



## ЧАЙ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ

История празднования Нового Года зимой восходит ко временам Петра Первого. Чай на новогоднем столе россиян все активнее начинает появляться в XIX веке. Все в том же XIX веке, самовар становится частым гостем на столах на рождественских праздниках. Став «генералом русского стола», русский самовар начинает играть важную роль и в новогодних праздниках.

### К чаю в Новый Год

Дореволюционный стол зажиточного горожанина радовал самыми разнообразными блюдами. Начнем с того, что вешалось на елку. На елке детей ждали маленькие пряники на веревочках и конфеты, которые разрешалось снимать только с новогодней ночи и в последующие дни. Были и печеня, которые подвешивались на елку. Известны случаи, когда в небогатых семьях – для которых конфеты и печенье были слишком дорогим удовольствием, – подвешивали на елку сухари. Мало кто знает, что до революции 1917 года на елку вешали и... чай. Отдельные чаепитиевые фирмы выпускали маленькие жестяные и картонные чайницы, которые за петельку можно было повесить на елку. Одна из чайных фирм пошла еще дальше: были выпущены жестяные шаржи с чаем, которые состояли из двух закручивающихся полусфер, между которыми, разумеется, был чай. По логике вещей, человек должен был снять такой «шаржик» с елки и заварить чай, а пустую чайницу повесить на елку. Благодаря литографии, эти маленькие жестяные чайницы имели рисунок, были многоцветными, яркими.

### Социальные контрасты

Пришло время взглянуть и на чайный новогодний стол. К «чайному столу» на Новый Год подавалось великое множество вкусностей. Сахар и мед присутствовали на многих столах в стране. На новогодних столах крупных городов, конца XIX – начала XX веков, мы встречаем также вафли и дорогие конфеты крупных фирм и не только простенькие леденцы. В богатых семьях можно было увидеть на новогоднем столе, поданные к чаю, засахаренные фрукты и орехи. В менее обеспеченных семьях на новогодних столах можно было чаще увидеть соленые блюда: соленые огурчики (которые стоили достаточно дешево), соленые грибы. В семьях со средним достатком на столы выставлялось достаточно много печенья, часть из которого было сладким. На чайный стол в Новый Год выставлялись хлеб и вазочки с русским вареньем. Впрочем, огромное количество бедных людей просто ставило на Новый Год чайник, а к чаю их ждали лишь сухари и кусок обычного черного хлеба. Дореволюционная Россия – страна ярких социальных контрастов, где вопиющая роскошь соседствовала с абсолютной нищетой. В богатых семьях дети могли получить к изысканному и очень ароматному и вкусному чаю великолепную коробочку со сладостями, а в бедных – кусок черствого черного хлеба к чаю, который заваривали уже не в первый раз.

### Не чайный чай

Было время в ранний период советской власти, когда новогоднюю елку считали буржуазным пережитком. Впрочем, в узком семейном кругу многие семьи продолжали ставить елку и пить чай, выставляя на стол «генерала чайного стола» – русский самовар. Чай во времена СССР чай быстро стал дефицитом. После 1918 года в Стране Советов началось развращение производства суррогатных чаев. Типичным примером был «морковный чай» – морковь рубили на колечки, сушили, а потом заваривали кипятком. Собирались яблоки, груша дичка, их нарезали, сушили, либо запекали в русской печке и потом заваривали кипятком. Большие фабричные производства выпускали кирпичи «фруктового чая», где сухие фрукты были залиты патокой, либо сладким сиропом. От такого кирпича нужно было отломить кусок массы и заварить его кипятком. Первыми «счастливыми» покупателями суррогатов стали жители сельской местности. Вынуждены были потреблять такие продукты и многие жители городов. Люди вынуждены были привыкать к тому, что есть в наличии, а не к тому, к чему они привыкли еще со вре-



### Новая новогодняя Коллекция чаев со всего мира

Качественный чай остается актуальным и достойным подарком. Новогодним подарком не только для друзей, родных и близких, но и для себя любимого. А хороший чай в яркой праздничной упаковке – это вдвойне приятно. В этом году Море чая совместно с поставщиками из главных чайных стран снова подготовили обновленную новогоднюю коллекцию отличного чая.



