



ЭЛЕКТРОННАЯ



АРОМАТЫ ВЕСНЫ

Очень многие ценители чая любят ароматизированные чаи, но отрицательно относятся к искусственным ароматизаторам и предпочитают пить качественный чай, ароматизированный натуральными ягодами, кусочками фруктов, лепестками цветов, цедрой цитрусовых и т.п. Именно таких чай Анрайз, так как он купажируется с натуральными добавками, соответствующими строгим европейским стандартам качества.

Хороший чай в смеси с натуральными кусочками фруктов, лепестками цветков, сушеными ягодами и натуральными маслами действительно прекрасно стимулирует организм человека на творчество, полезный труд и активный отдых. На сегодня в ассортименте Анрайз более 45 позиций. Мы стараемся оставлять в ассортименте только те купажи, которые снискали любовь наших покупателей. А ещё мы добавляем новинки для тех, кому нравится пробовать что-то новенькое.



Солнечный фрукт

Настой цвета светлого янтаря дополняют солнечные фрукты: манго и апельсин. И вместе они создают солнечное настроение даже в хмурю погоду. Чай можно пить как самостоятельно, так и добавляя немного в классический черный чай.



Утренняя свежесть

Зеленый чай становится светломедовым в чашке. Купаж радует тонким яблочно-виноградным ароматом и насыщенным фруктовым яблочным вкусом. Инжир, слива, лепестки розы и василька в чае - это не только вкусное, но и красивое начало дня.



Вальс весны

Зеленый и белый листовые чаи кружатся в вальсе с кусочками манго и апельсина, с клубникой и лепестками подсолнечника. Танец в чашке понравится любителям нежных чаев с яркой фруктовой нотой.



Магия любви

Черный листовый чай с кусочками папайи, ананаса, клубники и малиновым гранулятом. Осторожно: в этот купаж невозможно не влюбиться. Лепестки роз в чашке подчеркнут ваше романтическое настроение. Это просто магия какая-то!



Екатерина Великая

Чай рубинового цвета с ягодным ароматом и благородным вкусом с кислинкой гибискуса. Такой напиток достоин самой Императрицы. Роза, кусочки клубники и ежевики добавляет купажу вкуса и благородства.

Мы в Море чая сами подбираем ассортимент и даем задание поставщику, какие именно купажи хотим добавить, а какие больше не будем закупать. При этом мы ориентируемся на наших покупателей. И работа эта будет продолжаться.

Ещё в детстве наш поставщик Владимир Белов переехал с родителями из Казахстана в Германию. Более 10 лет он работал главным менеджером в известной немецкой компании Винклер, освоив все секреты купажирования чая и европейские стандарты. Пять лет назад Владимир основал под Гамбургом собственную фирму. Он закупает в разных странах чай и десятки видов различных натуральных добавок из кусочков фруктов, ягод, лепестков цветов, корочек цитрусовых и различных трав. На каждый чай, с учетом наших пожеланий, составляется технологическая карта, в которой указывается точный процент содержания в чайной смеси самого чая и каждой добавки.

Поккупатели, впервые познакомившись с чаем Анрайз, задают вопрос, а почему у вас этот чай дороже, чем ароматизированные чаи в других чайных магазинах. И вот ответ. Один и тот же по названию чай может содержать одинаковые по названию компоненты - например, сам чай, лепестки василька и подсолнечника и кусочки клубники. В чем же отличие Анрайза? Более качественная основа (чай). Для дешевого чая можно взять 100% вьетнамский дешевый чай. А для Анрайза не менее 60% дорогого высокогорного цейлонского (как например в последней партии этого года). Можно положить по 1% каждой добавки, а можно 3-5%, можно усилить аромат искусственным ароматизатором, а можно натуральными вытяжками. И тогда разница в цене закупки между двумя казалося бы одинаковыми чаями с одним названием будет в 2-3-4 раза. Мы не раз, иногда целую неделю подряд, работали вместе с Владимиром в его титесерской лаборатории под Гамбургом, также в последние годы он трижды приезжал к нам. Выбирая конкретный купаж, мы меняем состав и добавляем или уменьшаем процентное содержание компонентов. Меняется и вкус, и цена. Однажды я сказала Владимиру - хотелось бы этот чай, но дешевле. Пожалуйста, сказал он. Меняю основу на вьетнамский чай и в 2 раза сокращаю количество лепестков, беру дешевый искусственный ароматизатор. И вот вместо 500 руб за 100 грамм мы получаем цену 130 рублей. Мы попробовали, что получилось и поняли - получившийся дешевый купаж не соответствует высоким стандартам Моря чая. Купаж должен быть полным и насыщенным и на качественной основе.

