

РЕДКИЕ ПРОФЕССИИ В МИРЕ.



Mmmm...hot chocolate...

Профессия (лат. *professio* - от *profiteor* -
объявляю своим делом) — род трудовой
активности человека, владеющего комплексом
теоретических знаний и навыков, приобретённых в
ходе специальной подготовки.



ВСЕ ПРОФЕССИИ ВАЖНЫ!



*Есть такая
профессия...*



Титестер



Титестер — это профессиональный дегустатор чая, способный оценить вкусовые и ароматические качества напитка, а также описать его запах, состав, в некоторых случаях даже определить, в каком уголке мира был собран тот или иной вид чая. Название профессии «титестер» происходит от английских слов «tea» («чай») и «test» («дегустировать»).



Титестер — лучший знаток чайного мира

Профессия титестера не так проста, как кажется, ведь дегустатор должен не только обладать большим багажом знаний о чае, но и уметь применить их на практике. Кроме того, в некоторых компаниях на должность титестера возьмут только образованного потенциального работника, закончившего определенные высшие учебные заведения. Если Вы думаете, что на этом требования к титестеру окончены, то ошибаетесь. Помимо идеального знания чайной культуры, а также острого обоняния и вкусового чутья, дегустатор чая должен уметь себя ограничить в простых человеческих радостях.



Титестер — лучший знаток чайного мира



нельзя
употреблять очень
соленые продукты

нельзя
употреблять
острые продукты



Дегустатору ни в коем случае
НЕЛЬЗЯ...



Титестер — лучший знаток чайного мира



нельзя
употреблять
табачные изделия

нельзя
употреблять
спиртные напитки



Дегустатору ни в коем случае
НЕЛЬЗЯ...



Титестер — лучший знаток чайного мира



нельзя
пользоваться
парфюмерией

нельзя
пользоваться
моющими
средствами с
отдушками



Дегустатору ни в коем случае
НЕЛЬЗЯ...



Титестер — лучший знаток чайного мира

Все эти продукты и
вещества могут сильно
искажить обоняние, которое
хорошему титестеру
необходимо как воздух.



Титестер — лучший знаток чайного мира

Несмотря на строгие и даже немного жестокие требования, желающих стать титестерами не убавляется — еще бы, ведь эта работа хорошо оплачивается.

Крупные чайные компании готовы платить дегустаторам поистине колоссальные суммы, ведь от них во многом зависит успех продукта на рынке.



Что должен знать титестер?

- Титестер должен хорошо знать биологию, ботанику, биохимию, географию, физику, а также экономику мирового рынка, историю и особенности всех основных чайных плантаций в странах-производителях чая. Кроме того, этого человека должны отличать такие личные качества, как аккуратность, точность и выдержка.



Дегустация чая – дело тонкое

Дегустация чая титестером начинается задолго до употребления ароматного напитка: сначала специалисту необходимо оценить качество и характеристики сухого чайного сырья в соответствии с самыми разными показателями: формой, хрупкостью, плотностью чайных листьев, а также их цветом и ароматом. Только после этого дегустатор может приступать к оценке заваренного напитка. Кстати, титестер вовсе не пьет чай в традиционном смысле — он лишь ополаскивает рот напитком, пробуя его нёбом и языком, а после проводит обонятельный анализ заварки, которая осталась в чашке после дегустации.



Дегустация чая – дело тонкое

Каждый этап оценки чая фиксируется титестером, который ставит вкусу, аромату и другим характеристикам продукта определенное количество баллов. В конечном итоге они складываются, а эксперт делает комплексный вывод и составляет заключение о том или ином сорте или марке чая.

За один рабочий день титестеру случается продегустировать не один и не два образца чая — иногда число опробованных напитков достигает трех или даже четырех сотен. Да, как видите, профессия титетстер на самая простая, зато высокооплачиваемая — опытный чайный сомелье практически не имеет конкурентов на рынке труда.



Основные критерии оценки чая

В кругу титестеров принято оценивать чай по множеству признаков, основными из которых являются:



Основные критерии оценки чая

1. Внешний вид сырья. Чаинки должны иметь равномерный цвет, их размер тоже должен быть одинаков. Не допускается наличие обломков листьев и так называемых бревен - измельченных стеблей чайного куста.



Основные критерии оценки чая

2. Пена. Качественный чай образует густую пену, однако ее не должно быть слишком много — это говорит о плохом качестве напитка или же его неправильном заваривании. Отсутствие тоже является плохим знаком — скорее всего, в напитке много ароматизаторов и искусственных добавок.



Основные критерии оценки чая

3. Цвет. Конечно, этот показатель зависит исключительно от разновидности чая. Однако для всех сортов чая существует незыблемое правило: при заваривании они должны образовывать отвар с насыщенным оттенком. Качественный чай не сразу окрашивает воду, поскольку в нем нет красителей.



Основные критерии оценки чая

4. Аромат. Хороший чай образует ароматический букет в течение двух-трех минут, в то время как низкосортный напиток сразу же «выдает» себя приторным и неестественным запахом.



Основные критерии оценки чая

5. Вкус. Конечно, каждый вид чая обладает уникальными, присущими только ему характеристиками. Но не стоит забывать, что горькость, сладость или оттенки фруктов во вкусе чая не предвещают ничего хорошего и свидетельствуют о том, что в чае есть искусственные добавки.



Чай — это неоднозначный напиток, и в полной мере оценить его вкус, аромат и другие качества под силу не каждому. Дать развернутую характеристику напитка под силу только титестеру — чайному сомелье, который может рассказать о продукте то, что не способен распознать даже самый «продвинутый» чаеман. Надеемся, что наша статья помогла Вам узнать немного больше о нелегком труде титестеров, без которых невозможно представить себе современную чайную индустрию. Возможно, теперь Вы будете подходить к выбору чая с большим знанием дела.



нию
Вам
ции





СПАСИБО ЗА

ВНИМАНИЕ



И



ПРИЯТНОГО

ЧАЯПИТИЯ!

