



ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ
ЭЛЕКТРОННАЯ



Ча Бао Зеленый чай
с цветами жасмина



Ча Бао Лун Цзин
(«Колодец дракона»)

КНР и ранее лидировала по количеству позиций в этом списке, а теперь упрочила свое лидерство. Речь идет о традициях, которые оказали огромное влияние на развитие человеческой цивилизации. ЮНЕСКО признало историческую и культурную значимость чайных знаний, практик сбора чайных листьев и их обработки, а также традиций потребления чая. Так что, когда Вы поднимаете свою чашку чая или пилу с чаем, Вы поддерживаете чайные традиции, важные для всего человечества.

В гармонии с природой и традициями.

Родина чая – Китай. В письменных источниках Китая чай упоминается за 2700 лет до Рождества Христова. Об открытии удивительных свойств чая существует множество легенд. Но наиболее правдоподобной, на наш взгляд, является легенда о Божественном Земледельце Шен Нуне, который жил около 4800 лет тому назад и научил древних китайцев выращивать и использовать растения. Шен Нун изучал травы. Он испытывал их действие на себе, чтобы помочь людям избавляться от болезней. Действие их можно наблюдать через прозрачный живот Шен Нуна (это, конечно, метафора).

Однажды, совершая трудный переход через горный хребет, он истомился от жажды. Внезапно от кроны дерева отделился листок и плавно приземлился перед ним. Шен Нун подобрал листок и пригладился – земледельцу пришлось по сердцу нежный зеленый цвет. Помяв рукой листочек, он обнаружил маслянистый сок. Понохав, ощутил благоуханный аромат. Коснувшись языком, почувствовал чрезвычайно терпкий вяжущий вкус. И тогда Шен Нун, полагаясь на свой богатейший опыт, решил, что это – подходящее средство для утоления жажды и поднятия духа. Впоследствии он использовал чай, как противоядие, когда пробовал 100 трав, из которых 72 оказались ядовитыми. Спустя время люди обнаружили, что чайный лист не только помогает в выведении ядов, но, в соединении с другими травами, может лечить многочисленные болезни.

Китай – единственная страна в мире, которая производит всю чайную палитру – белые, зеленые, желтые, бирюзовые, красные (по-нашему черные) чаи и пуэры.

Чай в китайском быту.

ЮНЕСКО приняла во внимание то, что для Китая и жизни китайцев чай является одним из важнейших элементов. Чай заваривают и варят. Его пьют дома, на работе, в гостях, местах общественного питания, в храмах. Чай – важная часть общения и жизни. Он также занимает важное место в свадебных обрядах и жертвоприношениях в Китае.

Уишаньские улун и Лун Цзин.

Заявку в ЮНЕСКО подавали сразу несколько китайских заявителей. Среди них был Культурный центр Уишань, который отвечает за сохранение традиций производства утесных чаев. – Да Хун Пао («Большой Красный Халат»). Также отметились и производители китайского зеленого чая Лун Цзин. В частности, Ассоциация района Си Ху в Ханьчжоу. Последние отвечают за производство зеленого чая Си Ху Лун Цзин («Колодец Дракона Западного озера»). Совместными усилиями

производители главного зеленого чая и темных улун из провинции Фуцзянь продавали международным бирократов темой чайной культуры. Верной дорогой идут китайские товарищи!

Взгляд в будущее.

Включение в список ЮНЕСКО традиций чайного производства может помочь передаче знаний и опыта будущим поколениям, а это также может способствовать культурному обмену между цивилизациями. Не без оснований была сделана отсылка и к тене Великого Шелкового Пути. Китай 2010-х годов пытается предложить миру новую форму глобализации (взамен американской): в рамках политики «Один пояс – один путь».

Чай, надо полагать, видится одним из узлов, на которые можно накладывать культурные, экономические и политические связи. В любом случае, можно порадоваться и за китайцев, и за российских носителей чайной культуры. Еще больше стоит радоваться за тех, кому еще только предстоит погружение в Море чая! Познакомиться с китайским чаем и чайными традициями Китая и других стран можно в «Музее чая» в городе Санкт-Петербурге по адресу: набережная реки Фонтанки, 91.

