

Что такое «**РОЙБОС**»,
как его называют в ЮАР,
или же «**РОЙБУШ**» в России ?



Прежде всего *Ройбос* – ароматный и вкусный напиток с насыщенным красным цветом, великолепная альтернатива традиционному чаю или кофе, предмет национальной гордости ЮАР !

Основные его достоинства:

Чай *Ройбос* великолепно тонизирует и при этом, в отличие от чая и кофе, совсем **не содержит кофеина**.

В состав *Ройбос* входит **рекордное количество антиоксидантов** (на 50 % больше, чем в зеленом чае – недавнем лидере по содержанию антиоксидантов), препятствующих старению организма и даже развитию онкологии.

Состав *Ройбос* отличается богатым перечнем **витаминов, минералов** и других полезных веществ, его биохимический состав и объясняет мощные полезные свойства *Ройбос*.

В отличие от зеленого или черного чая длительное время заваривания не только не ухудшает свойства напитка, но и помогает им раскрыться в большей степени. Порция *Ройбос* выдерживает 2-3 заварки. Т.е. *Ройбос* **очень экономичен** - в течение дня вам должно хватить одной-двух чайных ложек сухого *Ройбос* .

Еще ряд неоспоримых преимуществ *Ройбос* перед чаем и кофе:

Практически полное **отсутствие танина**, который препятствует полноценному усвоению железа организмом.

Из-за отсутствия танина и кофеина, *Ройбос* **можно пить в любое время**, не опасаясь перевозбуждения, бессонницы, а также обезвоживания организма. Это превращает *Ройбос* в **идеальный напиток для детей до года и кормящих мамочек**.

Кроме того, сладковатый вкус *Ройбос* из-за повышенного содержания глюкозы позволяет ограничить потребление сахара и **помогает сбросить лишний вес**.

По содержанию **аскорбиновой кислоты** *Ройбос* превосходит даже лимоны.

В *Ройбос* **нет щавелевой кислоты** (она также содержится в обычном чае), это позволяет без боязни употреблять напиток людям, с предрасположенностью к образованию камней в почках.

Ройбос – это источник натурального **тетрациклина**, что превращает его в прекрасное **антибактериальное средство**.

Употребление *Ройбос* нормализует работу **пищеварительной системы**, повышает эластичность стенок кровеносных сосудов, **понижает артериальное давление**.

Также чай можно использовать в качестве **отхаркивающего и противоглистного средства**, для **устранения аллергических состояний, и профилактики кариеса**.

Настой *Ройбос* дают новорожденным детям для **предотвращения колик** и в качестве **легкого успокоительного**.

На родине растения, в Южной Африке, *Ройбос* считается **спасением от похмелья**.

В настоящее время ведутся работы по разработке препаратов на основе «африканского чая» для лечения **онкологии, гепатитов и сахарного диабета**.

Ройбос успешно излечивает **изжогу, запоры, рвоту и тошноту**.

Полезными свойствами **Ройбос** в течение последнего десятилетия всерьез заинтересовались ведущие университеты ЮАР, Германии, Японии, США. На гранты, полученные по линии ЮНЕСКО при участии Нидерландов и специально созданного в ЮАР «Совета по **Ройбос**» под патронажем государства, опубликованы серьезные лабораторные исследования, научно обосновывающие уникальность этого чудесного напитка.

В 1995 году Южноафриканская исследовательская компания Infruitec, а также профессор Чарлин Марайи из Независимого Государственного Университета обнаружили и подтвердили, что **Ройбос**:

анти аллерген;

спазмолитик;

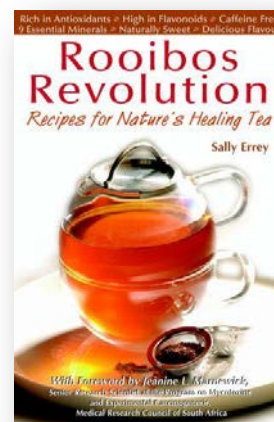
обладает антибактериальными свойствами;

замедляет процессы старения;

