



АЛИНА
БЕРИАШВИЛИ

Чай с русским именем

Прежде чем выпить, его надо выслушать

Новгородка Надежда ИГНАТЬЕВА начала свой бизнес по производству иван-чая совершенно случайно. Семь лет назад её семье достался по наследству домик в одной из деревень Новгородского района. А вокруг домика — бонусом красота: розовые поля, если не сказать моря, иван-чая. Они и подтолкнули Надежду узнать об этом растении больше, а узнав — начать собирать и заваривать иван-чай для своей семьи. К чаепитиям подтянулись друзья и родственники, и за столом как-то сама собой родилась идея попробовать продавать иван-чай как экологически чистый и очень полезный фермерский продукт. А в октябре 2016 года в Москве новгородский продукт получил первое место и золотую медаль на Первой выставке производителей иван-чая.

Корреспондент «НВ» встретила с Надеждой Игнатьевой, чтобы узнать об особенностях построения бизнеса на продукте, который был популярен на Руси, но не слишком востребован современниками. Наш разговор Надежда начала с того, что иван-чай нужно слушать.

— В смысле — слушать?

— В самом прямом. Рецептов и технологий изготовления иван-чая в Интернете можно найти массу, конечно же, в них есть определённая канва, определённые процессы, которые нельзя упустить. Но я перепробовала многие из них и поняла, что, во-первых, часть этих рецептов совершенно никуда не годится, а во-вторых, то, что самое главное при изготовлении — не сам рецепт, а знание ряда секретов, о которых не пишут в Интернете, их понимание приходит только с опытом. Иван-чай сам подсказывает своим видом и ароматом, что с ним надо делать и даже когда его надо собирать. Мы заготовку начинаем, когда он только зацветает. До этого момента лист на растении держится крепко, иван-чай его в прямом смысле не отдаёт. После того как растение отцвело, листья его начинают желтеть и опадать. Период, когда чай набрал максимальное количество ферментов, довольно короткий, его надо поймать. Но и этого мало. Когда листья уже собраны, мы приступаем к завяливанию, но продолжаем слушать чай. Он лежит без солнца, на свежем воздухе, его нужно ворошить и ждать, когда он потеряет примерно 60% всей влаги, так, чтобы остался только концентрированный сок, который и будет ферментироваться. Затем приступаем к ферментации. И продолжаем слушать иван-чай! Ферментация проводится в специальной таре, и вот я постоянно хожу и стараюсь улавливать запахи, который из просто травяного должен превратиться в медвяно-травяной. Изменения — из-за происходящих в чае процессов: он сам как бы изнутри нагревается. Я знаю, что некоторые производители подогревают чайные листья для того, чтобы процесс пошёл быстрее, но это неправильно.

— Вы работаете в каком-то смысле как парфюмер.

— Да, работа очень творческая. Именно поэтому мы в своё время отказались



Фото из архива Надежды Игнатьевой

от работников по найму. Люди со стороны не понимают всех тонкостей процесса, торопятся, и результат их работы меня не устраивает. А ведь иван-чай надо приготовить так, чтобы он остался живым. После производства он месяц, а то и дольше, должен дозревать, набирать свой цвет и аромат. И вот если чай не загублен во время сбора или ферментации, если его оставили живым, он продолжает жить и в чашке. Его главное отличие от других чаёв в том, что в нём нет кофеина. С одной стороны, он не подстегивает организм, как другие чаи или кофе, он действует мягко. Чай насыщен микроэлементами — железом, магнием, калием и другими — и обеспечивает организму мягкое расслабление вечером и бодрость утром. Он чувствует, какой эффект от него необходим.

— Звучит удивительно.

— А так и есть.

— Знаете, я однажды пробовала иван-чай. Не вашего производства. И он был очень горьким. Это нормально?

— Ни в коем случае. Я повторю, способов приготовления иван-чая в Интернете множество, и далеко не все они удачные. Тот чай, который вы пробовали, скорее всего, был не ферментированный, а прелый, это убыстряет технологию, чай получается такой же темный, но горький. А он, напротив, должен быть слегка сладким, медовым.