мен «старого режима» – дореволюционной России. Привыкли медленно, но привыкли. Впрочем, была у суррогатных чаев, в «бочке дегтя», и своя «ложка меда» – многие подобные напитки, будучи изготовлены из трав, ягод, фруктов и листьев, не содержали кофеина. Разумеется, это было слабым утешением для тех, кто привык к дореволюционному чаю из Китая, Индии и с Цейлона (современная Шри-Ланка). Тем чаем, к которому подавался белоснежный пыльный сахар. В новом государстве рабочих и крестьян многим пришлось заваривать без сахара. Были пролины и пить напиток даже без сахара. Были прогулы с сахаром даже в 1980-х годах. В те годы гурман анекдот с диалогом в советской столовой:  
– Почему тут чай не сладкий? Мешаю-мешаю, а чай в стакане сладким не становится!  
– Так Вы в какую сторону мешаете?  
– Направо!  
– Ну вот видите! Сахар-то налево ушел!..

### Настоящий чай – лучший подарок

Даже в послевоенный период, когда удалось преодолеть разруху и нищету тяжелых послевоенных лет, хороший вкусный чай оставался приятным подарком для близких. Да, несколько пачек хорошего чая были великолепным подарком на Новый Год. Истинные любители «погонять чаи» вынуждены были стоять в очереди, искать по магазинам тот чай, который повкуснее. Нормальной практикой было присматриваться к пачкам чая «со слонем», смотреть на фабрику, где была проведена фасовка чая. Ведь даже пресловутый «чай со слонем» был разным: на раз-

ных фабриках в разные годы количество качественного чая из Индии и Цейлона существенно отличалось. Некоторые опытные покупатели определяли лучший купаж по внешнему виду слона на пачке и его хоботу. Купил «не того слона» и во вкусе заваренного чая сразу почувствуешь не чайные горы Индии и Цейлона. Что же почувствуешь? Как что: плантации родной Грузинской ССР, где чайный лист собирался механизированным способом и чай откуда, в народной молве, обозначали, как: «чай с бревнами» и «чай с гусеницами». Плохой чай с Кавказа содержал огромное количество «бревен», – перемолотых грубых черенков, вместо нежных листочков и чайных почек – типсов. Если верить воспоминаниям, то в пачке с грузинским чаем и купажам на его основе можно было встретить, как говорили, даже засохшее «мясо» в виде жучков и паучков, которых, без всякого разбора, собирал чаеборочный комбайн. Контроль качества чая, в последние несколько десятилетий советской власти чрезвычайно деградировал. Так что в подобные утверждения людей, – про «чай с гусеницами», – живших в то время, вполне можно верить. Тем более что в публикациях о чаеводстве солнечной Грузии, вышедших еще в советское время, мы, к примеру, встречаем фотографии, на которых видим сбор чайного листа в дождь. Сбор чая в дождь – грубейшее нарушение технологии производства чая, которое приводит к резкому снижению качества готового продукта. Впрочем, даже плохой чай на прилавках советских магазинов долго не залеживался. Чай быстро разбирали с прилавков по принципу: бери сейчас, что есть, а то завтра без чая останешься! Многие советские хозяйки запасались, – как это называлось: «по случаю», – не только хоро-

шим, но и просто «нормальным» чаем впрок! Именно благодаря такой запасливости, с антресолей старых квартир до сих пор достают не вскрытые советские бумажные пачки с чаем.