оказывает антивирусное воздействие;

антиоксидант;

не содержит кофеин;



Затем интенсивные исследования полезных качеств чая **Ройбос**, проведенные в Японии, подтвердили предыдущие и выявили дополнительно еще одни уникальные свойства чая:

- противодействие старению и заболеваниям сердца, благодаря действию антиоксидантов;
- оказание общего успокаивающего воздействия на центральную нервную систему, снижение излишней возбудимости и раздражительности, понижение кровяного давления;
- помощь при нарушении режима сна и бессоннице;
- ослабление спазмов желудка и кишечных коликов;
- уменьшение кожного зуда, помощь при аллергиях, сенной лихорадке, астме, экземе;
- восстановление и нормализация работы желудка при расстройствах пищеварения, тошноте, рвоте, изжоге;
- благоприятное воздействие на кожный покров и костную ткань.

В итоге был вынесен общий вердикт:

Ройбос полезен при старении кожи, аллергиях (на домашнюю пыль, продукты питания, цветочную пыльцу), экземах, световых дерматозах, крапивнице, солнечных ожогах, атеросклерозе, раковых заболеваниях, кишечных воспалениях, поносе, коликах трехмесячных грудных детей, раздражениях слизистой желудка, депрессивных и тревожных состояниях, нарушениях сна, головных болях, диабете, избыточном весе, язвенном стоматите, кариесе, воспалениях десен.



Обнаружено, что **Ройбос** полезен при лечении **высокого кровяного давления, диабета, атеросклероза, аллергических эпидемий, болезней печени и катаракты**.

Антиспазматические свойства **Ройбос** могут облегчить **колики и желудочные спазмы**, а также помочь при таких кожных заболеваниях, как **экзема, сыпи и акне**.

Для того чтобы человеку, страдающему всеми этими заболеваниями, полегчало, нужно пить полтора-два литра *Ройбос* в сутки, и даже растираться этим напитком !

Исходя из того, что одна чашка *Ройбос* (3 г сухой заварки) содержит:

0,07 мг железа;
1,67 мг магния;
0,22 мг фтора;
0,04 мг марганца;
7,12 мг калия;
6,16 мг натрия;
1,09 мг кальция;
0,04 мг цинка;
0,07 мг меди



подсчитали, что три чашки *Ройбос* покрывают одну треть ежедневной потребности человека в железе.

Надо сказать, что около 50 процентов населения Земли страдает от недостатка железа в организме, что приводит к малокровию. Причем содержание в *Ройбос* витамина С, меди, а также низкое содержание танина позволяют организму лучше усваивать железо и способствовать кроветворению.

Поэтому *Ройбос* особо **рекомендуется беременным и кормящим женщинам**, а также **вегетарианцам** и тем, у кого может выявляться недостаток железа.

Две чашки напитка реализуют дневную потребность организма в **витаине С**, который крайне важен **для иммунной системы**.

Три чашки *Ройбос* покрывают дневную потребность организма во **фторе**, что позволяет соблюдать **гигиену рта**.

По своему содержанию *Ройбос* вполне может заменить разнообразные пищевые добавки для **беременных**. Содержащиеся в нем магний, цинк, марганец, медь, натрий незаменимы в период развития плода.

Благодаря высокому содержанию меди, фтора, калия и натрия, *Ройбос* рекомендуют включить в ежедневный рацион **детям, беременным женщинам, пожилым людям**, а также тем, кто ведет активный образ жизни или работает на производстве, связанном со значительными физическими нагрузками.



Магний, входящий в состав напитка, самым благоприятным образом воздействует на нервную систему, устраняет головную боль и депрессивные состояния, успокаивает и минимизирует чувство страха.

Калий и натрий восстанавливают физическую форму, цинк вместе с витамином С улучшает работу иммунной системы, медь благотворно влияет на нервную систему и стимулирует обменные процессы в организме, марганец и магний омолаживают клеточный состав, кальций и фтор укрепляют зубы и костную систему.

Одним словом, **Ройбос** – лучший друг **спортсменов** и просто находка для тех, кто любит насладиться прекрасным вкусом и заботится о своем здоровье!



