



جمهورية تركيا
وزارة الاقتصاد



الغذاء و الزراعة



الشاي الأسود



تركيا

www.economy.gov.tr

الشاي الأسود

أهمية الشاي فيما يتعلق بصحة الإنسان

الشاي مشروب صحي الشاي، ثاني أكثر المشروبات المستهلكة في العالم بعد الماء، معروف بشراب الاسترخاء والسرور. كما اكتسب أهمية كمادة غذائية لأنه يحتوي على الفلافونويدات والكافيين والعديد من العناصر والفيتامينات الرئيسية.

الشاي غني بالفلافونويدات. ويحتوي الشاي الأسود على نوعين من الفلافونويد يسمى "التيفلافين" و "الثياروبيجين". ويبدو أن هذه الفلافونويدات مفيدة للصحة. فالشاي لديه القدرة المضادة للأكسدة الأكبر مقارنة بالعديد من النباتات، وقد تكون الفلافونويدات مضادات للأكسدة.

ومن المتفق عليه بشكل عام – بالنسبة للعديد من الأشخاص - أن استهلاك الكافيين بشكل معتدل لهو أمر غير مُضر. كثير من الأشخاص يجدون أن الكافيين يعزز الوضوح العقلي واليقظة بطريقة ممتعة.

يحصل الأشخاص أيضا على نتائج رائعة إذا ما أضافوا الشاي إلى حمامهم. فأولا وقبل كل شيء، سيصبح الجلد مسمرًا بشكل لطيف. ويتبع ذلك آثار الشاي التجديدية.

الشاي التركي هو أكثر صحة بسبب:

لا توجد مبيدات زراعية في الشاي التركي بما أن مزارعي الشاي لا يستخدمون مبيدات الآفات، فالشاي التركي طبيعي وصحي.

لا توجد إضافات أو مواد كيميائية لا تستخدم إضافات أو مواد كيميائية في حدائق الشاي أو في عملية الإنتاج.

لا يحتوي الشاي التركي على الكثير من الكافيين

إنتاج الشاي في تركيا

في تركيا، تم تحديد إمكانية زراعة الشاي في عام 1917 حول مقاطعة ريزا وبدأت الزراعة لأول مرة بموجب القانون في عام 1924 كما تم إنشاء معهد أبحاث الشاي. وبعد ذلك، بدأ إجراء الدراسات البحثية وبدأت زراعة الشاي على أساس تجاري. في عام 1947، افتتح أول مصنع لمعالجة أوراق الشاي الخضراء في ريزا. ومنذ ذلك الحين، تم إنتاج الشاي في مناخ محلي على طول الساحل الشرقي لمنطقة البحر الأسود، وبالتالي تأخذ تركيا مكانها على الحد الأعلى لبيئات الشاي. وعلى طول هذه المنطقة تعد ريزا وأوردو وجيرسون وترابزون وأرتفين هي المقاطعات التي يتم فيها إنتاج الشاي.

من أجل توفير خدمة أفضل، بالتوازي مع النمو في هذا القطاع، تم إنشاء مؤسسة اقتصادية وهي CAY-KUR (المديرية العامة لمشاريع الشاي) في عام 1971 وكانت مخولة بشكل كامل كمحتكر حكومي لأعمال تجارة الشاي. وفي عام 1984، ومع إلغاء الاحتكار في قطاع الشاي، منحت المؤسسات الخاصة أيضا حقوق الشراء والمعالجة والتسويق.

وعلى الرغم من أن أعمال الشاي في تركيا تعد نشاط جديد نسبيا مقارنة بالدول المنتجة الأخرى، أظهرت زراعة وصناعة الشاي تحسنا هاما للغاية في وقت قصير. فبينما كان إنتاج الشاي المجفف أقل من 25 ألف طن في الخمسينيات، وصل هذا الرقم إلى كميات كبيرة في السنوات الأخيرة. واليوم، تحتل تركيا مكانة هامة بين أكبر الدول المنتجة في العالم بنسبة 3٪. ووفقا لاحصاءات

منظمة الاغذية والزراعة (FAO)، تحتل تركيا المركز السادس في انتاج الشاي العالمي بعد الصين والهند وكينيا وسريلانكا وفيتنام.

جدول 1: إنتاج الشاي في تركيا (بالطن)

الأعوام	الشاي الأخضر	الشاي الأسود
2009	1,103,340	198.800
2010	1,305,566	235.237
2011	1,231,141	221.827
2012	1,250,000	225.225
2013	1,150,000	212.613
2014	1,266,311	228.164
2015	1,327,934	239.267
2016	1,350,000	243.243

معهد الإحصاء التركي (Turkish Statistical Institute)
ملحوظة: سعر التحويل: 5,55

في عملية الإنتاج، تستخدم أساليب أورثودوكس وسي تي سي كتك وروتر فان للمعالجة في تركيا.

تم إنشاء حدائق الشاي في تركيا من البذور. ويتم اتخاذ احتياطات زراعية مثل الصيانة والتقليم والتسميد والحصاد وفقا للتقنيات العلمية من أجل الحصول على منتج الشاي الطازج المطابق لإنتاج الشاي المجفف الأعلى جودة.

واليوم، يعد الشاي واحدا من المشروبات الوطنية للشعب التركي جنبا إلى جنب مع العيران والسحلب والبوظة والقهوة التركية. يحتسي الشعب التركي قدرا كبيرا من الشاي على مدار اليوم وخاصة في وجبة الإفطار وفي المساء. يشتهر الشعب التركي بحسن ضيافته ومن الشائع جدا تقديم الشاي للضيوف في تركيا. يتم استهلاك أكثر من 215,000 طن من الشاي الأسود في تركيا كل عام.

التقييس

نتيجة لإنشاء مزارع خصبة وجيدة وطببق أساليب الزراعة الحديثة والمناسبة في المزارع من قبل المزارعين والتحسينات التي تحققت في الصناعة التحويلية، يتم إنتاج الشاي التركي وفقا للمعايير الدولية. معيار TS 4600 للشاي الأسود التركي، والذي يتطابق تقريبا مع معيار الأيزو 3720، يتم تطبيقه في إنتاج وتسويق الشاي الأسود في تركيا. بالنسبة لصادرات الشاي الأسود، يتم تطبيق معيار الأيزو 3720.

التصدير

في البداية، كان الهدف الرئيسي من زراعة الشاي في تركيا هو فقط تلبية الطلب المحلي. ومع ذلك، حتى عام 1963، كان إنتاج الشاي لا يكفي السوق المحلي وتم سد الفجوة بين الإنتاج والطلب بواسطة الواردات. بعد ذلك، وصل إنتاج الشاي إلى مستوى يتجاوز الطلب المحلي، وبلغت صادرات الشاي التركي مستويات كبيرة بفضل السياسات المطبقة.

يتم تصدير الشاي من تركيا في عبوات المستهلك. في تركيا، وبعيدا عن ورقة الشاي الكاملة التقليدية، يتم أيضا إنتاج واستهلاك وتصدير أكياس. في السنوات الأخيرة، أصبحت أكياس الشاي طريقة شائعة للغاية للاستهلاك.

الوجهات الرئيسية للشاي التركي هي دول الاتحاد الأوروبي وسوريا والعراق والولايات المتحدة الأمريكية والجمهورية التركية لشمال قبرص. ومن بين دول الاتحاد الأوروبي، تعد بلجيكا وألمانيا وفرنسا وهولندا أهم الأسواق.

جدول 2: صادرات الشاي التركي

الأعوام	الطن	1000 دولار أمريكي
2009	1.808	7.754
2010	2.191	9.163
2011	2.242	10.367
2012	2.918	12.201
2013	4.853	17.716
2014	4.631	20.414
2015	5.490	23.614
2016	6.117	28.585

المصدر: معهد الإحصاء التركي (Turkish Statistical Institute)

دعونا نحصل على استراحة ونشرب الشاي التركي التقليدي

لعمل الشاي الأسود التركي مثل الأتراك، ستحتاج إلى غلاية وإبريق للشاي. أولاً، املاً الغلاية بالماء وضعها على الموقد. بعد ذلك، ضع إبريق الشاي على رأس الغلاية. ضع الشاي الأسود في إبريق الشاي (مقياس الشاي الأسود هو ملعقة الحلوى لكل شخص). أشعل الموقد. وبينما يغلي الماء في الغلاية، سيتم تسخين إبريق الشاي أيضاً. برجاء ملاحظة أن إبريق الشاي يحتوي فقط على الشاي الأسود ولا يحتوي على الماء.

بعد غلي الماء، ضع هذا الماء في إبريق الشاي حيث الشاي الأسود (مقياس المياه يعتمد على عدد الأشخاص الذين سيشرّبون الشاي).

والآن، عليك الانتظار حوالي 15 دقيقة؛ هذا أمر ضروري حتى يخمر الشاي. ستري أنه بعد 15 دقيقة سيبقى الشاي في الجزء

السفلي من الغلاية، وهذا يعني أنه يمكن تقديم الشاي. في تركيا، لا يتم تقديم الشاي الأسود بشكل عام في أكواب كبيرة بيد ولكن في أكواب زجاجية خاصة كتقليد تركي.

هناك نوعان من الشاي يتم تقديمهما: الشاي القوي "Koyu çay" والشاي الخفيف "açık çay". عند تقديم الشاي الأسود القوي، يتعين عليك ملء ثلثي الكوب الزجاجي بالشاي من إبريق الشاي وإضافة الماء المغلي لملء بقية الكوب. وبما أن الشاي قوي، سيصبح لون هذا الشاي أحمر غامق، عند تقديم الشاي الأسود الفاتح، يتعين عليك ملء ثلث الكوب الزجاجي بالشاي من إبريق الشاي وإضافة الماء المغلي لملء بقية الكوب. وحيث أن الشاي خفيف، سيكون لونه أحمر فاتح. أضف السكر، حسب رغبتك.

في تركيا عند احتساء الشاي نقول: "Afiyet Olsun" والتي تعني "بالهنا والشفاء" أو "استمتع!"

المعارض التجارية

Fairs in Turkey

روابط مفيدة

- وزارة الأغذية والزراعة والماشية
(Ministry of Food, Agriculture and Livestock)
www.tarim.gov.tr
- جمعية مصدري منطقة شرق البحر الأسود
(Eastern Black Sea Exporters' Association)
www.dkib.org.tr
- المديرية العامة لمشروعات الشاي
(General Directorate Of Tea Enterprises)
www.caykur.gov.tr
- تبادل السلع بريزا
(Rize Commodity Exchange)
www.rtb.org.tr
- غرفة التجارة والصناعة بريزا
(Rize Chamber of Commerce and Industry)
www.rizetso.org



جمهورية تركيا
وزارة الاقتصاد



Discover
the potential

أعدّه

المديرية العامة للصادرات

www.economy.gov.tr

ihticari@ekonomi.gov.tr

مركز الإتصال

+90 850 808 04 04