральский	Красноуральский	Нижний Тагил	Серов
+17 +11 С-3, 5 м/с	+17 +11 С-3, 5 м/с	+17 +11 С-3, 4 м/с	+18 +11 С-3, 5 м/с	+16 +12 С-3, 6 м/с	+13 +11 С-3, 6 м/с

Чай для «чайников»

Самый популярный напиток в России требует особой церемонии

Александр ПОНОМАРЁВ

В минувшие выходные в Екатеринбурге впервые прошёл региональный этап международного чемпионата по чайному мастерству «Tea Masters Cup», который собрал около 20 участников из всего УрФО. Корреспондент «ОГ» встретился с организатором мероприятия Александром ВАГНЕРОМ и выяснил, почему в стране практически отсутствует чайная культура и что мы завариваем в своих чашках.

— Александр, в Екатеринбурге подобный чемпионат проходит впервые, а в целом по России во второй раз. Получается, чайная культура у нас только начинает зарождаться?

— Лет 15 назад нашей стране было не до чайных церемоний. В конце 90-х — начале 2000-х большинство искало возможность прокормить себя, семью. Естественно, если стоял выбор между дорогим рассыпным чаем и дешёвым в пакетиках — он был очевиден. Со временем положение в стране выравнивалось, у людей появились достаток, а вместе с ним претензии и запросы. Теперь многие готовы покупать более качественный продукт.

— Сегодня в магазинах чай столько, что глаза разбегаются. Какой путь проходит чай от куста до чашки?

— Почти 80 процентов всего чая закупается на чайных аукционах, большинство из которых проводятся в Индии. Перед тем как чаю туда попасть, его сначала собирают и отправляют на склад. Затем в игру вступают чайные дегустаторы (титестеры), которые присваивают урожаю знаки качества (грейды). Помещения для дегустации готовятся тщательно, это операция дорогостоящая. Один титестер может обнюхать 100–120 об-



Член жюри Сергей Вольхин готовится к одному из самых интересных этапов чемпионата — дегустации чая. Через несколько минут участникам конкурса предстоит отгадать, в какой чашке какой сорт заварен

разцов на предмет аромата и опробовать на вкус около 50 сортов чая. Оценивается урожай более чем по 20 критериям: внешний вид сухого чайного листа, аромат, вид настоя и так далее. Каждый сорт получает оценку по стобальной системе. Исходя из этого назначается начальная цена. Далее представители крупных чайторговых компаний составляют каталоги образцов и распространяют их среди потенциальных покупателей, которые решают, какие сорта и в каких количествах они приобретут. Затем мешки с чаем развешиваются по всему миру. Теперь чай остаётся расфасовать, запечатать в коробки и развезти по магазинам.

— В Китае та же схема?

— В Поднебесной всё иначе. На аукционах в Индии, Индонезии, Кении, Вьетнаме и Шри-Ланке практически невозможно купить негретидированный и нефасованный чай.

В Китае же весь чай продаётся на развес, и продавец сам, не прибегая к помощи титестеров, назначает своему товару цену. Понятно, что покупатель, совершенно не разбирающийся в сортах, на продаваемом товаре, а на хороший в 10–20 раз завысит цену. К сожалению, не все люди, которые занимаются закупкой чая в Китае, достаточно хорошо в нём разбираются, поэтому на нашем рынке очень много некачественного продукта. К примеру, возьмём такой известный китайский сорт, как молочный улун. Мало кто знает, что он ароматизирован химическим путём и в Поднебесной его никто не пьёт. Китайцы придумали красивую легенду: мол, они его поливают молоком, и продают улун за большие деньги. Мне просто смешно, когда я у кого-то спрашиваю: «Вы пили когда-нибудь настоящий китайский чай?», и мне отвечают: «Да, ко-

РЕЦЕПТ

Это лето особо не радует нас тёплыми деньками. В промозглую погоду полезно заваривать чёрный чай с корнем имбиря (который предварительно лучше натереть) и соком лимона. Сахар по вкусу. В Индии это один из традиционных напитков, который носит название «лемон джинджер».

нечно, мы уже три года пьём молочный улун!».

— Как просто покупателю ориентироваться во всём этом чайном изобилии?