Хороший чай в смеси с натуральными кусочками фруктов, лепестками цветков, сушеными ягодами и натуральными маслами действительно прекрасно стимулирует организм человека на творчество, полезный труд и активный отдых.

Главная особенность марки Анрайз и ее отличие от немецких чаев других марок состоит в том, что чай фасуется в Германии в пакеты весом 1 кг и прямо из Германии поступает в магазины «Море чая». Большинство чаев других марок либо купажированы в России, либо поступают в Россию в больших мешках и здесь уже развешиваются по пакетам обычно с дополнительным купажированием для снижения цены. Такая технология связана с желанием сократить издержки на логистических и таможенных операциях.

Об ароматизаторах.

В ароматизированные чаи «Анрайз» всегда добавляются качественные натуральные сушеные фрукты, лепестки цветков, травы, корочки фруктов, которые дают и пользу, и прекрасный вкус. Тем не менее, и в «Анрайз», и во все другие ароматизированные чаи добавляются ароматизаторы. Это делается потому, что аромат высушенных цветков, трав и фруктов недостаточно ярко выражен. Например, сушеная клубника почти не пахнет. А чай «Клубника со сливками» любим многими именно за аромат свежей клубники.

Ароматизаторы бывают трех видов:

- натуральные (масла, вытяжки и экстракты из натуральных продуктов),
- идентичные натуральным, химическая формула которых совпадает с натуральными,
- искусственные, приготовленные химическим способом и имеющие искусственно созданную формулу.

Выбор типа ароматизаторов очень важен. Особенно, если принять во внимание, что в стоимости ароматизированного чая доля их стоимости очень велика: от 30-50% при применении натуральных до 5% при применении искусственных ароматизаторов. В торговой марке «Анрайз» применяются ароматизаторы только первых двух типов, что подтверждено лабораторными исследованиями и соответствующими сертификатами, предоставляемыми нам поставщиком продукции. Таким образом, если вы видите в продаже вне стен «Моря чая» дешевые ароматизированные чаи, то очень велика вероятность, что в них использованы химические ароматизаторы. А на вкус химии определить очень трудно. Но организм как правило разбирается и дает негативную реакцию. Поэтому мы рекомендуем покупателям доверять нашему немецкому партнеру, которого контролируют на соответствие европейскому качеству немецкие службы сертификации.



КРАСКИ ЦЕЙЛОНСКОГО ЗАПОВЕДНИКА ЯЛА

Чайный купаж «Ялла ночь» – это настоящий пейзаж Шри-Ланки в вашей чашке.

Ялла Ночь – это насыщенный вкусом, изысканный чай. Купаж хорошо подобрал в себя ароматы добавок: клубники, лимона, черной смородины и яблока. В «Ялла Ночи» чувствуется нотка лимона. Она не затмевает основного вкуса, а напротив настраивает питьего на особый лад.

На юге Шри Ланки расположены не только одни из самых живописных пляжей острова, но и один из самых интересных в мире природных заповедников – Ялла. В нем обитают многочисленные животные, такие как слоны, леопарды, медведи, дикие буйволы, олени, а также бесчисленное количество редких птиц. Смесь «Ялла Ночь» была создана специалистами чайной фабрики Маброк Тис под впечатлением от проведенной в заповеднике ночи. Основа из черного чая – это темное небо Шри Ланки, усыпанное мириадами ярких звезд, кусочки фруктов – разнообразие яркой флоры и фауны Ялла, а неповторимый цитрусовый аромат – атмосфера экзотического заповедника далекого тропического острова.