Характер **Ройбос** проявляется в том, чтобы быть универсальным и приносить пользу каждому человеку – будь то гурман с изощренными гастрономическими привычками, или младенец, в рационе которого должно быть все только натуральное. Утром **Ройбос** придаст уверенности и бодрости, днем поднимет настроение и избавит от стресса, а вечером поможет расслабиться и уснуть.

Можно сказать, что **Ройбос** – это действительно удивительное открытие. Помимо той пользы, которую он приносит нашему организму, он также просто утоляет нашу жажду круглый год. Его сладковатый вкус позволяет нам ограничить потребление сахара, а отсутствие кофеина – избежать бессонницы и повышенного давления.

Несколько слов об антиоксидантах и кофеине.

Антиоксиданты.

Наличие антиоксидантов, найденных в 1980 году японскими и американскими учеными, в **Ройбос** больше, чем в зеленом чае, особенно надо отметить наличие мощного стабильного антиоксиданта супер-оксид дисмутаза (SOD). Супер-оксид дисмутаза чрезвычайно эффективно нейтрализует свободные радикалы.

Благодаря этому веществу **Ройбос** полезен при лечении высокого кровяного давления, диабета, атеросклероза, аллергических эпидемий, болезней печени и катаракты.

Изучив состав **Ройбос**, ученые выделили 8 фенолкарбоксиловых кислот, часть из которых имеет большое антибактериальное значение. Также **Ройбос** содержит 9 флавоноидов, которые в сочетании с витамином С способствуют нейтрализации свободных радикалов, вызывающих возрастные изменения.

Свободные радикалы – это вещества, у которых не хватает одного электрона, и поэтому они стремятся все окислить, то есть забрать, недостающий им, электрон у одной из молекул в клетках организма. Когда это происходит, нарушается внутриклеточный баланс, возникает моментальная цепная реакция, в ослабленную клетку проникают миллиарды новых разрушителей здоровья. Бесчисленное множество свободных радикалов только и ждет своего часа, чтобы ринуться на штурм человеческого организма.

Свободные радикалы являются причиной старения и многих сердечных заболеваний.

Кофеин.

Ройбос хорошо утоляет жажду и тонизирует. В отличие от чая и кофе, **Ройбос** не содержит кофеина, поэтому он может использоваться как полная или частичная замена этих напитков людьми, которым по каким-то причинам кофеин противопоказан. По этой же причине **Ройбос** может без ограничений употребляться маленькими детьми. Наличие в составе **Ройбос** глюкозы делает его вкус сладковатым без использования сахара или подсластителей.

Мы не призываем Вас не употреблять кофеин. Бывают ситуации, когда взбодриться просто необходимо. И мы завариваем чашечку крепкого кофе или традиционного чая. Но когда нет необходимости или "дневная норма" превышена... подумайте о своем здоровье.

- Кофеин не имеет никакого пищевого значения и поэтому кофе, чай или кола не могут заменять пищевой продукт или напитки.
- Хотя кофеин не вызывает язвы желудка, он может обострять существующие язвы, так как после выпитывания кофеина усиливается выделение желудочных соков.
- Кофеин замедляет метаболизм у беременных женщин. Кофеин входит в кровоток не рожденного ребенка, ускоряет его сердцебиение, и возможно также нарушение его развития.
 - Кофеин вызывает повышение кровяного давления и нарушение сердечных сокращений у чувствительных людей. Таким образом, важно, чтобы люди, страдающие от болезней сердца, советовались со своими докторами о возможности употребления кофеина.
 - В некоторых случаях также существует возможная связь между чрезмерным потреблением кофеина и раком яичников, мочевого пузыря, толстой кишки и поджелудочной железы.

Происхождение *Ройбос*.

«*Ройбос*» - «красный куст» (лат. *Aspalathus linearis*; на африкаанс – rooibos) — кустарник из семейства бобовые, произрастающий только в Южной Африке. Были попытки выращивания его в Южной Америке и Австралии, однако без особого успеха.