— Ваше производство — полностью семейное?

— Нет, у меня недавно появился партнёр, это Алина Малкова, которая помогает мне с продвижением бренда. Я ей очень благодарна, потому что я — прежде всего производитель, а заниматься рекламой своего товара, организовывать в городе дегустации мне сложно, да и времени не хватает. Без неё я бы уже давно остановилась в этом бизнесе. Ну а в полях, как говорится, работаем мы с семьёй. В период заготовки рабочий день длится с пяти утра и до вечера. Я очень благодарна своему мужу за то, что в это время он встаёт рано и помогает мне уехать на работу. Когда он уезжает, я занимаюсь переработкой.

— Расскажите о своей золотой медали на выставке иван-чая в Москве.

— Эта награда очень важна для меня, потому что тогда был период, когда я остро нуждалась в оценке нашей продукции со стороны. Я понимала, что сама не могу оценить наш чай абсолютно честно, я в его производство столько сил вложила, я его люблю, а значит, не могу быть объективной. Поэтому поездка в Москву на конкурс пришлась очень кстати, там чаи оценивали методом слепого пробования, наш набрал наибольшее количество баллов у жюри. Впрочем, я и сейчас стараюсь не замыкаться в своей собственной оценке чая, если угощаю человека, то всегда внимательно смотрю ему в глаза, чтобы понять, правда ли ему нравится.

— С какими основными трудностями вы столкнулись за эти семь лет работы?

— У нас небольшое, фактически камерное производство, а получать прибыль с

Когда мы покупаем фермерские молоко или яйца, мы понимаем, что их более высокая стоимость в сравнении с теми же продуктами в сетевых магазинах оправдана их качеством. То же самое и с чаем.

таких производств гораздо труднее, чем с крупных. С другой стороны, даже если бы у меня сейчас появилась возможность расширить производство, то я бы, скорее всего, от неё отказалась, потому что это означало бы потерю качества, а я очень трепетно отношусь к нашему иван-чаю. Но ведь бизнесмен всегда хочет получить прибыль, верно? Иначе зачем создавать бизнес. Вот и получается какой-то замкнутый круг. Я для себя решила, что хочу работать в сегменте качественных, элитных чаёв. Ведь когда мы покупаем фермерские молоко или яйца, мы понимаем, что их более высокая стоимость в сравнении с теми же продуктами в сетевых магазинах оправдана их качеством. То же самое и с чаем.

Но одно дело — рассуждать в таком духе, а другое дело — работать в регионе, где платежеспособность населения всё же не слишком высокая. Конечно, мы вынуждены это учитывать и подстраиваться под эти реалии.

— Вы получаете прибыль?

— С тех пор как вложились в новую современную технику, все деньги уходят на оплату кредитов и налогов. Но надеюсь, в следующем году будет проще. Я не буду позиционировать наше производство как очередной малый бизнес. Мы не просто чай продаём, мы занимаемся пропагандой здорового образа жизни. У нас в городе есть много точек, где наш иван-чай можно попробовать бесплатно. Я не хочу просто хвалить свой продукт, гораздо лучше будет, если люди сами его оценят.

— Наверное, есть и постоянные покупатели?

— Есть. И в целом у нас очень широкая география. Например, недавно я несколько килограммов нашего чая отправила на Аляску, люди заказали его, потому что у них гостила новгородка и дала им попробовать наш чай. Не так давно в Германию туристы забрали 15 упаковок иван-чая, в Финляндии и Греции его тоже точно пьют. Ну а по России чай расходуется до Иркутска. Мы продаём иван-чай в том числе и с цветочными, травяными добавками, но наш главный хит — иван-чай с новгородскими сосновыми почками. Собираем их ранней весной и поздней осенью, работа муторная, но она того стоит.

Если бы у меня сейчас появилась возможность расширить производство, то я бы, скорее всего, от неё отказалась, потому что это означало бы потерю качества, а я очень трепетно отношусь к нашему иван-чаю.



Фото из открытых источников

В период заготовки рабочий день длится с пяти утра и до вечера