### Советский период 1960–1970-х годов

Рост количества новогодних чаепитий наблюдается в поздний советский период – с 1960-х годов чай начинают пить все активнее. В этот период чаепития с самоварами становятся привычной активностью в домах отдыха и советских санаториях. Использовались, как правило, электрические самовары, а к чаю на блуденках подавалось печенье и недорогие конфеты. Организовано пили там чай и в зимние праздники. В детских садах и школах на новогодние праздники готовились театрализованные представления, в некоторых из которых сцена с самоварным чаепитием была важной частью действия. Многие сюжеты сохранились до нашего времени в фотографиях, на которых дети в костюмах зайчиков ставят самовар и заваривают чай под елкой.

### Борьба за трезвость.

Очень часто самовары мы видим на фотографиях семейных застолий. Впрочем, намного чаще самоварные чаепития встречаются в 1980-х годах на фотографиях с общественных мероприятий, включая и те, которые проводились в трудовых коллективах перед Новым Годом.

(Продолжение на стр. 2)

(Начало на стр. 1)

На предприятиях развешивали мишуру, оклеивали стены снежинками и фигурами из цветной бумаги. У работников советского общества, на новогодние праздники, была еще одна традиция – вывешивать огромные связки баранок и сушек, которые размещались над столом с самоваром. Накрывался стол с печеньем, баранками, простенькими конфетами. Выставляли на видное место и электрический самовар. Начиналось такое чаепитие с выступления начальства. В те же 1980-е годы получила распространение и бытовая хитрость, которую в наш XXI век молодежь назвала бы словом «лайфхак». Она была связана с достаточно широким распространением бытовой фотографии. В условиях антиалкогольной кампании, и некоторого времени до нее начала, показывать коллегам по работе фотографии праздничных столов, заставленных бутылками с алкоголем, стало не вполне уместно. В этих условиях, творческий от природы, российский народ шел на радикальные меры – граждане наполняли самовары совсем не водой для чая. Это позволяло делать красивые фотографии с новогодних застолий не опасаясь общественного порицания. Та же хитрость с самоваром практиковалась на предновогодних мероприятиях у некоторых трудовых коллективов, с молчаливого согласия начальства. Формальные приличия соблюдались в полной мере. Проблема с доступом населения к качественному чаю оставалась актуальной вплоть до начала 1990-х годов. Даже грузинский чай невысокого качества был товаром, доступным не во всех магазинах страны. Если же говорить о купажах (смесях) грузинского чая с более качественным чаем из Индии и Цейлона, то такой чай, который было приятно пить, оставался дефицитом до последних лет советской власти.

### XXI век

Мировая история полна взлетов и падений, экономических кризисов и подъемов к новым вершинам. Вкусный чай, сросшийся с русской культурой за несколько веков, в России уже исчезал для множества потребителей, пропал на десятилетия. Вкус царского чая оказался забыт и путь к высокому качеству вновь начался лишь в тяжелые для страны 1990-е годы. Мы не знаем, куда развернется мир в будущем, но пока качественный, вкусный и свежий чай еще можно найти в специализированных чайных магазинах. В наше непростое время хороший чай вновь становится актуальным и достойным новогодним подарком. Ведь пока еще есть возможность, – как говаривали в Старой России, – «побаловать себя чайком».

*Приятного Вам чаепития в Новый Год!*

*Иван Соколов,  
к.и.н., историк чая,  
научный руководитель музея чая*



# ИВАН-ЧАЙ И ВАРЕНЬЕ ИЗ КАРЕЛИИ



*Вся продукция производится с пониженным содержанием сахара, а также с использованием его натуральных заменителей.*

### Иван-чай

Листья для иван-чая заготавливаются строго в установленное время, в период цветения – с конца июня до начала августа. Сырье собирается собственными бригадами или закупается у проверенных местных сборщиков, чтобы быть уверенными в его происхождении. Поэтому в чае не могут оказаться листья, собранные вдоль оживленных автомобильных трасс или в городской черте.

### Варенье

На предприятии большой выбор варенья из карельской морошки, брусники и красной смородины. Наши сотрудники сами занимаются заготовкой ягод в укромном уголке Карелии – Суоярвском районе, сами варят ароматное варенье и сами же упаковывают его, обеспечивая непрерывный контроль качества на всех этапах производства варенья и его дальнейшую сохранность. Очень часто, приобретая варенье для себя, покупатели берут и несколько баночек в подарок – это отличный гостинец для коллег, друзей и родственников, без лишнего слов демонстрирующий вашу заботу.