В России распространено название Ройбуш, также Ротбуш (от немецкого Rot Bush — «красный куст»), Редбуш (от английского Red Bush — «красный куст»), иногда — Редбос, Копман, Краснокустарниковый чай, Бушменский чай и т.д.

Правильный перевод на русский язык все-таки «РОЙБОС» - оригинальное название на «африкаанс» - языке европейских переселенцев в Южную Африку.

Произрастает только в Западной провинции ЮАР, в горах Седерберг (Cederberg), в 250 км от Кейптауна.



Собирать его листья, похожие на иголки, но дающие при заварке очень приятный ароматный и целебный настой, первыми догадались готтентоты, коренные жители тех мест. Именно они первыми собрали урожай диких растений, измельчили их топорами и затем побили молотками, оставив для ферментирования перед тем, как высушить на солнце. От них *Ройбос* позаимствовали голландские поселенцы — буры, а с 1800 г. и населявшие Кейптаун англичане.

В 1904, Вениамин Гинзберг, российский иммигрант и первооткрыватель, обратил внимание на *Ройбос* и реализовал его маркетинговый потенциал. Он первым начал покупать его у жителей гор и затем продавать. Интересен факт, что Гинзберг происходит из семьи, которая в течение столетий работала в чайной промышленности в Европе, что дало ему хорошую подготовку и необходимый опыт торговли новой маркой "Горный чай".

Ройбос стал тем же, чем в других странах являются чай, кофе, мате — ежедневным тонизирующим безалкогольным напитком. Он считается не только приятным и ароматным, но и очень полезным, придающим энергию, укрепляющим здоровье и даже продлевающим жизнь.



Технологический процесс.

Основной метод производства **Ройбос** от посева до сбора урожая не претерпел больших изменений сравнительно с тем, что впервые был использован горными обитателями много лет назад. Он включает сбор и измельчение диких растений, дробление (толчение) их стеблей, ферментацию и высушивание.

Сегодня конечно, растения больше выращиваются, чем собираются в дикой природе. Существенные усовершенствования технологии производства и строгий контроль качества гарантируют растению высшее качество на каждом этапе, от зерна до конечного потребителя.

Семена высеваются с февраля по март, после чего сеянцы высаживаются в грунт в течение июля и августа. Через 18 месяцев растения готовы к сбору. Растения собираются один раз в год в период между январем и мартом. Срезанный **Ройбос** собирается в связки и затем разрезается на кусочки одинаковой длины, после этого мнется между роликами, чтобы вызвать химический процесс (ферментацию), который придает характерный янтарный цвет, отличительный вкус и сладкий аромат **Ройбос**. После ферментации **Ройбос** тонким слоем распределяется по большим сушильным площадкам, чтобы высохнуть под горячим южно-африканским солнцем, после чего собирается специальным вакуумным устройством. На этой стадии обработка продукта в основном соответствует "выращиванию чая".

На предприятии продукт сортируется и классифицируется по длине, цвету и вкусу. При этом гарантируется применение одинаковых стандартов высокого качества перед упаковкой. Весь **Ройбос** очищается по специальной улучшенной технологии пастеризации, а затем высушивается еще раз. В течение всего процесса через лабораторные тестирования регулярно осуществляется бактериологический контроль, чтобы окончательный продукт мог быть сертифицирован как гигиенический продукт высшего качества под маркой **Ройбос**. Готовый продукт **Ройбос** наконец взвешивается автоматическими электронными весами, упаковывается в мешки и продается компаниям.



Несмотря на огромную популярность **Ройбос** с середины 1990-х г.г. в Германии, Японии, Англии, США, Австралии, — в России **Ройбос** до сих пор считается достаточно экзотическим напитком, но с формирующимся устойчивым спросом в отличие от невероятного разнообразия ароматизированных чаев-компотов, наводнивших российский рынок.

В ЮАР, к слову, **Ройбос** является самым потребляемым чаем, занимающем больше половины чайного рынка. **Ройбос** здесь — предмет национальной гордости, наряду со Столовой горой и мысом Доброй Надежды, один из самых узнаваемых брендов ЮАР в мире.