— Главное правило — никогда не берите фасованный и «замертвый» упакованный чай, который нельзя пощупать — понюхать надо, посмотреть на листья, на которых недопустим серый налёт. И они не должны крошиться в руках. Очень важен аромат — он не может быть с какими-нибудь химическими запахами. А чай лучше иногда ходите на чайные церемонии, где вас угощают настоящим чаем, и через какое-то время вы сразу будете отличать хороший товар от плохого. Тем более, что большинство чайных клубов города проводят их бесплатно.

— Для тех, кто ещё не успел побывать на церемонии: как правильно заварить чай в домашних условиях?

— Для каждого сорта свой способ. Дабы не вдаваться в тонкости, попробую рассказать, как правильно заварить чёрный и зелёный чай. И в первом и во втором случае предварительно прогрейте чайник — лучше глиняный или фарфоровый — кипятком и насухо его протрите. Засыпьте заварку и залейте её водой нужной температуры: для чёрного — 90–100 градусов, для зелёного — 60–85 градусов. Теперь об особенностях: чёрный чай следует заваривать от четырёх до восьми минут, а потом можно разливать по чашкам. С зелёным сложнее: залейте воду на несколько секунд и первый отвар обязательно слей-

те, это нужно для того, чтобы смыть с листа пыль. Снова заливаем водой, завариваем одну-две минуты и пьём. Хороший зелёный чай можно заваривать до шести раз. Очень часто замечал, как наши соотечественники разбавляют готовый чай кипятком — это неправильно. Старайтесь смешивать ингредиенты в пропорции — 150 миллилитров воды на одну чайную ложку листьев.

— Как быть с ароматизированными чаями?

— Если вы хотите пить чай с добавкой, то лучше возьмите отдельно чай и отдельно добавку. Смешайте и пейте. 95 процентов ароматизированных чаёв, которые продаются в магазинах — вторсырьё или старый урожай, который просто так не продашь, а добавки перебивают вкус и покупатель не заметит кота в мешке.

— Если на пачке написано «цейлонский» — стоит верить?

— Фасовать этот чай в чистом виде — дорого. Часто его смешивают с вьетнамским или с кенийским. Поэтому, чем демократичнее цена, тем больше примесей.

— В России самый популярный «сорт» чая — в пакетиках. Каково их содержание?

— Чаще всего туда насыпают чайную пыль — самые мелкие частицы листа, которые остаются после просеивания чая. Намного хуже, когда в пакетики попадает сублимированный чай, который уже один раз заварили, подвергли сухой заморозке и расфасовали. Помните: производители не засыпают хороший чай в

эти бумажные мешочки, потому что в этом просто нет смысла. Они скорее для людей, которым неважно, что они пьют.

— Думаю, об участниках чемпионата такого не скажешь. Как соревновались чайные мастера в Екатеринбурге?

— Было три номинации: «Мастерство приготовления чая», «Чайная композиция» и «Мастер дегустации чая». В первой каждому участнику было необходимо приготовить три настоя. Жюри определяло лучшего по нескольким критериям: правильность заварки, цвет, вкус, подача и так далее. Во второй конкурсанты за отведённое время создавали композиции и презентовали их судьям. Кто-то совместил песню на китайском и чайную церемонию, кто-то пытался сочетать чай с пищевыми продуктами, кто-то привлек к своему выступлению двух бабочек. В третьей мастерам нужно было угадать название пяти настоев. Победитель от каждой номинации отправится в Москву на российский финал.

— Александр, существует рецепт, как стать мастером чая?

— Есть специальные школы, куда желающие могут записаться. Там учат разбираться в сортах чая, правильно их готовить. После обучения все ученики сдают экзамены. Но этого недостаточно. Я впервые попробовал хороший чай в Москве 10 лет назад. После этого и увлёкся этим напитком. В России тогда на эту тему практически не с кем было общаться, поэтому я ездил в Китай, смотрел, как там работают люди на плантациях, как устроены их предприятия. Стал учить китайский язык. Тогда это была вынужденная мера, а теперь я понимаю, что и сегодня без этих поездок и знания китайского невозможно настоящий мастер.



Со стороны мастер-класс Дациук напоминает обычную тренировку

Павел Дациук провёл тренировку юных хоккеистов в Верхней Салде

Игрок НХЛ и российской сборной Павел Дациук провёл мастер-класс для юных хоккеистов в минувший понедельник в Верхней Салде, сообщает портал vsalderu.ru. Тренировку ребят из верхнесалдинского «Титана» и тагильского «Спутника» ему помогли канадские специалисты. Занятие длилось всего два часа, после чего звезда мирового хоккея раздал участникам мастер-класса около 500 заранее подготовленных шайб с автографами.