Иван Соколов, историк чая, кандидат исторических наук, научный руководитель музея «Море чая».

Сеть магазинов «Море чая» с 2001 года начала изучать и продвигать китайскую чайную культуру. Эта работа началась после совместной поездки Александра Чудка с Михаилом Бавым и Брониславом Виноградским на праздник чая в китайскую провинцию Анси. Именно Бав и Виноградский начали процесс возвращения в Россию китайской чайной культуры, которая была широко распространена в России до 1917 года. А мы в «Море чая», как и несколько других российских чайных клубов, стали их учениками и последователями.

Сегодня «Море чая» предлагает ценителям чая более 100 сортов китайского чая под брендом «Ча Бао» («Чайная драгоценность»). Почти все эти чаи приходят к нам по прямым контрактам с крупнейшей китайской чайной компанией «Хунань Ти Групп». Импортером является Александр Чудок, и его фамилия указана на каждой пачке. Он своим именем и более чем 20-летним опытом гарантирует высокое качество этого чая. Несмотря на высочайший авторитет компании «Хунань Ти Групп», уровень этих чаев оценивается специалистами «Моря чая» из специально созданного комитета по контролю качества. И на прилавки допускаются только чаи, достойные присутствовать на полках фирменных чайных магазинов. Старейший и самый известный чайный магазин России расположен в Москве, на Мясницкой улице, в доме купца Перлова. Дом в китайском стиле был построен еще в XIX веке. Не случайно главной торговой маркой китайского чая магазин на Мясницкой выбрал нашу – Ча Бао: за высокое качество чая и верность традициям китайского чайного производства. Одна из огромных витрин этого магазина посвящена исключительно чаю Ча Бао.

Сеть магазинов «Море чая» не только торгует китайским чаем, но и имеет в своем составе Международный центр и музей чая на Фонтанке, 91. Здесь работает и чайная китайская школа, и проводятся по записи чайные церемонии для желающих и мастер-классы, на которых можно познакомиться с разными китайскими чаями и искусством их заваривания. А в музее «Море чая» большое место отведено истории китайского чая в России и русским купцам, освоившим в XVII-XIX веках Великий чайный путь. **Записаться на экскурсию можно на сайте музея.**



Ча Бао
«Рубиновая капля»
связанный чай

Ча Бао «Соцветие 100 цветов»
связанный чай



Школа чайного мастерства

Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их историей, учатся отличать качественные чаи и правильно их заваривать, осваивают таинство чайной церемонии.

По окончании школы выпускникам выдается сертификат о завершении базового курса. Желающие продолжить свой путь изучения чая могут записаться на углубленный курс.

Темы занятий:

- История чая. Легенды, герои, традиции.
- Классификация китайского чая.
- Виды, технологии изготовления, отличия.
- Посуда для чая.
- История, виды.
- Вода, проготовление, оценка. Варка чая методом Лу Юя.
- Чай и здоровье. Полезные свойства, ограничения.
- Как правильно выбирать чай. Категории оценки.
- География чая. Регионы произрастания чая. История знаменитых чаев.
- Философия чайного действа. Чайная церемония Гунфу ча. Чай как способ познания себя и мира.

Открыта запись на следующий поток школы китайского чайного мастерства.
Записывайтесь!

Международный центр чая Музей чая

наб. реки Фонтанки, 91
8 (812) 310-36-98



ВПЕРЕД К ОСТРОВСКОМУ!

Море чая в театре Балтийский дом

В пьесах Островского большую роль играет Русское чаепитие. Оно «красной нитью» проходит через его работы, делая их ближе и понятней современному читателю. В 2023 году вся театральная общественность будет отмечать 200 лет со дня рождения великого русского драматурга Александра Николаевича Островского. Театр «Балтийский дом» ежегодно проводит Всероссийский фестиваль «Вперед к Островскому!» и показывает зрителям постановки разных театров по Островскому. За 27 лет работы мы в «Море чая» узнали многое не только о самом чае, но и о том, какую значительную роль он сыграл в развитии России и ее культуры. И пьесы Островского – тому подтверждение.