В настоящее время **Ройбос** выращивается в ЮАР в промышленных масштабах. Вся долина Седерберг занята плантациями **Ройбос**. Годовое производство составляет около 12000 т, из них 6000 т идёт на экспорт. Половина экспортируемого объёма потребляется Германией.

Фасуется **Ройбос** точно так же, как чай — либо россыпью в пакеты и коробки, либо в одноразовые заварочные пакетики. Большинство крупных чаоторговых фирм предлагают в своей линейке несколько вариантов **Ройбос** - в различной упаковке, ароматизированного, а также в составе различных чаеподобных смесей.



Заваривать **Ройбос** можно и в обычных чайниках - фарфоровых, глиняных или фаянсовых, но лучше всего использовать чайники из прозрачного жаропрочного стекла.

Во-первых, **Ройбос** дает при заваривании очень красивый темно-красный настой.

Во-вторых, заваривать этот чаеподобный напиток из-за отсутствия танина можно неоднократно вновь и вновь, причем второй завар будет немного уступать первому лишь только в содержании витамина С, но никак не во вкусе.. «Чайники» **Ройбос** очень плотные, процесс экстракции содержащихся в них веществ достаточно длительный, поэтому **Ройбос** вполне можно заваривать несколько раз, причём при повторных завариваниях напиток получается почти таким же насыщенным, как и при первом.



Процесс заваривания **Ройбос** весьма прост — его нужно залить кипятком и выдержать не менее 7-10 минут, пока все полезные свойства и витамины не передадутся напитку. Дозировку заварки нужно соблюдать примерно такую, как при заваривании обычного черного чая - одна-две ложки.

Иногда рекомендуют для лучшей экстракции на время настаивания поместить чайник в горячую духовку или на свечу, чтобы он не остывал или даже продолжал кипеть. В отличие от обычного чая, **Ройбос** нормально переносит кипячение.

Для распития «бушменского чая» не запланировано никаких церемоний или ритуалов. Его принято просто пить, когда испытываешь жажду, один или в компании, что делает его воистину настоящим всенародным напитком. Бесспорно, что можно не знать обо всех полезных свойствах отвара из красного кустарника, но нельзя быть равнодушным к его волшебному манящему вкусу и аромату. Древние бушмены считали, что боги дали людям этот напиток, чтобы они всегда были счастливы. Действительно, выпив чашку **Ройбос**, ощущаешь себя немного счастливее...



Несколько простых и полезных советов по способу приготовления напитков из *Ройбос*:

В Южной Африке *Ройбос* иногда кипятят на медленном огне в течение 30 минут, затем процеживают и подают в горячем или холодном виде.

Для получения наилучшего результата *Ройбос* необходимо настаивать 10 минут. Более короткое время заваривания не влияет на вкус, но исследования показывают, что растворения антиоксидантов в воде происходит за 10 минут.

Концентрат

Можно приготовить концентрат *Ройбос*, если сварить одну столовую ложку *Ройбос* в стакане воды. Концентрат *Ройбос* может в холодильнике до двух недель. Для приготовления холодного чая из концентрата просто добавьте воду и лед по вкусу. Для улучшения и усиления вкуса *Ройбос* можно добавить сахар, молоко, мед.

Горячий чай

Три чашки кипящей воды на каждый пакетик *Ройбос*. Залейте чайные пакетики кипящей водой и оставьте настаиваться несколько минут. *Ройбос* имеет естественный сладкий вкус, поэтому его можно пить без добавления сахара, меда, лимона или молока. Это прекрасный послеобеденный напиток.



Холодный чай.

Приготовьте сильный концентрат *Ройбос*: залейте не менее 10 чайных пакетиков двумя квартами кипящей воды. Настаивайте 30 минут, пока чай не будет достаточно крепок и не достигнет цвета махагона. Остудите и храните в холодильнике. Подавайте со льдом, долькой лимона или веточкой свежей мяты.