*Директор предприятия  
Григорий Щеголев*

ООО «Мама Карелия» создано в апреле 2016 года. Производство расположено в г. Суоярви, среди глухих лесов, в 90 километрах от границы с Финляндией. Оно включает в себя цех по переработке иван-чая, сушильные камеры для ягод и грибов, линию по производству клюквы в сахарной пудре, холодильные камеры.

Мы сами заготавливаем все сырье, поэтому абсолютно уверены в его чистоте. Вся продукция производится с пониженным содержанием сахара, а также с использованием натуральных его заменителей. Нашей задачей мы видим не только производство традиционных вкусных и полезных продуктов из даров северного леса, но и освоение новых технологий и рецептур, которые позволят наладить выпуск инновационных продуктов из уже привычного сырья, а также освоить новые пищевые лесные ресурсы.

# ОСВАИВАЕМ НОВЫЕ ЧАЙНЫЕ РАЙОНЫ ИНДИИ



### Район Сикким

**Высота:** чай выращивают на высоте от 1400 до 2000 метров над уровнем моря.

Штат Сикким расположен между Непалом и Бутаном, всего в нескольких милях от Тибета на севере и штата Западной Бенгалия на юге. Чайные плантации в районе Сикким окружены величественными Гималаями. Термин «Сикким» переводится как «новый дом». Популярность района резко возросла из-за его особенного климата, который варьируется от высокогорного до субтропического. Возникновение чайной промышленности в горном штате Сикким – явление недавнее. Главная плантация в регионе – особенный чайный сад Теми. Он был основан в середине 1960-х годов правительством для образования новых рабочих мест. Вскоре проект окупился: в районе стали производить чай, который пользуется огромным уважением среди ценителей во всем мире. Чай более редкий, чем чай Дарджилинг, и некоторые считают его более премиальным.

**Вкусовые особенности чая Сикким:** чай обязан своим вкусом красивым склонам Теми, на которых он выращивается. Он рекомендуется всем любителям Дарджилинга и тем, кто любит пробовать новое. Чай имеет золотистые оттенки с легким цветочным послевкусием. Природа подарила ему сладковатый привкус, который меняется в зависимости от сезона сбора.

### Дуарс и Терай

**Высота:** чай выращивают на высоте от 90 до 1750 метров над уровнем моря.

Дуарс граничит с Бутаном и районом Дарджилинг на северо-западе, районом Кучбехар и Бангладеш на юге и Ассамом на востоке. К 1874 г. в районе Дарджилинг насчитывалось 113 чайных садов. Это вдохновило плантаторов попробовать выращивать чай в регионе Терай. Джеймс Уайт основал первую плантацию Терай в 1862 году. Затем посадки были распространены и на район Дуарс. В 1877 году британцы создали Ассоциацию плантаторов чая Дуарс. Чайные сады в районах Дуарс и Терай производят 216 миллионов кг чая в год или около четверти всего урожая чая в Индии.

Дуарс расположен в предгорьях Гималаев и тоже не обделен удивительной природной красотой: дикие тропические леса, бесчисленные ручьи, стекающие с холмов и разрезающие зеленый ковер чайных садов, холмистые равнины и невысокие холмы, поднимающиеся из рек. Название Дуарс происходит от слова

«дверь», поскольку этот регион является воротами на северо-восток Индии и в Бутан. Дуарс славится своими чайными садами, посаженными британцами. Высота района Дуарс варьируется от 90 м до 1750 м. Бесчисленные ручьи и реки текут через эти плодородные равнины с гор Бутана. Среднее количество осадков в районе составляет около 3500 мм в год. Сезон муссонов обычно начинается в середине мая и продолжается до конца сентября. Зимы холодные с туманами по утрам и ночью. Лето мягкое и длится не долго. Экономика этого района построена на трех сферах: чай, туризм и древесина. Тысячи людей работают на чайных плантациях и фабриках.

**Вкусовые особенности чая Дуарс:** чай отличается ярким, гладким и насыщенным вкусом. Листья светлые, как у весеннего Дарджилинга. Аромат фруктово-цветочный с оттенками лугового клевера и цветов белой акации.

**Вкусовые особенности чая Терай:** Во вкусе присутствуют сладкие коричные ноты, и яркий аромат, изысканный и напоминающий Дарджилинг.

### Кангра

**Высота:** чай выращивают на высоте от 900 до 1400 метров над уровнем моря.

Кангра, «Долина богов», расположена на фоне величественного горного хребта Дхауладхар. А культивируемые здесь чайные плантации идеально подчеркивают красоту региона. Климат, характерный рельеф и почвенные условия, а также прохлада заснеженных гор в знаменитом регионе Кангра: все это играет свою роль в создании восхитительного, уникального, качественного чая. История чая Кангра восходит к 1849 году, когда доктор Джеймсон, в то время заведующий ботаническими чайными садами, объявил этот регион идеальным для выращивания чая. Кангра – один из самых маленьких чайных регионов Индии, что делает выращенный здесь чай эксклюзивным. В то время как черный чай имеет сладковатое послевкусие, зеленый чай имеет тонкий древесный аромат. Спрос на чай Кангра неуклонно растет, большая часть его покупается коренными жителями и экспортируется в Кабул и Среднюю Азию.

**Вкусовые особенности чая Кангра:** чай Кангра известен качеством, уникальным ароматом и фруктовыми оттенками во вкусе. На вкус – чуть более мягкий, чем Дарджилинг, но плотный и крепкий со сладким послевкусием.

*Анна Бокова, по материалам Чайного Совета и Чайной ассоциации Индии*

# МИРОВЫЕ ПЕРЕМЕНЫ КОСНУЛИСЬ И ЧАЙНОЙ ОТРАСЛИ

**Рассказывают  
специалисты  
Маброк  
(Шри-Ланка):**



*COVID-19 затронул всех в чайной индустрии. Некоторых в большей степени, некоторых в меньшей, но ситуация оказала влияние на все страны.*

*В выращивании и производстве чая занято более 80 миллионов человек по всему миру, поэтому и само заболевание, и меры, принятые для борьбы с ним, непременно должны были серьезно повлиять на чайную промышленность. В этом отношении производство чая похоже на любую другую трудоемкую отрасль, но именно по нему был нанесен особенно жесткий удар.*

## Китай: спад внутреннего потребления

В Китае ограничения на передвижение людей в некоторой степени повлияли на весенний урожай чая. Но не столько из-за невозможности людей полноценно заниматься сельским хозяйством, сколько из-за опасений падения продаж чая внутри страны. И опасения были не напрасны. Об этом свидетельствует спад чайной торговли в новгородный период в Китае, который выпал в 2020 году на конец января – начало февраля. В это время по традиции жители Китая предпринимали поездки к дальним родственникам. В Китае, приезжая в гости, принято дарить подарки, часто чай. По статистике во время четырехнедельных новогодних праздников китайцы совершают три миллиарда поездок по стране, от чего в этом году пришлось отказаться. С точки зрения экспорта дела у страны были лучше. Задержки были вызваны трудностями с доставкой, но в целом экспорт продолжал расти в стоимостном выражении, несмотря на небольшое снижение объемов.

