

Как пьют чай и кофе в Финляндии

Подготовили: 26 группа
Нижнетагильский педагогический
колледж №2
2020 Год



JOULUTEE

В отличие от большинства русских, финны больше любят кофе, хотя и не очень крепкий. Однако есть время года, когда по традиции многие из них тоже часто пьют чай. И не простой, а особенный - рождественский чай, Joulutee.



JOULUTEE



- Потому что пьют финны его перед и после Рождества, и в предрождественское время его продают во всех магазинах и супремаркетах, а вот летом найти такой сезонный продукт сложно: после зимних праздников остатки продают достаточно быстро.



JOULUTEE(ЧЕРНЫЙ ЧАЙ)

- Зеленый и черный виды рождественского чая в праздничной упаковке содержат разные виды ароматизированных веществ.
- Черный - черный чай, имбирь, корицу, кардамон и даже ром.



JOULUTEE (ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ)



- А зеленый, кроме зеленого чая, конечно, - корицу, гвоздику, клубнику. В упаковке 100 гр рождественского чая, и стоит он 2,85 евро (254,8 рублей). Пить рождественский чай очень приятно, он бодрит и создает предрождественское и предновогоднее настроение.

- Независимо от того, предпочитаете ли вы кофе или чай, Финляндия может удивить вас уникальным подходом к этим самым популярным в мире напиткам.



КОФЕ



- Финны потребляют колоссальные 10 кг кофе на душу населения в год. Чтобы удовлетворить эту национальную привязанность к кофе, по всей стране появляются небольшие специализированные обжарочные и крафтовые кофейни



КОФЕ

- Несмотря на то, что употребление кофе в Финляндии намного превышает потребление чая, популярность последнего среди финнов, заботящихся о здоровом образе жизни, растет. Во многом это связано с пользой чая для здоровья, а также с постоянным появлением все новых интригующих чайных смесей, доступных сегодня на рынке.

ФИНСКИЕ БРЕНДЫ

- Любители кофе и чая, эти пять финских брендов созданы для вас!



GOOD LIFE COFFEE

- В 2012 году признанный финский бариста Лаури Пипинен (Lauri Pipinen) открыл кафе Good Life Coffee в хельсинкском районе Каллио, желая изменить представление людей о кофе.





GOOD LIFE COFFEE



- Два года спустя он объединил усилия с кофейным энтузиастом Самули Ронканеном (Samuli Ronkanen), и мощный дуэт основал свое обжарочное производство Good Life Coffee Roasters.

GOOD LIFE COFFEE

- С тех пор многое изменилось: кафе в Хельсинки закрылось в конце ноября 2019 года, но обжарочная продолжает работать на полную мощность, поставляя ароматный кофе в кофейни Финляндии и других стран, а также продавая кофе в онлайн-магазине. Особое внимание по-прежнему уделяется высококачественным ингредиентам и тщательно отбираемым методам обжарки.

SLURP

- Основанная в 2014 году из любви к кофе и с целью ускорить переход к устойчивому потреблению этого напитка в мире, эта услуга на базе подписки позволяет потребителям без лишних усилий заказывать свежий крафтовый кофе прямо домой из более чем десятка финских обжарочных.



SLURP



- «Зеленые кофейные зерна, конечно же, поступают из-за рубежа, но обжарка оказывает огромное влияние на конечный вкус, — отметил сооснователь Мануэль Линнанкоски (Manuel Linnankoski). — Кофе, вручную обжаренный в Финляндии, — интересный продукт, который приятно предлагать потребителям».
- Помимо кофе сервис также предлагает чай в широком ассортименте от лучших чайных домов Северной Европы



FOUR SIGMATIC

- Знаете ли вы, что грибы можно пить? Эта кажущаяся дикой идея, в 2012 году пришедшая в головы нескольким друзьям-финнам, пересекла с тех пор многие границы и завоевала популярность во всем мире. Если вы любитель кофе, какао или чая, Four Sigmatic — это напиток для вас.



FOUR SIGMATIC



- В качестве специальных ингредиентов используются разнообразные грибы, считающиеся суперпищей.
- Среди них — кордицепс, гриб Рейши, чага и львиная грива, которые, как считается, полезны для здоровья: от поддержки иммунной системы до повышения умственной активности

FOUR SIGMATIC

- «Наша мечта — сделать так, чтобы употребление полезных грибов стало обычным делом, — объяснил соучредитель Теро Исокауппила (Tero Isokauppi). — Мы хотим помочь людям быть здоровыми, включая в свой рацион эти очень хорошо изученные и полезные продукты, которые зачастую игнорируются».



TONFISK

- Искусство сервировки чая и кофе не менее важно, чем качество самого напитка. Эта расположенная в Турку дизайнерская компания особенно известна своей отмеченной наградами серией посуды для чая и кофе WARM, которая позволяет стильно подавать любимый горячий напиток.



TONFISK



- Особенность компании Tonfisk, постоянно следящей за новыми тенденциями, — соединение фарфора и дерева в посуде и предметах интерьера. Изобретательный и привлекательный дизайн идет рука об руку с функциональностью.

TONFISK

- «Деревянная часть нашей продукции предназначена не только для декоративных целей, — всегда есть причина и функциональное объяснение, — рассказал соучредитель Брайан Кини (Brian Keaneу). — Например, деревянные элементы действуют как термоизоляция, сохраняя напиток теплым и позволяя вам не обжечь руки».



RENS ORIGINAL



- Какое отношение кофе может иметь к кроссовкам? Этот финский бренд, основанный двумя молодыми предпринимателями родом из Вьетнама, которые недавно были включены в рейтинг Forbes «30 до 30», производит модные кроссовки из использованной кофейной гущи и переработанного пластика.



RENS ORIGINAL

- Бренд твердо верит в то, что любители кроссовок по всему миру заслуживают носить экологичную обувь, которая, впрочем, не уступает по функциональным характеристикам и стилю. Поэтому кроссовки Rens не только сделаны из переработанных материалов, но они еще и легкие, влагостойкие и устойчивые к появлению неприятных запахов



RENS ORIGINAL



- «Мы не хотим подталкивать людей к выбору, говоря, что им нужно спасти мир, — отметил соучредитель Йессе Хан Тран. — Мы просто делаем продукт настолько хорошим, чтобы люди хотели его купить».

Как пьют чай и кофе в Финляндии

Подготовили: 26 группа
Нижнетагильский педагогический
колледж №2
2020 Год