До 12 апреля, 200-летия со дня рождения Островского, в театре Балтийский дом будет представлена экспозиция Музея «Море чая», а также во время ряда спектаклей «Море чая» будет проводить дегустации чая в стиле тех лет. Расписание участия «Моря чая» в фестивале смотрите на сайте www.morecha.ru. А чтобы лучше узнать, какой чай пили во времена Островского, приходите в музей Море чая по адресу наб. р. Фонтанки, 91. Наш Музей чая с 700 экспонатами XIX–XX веков принимает посетителей без выходных и проводит увлекательные чайные мероприятия.

Чай дарит вдохновение, помогает ощутить атмосферу, дошедшую до нас через века.

В Москве XIX века многие купцы сидели в трактирах целыми днями. Ведь трактиры в дореволюционной России были не просто местом общественного питания, но и выполняли функцию своего рода «клубов по интересам». Здесь вели дела, обсуждали интересы, заключали сделки.

Многие трактиры делились на зоны для людей побогаче и для простолюдинов. Зоны эти отличались друг от друга убранством, качеством посуды, уровнем чистоты и обслуживания. На качество самого обслуживания влияли чаевые, оставляемые клиентами.

Богатые купцы и их семьи пили чай в 9 часов утра, вечерний чай подавался как у англичан, в 5 часов вечера, ужин с чаепитием следовал в 9 вечера. Предприниматели, имевшие дом недалеко от своих магазинов, проводили значительное время за чаем у себя дома.

Купеческая душа, порой, не знала меры. Чай старались пить чаще, особенно, в моменты заключения сделок – ведь кяхтинский чаек не мутит рассудок.

Так и в знаменитой «Бесприданнице» чай пьют постоянно. Однако, в одной из сцен чаепитие – лишь маскировка. Волжжеватов и Кнуров из чайника с утра поливают шампанское.

Интересно, что противники чая в пьесах Островского выступают отрицательные персонажи. Например, Мурзавецкий в «Волках и овцах» восклицает: «Муа? Чаю? Ни за какие пряники!». Кстати, кроме пряников к чаю в XIX веке подавали: мед, свежие ягоды, варенье, фрукты, сухофрукты, сливки, молоко, сливочное масло, всевозможную выпечку – печенье, блины, калачи, крендели, булки, сайки, булочки, пироги, баранки, сухари, гренки, простой хлеб. Удивительно, но мясные и рыбные блюда тоже считались хорошим дополнением к напитку. Кроме сладостей и выпечки любимым чаинным угощением были... соленые лимоны, их привозили в Россию в бочках. А с середины XIX века была традиция закусывать чай даже солеными огурцами.

Конечно же, на чайном столе был и сахар, уже не только импортный тростниковый, но и из сахарной свеклы, постный сахар (из картофельной патоки), миндальное молоко (перетертый миндаль с водой), снова обретшее сегодня популярность (только тогда его пили в посты). Хозяйка побогаче могла себе позволить закусить чай шоколадными конфетами, вафлями, бисквитами, пастилой, мармеладом.

К слову сказать, из хорошо забытого старого, в XIX веке появились чайные концентраты, которые добавляли, например, в мороженое. Применение чая в кулинарии распространено и сегодня: любите шоколад, вафли или мороженое с японской матчей?

Чай пили с коньяком, а особые богачи и «с позолотой» – с ромом. Если говорить о купеческом чаепитии, то оно ассоциируется в основном именно с кяхтинским, то есть привезенным сухопутным способом, чаем. Но во второй половине XIX века уже появился и чай кантонский, завозимый морем через Кантон. Помимо деления по маршруту доставки, чай делили на фамильный и ординарный. Фамильным назывался дорогой и качественный чай от известного проверенного поставщика. Такой могли себе позволить лишь состоятельные люди. Тогда как в трактирах и чайных, как правило, подавали чай ординарный – более низкого качества. Например, это мог быть старый или контрабандный продукт.

Чаепитие в пьесах Островского и других авторов того времени отражает состояние общества, может указывать на досток того или иного персонажа, его образование, воспитание и душевную организацию. Описание процесса чаепития служит своего рода творческим инструментом автора, наполняет сценическое действие особым колоритом, наполняет смыслом.

Ляоца Канри,
эксперт «Море чая»

КАКОЙ ЧАЙ ПИЛИ ВО ВРЕМЕНА ОСТРОВСКОГО?

Александр Николаевич Островский в своих пьесах уделяет много внимания напиткам, тогда как о блюдах говорит вскользь. Зачастую его герои отдают предпочтение чаю, который приобрел к тому времени популярность во всех слоях общества. Наиболее подробно выдающийся драматург в своих произведениях описывает обычай русского чаепития 40–80-х годов XIX века. Именно в это время – в середине XIX века – происходило быстрое распространение чая, особым уважением чай пользовался среди купечества.

Во времена Островского в деле снабжения китайским чаем из всех стран мира Россия оказалась в лучшем положении. Это позволило приобрести к чаю самым широким слоям населения. Начали появляться новые заведения, не имевшие аналогов за рубежом – чайные. Чай быстро вошел в быт, культуру, образ жизни русского человека.

Чаепитие стало не просто одним из приемов пищи, но формой проведения досуга, поводом для общения, душевного разговора, любимым видом русского застолья. Звать на чай стало синонимом «звать в гости». Среди купцов было принято заключать сделки в трактирах за чашкой чая.

Известный исследователь русской кулинарной культуры В.В. Похлебкин, у которого есть несколько книг и о чае, в частности, пишет, что напиток этот, в значительной степени благодаря драматургии Островского, стал считаться купеческим, «хотя в действительности он был с середины XVIII и до середины XIX века, то есть в течение 200 лет, преимущественно, а иногда и исключительно, дворянским!».

Конечно, у Островского есть и «дворянские» пьесы, с чаепитием по-дворянски. Стол здесь, непременно, покрыт белоснежной скатертью, присутствуют чайные приборы, посуда из тонкого фарфора. Да и сам чай пьют по-барски, а именно, с утра, во время завтрака. Подают напиток на английский манер, со сливками – именно таким чаепитие

пришло в Россию после 1815 года. Сначала так пили чай в аристократических семьях, а после подражать им стали и состоятельные дворяне. Что говорить, китайский чай со сливками пил и сам император Александр I.

Новый, «купеческий» обычай чаепития претерпел изменения, приобрел свой колорит. Чай подавали на стол, покрытый цветной салфеткой. Продавались даже журналы с выкройками и схемами вышивок таких салфеток. Купцы и мещане уважали чай с баранками, калачами, с сахаром вприкуску. Чай пили с блюдцем – для дворян такая форма чаепития считалась немислимо вульгарной. Хотя позже чаем с калачами, а то и вовсе с простой лепешкой не гнушались и сам Николай II с супругой.

Внутреннее пространство купеческого дома у Островского наполнено вещами, влетевшими в ткань обывательной и праздничной жизни. Предметы создают особую ауру помещения. Это вещи домашнего обихода, кухонная и столовая посуда. Однако из всей домашней утвари купца следует выделить большой красивый русский самовар, с которым и связаны традиции национального чаепития. Чай – напиток, который купцы пьют без меры и с большим удовольствием.

У Островского самовар является одним из главных предметов купеческого быта. Неспешная беседа в кругу семьи часто происходит за большим самоваром. Герои пьют в течение всего дня пьют чай сами и потчуют своих гостей из большого русского самовара.

Чай русское купечество XIX столетия, особенно в Первопрестольной, могло пить весь день. Чем богаче была семья – тем больше чая в ней пили. Купец мог начать пить чай дома, продолжить в своем «камбаре», переместиться в трактир, потом вернуться в «камбар» и, отправив мальчика за кипятком, продолжить пить чай. Ну, а вернувшись домой вечером, продолжить чаепитие в кругу семьи.

Моти с матчей и клубникой

Приготовим популярный японский десерт моти. Это своеобразные пирожные из рисовой муки с различными начинками. Десерт моти можно коротко описать как пирожное на основе рисового теста, приготовленного особым способом. Впервые моти упоминаются в VIII веке н.э., а названы они по имени теста, из которого приготовлены. Такое тесто особенно клейкое, пластичное, мягкое и сладкое, десерты на его основе очень любимы в Японии. А в последнее время оно приобрело популярность и за ее пределами, в том числе и у нас, в России.

