



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 125 (июль, 2023)



ЛЕТНИЙ ОТПУСК НА МОРЕ ЧАЯ



Зеленый чай с цитрусовыми и маракуйей

Хочется поднять себе настроение и попробовать что-то необычное и экзотическое? Давайте приготовим бодрящий напиток с интригующим ароматом и ярким вкусом! За основу возьмем «зеленый шелк» Ча Бао. Сегодня нам очень подойдет его терпкий и в то же время благородный свежий вкус. А изюминкой коктейля будет экзотический фрукт, родиной которого считается Латинская Америка.

«Плод страсти», как его еще называют, полезен при усталости, помогает справиться со стрессом, нормализует сон, выводит из организма лишнюю жидкость. Его кисло-сладкий вкус хорошо сочетается с цитрусами, так что добавим в напиток немного апельсина и лимона.

Нам понадобится:

- чай зеленый Ча Бао «Зеленый шелк» – 4-5 граммов;
- 2-4 спелых плода маракуйи;
- половина апельсина;
- сок половины лимона;
- вода – 500 мл;
- подсластитель по вкусу.

Приготовление.

Заварим чай, как указано на упаковке, дадим напитку настояться и процедим в чайник или сразу в бокалы для подачи. Плоды маракуйи помоем, разрежем пополам, извлечем ароматную мякоть ложкой и добавим ее в чай. Вымытый апельсин перекусим треугольниками и отправим в коктейль. Вымытую туда же сок половинки лимона, добавим подсластитель (например сироп), хорошо перемешаем.

Приятного чаепития!

Зеленый шелк

– зеленый неферментированный китайский чай. В классическом вкус зеленого чая вплетаются прянные, цветочные и ореховые ноты, яркий и чистый аромат сочных трав. Чай проходит сложную ручную обработку, приобретая глубокий мягкий вкус и сладковатое, немного вяжущее послевкусие.

Чарование этого чая в его природной энергии. Он собран с диких или одичавших кустов, которые растут на склонах гор, не требуя специального ухода. Энергия первозданной природы как она есть, сконцентрирована в этих матовых темно-зеленых завитках. Прозрачный золотистый настой с травянистыми, каштановыми и ореховыми нотками, оставляет сладкое свежее послевкусие. Зеленый чай подарит энергию для идеального начала дня.

Ча Бао – настоящий китайский чай. Вот уже 18 лет нашим поставщиком чая из Китая является «Хунань Ти Груп». Коллекция Ча Бао – это вся палитра китайских чаев от зеленых и белых чаев до пурпур. Более сотни разных сортов объединяет высокое качество и любовь, с которой их производят на чайной фабрике в Чанше.

ядоно-цитрусовый Коктейль с чаем Нувара Элия.

В садах уже поспели ягоды, и хочется побаловать себя прохладным чаем с ярким сочным вкусом. В качестве основы для этого коктейля хорошо подойдет цейлонский чай с высокогорных плантаций Нувара Элия, он имеет светлый настой и нежный вкус.

Для ягодно-цитрусового коктейля нам понадобится:

- чай Маброк «Нувара Элия», мы взяли пакетированный, его не нужно будет процеживать в процессе приготовления – 2 пакетика;
- сушена земляника – 10 граммов (ее, как и чай Маброк, можно приобрести в магазиника «Море чая»);
- горсть свежих ягод (у нас малина, клубника и голубика, можно добавить и другие свежие или замороженные ягоды);
- половина лайма;
- 600 мл кипятка;
- сироп или мед в качестве подсластителя;
- лед по желанию.

Приготовление.

Такой напиток хорошо в холодном и в горячем виде. Если собираетесь готовить горячий, то ягоды лучше разморозить заранее, для холодного это не требуется.

На дно чайника выложим ягоды. Заварим чай, дадим настояться 3 минуты и зальем ягоды чайным настоем. Выжмем в чайник сок лайма, и добавим сироп. Дадим настояться еще пару минут.

Приятного чаепития!

Нувара Элия

Один из самых известных чайных районов Шри Ланки – Нувара Элия – также является и самым высокогорным. Воздух здесь прохладный и бодрящий, а ветра пропитаны ароматами эвкалипта и дикой мяты. Дожди в регионе умеренные, за исключением сухого сезона, который приходится на период с февраля по апрель; ночи холодные, а иногда и морозные. Этот уникальный климат, в сочетании с рельефом, свойственным для региона, рождает чай, признанный знатоками одним из лучших в мире. Выращенный на большой высоте в самом центре острова чай Нувара Элия производится во время двух сезонов качества – западного и восточного. Соотношение между двумя климатическими системами варьируется от плантации к плантации. Чай, произведенный здесь, обладает редким изысканным вкусом, по которому его легко отличить от низкорастущих сортов. Высокое расположение и круглогодично низкие температуры производят очень медленно растущий куст с необычайно маленькими листьями, которые принимают оранжевый оттенок после заваривания. Заваренный лист приобретает зелено-желтый тон, а цвет настоя в чашке – самый бледный среди всех сортов цейлонского чая, с легким золотистым оттенком и тонким букетом ароматов.

Ананасовый Кофе

Еще один рецепт для тех, кто радуется лету и пляжному сезону. Давайте приготовим кофейный коктейль с взрывным вкусом ананаса, он не только порадует своим интересным вкусом, но также будет полезным напитком для тех, кто считает калории.

В 100 граммах экзотического фрукта всего 52 ккал. Мякоть ананаса содержит ценные витамины – практически все из группы В и большое количество витамина C.

Напиток с ананасом поможет справиться с плохим настроением, снизит боли в суставах и мышцах после физических нагрузок.

Нам понадобится:

- 25 граммов кофе «Эсмеральда» (мы выбрали Колумбийскую Арабику, потому что его вкус особенно хороший в дуэте с ярким экзотическим и сладким вкусом ананаса);
- вода – 250 мл;
- мякоть свежего ананаса – 100 граммов. Можно добавить долыку грейпфрута;
- кардамон или гвоздика.

Приготовление.

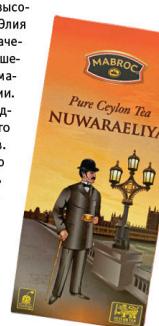
Мелем кофейные зерна и готовим напиток любым удобным способом, который указан на этикетке. Ананас нужно смолоть в блендере в пюре, и выложить в бокалы для подачи. Затем в бокалы осторожно вливаем заваренный кофе. Растираем несколько коробочек кардамона, или можно взять щепотку молотого, посыпать напиток сверху. По желанию, украшаем бокалы долой ананаса.

Напиток готов!

Вся продукция "Cafe Esmeralda" имеет на упаковке знак "Cafe de Colombia".

Национальная Федерация производителей кофе Колумбии была создана в 1927 году как некоммерческая организация для защиты интересов производителей кофе. Со дня основания и по настоящее время основной целью Федерации является контроль качества производимого и экспортимого кофе.

Подлинность и качество колумбийского кофе подтверждается треугольным знаком "Cafe de Colombia" с изображением знаменитого колумбийца Хуана Вальдеса в широкополой шляпе, держащего под узды своего мула. Для получения права размещать треугольный знак на упаковке, продукция должна выдержать 14-уровневый тест на качество. Поэтому его присутствие является гарантией высокого качества продукции и означает, что кофе был произведен и упакован в Колумбии в соответствии со всеми правилами и требованиями Национальной Федерации.





Ланкийская голубая сорока

На сингальском языке название этой птицы звучит очень поэтично: «Кехибелла». Она занесена в Красную книгу и, определенно, возглавляет список самых красивых эндемичных птиц Шри-Ланки. У этой яркоокрашенной птицы глянцево-голубое оперение, красновато-коричневые голова, шея, клов и крылья. Вокруг глаз у нее ярко-красное кольцо, а длинный голубой хвост заканчивается белым кончиком. И самец, и самка этого вида имеют одинаковые черты.

Этот вид сорок обитает в высокогорных и влажных районах. Тропический лес Синхараджа – лучшее место для встречи с ней. Ланкийская голубая сорока водится даже на высоте до 2000 м, однако не встречается в местностях, потревоженных людьми, таких как сады или плантации. Одной из уникальных особенностей синих сорок является то, что их постмолод получает заботу не только от родителей, но и от других членов птичьей группы.



Павлин

Популяция павлинов в Шри-Ланке резко увеличилась за последние десятилетия. На протяжении веков местообитание павлинов ограничивалось засушившими районами Шри-Ланки, такими как Хамбантота и Монарагала. Однако в последнее время павлины наблюдают во влажных зонах страны, таких как Канди, Коломбо и Калутара, где ранее этих птиц почти не замечали. Возможно, свою роль в этом сыграло глобальное изменение климата.

