



Матча - чай для чайной церемонии

Этот напиток готовится из порошка чайных листьев, что позволяет сохранить в 10 раз больше полезных веществ, чем в традиционных видах чая. Японцы относят этот напиток к суперфудам (продуктам с уникальными полезными свойствами) и стараются включать его в свой ежедневный рацион.

Чай обладает оригинальным сладковатым вкусом и насыщенным ароматом, по содержанию витаминов, микроэлементов и антиоксидантов обгоняет шоколад, ягоды и орехи.

[Перейти в каталог](#)

Чем полезен матча?

Аминокислота L-тианин

Заряжает энергией на весь день без скачков давления и повышенной возбудимости

Стимулирует работу мозга, улучшает концентрацию внимания и память

Антиоксидант эпигаллокатехин

Ускоряет метаболизм, выводит шлаки и токсины, что способствует снижению веса и омоложению кожи

Снижает холестерин и предотвращает рак

Хлорофилл

Мягко стимулирует иммунитет, повышает сопротивляемость организма в период простудных заболеваний

Выводит токсины и тяжелые металлы

Другие полезные вещества

Микроэлементы (кальций, цинк, железо, магний, натрий, фосфор и т.д.) и витамины (А, С, Е, В1; В6) оказывают общеукрепляющее воздействие на организм

Как получают матча

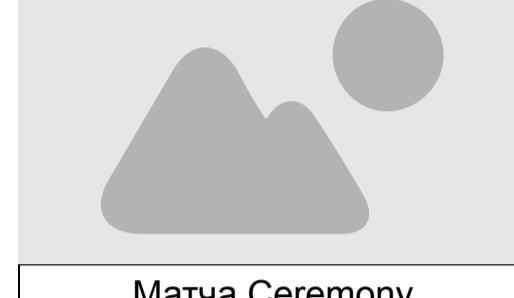
Этот напиток был изобретен в Китае в X веке. В те давние времена было принято молоть чайные листья в порошок и взбивать их с горячей водой в пиале для получения чая. В XII веке монахи привезли матчу в Японию, где этот напиток обрел свою популярность и стал одним из символов местной культуры. Особенной любовью он пользовался у дзен-монахов, которые использовали матчу, чтобы улучшить концентрацию и внимание во время медитативных практик. Сейчас, спустя тысячу лет, японцы бережно хранят традиции приготовления матча, сделав их частью знаменитой чайной церемонии.

Своим необычным вкусом и целебным свойствами напиток обязан особой технологии заготовки листьев. Сбор листьев происходит только в мае, при этом сами чайные кусты начинают подготавливать за несколько недель, укрывая их от прямых солнечных лучей. Это делает листья нежными и сочными, убирает из них горечь и насыщает аминокислотами.

Далее вручную собираются самые нежные и молодые листья, высушиваются в расправленном виде и размалываются в каменных жерновах в порошок. Перед помолотом из листьев обязательно убирают все прожилки и стебли.

Сбор и изготовление матча предполагают большой объем ручного труда, поэтому он не производится в промышленных масштабах и почти не экспортируется.

Мы собрали для вас коллекцию традиционных и оригинальных сортов матча, чтобы вы смогли оценить все достоинства этого напитка



Матча Ceremoniy

880 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча премиум

425 руб.


[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча с корицей

455 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча с коричневым рисом

455 руб.


[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча с имбирем

455 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча капучино порционный

100 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)



Набор для чайной церемонии императорский

4200 руб.


[Подробнее](#) [В корзину](#)



Набор для чайной церемонии мини

2000 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)



Матча ассорти

2250 руб.

[Подробнее](#) [В корзину](#)

Как заваривать

Для приготовления этого прекрасного напитка используйте полчайной ложки матча и горячую воду температурой 60-80 C



1 Используйте специальную чашу матча-дзаван для чайной церемонии. Положите в нее мерную ложку (4-6гр, или половину обычной чайной ложки) чайного порошка.

2 Для полного раскрытия вкуса напитка лучше взять родниковую или минеральную воду. Подогрейте ее до температуры ок. 70С, следите, чтобы воде не успела закипеть. Влейте 150-200 мл воды в чашу.

Ни в коем случае не заливайте матча кипящей водой!

3 Не спеша медленно размешайте смесь бамбуковым венчиком до получения однородного напитка с терпким ароматом и вкусом. У вас должна получиться небольшая пенка.

Этот чай употребляется вместе с заваркой, что в разы усиливает его целебные свойства.

Рекомендуем употреблять не более 2 порций в день и не раньше, чем за 6 часов до сна.

Доставка



Курьерская доставка в день заказа в любую точку города.

- Доставка Москва – 390 руб
- Доставка МО – 620 руб
- Бесплатная доставка при заказе от 2500 руб.

Оплатить заказ можно наличными при получении или онлайн на карту Сбербанка.

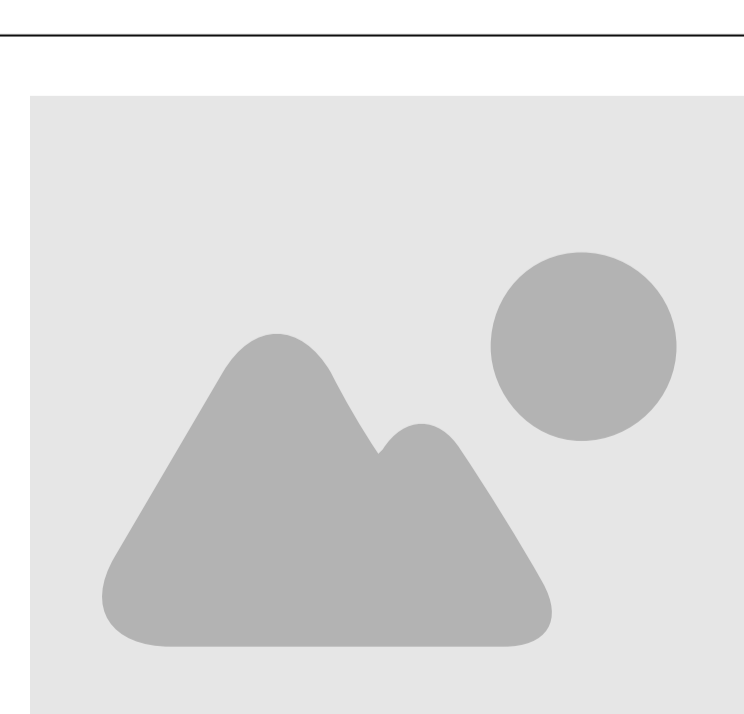
Контакты

тел. 8 (499) 322-71-37

Москва, Бережковская наб., 20 стр 64 пом 40



// Карточка товара



Название

Описание

Цена

[В корзину](#)