Запас холодного *Ройбос* может сохраняться в холодильнике до двух недель. Его можно использовать для разбавления фруктового сока или концентрата.

В любых рецептах *Ройбос* может заменять молоко или воду. Сделайте восхитительное кислое молоко, нагрев молоко с пакетиком *Ройбос*.

Сухофрукты можно вымачивать в холодном *Ройбос*. В процессе приготовления не требуется дополнительно добавлять сахар. Минеральные вещества, содержащиеся в *Ройбос*, улучшают пищевое качество любого блюда.

Южно-Африканский пунш

Приготовьте кварту крепкого чая *Ройбос*. Пока чай не остыл, добавьте 160 г сахара и размешайте до растворения. Остудите, добавьте один литр апельсинового сока, один литр яблочного сока, три чашки ключевой воды и один литр светлого имбирного пива. Украсьте вишнями, мятой, дольками яблок и лимона.

Приготовьте восхитительный холодный чай, смешав холодный *Ройбос* с сахаром и лимонным соком или различными фруктовыми соками.



Холодный *Ройбос* можно использовать вместо воды для растворения порошковых или замороженных концентратов напитков.

Ройбос очень экономичный в применении. Листья или пакетики могут разогреваться более одного раза без потери вкуса, потому что в **Ройбос** пониженное содержание танина.

Ройбос может сохраняться теплым в течение длительного промежутка времени без потери аромата и вкуса.

Заварите чай **Ройбос**, прибавив корицу или лимон. Чашка **Ройбос** перед сном гарантирует хороший ночной отдых.

Сухофрукты можно вымачивать в холодном **Ройбос**. В процессе приготовления не требуется дополнительно добавлять сахар. Минеральные вещества, содержащиеся в **Ройбос**, улучшают пищевое качество любого блюда.



Используйте **Ройбос** для придания дополнительного вкуса и аромата соусам и для растворения кубиков.

Ройбос может поддерживаться теплым в течение часов без потери вкуса.

Сварите фрукты в **Ройбос**, чтобы сделать восхитительный цветной мармелад.

При приготовлении курицы, тушении мяса с острым вкусом замените воду **Ройбос**, который смягчает и ароматизирует мясо.

Испеките аппетитные яблоки, налив **Ройбос** в форму для выпечки, и время от времени поливайте яблоки **Ройбос** при выпечке.



Используйте холодные пакетики **Ройбос**, чтобы успокоить утомленные или покрасневшие глаза.

Ройбос - превосходный освежитель кожи.

Умывайтесь **Ройбос** вместо воды, чтобы

улучшить цвет лица и общее состояние кожи.

Ройбос снимает жжение после солнечных ожогов. Добавьте несколько пакетиков **Ройбос** в воду при приеме ванны, чтобы успокоить кожу.

Южноафриканец Карл Преториус изобрёл оригинальный способ приготовления **Ройбос** — в кофеварке для эспрессо. Ему удалось получить «эспрессо из **Ройбос**» — напиток, внешне похожий на кофе эспрессо, с «шапочкой» пены, очень крепкий (крепость увеличивается из-за того, что **Ройбос** при приготовлении размалывается, что даёт гораздо лучшую экстракцию), кирпично-красного цвета с шафрановым отливом. Для получения его Преториусу пришлось отобрать подходящий для этого высококачественный сорт **Ройбос**. Преториус запатентовал своё изобретение, а позже появились и другие разработки «кофейного» направления — красный капуччино, красный латте, красный капуччино со льдом.



Особенности производства *Ройбос*.

Листья *Ройбос*, похожие скорее на иголки, обычно бывают двух видов – короткой “Shot cut” (2 - 4 мм) и длинной “Long cut”(3-7 мм) резки.

Короткие (чтобы не прокалывали своими иголками тонкую фильтрованную бумагу) идут на фасовку в чайные пакетики, а длинные, как более грубые, завариваются в чайнике. Чайную пыль и мусор в *Ройбос* в Южной Африке на фабриках не добавляют – строжайший контроль со стороны государства, так что качество одинаковое. Разница только в цене (пакетики и коробочки, само собой, тоже денег стоят), а также в быстроте, комфорте и приятных эстетических мучениях.

