



Рекламное издание

Где чай вирт, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 123 (март, 2023)

ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ
ЭЛЕКТРОННАЯ

Anreiz

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 такое 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 еще мы добавляем новинки для тех, кому нравится пробовать что-то новенькое.

Солнечный фрукт

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

Утренняя свежесть

Зеленый чай становится светло-медовым в чашке. Купаж радует тонким яблочно-виноградный ароматом и насыщенным фруктово-ягодным 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 крупятся в вальсе с кусочками манго и апельсина, с клубникой и лепестками подсолнечника. Танец в чашке понравится любителям нежных чаев с яркой фруктовой нотой.

Магия лобби

Черный листовой чай с кусочками папайи, ананаса, клубники и малиновым гранулятом. Осторожно: в этот купаж невозможно не влюбиться. Лепестки роз в чашке подчеркнут ваш 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.

Еще 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.

Покупатели, 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 чая). Для дешевого чая можно взять 100% вытесненный 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 казалось бы одинаковыми чаями с одним называнием будет в 2-3-4 раза. Мы не раз, иногда неделю подряд, работали вместе с Владимиром в его титстерской 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 вытесненный чай и в 2 раза сокращаем количество лепестков, берем 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 купажируются в России, либо поступают в Россию в больших мешках и здесь уже размещаются 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 «Анрайзе», 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» любят многими именно за аромат свежей клубники.

Ароматизаторы бывают трех видов:

- натуральные (масла, вытяжки и экстракти 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 ароматированного 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 химию определить очень трудно. Но организму 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 вобрал в себя ароматы добавок: клубники, лимона, черной смородины и яблока. В «Ялла Ночи» чувствуется нотка лимона. Она не затмевает основного вкуса, а напротив настраивает пьющего 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 – Яла. В нем обитают многочисленные животные, такие как слоны, леопарды, медведи, дикие буйволы, олени, а также бесчисленное количество редких птиц. Смесь «Ялла Ночи» была создана специалистами чайной фабрики Маброк Тис под впечатлением от проведенной в заповеднике ночи. Основа из черного чая – это темное небо Шри Ланки, услышанное мириадами ярких звезд, кусочки фруктов – разнообразие яркой флоры и фауны Яла, 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 экспортёром 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 Яла. После долгих обсуждений титстеры, 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, производящийся в районе Ратнапура, известном во всем мире голубыми сапфирами, так называемыми «кошачими глазами» и восхитительной коллекцией драгоценных камней. После того, как была выбрана основа для смеси, титстеры 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, чтобы придать смеси «энергичности», добавили каплю лимонной. Специалисты пробовали добавлять разное количество вытяжки, дегустировали каждый вариант и в итоге выбрали идеальную долю вытяжки в смеси.

Далее предстояло выбрать кусочки фруктов для смеси. Лимонные и апельсиновые сушеные корочки были добавлены сразу, однако после этого смесь получилась очень крепкой и резкой на вкус. Предстояло сделать её мягче 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.

Пунши с ананасом и черникой



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

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 колпачки 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 мяты.

Приятного чаепития!

Бабочка из семейства Белянок

Фотография Прохорова Романа Владимировича, профессионального фотографа, 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 Сингхараджи, проекта по изучению и сохранению видового состава леса Махаусаканди, член Общества защиты Дикой Природы Шри-Ланки (WNPS), член Правления Петербургского отделения Общества Дружбы 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 Яла.
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 запечатлев в своих работах самые интересные достопримечательности и моменты жизни острова. Некоторыми из своих фотографий Владимир Петрович любезно поделился с Санкт-Петербургским Обществом Дружбы.

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 Чжэнъянь, Бай Му Дань, Шоу Мэй, Гун Мэй, Жоу Гуй, Чжэн Шань Сюй 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 Fujian) подарила миру огромное многообразие уникальных чаёв. Данная провинция была известна, в различных источниках (включая российские дореволюционные) также, как: устаревшее европейское «Fo Kiép»; устаревшее русское «Фу-Цзянь»; устаревшее русское «Фудзянь»; устаревшее русское «Фокизэн»; 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 англизм – «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 улунами, 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 улунов на мировом чайном рынке второй половины – конца XIX века.

Все «коолонги» (улуны) конца XIX века делились на пять больших групп:

1. «Фоо-хуо» [качество улунов из терруара: высшее] – нас интересуют именно они. Это улуны 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 улуны считались лучшими из всех групп. Обратите внимание на описание цвета настоя, – «настой золотисто-красный», – это указывает на то, что улуны того периода, были довольно сильно ферментированы.

2. «Формоза» [качество улунов из терруара: высокое] – тайваньские улуны, чье название в конце XIX века еще несло на себе отпечаток данного португальского названия «ilha Formosa» – «Прекрасный Остров». Формозские улуны также были известны под названием «том-сухи». Современники события высоко оценивали тайваньские улуны, но отмечали их недостаток, – в сравнении с фуцзяньскими улунами (Фоо-хуо).



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 пакетов с низкокачественным чаем. Продуктом так называемого «классового рынка» (жаргонное русское слово «масс-маркет чай»). Понятие это в России XXI века девальвировано. Оно не отражает исходного английского значения из XIX века. В прошлом было распространено устойчивое понятие «english breakfast tea». 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, из Уишань (также известные, как «чай из гор Богея») 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 англизм-транслитерацию «олонг» – «oolong», которое является производным от китайского «wū lóng» (китайское традиционное 乌龍; 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 чайторговых фирм. Однако, в дореволюционной России, термин «коолонг» был вполне себе ходовым и НЕ ассоциировался с недалёкими клиентками чайторговых фирм, а также НЕ было «кивым 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. «Бот этот поворот» – в изумлении воскликните Вы, и будете абсолютно правы. Было у зелёных чаёв, в дореволюционной России, ещё и обозначение «ло-ча», что уже куда ближе к современному русскому звучанию: «Люй Чай» (绿茶; lǜ chà; «зелёный чай»).



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) улуны более качественны, 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 ароматичнее, чем листья первых сборов, настой из которых скоро выдыхается; этот сорт отличается также очень сильным ароматом».

3. «Амои-Оолонг» [качество улунов из терруара: среднее]. Амои – старое название современного китайского портового города Сямынь (китайское упрощённое 厦门; пиньинь: Xiāmén; «Атшу» – «Хяйтеп»). Этот чай изготавливается юго-восточных улунов из провинции Фуцзянь. Условно улуны группы «Амои-Оолонг» (улуны, вывозимые из порта Сямынь) делились на три категории:

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

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

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

4. «Пеко-Оолонг» [качество улунов 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 улунов.

5. «Акко-Оолонг» [качество улунов из терруара: низшее] – этот улун характеризовали, как «более грубый сорт». Этот чай имел, по словам современника горький и вялый 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 премесь») 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)





Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

Режим работы магазинов может меняться.

- Уточните 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.: 8-952-200-21-39
 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.: 572-15-14, 8-952-200-23-21
 5. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-31-35, 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.: 8-952-200-21-39



НОВОСТИ МОРЯ ЧАЯ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеперечисленные 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 ча группа В

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

на сумму 813 000 руб.
бесплатная.

Газета «Море» № 123 (март, 2023). Рекламное издание.
Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере
связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-
западному федеральному округу. Свидетельство: № ТУ № 78-1982
Адрес: 190001, г. Санкт-Петербург,
Улица: 000 «Биржевой дом» Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург,
ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
Издатель: ИП Чудаков, И. Арк. 190000, г. Санкт-Петербург, ВОХ1268.
Ответственный редактор: Ефимова А. С.
Ответственный за инфографику: Ефимова А. С.
Онлайн-издание: www.more-spb.ru «000 «Биржевой дом» комплекс

«Девиз», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,
корпус 2, литер А, помещение 44.
№ заказа ДБ-140 от 13.01.2023 г.
Дата выхода в свет: 01.02.2023 г. Тираж: 30 000 экз.

6+