## Индия: эпицентр чайного кризиса

В Индии объявленный карантин совпал по времени со сбором первого чайного урожая, как в Дарджилинге, так и в Ассаме. И уничтожил его, что вызвало волнения во всем чайном мире. Были опасения, что местные работники, вернувшись в Дарджилинг к сбору урожая после работы в сфере гостиничного бизнеса по всей Индии, завезут и распространят вирус в регионе. Поэтому все работы там были остановлены. Потеря первого урожая была особенно разрушительна для Дарджилинга, который, как и Непал, получает с его продажи примерно 40% годового дохода. В Ассаме первый урожай тоже был потерян, но без таких негативных последствий: в этом самом северо-восточном из чайных районов Индии «главным событием» является второй чайный сбор. По иронии судьбы Индия начала год с переходящим чайным запасом в размере 50 миллионов кг. Многие предсказывали падение цен. Ситуация усугублялась введенной в стране изоляцией, что привело к сокращению внутреннего потребления чая на 40 миллионов кг в месяц. Однако введенный карантин также остановил и производство, которое к июню в Северной Индии снизилось на 113 миллионов кг по сравнению с пре-

дыдущим годом. Это восстановило баланс спроса и предложения чая в стране. Но и тут вмешалась природа. Тайфун Амфан, прорвавшийся через Бенгальский залив, уничтожил миллионы килограммов чая в Калькутте (количество, достаточное для внутреннего потребления в течение 6 недель). Далее последовал сезон дождей – самый сильный за десятилетие – и более 3300 деревень в Ассаме оказались затопленными, что привело к эвакуации трех миллионов человек. В такой ситуации невозможно было соблюдать социальное дистанцирование и правила гигиены, а также контролировать ношение масок, что естественно усугубило распространение COVID-19 в регионе.

## Восточная Африка:

По другую сторону Индийского океана был собран очень большой урожай (в июле Кения произвела более 300 миллионов кг), а рынок пережил ожидаемый спад. Несмотря на прогнозы погоды, предвещающие меньший урожай, резкого спада на рынке удалось избежать, когда покупатели перешли на покупку кенийского чая, гораздо более дешевого, чем, например, индийский.

## Шри-Ланка:

Несмотря на строгую изоляцию, с 20 марта 2020 года чай и рис были выделены в стране в категорию «основных товаров». Это хорошо для чайной отрасли, но работники, без сомнения, подвергались риску. По-прежнему, что влияние вируса на производство чая на Цейлоне было незначительным. Однако с падением валютных поступлений от сферы туризма возникла необходимость ограничить импорт, чтобы сбалансировать инфляцию. Это привело к задержке импорта товаров (ароматизаторов, трав и упаковочных материалов) используемых для производства различной чайной продукции.

## Турция:

Турция – пятый по величине производитель и потребитель чая. Из-за закрытия границ обычный приток рабочих из Грузии и Азербайджана для сбора урожая чая в мае был невозможен. При сокращении числа рабочих в стране на 40 000 человек большая часть чая осталась необработанной. Шри-Ланка была одной из стран, выигравших от этой ситуации, поскольку импорт цейлонского чая увеличился. Интересно, что произойдет дальше, поскольку, собирая чай самостоятельно, турки сохранили 100 миллионов долларов и дали работу многим на юге страны. Эта политика может поддерживаться в ближайшие годы. Более того, считается, что качество чая может быть улучшено за счет обучения и трудоустройства местных жителей.

## Аргентина:

В настоящее время, несмотря на тревожные цифры, ситуация с коронавирусом мало повлияла на производство чая в Аргентине, в основном благодаря автоматизации производства. Для сбора и производства 80 миллионов килограммов чая в год в стране привлекается не так много людей. Что вызывает большее беспокойство, так это то, что более 70 % аргентинского чая отправляется в Соединенные Штаты, где его употре-

бляют холодным – и большую его часть в местах общественного питания. Любое снижение посещаемости ресторанов – плохая новость. Этот канал сбыта сократился на 80%, и с тех пор восстановился примерно на 50% с точки зрения доходности. Также важно, что запасы производителей холодного чая может хватить на долгое время, что приведет к отсрочке поставок и/или сокращению в новом сезоне контрактов с Аргентиной и другими странами, поставляющими сырье для холодных чаев.

## Новости цейлонского чая

Шри-Ланка в целом и ее чайная промышленность в частности преодолели первую волну COVID 19 во втором квартале 2020 года с заметным успехом. Производство чая и его экспорт были определены в стране, как одна из важнейших отраслей, что спасло положение «цейлонского чая». Этому способствовал оперативный перевод аукциона в Коломбо в онлайн формат, и поддержка всей цепочки от выращивания, сбора, производства, купажирования, упаковки, и, наконец, до маркетинга и экспорта фасованного и нефасованного чая даже во время изоляции.

Сегодня все страны ищут методы повышения иммунитета человека, чтобы противостоять коронавирусу до тех пор, пока эффективная вакцинация не будет предоставлена широким массам. Обычно советуют употребление теплых напитков в большом количестве. Научно-исследовательский институт чая Шри-Ланки (TRI) в сотрудничестве с аналитической лабораторией SLTB провел исследование «Теафлавины в черном чае» и пришел к выводу, что черный чай может быть полезен для «вымывания» вирусов из организма. Было обнаружено, что содержащиеся в чае теафлавины, возможно, имеют способность подавлять важнейший фермент вируса SARS-CoV-2, и, следовательно, теоретически блокировать COVID-19. Теафлавины являются окислительными полифенолами, которые образуются в процессе ферментативного окисления (ферментации) при производстве черного чая. Содержащийся в чае алкалоид – теафлавин, химическое вещество, употребление которого показано для облегчения респираторных заболеваний, таких как астма, хронический бронхит и другие легочные заболевания. Оно ослабляет и расширяет дыхательные пути, облегчая дыхание. TRI выпустил научную публикацию на тему «Противовирусные свойства чая», в которой было отмечено, что употребление черного чая помогает бороться с вирусом. Можно провести параллель с тайваньским исследованием (опубликованным в 2005 году), в котором биоинформатическим методом смоделировали действие 64 веществ против нового вируса SARS-CoV-2. Пожалуйста, обратите внимание, что эффективность черного чая в качестве профилактики и лечения коронавируса с медицинской точки зрения еще не доказана, но очевидна целесообразность проведения дальнейших исследований для изучения возможных противовирусных свойств теафлавинов в черном чае в борьбе с COVID-19. Тем не менее, народ Шри-Ланки глубоко убежден, что Цейлонский чай, в частности черный, безусловно, является одним из чудодейственных напитков.

Анна Бойкова  
по материалам специалистов Маброк Тис



# МУЗЕЮ ЧАЯ – 2 ГОДА



За это время мы обзавелись новыми интереснейшими экспонатами. Среди них – компактный ручной роллер, не имеет электрического привода и может перерабатывать всего лишь пару килограммов сырья. Теперь наши гости могут побыть в роли не только чайного дегустатора, но и чайного производителя. У нас, как и всегда, проводятся экскурсии с дегустациями 6 необычайных сортов чая. Продолжительность экскурсии 1 час. А потом мы предложим вам попробовать и угадать названия 6 чаев. Среди них будут и очень подходящие для

осенне-зимнего периода такие не всем известные чаи, как императорский пуэр, индийская масала, красный чай Дянь Хун из коллекции «Чайная драгоценность». Самостоятельный осмотр музея без дегустации возможен с 10 до 21:00 в любые дни и в любое время, когда есть свободные места и не проводятся мероприятия. В музее приняты все рекомендованные меры безопасности и работают рециркуляторы воздуха, подтвердившие свою эффективность в борьбе с вирусами.