«Маброк Тис» существует с 1988 года. Чай, поставляемый «Маброк Тис», произрастает на 9605 гектарах чайных плантаций, на которых расположены 48 чайных фабрик, производящих черный и зеленый чай. Маброк является восьмым крупнейшим экспортером чая на Шри-Ланке. Некоторые чайные сады, расположенные на высоте 1950 м над уровнем моря, подвержены благотворному влиянию обоих муссонных сезонов на острове. Такое уникальное сочетание погоды, высоты плантации и типа почвы обеспечивает хорошее питание и рост чайных деревьев, из листьев которых производятся лучшие виды цейлонского чая. На плантациях Маброк Тис производится 4,5% от общей чайной продукции Шри-Ланки.

Около 30 лет назад несколько дней были проведены специалистами Маброк в составлении и дегустации различных чайных смесей, придуманных в заповеднике Ялла. После долгих обсуждений титестеры наконец добились идеальной чайной смеси для россиян. На Шри-Ланке производится большое количество отличного листового черного чая, поэтому было решено, что основой для смеси должен стать чай стандарта FBOP, имеющий сильный аромат и темный цвет настоя. Больше чая в России выпивается зимой, поэтому чай для смеси был взят крепкий. Выбор пал на чай, произрастающий в районе Ратнапура, известном во всем мире голубыми сапфирами, так называемыми «кошачьими глазами» и восхитительной коллекцией драгоценных камней. После того, как была выбрана основа для смеси, титестеры должны были работать над ее вкусом. Так как клубника была популярна и русские потребители были лучше всего знакомы с этим вкусом, мы приняли решение использовать для чая именно клубничную вытяжку, а чтобы придать смеси «энергичности», добавили каплю лимонной. Специалисты пробовали добавлять разное количество вытяжки, дегустировали каждый вариант и в итоге выбрали идеальную дозу вытяжки в смеси.

Далее предстояло выбрать кусочки фруктов для смеси. Лимонные и апельсиновые сушеные корочки были добавлены сразу, однако после этого смеси получилась очень крепкой и резкой на вкус. Предстояло сделать её мягкой и избавиться от резкости, для чего добавили сушеные кусочки яблок и измельченные листья черной смородины, которые поглотили резкий вкус и подарили чаю приятный аромат. Из 25 составленных комбинаций ингредиентов была выбрана одна самая лучшая. Когда все было готово, мы были уверены в том, что создали прекрасный чай для российского потребителя.

Пунш с ананасом и черникой



Когда за окном то зима, то весна, а вы мечтаете о лете – порауйте себя и близких ярким сочетанием чая, фруктов и ягод! Сегодня мысленно перенесёмся на залитый солнцем морской берег и приготовим освежающий безалкогольный пунш.

За основу возьмём «Ялла ночь» от Маброк, это чёрный цейлонский чай, в котором уже есть цедра апельсина, лист чёрной смородины, кусочки сушеных яблок, и корочки лимона. Этот сочный коктейль дополним фруктами и ягодами.

Нам понадобится:

- Чай «Ялла ночь» от Маброк – 15 граммов;
- 600 мл кипятка;
- Один апельсин;
- Сок одного апельсина;
- Один лимон;
- 4 колечка консервированного ананаса;
- Ананасовый сироп – полстакана;
- Полстакана черники, можно замороженной;
- 3 бутончика гвоздики;
- Веточка мяты для украшения.

Приготовление.

Заварим чай вместе с гвоздикой и дадим ему настояться 5 минут. Тем временем выжмем сок из апельсина и половины лимона. Процедим чай в отдельную ёмкость, добавим туда же ананасовый сироп и сок цитрусовых.

Второй апельсин и половину лимона порежем на дольки, ананасовые кольца разрежем на половинки. Добавим фрукты в чай.

Чернику превратим в пюре и отправим в ту же ёмкость. Дадим напитку немного остыть и настояться. Перед подачей украсим бокалы кусочками фруктов и мятой.

Приятного чаепития!



Бабочка из семейства Белянок.

Фотография Прохорова Романа Владимировича, профессионального живописца, фотографа, энтомолога и писателя.

Роман – специалист по фотографированию насекомых в тропических лесах Юго-восточной Азии, автор книг про насекомых и членистоногих, обитающих в труднодоступных дождевых лесах Шри-Ланки, участник проекта по сохранению леса Синхараджи, проекта по изучению и сохранению видового состава леса Махаусаганда, член Общества Защиты Дикой Природы Шри-Ланки (WNP), член Правления Петербургского отделения Общества Друзья со Шри-Ланкой.



Если льва увидишь невзначай
Ты на пачке с чаем или банке,
Знай, внутри нее хороший чай:
Упакован только на Шри-Ланке.



Слонята в заповеднике Ялла.

Фотография Владимира Петровича Михайлова, Чрезвычайного и Полномочного Посла Российской Федерации в Демократической Социалистической Республике Шри-Ланка (с 2008 по 2012 гг.)

Будучи членом Союза фотографов России, Владимир Петрович в течение всего своего пребывания на Шри-Ланке путешествовал по острову в поиске сюжетов для фотографий. Прекрасно зная Цейлон, он запечатлел в своих работах самые интересные достопримечательности и моменты жизни острова. Некоторыми из своих фотографий Владимир Петрович любезно поделился с Санкт-Петербургским Обществом Друзья.



ЧАИ ИЗ ПРОВИНЦИИ ФУЦЗЯНЬ И РЕГИОНА УИШАНЬ: ШТРИХИ К ИСТОРИИ

Провинция Фуцзянь и её утёсный северный район, – Уишань, – представляют для нас большой интерес. Такие чаи, как Да Хун Пао, Те Гуань Инь, Бай Хао Инь Чжэнь, Бай Му Дань, Шоу Мэй, Гун Мэй, Жоу Гуй, Чжэн Шань Сяо Чжун, и множество других из тех, которые сегодня так популярны в России – это именно провинция Фуцзянь. Давайте посмотрим на чайную историю региона и отношение к фуцзяньским чаям в России прошлого.

Китайская провинция Фуцзянь

Китайская провинция Фуцзянь (китайское упрощённое 福建; пиньинь Fújiàn) подарила миру огромное многообразие уникальных чаёв. Данная провинция была известна, в различных источниках (включая российские дореволюционные) также, как: устаревшее европейское «Fo Kien»; устаревшее русское «Фу-Цзянь»; устаревшее русское «Фудзянь»; устаревшее русское «Фудзянь»; устаревшее русское «Фокизн» и целый ряд других вариантов написаний.

По состоянию на конец 2010-х годов, только в небольшой части провинции Фуцзянь (регион Уишань) насчитывается ~2.000 селекционных разновидностей чайного растения с закреплёнными признаками. Более того, каждые несколько лет в провинции Фуцзянь выводятся всё новые и новые сорта чайных кустов. Впрочем, в 2019-2022 годах, в России набирает моду англицизм – «культивары», которым некоторые представители чайного мира пытаются замещать проверенный временем термин «сорта». В провинции Фуцзянь работает научно-исследовательский центр, где не только выводятся новые сорта чайного растения, но также идёт подготовка кадров для чайной отрасли Китайской Народной Республики. Если же мы взглянем на всю провинцию Фуцзянь с её зелёными чаями, светлыми улунками, красными и белыми чаями, мы увидим чрезвычайно многообразный чайный мир.

Новый справочник самых известных китайских чаёв, написанный нашими специалистами с многолетним опытом работы с китайскими чаями, уже в продаже в магазинах «Море чая».



Пять групп улунгов на мировом чайном рынке второй половины – конца XIX века.

Все «оолонги» (улуны) конца XIX века делили на пять больших групп:

1. «Фоо-хоу» [качество улунгов из терруара: высшее] – нас интересуют именно они. Это улун из китайской провинции Фуцзянь. Современник событий описывал эти чаи так: «первосборные листья длинные, тёмные, шелковистые, хорошо скрученные, настой золотисто-красный с сильным ароматом, вкус мягкий». Фуцзяньские улунги считались лучшими из всех групп. Обратите внимание на описание цвета настоя, – «настой золотисто-красный», – это указывает на то, что улунги того периода, были довольно сильно ферментированы.