Павел Дациук вышел на лёд в обычном спортивном костюме, а вот юные хоккеисты по такому случаю надели форму игроков сборной России. В течение занятия мастер учил ребят делать передачи, забрасывать шайбу в ворота с разных точек и разного расстояния, объяснял ошибки и давал советы. После тренировки Дациук поблагодарил хоккеистов за тренировку и признался, что получил массу хороших эмоций. Поэтому все желающие могли сфотографироваться с Дациуком и получить заветный автограф.

Добавим, что ранее аналогичный мастер-класс наш знаменитый земляк провёл в Москве, в нём приняли участие по десять юных хоккеистов из Владивостока, Нижнего Новгорода, Санкт-Петербурга, Челябинска, Омска, Уфы и Зеленограда. Для того чтобы попасть на тренировки любимого хоккеиста, ребята 1999–2001 годов рождения должны были пройти отборочные испытания: забег по кругу на скорость, ведение шайбы с препятствиями и бросок на точность по мишеням в воротах.

Елизавета МУРАШОВА

В Нижнем Тагиле решили помочь животным... макулатурой

Галина СОКОЛОВА

В Нижнем Тагиле объявлен сбор макулатуры. Все вырванные средства от сданного вторсырья пойдут на нужды приюта для бездомных животных «Четыре с хвостиком». За пять дней собрано 1300 килограммов старой бумаги, акция продолжится до конца июля.

Вечером у грузовика с надписью «Вывоз макулатуры» выстроилась целая очередь. Бумагу подвозят и бабушки на тележках, и молодёжь на крутых иномарках. Я тоже тороплюсь с пухлым пакетом старых газет, журналов и исписанных школьных тетрадок (12 килограммов!) к пункту сбора. Последний раз, помнится, макулатуру я сдавала в 80-е годы, позарившись на талончик для покупки томика Валентина Пикуля. Нынче цели не корыстные, а самые

благородные: все средства, вырванные в июльском сборе макулатуры, компания «ЭКОТагил» перечислит на содержание 85 приютских собак и 203 кошек.

Организатором акции выступила тагильская администрация. Получив очередной SOS от приюта «Четыре с хвостиком», где всегда туго с деньгами, мэрия выделила зоозащитникам 150 тысяч рублей на благоустройство и предложила «ЭКОТагилу» организовать благотворительный сбор вторсырья.

В местной прессе, на интернет-порталах и досках объявлений в подъездах появились объявления с графиком приёма макулатуры в разных микрорайонах. На них откликнулись сотни тагильчан: в первый же день было собрано полтонны сырья. В «ЭКОТагил» поступили также возмущённые звонки, что Дзержинский район обидели вниманием,

и график был дополнен новыми адресами.

На самом деле финансовый вклад тагильчан будет не очень существенным. Килограмм макулатуры стоит всего 50 копеек. То есть за пять дней удалось собрать всего 650 рублей. По прогнозам экологов, в целом за акцию волонтеры соберут не более трёх тонн макулатуры. Вот и посчитайте: в лучшем случае хвостатым сиротам уйдёт полторы тысячи рублей. Но есть и акции и сопутствующие эффекты. Во-первых, на тагильские свалки уедет на три тонны меньше отходов, во-вторых, в лесах останутся нетронутыми пилой тридцать деревьев, в-третьих, жители лишней раз задумаются о том, чем они могут помочь природе, «пристраивая» утиль.

Люди постарше наверняка помнят, как в пионерское детство собирали металлолом и макулатуру, как в каждом продуктовом магази-

не работал отдел по приёму стеклотары. В каждом населённом пункте такие были! А теперь? От империи переработки вторсырья остались малые островки. По данным областного министерства энергетики и ЖКХ, из двух миллионов тонн бытовых отходов (ТБО), что образуются ежегодно в регионе, в переработку поступает лишь 12 процентов. Специалисты же считают, что более половины содержимого свалок может быть снова вовлечено в хозяйственную деятельность. Взять ту же макулатуру: бумага и картон в общем количестве ТБО составляет 36,6 процента. Вспомните-ка, сколько тетрадок в конце учебного года вы отправили в мусорный бак?

К сожалению, культура сбора утиля у нас утеряна. Из-за низкой стоимости вторсырья меркантильные люди его сдачей не занимаются, а нравственная мотивация среди жителей вос-



Дарья Чернышова

питывается от случая к случаю. Да и сдавать отработавшие своё бумагу и стеклотару толком некуда — мало кто поедет в пункт приёма, если он на другом конце города. Сбор утиля сегодня стал делом бомжей.