**Адреса магазинов**  
Интернет-магазин «Море чая» – [www.morechatag.ru](http://www.morechatag.ru)  
Режим работы магазинов может меняться.  
Уточняйте информацию на сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54/32, тел.: 8-952-200-28-68
3. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, (вход с Туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69
4. м. Бухарестская, ул. Фучика, д. 2, тел.: 8-950-035-37-12 ТРК РИО NEW
5. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
6. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
7. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1 тел.: 8-904-338-96-43
9. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
10. м. Девяткино, Примокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
11. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТН «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
13. м. Звездная, Звездя, д. 5, тел.: 364-80-33
14. м. Командитский Проспект, ул. Ильяшина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
15. м. Купчино, ул. Динитрова, д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
16. м. Купчино, ул. Ярослава Гагаша, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
17. м. Ладовская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
18. ст.м. Ладовская, Индустриальный пл. д. 31, ТЦ «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1, тел.: 8-952-200-26-01
19. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
20. м. Ленинский пр., Ленинский пр. д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
21. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
22. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
23. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
24. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
25. м. Маяковская, Невский пр-т, д. 74-76, тел.: 8-900-644-65-14 NEW
26. м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
27. м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
28. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
29. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
30. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
31. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
32. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
33. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61
34. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
35. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69
36. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
37. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
38. м. Пр.Большевиков, Пятлеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-99
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
42. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, 9-21, тел.: 8-952-200-28-71
43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-065-81-77 NEW
44. м. Пушкинская/м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
45. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
46. Международный центр чая м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
47. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
48. м. Спортивная, Большая пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
49. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
50. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
51. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
52. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
53. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
54. м. Чернышевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06
55. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

## ЧАЙНЫЕ СОБЫТИЯ И МЕРОПРИЯТИЯ



Друзья, каждую пятницу мы организуем теплый чайный вечер в чайном кафе на Фонтанке, 91. У вас есть возможность согреться, получить новые знания и умения, насладиться живым общением в небольшой уютной компании, а также познакомиться с чайными традициями разных стран, узнать о новых чаях. Мы с вами окунемся в мир истории и культуры далеких стран и, конечно, вместе приготовим и выпьем вкусный чай.

Чайная школа приглашает новых учеников. Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их истории, учатся отличать качественные чаи и как правильно их заваривать, осваивают таинство чайной церемонии. История чая, чайные легенды, герои, традиции, категории оценки чая, варка чая методом Лу Юя ждут вас. Узнавайте расписание и записывайтесь на все мероприятия, школу и экскурсии по телефону 8(812)310-36-98 или в Instagram [museumtea\\_spb](https://www.instagram.com/museumtea_spb).



## НАС СТАЛО ЕЩЕ БОЛЬШЕ



**Новые магазины в Санкт-Петербурге:**  
– Невский пр. д. 74-76 (метро Маяковская)  
– ул. Фучика, д. 2 (метро Бухарестская), ТРК РИО  
– ул. Наличная, д. 49 (метро Приморская)

Открываются новые магазины Море чая, а это значит, что мы становимся еще ближе к вам, ценителям настоящего чая. Ведь наш девиз по-прежнему: «где чай вырос, там и упакован». Вы можете быть уверены в том, что у нас вы найдете натуральный чай, без примесей дешевого сырья упакованный в странах произрастания. Ароматный китайский, крепкий индийский и великолепный цейлонский чай никого не оставят равнодушным. Как и в других магазинах сети, в новых – широкий выбор посуды, чайных аксессуаров, а также море чайных подарков к Новому году.

- Регионы:**
1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
  2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
  3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
  4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
  5. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
  6. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99
  7. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
  8. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
  9. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
  10. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ «Моя Ветка», 1 этаж, пом. А18а
  11. Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
  12. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
  13. Томь, ул. Эрвье, 22. Маркет «Заречный», тел.: 8-952-777-11-50
  14. Казахстан, г. Нурьсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Бюлет «Море чая» № 107 (декабрь 2020). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор) Федеральной налоговой инспекции. Свидетельство: ПИИ № 1078-01982 от 14 февраля 2017 г.  
Издатель: ООО «Югорский дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 104.  
Издатель: ИП Чухад А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ВОК1268, Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 104. Главный редактор: Бойкова А. С.  
Отпечатано в типографии ООО «Спиритографский комплекс: «Деви» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.  
№ заказа 6054 от 16.11.2020 г. Дата выхода в свет: 01.12.2020 г. Тираж 35000 экз.  
Распространяется бесплатно.