Качество - точнее вкус, различают, исходя из добавления в иголки кусочков самого куста. Это считается не только нормальным, но и необходимым. Если *Ройбос* фасуют на внутренний рынок, то кусочков добавляют больше - до 30 %, а если на экспорт, то меньше – до 15%.

Считается, что чем больше частиц самого куста, тем вкус мягче, именно такой *Ройбос* предпочитают пить южноафриканцы. Соответственно, вкус напитка, заваренный из большего числа иголок, жестче, да и цвет темнее и смеси, и заварки. Но зато, что очень важно в международной торговле, в такой *Ройбос* можно больше добавлять различных органических добавок для разнообразия вкуса, цвета и запаха, оставляя в основе ингредиенты самого *Ройбоса*.

Этим активно пользуются импортеры, чтобы разнообразить ассортимент чайных смесей и поднять стоимость конечного продукта за счет увеличения его веса добавками. Также *Ройбос* могут ароматизировать, перемешивая его перед расфасовкой с различными пахучими пищевыми маслами, как правило, цитрусовыми, ягодными, мятными и т.д. (flavoured)

В Южной Африке, тем не менее, предпочитают *Ройбос* без всяких добавок ввиду его уникальных свойств и самодостаточности. Да и туристы, особенно японцы и немцы, попадая с okazji в небольшой городишко Клэнвиллим в 200 км к северу от Кейптауна - столицу *Ройбоса*, покупают его коробками столько, сколько могут увезти, именно в чистом виде, без лишних ароматов и добавок – народ не проведешь! И это не смотря на то, что как раз в Германии и Японии *Ройбос* с недавних пор суперпопулярен и продается на каждом углу!

Также необходимо отметить, что порядка 15-20 % от ежегодного урожая *Ройбос* составляет так называемый «Organic». Но любителям всего натурального, не модифицированного и экологически чистого необходимо пояснить, что в данном случае речь идет всего лишь о труднодоступном дикорастущем *Ройбосе*, а не о высаженном на фермах правильными рядами.

Собирают и тот и другой вручную дедовским способом и обрабатывают в дальнейшем абсолютно одинаково. С воздуха или иным путем никакой химией не опыляют и подкормку в почву не вносят. Да и как внесешь, если *Ройбос* в своих любимых Кедровых горах прорастает вглубь в поисках воды аж до 10 метров!

К тому же сами южноафриканцы просто помешаны на всем натуральном, да и дорого для них «химичить». Огромное количество мелких не электрифицированных ферм, имеющих в горах участки с посадками *Ройбоса*, занимаются только тем, что нанимают сезонных рабочих для сбора урожая раз в год, и отправляют собранный *Ройбос* в снопах на одну из 5-10 фабрик, имеющих необходимое оборудование и площади для сушки, измельчения, ферментации, обработки и упаковки.

Срок хранения *Ройбос* на коробках обычно указывают до двух-четырех лет, но фермеры - южноафриканцы не раз вытаскивали лет через двадцать из дальних углов и чердаков давно позабытые мешки с *Ройбосом* и ничего - заваривали. А что с ним станет – эффект обычного сушеного сена !

Качество *Ройбос* не столько зависит от длины листьев, сколько от количества примесей, которые являются кусочками ствола (на изображениях более светлые).
 ("Premium Select"):

<p>РОЙБОС Лучший отбор Экспортный вариант Длинный отрез</p>	<p>ROOIBOS Premium Select Export grade Long cut</p>
	

<p>РОЙБОС Обычный отбор Внутренний рынок</p>	<p>ROOIBOS Choice grade <u>Domestic market</u></p>
	

<p>РОЙБОС Лучший отбор Экспортный вариант Короткий отрез</p>	<p>ROOIBOS Premium Select Export grade Short cut</p>
	

<p>ХАНИБУШ разновидность локального чая</p>	<p>HONEYBUSH</p>
	

Сертификаты на *Ройбос*:

