



Турецкая Республика  
Министерство торговли

ПРОДОВОЛЬСТВИЕ  
И  
СЕЛЬСКОЕ  
ХОЗЯЙСТВО



# ЧЕРНЫЙ ЧАЙ



ТУРЦИЯ  
[www.trade.gov.tr](http://www.trade.gov.tr)

# ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

## ВАЖНОСТЬ ЧАЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА

**Чай – здоровый (полезный) напиток.**

Чай, второй наиболее употребляемый напиток в мире после воды, известен как расслабляющий, приятный напиток. Он также приобрел важное значение в качестве питательное вещество (питательного вещества), поскольку содержит флавоноиды, кофеин, многие элементы и основные витамины.

Чай богат флавоноидами. Черный чай содержит два типа флавоноидов, известных как "теафлавины" и "араубигины" (теаараубигины). Эти флавоноиды оказались полезными для здоровья. Чай обладает большей антиоксидантной способностью по сравнению со многими растениями, а флавоноиды могут действовать как антиоксиданты.

В целом достигнуто согласие (существует единогласное мнение), что для большинства людей умеренное потребление кофеина является безвредным. Многие люди находят (считают), что кофеин приятным образом повышает ясность ума и сосредоточенность.

Добавление чая также приводит к замечательным результатам. Прежде всего, кожа приобретает красивый загар. За этим последует омолаживающее действие чая.

## **ТУРЕЦКИЙ ЧАЙ ЯВЛЯЕТСЯ ЗДОРОВЫМ (ПОЛЕЗНЫМ), ПОТОМУ ЧТО:**

### ***Турецкий чай не содержит сельскохозяйственных пестицидов***

Поскольку производители чая не используют пестициды, турецкий чай является естественным и здоровым (**полезным**).

### ***Отсутствуют добавки или химикаты***

Никакие добавки или химикаты не используются в чайных садах или в процессе производства.

### ***Турецкий чай содержит малое количество кофеина***

## ПРОИЗВОДСТВО ЧАЯ В ТУРЦИИ

В Турции возможность выращивания чая была определена в 1917 году вокруг провинции Ризе, а выращивание было впервые инициировано законом в 1924 году, когда был создан Научно-исследовательский институт чая. Впоследствии начались исследования, и производство чая вступило (вышло) на коммерческую основу. В 1947 году в Ризе открылся первый завод по переработке листьев зеленого чая. С этого момента производство чая осуществляется в микроклимате вдоль Восточного побережья Черного моря, таким образом, Турция занимает свое место на верхнем пределе чайной экологии. Помимо Ризе, чай также производится в провинциях Орду, Гиресун, Трабзон и Артвин .

В целях обеспечения более качественного обслуживания, параллельно с ростом в этом секторе, в 1971 году было создано экономическое предприятие "ЧАЙ-КУР" (Главное управление чайных предприятий), уполномоченное в качестве государственной монополии на чайный бизнес. В 1984 году с отменой монополии в секторе чая частным предприятиям также были предоставлены права на закупку, переработку и продвижение продукции.

Хотя чайный бизнес в Турции является относительно новым видом деятельности по сравнению с другими странами-производителями, выращивание чая и чайная промышленность были значительно усовершенствованы за короткое время. В то время как производство сухого чая составляло менее 25000 тонн в 1950-х годах, эта цифра достигла значимых размеров в последние годы. Сегодня Турция занимает значительное место среди крупнейших в мире стран-производителей, ее доля составляет 3%. Согласно статистике Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО), Турция занимает шестое место в мире по производству чая после Китая, Индии, Кении, Шри-Ланки и Вьетнама.

**Таблица 1:** Производство чая в Турции (тонны)

Годы	Зеленый	Черный
2010	1,305,566	235,237
2011	1,231,141	221,827
2012	1,250,000	225,225
2013	1,150,000	212,613
2014	1,266,311	228,164
2015	1,327,934	239,267
2016	1,350,000	243,243
2017	1,350,000	234,234

*Источник:* Турецкий институт статистики  
*Примечание:* Коэффициент конверсии: 5,55

В процессе производства на территории Турции используются методы обработки Orthodoks, CTC и Rotervane.

Чайные сады в Турции были созданы из семян. Культурные меры предосторожности, такие как уход, обрезка, оплодотворение и сбор урожая, проводятся в соответствии с научными методиками с целью получения свежего чайного продукта, соответствующего производству сушеного чая высшего качества.

Сегодня чай является одним из национальных напитков турецкого народа, наряду с айраном, салепом, бозой и турецким кофе. Жители Турции пьют много чая в

течение всего дня, особенно за завтраком и вечером. Турецкий народ славится своим гостеприимством, и в Турции весьма распространено чаепитие в присутствии гостей. Ежегодно в Турции потребляется более 215000 тонн черного чая.