Пирожные моти часто делают разноцветными, добавляя в тесто пищевые красители. Мы решили добавить в наше тесто для моти японский зеленый порошковый чай матча, который можно приобрести в магазинах «Море чая». А в качестве начинки выбрали целые ягоды клубники и творожный сыр. Пирожное получается простое, вкусное и эффектное.

Для приготовления десерта нам понадобится:

- чай японский порошковый Матча – 2 грамма для теста (этого достаточно для нежного цвета и вкуса), также можно добавить матчу и в сыр, либо посыпать ею готовые пирожные. Так что количество матчи зависит от вашей фантазии, однако не берите слишком много, чтобы изделия не горчили;
- рисовая клейкая мука – 110 граммов;
- вода – 180 мл;
- сахарная пудра – 50 граммов для теста + 30 для начинки;
- творожный сыр – 150 граммов;
- клубника – 6 штук;
- растительное масло – 15 мл;
- крахмал для обсыпки.

Приготовление.

Сначала стоит приготовить начинку, ведь ей предстоит застыть в морозильнике. Для этого клубнику необходимо вымыть, обсушить бумажным полотенцем и удалить плодоножки.

В творожный сыр добавим сахарную пудру – 30 граммов, и хорошо перемешаем. Затем выложим на пищевую пленку 6 одинаковых кусочков сыра (оставляя достаточно места между ними) и разровняем каждую порцию сыра в круглую лепешку.

Разрежем пленку так, чтобы получилось 6 отдельных лепешек на квадрате из пленки. В середину каждой сырной лепешки поставим клубнику острой частью вверх, и поднимем края пленки. Таким образом «суккутаеваем» каждую ягоду в сырую «шубку», стараясь формировать шарообразную форму. Убираем наши сырные шарики на час в морозилку.

Теперь приготовим тесто. Для этого смешаем в миске рисовую муку (важно найти именно клейкую) с сахарной пудрой. Сюда же добавим матчу. Или можно посыпать матчей уже готовые моти, на ваш выбор. Добавляем воду, масло и хорошо перемешиваем, чтобы не осталось комочков. Выливаем жидкую смесь на антипригарную сковороду, ставим на средний огонь, и интенсивно помешивая силиконовой лопаткой, внимательно следим за консистенцией. Масса густеет быстро. Она должна стать плотной, эластичной и немного полупрозрачной. Готовая масса скатывается в один ком.

Выкладываем ее на пленку и укрываем, чтобы не заветривалась. Ждем пока остынет, делим на 6 частей, из каждой раскатываем лепешку, предварительно смазав руки маслом. Кладем внутрь каждой лепешки сырный шарик с клубникой (сначала освободив его от пленки) и быстро защипываем края, формируя округлую форму.

Выкладываем моти на присыпанное крахмалом блюдо и убираем в холодильник для стабилизации.

Приятного чаепития!



Матча (маття) – японский порошковый чай

По некоторым данным, настой чая матча содержит примерно в 100 раз больше катехина, чем другие виды зеленого чая. В какой-то степени это объясняется тем, что употребляя чай, перетертый в порошок, мы поглощаем 100% полезных веществ, содержащихся в чайном листе.

Матча популярен среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На его основе создают различные напитки, добавляют в десерты, сладости и даже в лапшу. Чайный порошок обладает ярким интересным цветом, продукты с его добавлением выглядят жизнерадостно и необычайно красиво. Но матча завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам.

Вещества, содержащиеся в зеленом чае, тормозят процессы старения, предупреждают заболевания сердца, снижая уровень холестерина, улучшают мыслительные процессы, помогают бороться со стрессом и являются источником пищевых волокон.

Облепиховый чай с яблоком и кумкватом

Приготовим чайный коктейль, богатый витаминами, которые помогут нам оставаться в форме и не заболеть в преддверии праздников.

За основу возьмем согревающий китайский красный чай Дянь Хун, который можно приобрести в любом из наших магазинов. Добавим к его черносливовому вкусу ягодной кислинки облепихи, сладости сочных яблок и яркую цитрусовую ноту. Кумкват поможет укрепить иммунитет и устранить инфекции за счет высокого содержания аскорбиновой кислоты.