Надо признать: в органи-

зации раздельного сбора мусора и строительстве перерабатывающих заводов мы делаем очень робкие шаги. Ну а мусор не церемонится и захватывает всё новые территории, отравляя природу и нас с вами.

«Добролет» начал продажу дешёвых билетов на рейс Екатеринбург – Москва

«Добролет» начнёт летать по этому направлению с 30 августа. Минимальная стоимость билета составит 999 рублей. Правда, в эту сумму не включены таксы и сборы.

Рейсы будут осуществляться на новых самолётах «Боинг 737», рассчитанных на перевозку 189 пассажиров. Билеты можно приобрести на сайте авиакомпании или забронировать через колл-центр.

Ранее авиакомпания «Добролет» — дочерняя компания «Аэрофлота» — открыла продажу авиабилетов в Волгоград, Пермь, Самару и Уфу. Напомним, «Добролет» заявил о желании открыть рейс Екатеринбург — Москва ещё в мае нынешнего года.

Председатель совета директоров группы «Аэрофлот» Кирилл Андросов в кулуарах Петербургского форума заявил, что бюджетный авиалейдерчик собирается летать в города, на которые всегда большой спрос, в числе названных был и Екатеринбург.

Марина КОЛЧИНА

Извещение о согласовании проекта межевания земельного участка

В соответствии с требованиями статьи 13 Федерального закона №101-ФЗ «Об обороте земель сельскохозяйственного назначения» собственники земельных долей Шакирова Нина Анатольевна сообщает участникам общей долевой собственности на земельный участок, расположенный в СПК «Невьянский колхоз», в Невьянском районе Свердловской области, КН 66:15:0000000:57, о намерении выделить земельный участок площадью 5,6 га. Выделяемый участок находится: Свердловская область, Невьянский район, примерно в 0,4 км от восточной границы г. Невьянска в районе автодороги Невьянск-Рез; Мохова Любовь Ивановна сообщает участникам общей долевой собственности на земельный участок, расположенный в СПК «Невьянский колхоз», в Невьянском районе Свердловской области, КН 66:15:0000000:57, о намерении выделить земельный участок площадью 16,8 га. Выделяемый участок находится: Свердловская область,

Невьянский район, примерно в 0,55 км от восточной границы г. Невьянска в районе автодороги Невьянск-Рез.

Ознакомится с проектом можно по адресу: Свердловская область, г. Невьянск, ул. Вайнера, 86 б. Предложения по доработке проекта и обоснованные возражения относительно размера и местоположения границ земельного участка принимаются в течение 30 дней со дня опубликования настоящего извещения по адресу: 624192, Свердловская область, г. Невьянск, ул. Вайнера, 86 б.

Заказчик работ: Шакирова Н.А., почтовый адрес: 624187, Свердловская область, Невьянский район, п. Ребристый, ул. Ленина, д. 1, кв. 18; тел. 89126531286 и Мохова Л. И., почтовый адрес: 624187, Свердловская область, Невьянский район, п. Ребристый, ул. Зеленая, д. 20; тел. 89530467803

Исполнитель: кадастровый инженер артели старателя «Нейва» Ужичтак Елена Ивановна (№ 66-10-31), почтовый адрес: 624192 Свердловская область, г. Невьянск, ул. Вайнера, 86 б, контактный телефон 8(34356)47132, адрес электронной почты: kin@neiva.ru

Информационное сообщение о проведении конкурса на замещение должности директора ФГУСП «Таёжный»

Федеральным агентством по управлению государственным имуществом объявлен конкурс на замещение должности директора федерального государственного унитарного сельскохозяйственного предприятия «ТАЁЖНЫЙ».

Информация об основных характеристиках ФГУСП «ТАЁЖНЫЙ», условиях труда руководителя, порядке участия в конкурсе размещена на официальном сайте Федерального агентства по управлению государственным имуществом в сети Интернет (<http://www.rosim.ru/about/structure/sub/job/223660>).

Принём заявок от претендентов с прилагаемыми к ним документами осуществляется с 10.00 27 июня 2014 г. до 15.00 28 июля 2014 г. (время московское) по адресу: г. Москва, Никольский пер., д. 9.

Справки по телефонам: (495) 647-71-77 (доб. 1268) (495) 647-71-77 (доб. 1057)