## Стандартизация

В результате создания плодородных, качественных плантаций; применения современных, соответствующих методов культивации на плантациях фермерами и улучшений, достигнутых в обрабатывающей промышленности, турецкий чай производится в соответствии с международными стандартами. В производстве и сбыте черного чая в Турции применяется Турецкий стандарт черного чая TS 4600, который практически полностью соответствует ИСО 3720. Для экспорта черного чая применяется ИСО 3720.

## ЭКСПОРТ

На начальной стадии основной целью выращивания чая в Турции было лишь удовлетворение внутреннего спроса. Однако до 1963 года производство чая было недостаточным для внутреннего рынка, а разрыв между производством и спросом удовлетворялся за счет импорта. Впоследствии производство чая достигло уровня, превышающего внутренний спрос, и экспорт турецкого чая достиг значительного уровня благодаря проводимой политике.

Чай экспортируется из Турции в потребительской упаковке. В Турции, кроме традиционного цельного листового чая, также производятся, потребляются и экспортируются чайные пакетики. В последние годы чайные пакетики стали очень распространенным способом потребления.

Основными направлениями турецкого чая являются страны Европейского Союза, Сирия, Ирак, США и Турецкая Республика Северного Кипра. Среди стран ЕС наиболее важными рынками являются Бельгия, Германия, Франция и Нидерланды.

**Таблица 2:** Экспорт турецкого чая

Годы	Тонн	тыс. долл. США
2010	2,191	9,163
2011	2,242	10,367
2012	2,918	12,201
2013	4,853	17,716
2014	4,631	20,414
2015	5,490	23,614
2016	6,117	28,585
2017	5,185	24,966

*Источник:* Турецкий институт статистики

## *Давайте передохнем и выпьем традиционного турецкого чая*

Чтобы приготовить турецкий черный чай так, как это делают турки, вам понадобится чайник для кипячения воды и заварочный чайник.

Прежде всего, наполните первый чайник водой и поместите его на плиту. Затем установите поверх него заварочный чайник. Поместите в заварочный чайник черный чай (мера черного чая - десертная ложка на одного человека). Зажгите кухонную плиту. Пока вода кипит в чайнике, заварочный чайник также нагревается. Обратите внимание, что заварный (заварочный) чайник содержит только черный чай, в нем нет воды.

После закипания воды ее нужно перелить в заварочный чайник, где содержится черный чай (мера воды зависит от количества людей, которые будут пить чай).

Теперь вам следует подождать примерно 15 минут; это необходимо, чтобы чай мог завариться. Вы увидите, что через 15 минут чай останется на дне чайника; это значит, что чай можно подавать. В Турции черный чай обычно подается не в кружках, а в специальных стеклянных чашках, согласно турецкой традиции.

Существует два типа чая, который подают к столу: крепкий чай "Коуу çay" и легкий чай "açık çay". Подавая крепкий черный чай, вам следует заполнить две трети чашки чаем из заварочного чайника и добавить кипящей воды, чтобы заполнить оставшуюся часть чашки. Поскольку чай крепкий, его цвет приобретает темно-рубиновый оттенок. Подавая светлый (легкий) черный чай, вам следует заполнить одну треть чашки чаем из заварочного чайника и добавить кипящей воды, чтобы заполнить оставшуюся часть чашки. Поскольку чай светлый, его цвет выделяется легким рубиновым оттенком. Добавьте сахар по вкусу.

Во время чаепития в Турции мы говорим: "Afiyet Olsun", что значит "Приятного аппетита" или "Наслаждайтесь"!

---

## ТОРГОВЫЕ ВЫСТАВКИ

- [Fairs in Turkey](#)

## ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ

- министерство Сельского И Лесного Хозяйства  
[www.tarimorman.gov.tr](http://www.tarimorman.gov.tr)
- Восточно-Черноморская ассоциация экспортеров  
[www.dkib.org.tr](http://www.dkib.org.tr)
- Главное управление чайных предприятий  
[www.saykur.gov.tr](http://www.saykur.gov.tr)
- Товарная биржа Ризе  
[www.rtb.org.tr](http://www.rtb.org.tr)
- Торгово-промышленная палата Ризе  
[www.rizetso.org](http://www.rizetso.org)



Турецкая Республика  
Министерство торговли

Turkey

Discover  
the potential

Подготовлено

Генеральным Директоратом  
Экспорта

[www.trade.gov.tr](http://www.trade.gov.tr)

[ihrticari@ticaret.gov.tr](mailto:ihrticari@ticaret.gov.tr)

Конференц-центр  
+90 850 808 04 04