2. «Формоза» [качество улунгов из терруара: высокое] – тайваньские улунги, чьё название в конце XIX века ещё несло на себе отпечаток данного португальцами названия «Ilha Formosa» – «Прекрасный Остров». Формозские улунги также были известны под названием «том-сун». Современники событий высоко оценивали тайваньские улунги, но отмечали их недостаток, – в сравнении с фуцзяньскими улунками (Фоо-хоу)



их вкус был более резким. В конце XIX века считалось, что этот резкий вкус вызван иным количеством железа в почвах острова Тайвань. Также в XIX веке было отмечено, что тайваньские (формозские) улунги более качественные, если они осеннего сбора, а не весеннего. Современник событий писал: «... затем он [улунский чай с острова Тайвань. – И.С.] имеет противоположное другим чаям свойство; именно листья последних сборов дают чай лучше и ароматнее, чем листья первых сборов, настоек из которых скоро выдыхается; этот сорт отличается также очень сильным ароматом».

3. «Амои-Оолонг» [качество улунгов из терруара: среднее]. Амои – старое название современного китайского портового города Сямэнь (китайское упрощённое 厦门; пиньинь: Xiàmén; «Амоу» – «Xiàmén»). Этот чай изготавливался юго-восточнее улунгов из провинции Фуцзянь. Условно улунги группы «Амои-Оолонг» (улуны, вывозимые из порта Сямэнь) делили на три категории:

3.1. «Нин-гионг» (лучшего качества) – характерным внешним признаком этого улунга были тёмные, большие и правильно скрученные листья и приятный вкус.

3.2. «Коко» (среднего качества) – тёмные и хорошо обработанные листья.

3.3. «Мо-геа» (низшего качества) – этот улунский чай имел мелкий лист и, как отмечалось, – «неопределённый вкус».

4. «Пеко-Оолонг» [качество улунгов из терруара: низкое] – этот чай имел, как отмечалось современниками событий, «острый вкус», светлый цвет настоя и слабый аромат. Эта категория улунского чая появилась самой последней (по состоянию на начало 1890-х годов) из всех пяти групп улунгов.

5. «Аккои-Оолонг» [качество улунгов из терруара: низшее] – этот улун характеризовали, как «более грубый сорт». Этот чай имел, по словам современника горький и вяжущий вкус и грубые большие тёмные листья. Данный чай редко продавался, в конце XIX века, в качестве самостоятельной товарной чайной позиции. Обычно его добавляли («идёт в примесь») для увеличения веса к другим, более дорогим, улунским чаям. Фактически, данная товарная позиция использовалась для торговых манипуляций и мелкого торгового мошенничества. Чай более низкого качества смешивали с чаем более высокого качества (ради увеличения общего веса) и продавали готовую смесь по цене дорогого чая или чуть дешевле.

Продолжение следует...

Иван Соколов,
к.и.н., научный руководитель
музея чая (Фонтанка, 91)

English breakfast teas («английские утренние чаи»)

До нашего XXI века дошёл термин, которым обозначаются ряд сильно ферментированных чаёв: «английский завтрак» ("English breakfast"). Даже в российских сетевых магазинах можно встретить данный термин, взглянув на ряды чайных пачек с низкокачественным чаем. Продуктом так называемого «массового рынка» (жаргонное российское «масс-маркет чай»). Понятие это в России XXI века девальвируется. Оно не отражает исходного английского значения из XIX века. В прошлом было распространено устойчивое понятие «english breakfast teas». В Российской империи его переводили не корректно, как «английские утренние чаи». В дореволюционной России для этой группы чаёв также использовалось и альтернативное определение «английские чаи». Это именно сильно ферментированные (в западной классификации – «чёрные» чаи) из китайской провинции Фуцзянь вообще и, в частности, – из региона Уишань. Да, чаи из Уишань (также известные, как «чаи с гор Богеа») и были одними из представителей этой самой группы чаёв, которые пила британская аристократия за завтраком.

От оолонгов к улунам

В современной России XXI века, многие продавцы используют не «улун», а англицизм-транслитерацию «оолонг» – «oolong», которое является производным от китайского «wú lóng» (китайское традиционное 烏龍; китайское упрощённое 乌龙) – «тёмный дракон». Широко распространено в обществе и такое понятие, как «молочный оолонг», которое вообще стало популярным мемом в чайной среде России XXI века. Этот мем рисует нам образ какой-то напыщенной и глуповатой блондинки-клиента одной из стереотипных чаепитательных фирм. Однако, в дореволюционной России, термин «оолонг» был вполне себе ходовым и НЕ ассоциировался с недалекими клиентками чаепитательных фирм, а также НЕ был «живым мемом».

Один из русских авторов конца XIX века определил улунские чаи, как «не совсем чёрные», добавив дополнительно, что их цвет настоя имеет «желтовато-зеленоватый оттенок» (отлив). Самое смешное то, что словом «улун» в дореволюционной России конца XIX века, называли, порою... зелёный чай. «Вот это поворот!» – в изумлении воскликните Вы, и будете абсолютно правы. Было у зелёных чаёв, в дореволюционной России, ещё и обозначение «кло-ча», что уже куда ближе к современному русскому звучанию: «Лютый Ча» (绿茶; lǜ chá; «зелёный чай»).





Адреса магазинов
Интернет-магазин «Море чая» — www.morechamag.ru
Режим работы магазинов может меняться.
Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), тел.: 8-952-200-21-69
3. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
4. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
6. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
8. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Мурино, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
10. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Беларусский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Комendantский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купино, ул. Димитрова, д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купино, ул. Ярославская, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
16. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
17. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
18. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
19. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
20. м. Лиговский пр., ул. Развезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
21. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
22. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Международная, ул. Ботки Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
24. м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
25. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
26. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, тел.: 8-952-288-45-06 NEW
27. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
30. м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68
31. м. Парк Победы, ул. Басейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-950-034-54-82
32. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
33. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 8-952-214-85-87
34. м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
35. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
37. м. Пр. Большевиков, пр. Пятиток, д. 2 (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
38. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 08:00 до 21:00), тел.: 8-996-773-81-29 NEW
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
42. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77 NEW
43. м. Пушкинская, м. Звонигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
44. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
45. Международный центр чая
46. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
47. м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
48. м. Спортивная, Большой пр., 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 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36
51. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
52. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
53. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

- 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. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, к. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
 6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
 7. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
 8. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТК «Кириши Плаза», 1 этаж, ул. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33
 10. Новосибирск, Красный пр., д. 28, тел.: 8-999-302-11-55
 11. Омск, пр. К. Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
 12. Омск, ул. Динаова, д. 12, тел.: 8-381-229-41-45
 13. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
 14. Тюмень, ул. Зрвье, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
 15. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Газета «Море чая» № 123 (изд. 2023). Рекламное издание.
Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 78-01882 от 11 ноября 2020 г.
Учредитель: ООО «Торговый дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
Издатель: ИИ Чупок А. И. Адрес: 190001, г. Санкт-Петербург, BOX1268.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
Главный редактор: Бойкова А. С.
Отпечатано в типографии ООО «Коллекторский комплекс «Девиз», 190027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.
№ заказа ДР-140 от 13.01.2023 г.
Дата выхода в свет: 01.02.2023 г. Тираж: 30 000 экз.
Распространяется бесплатно.



Музей чая на Фонтанке, 91

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 окунёмся в мир истории и культуры далёких стран и, конечно, вместе приготовим и выпьем вкусный чай.

www.museumtea.ru
(812)310-36-98
WhatsApp +7(911)086-86-60



В музее представлено почти 700 экспонатов 19-20 веков и несколько инсталляций, которые позволяют рассказать о 380-летней истории чая в России и главных странах мира, значении в нашей истории Великого чайного пути и чайного купечества, о культуре чаепития и чайных аксессуарах различных периодов. В чайном кафе при музее - Ти Лаунже - обычно проходят дегустации после экскурсии, чайные посиделки, проводятся различные мастер-классы и мероприятия. Здесь можно и просто отдохнуть, и попить превосходного бодрящего чая, и подкрепиться.

Обзорная экскурсия длится примерно 1 час. После экскурсии гостям предлагается принять участие в дегустации 6 необычных сортов чая и с помощью ведущего угадать эти сорта, о которых рассказывалось во время экскурсии.

НОВОСТИ МОРЕ ЧАЯ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru



Море чая
группа ВК



Музей чая
www.museumtea.ru



9 – 31 марта

При любой покупке на 1000 рублей - китайский чай Дян Хун, 50 гр. в ПОДАРОК.



Акция ЧАЙ НЕДЕЛИ

Скидки на избранный ассортимент чая. Скидка суммируется со скидкой по дисконтной карте постоянного покупателя.



Доставляем чай по всей России

А при заказах на сумму от 3 000 руб. доставка по РФ бесплатная.

www.morechamag.ru