А вы знали, что в облепихе витамина С еще больше, чем в цитрусах? Кроме того, ягода богата другими витаминами, ценными кислотами и микроэлементами. Поэтому ее часто применяют как средство от простуды и гриппа.

Для этого коктейля нам понадобится:

- чай Дянь Хун от Ча Бао – 10 граммов;
- четверть сочного яблока;
- 50 граммов облепихи;
- два свежих кумквата;
- веточка мяты;
- 600 мл воды;
- сахар или мед по вкусу.

Приготовление.

Яблоко помоем, удалим семечки и нарежем тонкими ломтиками. Выложим в сотейник вместе с облепихой, зальем водой и поставим на небольшой огонь, потомим минут 10. Как только смесь начнет закипать – снимем с огня и добавим чай и мяту. Дадим настояться 5 минут, перед подачей добавим мед или сахар.

Приятного чаепития!



У ЖИТЕЛЕЙ НОВОСИБИРСКА ПОЯВИЛОСЬ НОВОЕ МОРЕ!

Открытие нового магазина Море чая

Сеть «Море чая» продолжает расти – в декабре прошлого года состоялось открытие магазина в Новосибирске.

Непревзойденное качество товара – одно из главных преимуществ магазина, ведь каждая поставка тщательно тестируется профессионалами из «Море чая». Главный лозунг сети «Море чая» – «Где чай вырос, там и упакован». Это значит, что только чай, упакованный в местах сбора, попадает к нам в магазин. Мы работаем с фабриками чайных стран, исключая перефасовку в России. Это дает нам возможность сохранить свежесть чая и гарантировать вам его высокое качество.

В «Море чая» вы найдете все, что только может пожелать ваша чайная душа – от качественного чая «на каждый день», до редких и дорогих элитных чаев, способных стать настоящей жемчужиной в коллекции чайного гурмана. Широкий ассортимент магазина, несомненно, порадует любителей чая – развесные и упакованные чаи, ароматизированные, с кусочками фруктов и травяные чаи, коллекции элитных чаев Китая, Индии и Цейлона, а также кофе, различные чайные аксессуары и посуду. Кроме того, здесь вы всегда сможете приобрести чайные подарки для своих близких, друзей или коллег.



Мы всегда рады видеть вас в нашем «Море чая» и желаем вам приятно-го чаепития!

Ждем вас по адресу:
Новосибирск,
Красный проспект, 28.

Хочешь стать
**ВЛАДЕЛЬЦЕМ
УСПЕШНОГО
БИЗНЕСА?**

- Более 25 лет успешной работы на рынке
- Готовый бизнес «под ключ»
- Выгодные условия ведения бизнеса по франшизе

Подробности на сайте:
www.morecha.ru

Франшиза не распространяется на г. Санкт-Петербург

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., 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.: 8-952-201-10-85
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 «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Комендантский Проспект, ул. Илькошина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купчино, ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, 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. Болы 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. Бассейная, 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. Напичная, д. 49, тел.: 8-950-046-81-77 NEW
43. м. Пушкинская, м. Заенигорская, 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
- м. Сенная, наб. р. Фонтаны, д. 91, тел.: 310-36-98
46. м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
47. м. Спортивная, Большой пр., д. 1, тел.: 232-94-92
48. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
49. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36
50. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
51. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
52. 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, ТРК «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. Диданова, 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. Звяе, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
15. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Галта «Море чая» № 122 (февраль, 2023). Репетанное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 1978-01882 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.
Опечатаано в типографии ООО «Алгоритмический комплекс «Венза», 190527, Санкт-Петербург, ул. Юрская, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.
№ заказа ИР-140 от 13.01.2023 г.
Дата выхода в свет: 01.02.2023 г. Тираж: 30 000 экз.
Распространяется бесплатно.



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



Акция ЧАЙ НЕДЕЛИ

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



Новинка

Шоколад с японским чаем матча.
Спрашивайте в магазинах «Море чая».



Доставляем чай по всей России

А в феврале и марте 2023 при заказах на сумму от 3 000 руб. доставка по РФ бесплатная
www.morechamag.ru

Все материалы, опубликованные в газете, защищены авторским правом. Главный редактор газеты Анна Бойкова.