

Культовый швейцарский чай | Ice Tea, le thé suisse mythique

Auteur: Ольга Юркина, [Фрауенфельд](#), 26.07.2010.



Холодный чай с добавлением свежих фруктов - радуга вкуса! (Foto: James Baigrie)
Исключительно простой рецепт приготовления и грамматическая ошибка в названии не помешали Ice Tea стать любимым напитком швейцарцев и привести их к европейскому рекорду.

Une recette simple comme bonjour et une faute de grammaire dans le nom n'ont pas empêché l'Ice Tea de devenir une des boissons préférées des Suisses et de les emmener vers un record européen de consommation.

Ice Tea, le thé suisse mythique

Казалось бы, что может быть проще охлажденного черного чая, сервированного в стакане со льдом и лимоном? И что может быть легче, чем приготовить его своими руками? Несмотря на это, запатентованный швейцарский Ice Tea, поступив в массовое производство с легкой руки сотрудника компании Bischofszell Produits alimentaires в 80-е годы, за три десятилетия стал незаменимым напитком швейцарцев. Каким образом?

В начале XIX века далекий предок Ice Tea, холодный чай с ломтиками лимона,

получил распространение в Великобритании и Соединенных Штатах. Но в холодном виде тогда гораздо большей популярностью пользовался зеленый чай, ароматизированный красным вином или шампанским. Назывался он tea punch. Первый рецепт-прототип холодного чая в современном варианте возник в 1879 году: охлажденный и подслащенный зеленый чай получил известность под псевдонимом «sweet tea». Согласно легенде, рождение рецепта черного холодного чая с лимоном как такового относят к 1904 году. Считается, что напиток придумали во время Всемирной выставки в Сент-Луисе, в США. На самом деле, это ошибка. Правда заключается в том, что, благодаря выставке, холодный черный чай с лимоном стал знаменитым за пределами англо-американской культуры питания, точно так же, как и другой напиток – Dr Pepper.

Производством отечественного холодного чая швейцарцы обязаны Максу Шпренгеру и предприятию Bina - Bischofzell Produits alimentaires, основанному в 1909 году в Тургау и специализирующемуся на производстве сушеных фруктов. Открыв рецепт во время пребывания в Соединенных Штатах и пораженный его удивительной способностью утолять жажду, Шпренгер подсказал директору департамента развития Bina идею выпускать готовый чай в бутылках. Тот с недоверием отнесся к инициативе. Ведь каждый может сделать холодный чай в домашних условиях! Тем не менее, Bina рискнула и провела эксперимент в магазинах Migros в Восточной Швейцарии. Первый холодный чай недолго задержался на прилавках – его распродали, как горячие хлебцы, и без капли рекламы!

В 1945 году Migros перекупил Bina, которая стала первым предприятием в мире, производящим сок в картонных упаковках, и – знаменитый холодный чай под маркой Ice Tea. В 1993 году предприятие в Тургау произвело примерно 70 миллионов литров холодного чая. К тому времени никто уже не обращал внимание на ошибку, закрашиваясь в название. Ведь по-английски чай со льдом называется «iced tea», «замороженный». Видимо, просто «Ice» прижилось больше.

В 2008 году, по данным журнала NZZ Folio, объем продаж холодного чая в мире достиг 27 миллиардов литров. В одной только Швейцарии было выпито 130 миллионов литров Ice Tea. Кстати, Швейцария по употреблению холодного чая претендует на европейский рекорд: каждый житель ежегодно выпивает от 25 до 29 литров Ice Tea. Не исключено, своей популярностью в Швейцарии холодный чай обязан кооперативу Migros, внесшему значительный вклад в распространение Ice Tea и не останавливающимся в поисках новых вкусов.

Последние новинки – холодный чай со вкусом персика, с низким количеством калорий и с альпийскими травами. Совсем недавно, после долгих медицинских исследований, в продажу был выпущен холодный чай, безвредный для зубов – без сахара и с пониженным содержанием кислотности. Его вкус легко отличался от знакомого, чего потребители простить не смогли. На данный момент это был единственный провал в коллекции Ice Tea. В остальном же, культовый швейцарский чай подтверждает формулу «все гениальное – просто».

Статьи по теме

[Все в клюкве хорошо!](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/node/10215>