Вид павлина, обитающий на Шри-Ланке, также известен как «Индийский павлин». Эти красивые райские птицы часто считаются культурным и даже религиозным символом страны. Кстати, павлин является официальным символом Авиалиний Шри-Ланки. В последнее время популяция павлинов в стране увеличивается, что стало угрозой для фермеров как в засушливых, так и влажных районах острова, поскольку павлины в основном питаются зерном и овощами.



Малая белая цапля

Тонкий, как карандаш, черный клюв, изящное телосложение отличают этот вид от других белых цапель. Обычно этот вид встречается в каналах, озерах, прудах и на влажных полях. Эту цаплю чаще всего можно увидеть на водных пущах и канавах в населенных пунктах. В период размножения у нее появляются брачные перья на голове, груди и спине. Рацион в основном состоит из рыб и мелких водных существ. Во время кормления и размножения малая белая цапля часто смешивается со стайами других белых цапель.

Цапля устраивает гнезда из мелких веток на дереве, кусте или тростнике. Кладка из трех-пяти голубовато-зеленых яиц откладывается и насиживается обоими родителями около трех недель. Птенцы оперяются примерно в возрасте шести недель. Гнездится птица на водо-болотных угодьях в умеренно-теплых и тропических частях Европы, Африки, Азии и Австралии. Ареал белой малой цапли постепенно расширялся на север, и теперь она обитает и в Соединенном Королевстве. Когда-то вид был широко распространен в Западной Европе. В XIX веке на цаплю активно охотились, чтобы получить перья для украшения шляп, что привело к полному вымиранию вида в северо-западной Европе и частично – на юге. Примерно в 1950 году в Южной Европе были принятые законы об охране этого вида, и численность малой белой цапли начала увеличиваться.

ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА

Шри-Ланка – одно из лучших мест для наблюдения за птицами. Здесь обитает 492 вида птиц, из которых 234 гнездящихся, а 33 вида признаны эндемиками (то есть птицами, которые встречаются только на Шри-Ланке).

Остров служит местом зимовки и размножения многих перелетных птиц. Летом сюда прилетают птицы из Австралии, а зимой – из северного полушария. Поэтому на Шри-Ланке такое невероятное количество разных птиц. Наблюдение за ними – любимое занятие и местных, и иностранных путешественников. Орнитологи и просто любители птиц получают прекрасную возможность поближе познакомиться с удивительными представителями пернатых Шри-Ланки, обитающими на всей территории острова.

На Шри-Ланке есть изобилующие тропические леса и множество заповедников, идеально подходящих для орнитологов:

- Одним из главных птичьих заповедников Шри-Ланки, где лучше всего наблюдать за птицами, является Национальный парк Кумана. Это важное место гнездования и размножения птиц на острове. В птичьем заповеднике Кумана зарегистрировано 255 видов птиц.

- Национальный парк Бундала находится на пути миграции птиц и является излюбленным местом размножения. Там можно встретить стаями фламинго, цапель и аистов. В период с сентября по март, во время зимы в северном полушарии, здесь гостит множество перелетных птиц.

- Горный хребет Накас расположен в районах Канди и Матала в центральной части Шри-Ланки. Он находится на высоте более 2000 м над уровнем моря и является домом для многих видов горных птиц.

Многие орнитологи путешествуют по этим холмистым горам, чтобы познакомиться с его пернатыми обитателями поближе.

- В дождевом лесу Синхараджа зарегистрировано более 154 видов птиц, и он также является домом для нескольких эндемичных птиц Шри-Ланки, в том числе ланкийской голубой сороки и многих других видов. Синхараджа считается отличным местом для наблюдения за птицами на Шри-Ланке.

- Парк Виктория раскинулся в высокогорной Нувара Элии на 11 гектарах земли и изобилует растительностью и цветами. Это идеальное место для прогулки на свежем воздухе и наблюдения за прекрасными горными птицами.

- Святоища Удававатта Келе. Эти 104 гектара леса в Канди – фантастический парк заповедника. Влажный вечнозеленый лес привлекает множество видов птиц со всего мира.

- Другими местами, которые лучше всего подходят для наблюдения за птицами на Шри-Ланке, являются птичий заповедник Каламетия, заповедник дикой природы Пик Адама, лесной заповедник Китулгала, морской парк Адамс-Бридж и большинство национальных парков Шри-Ланки, включая Яла, Виллпатту, Удавалаве, Вагамува, Миннерия, и Хортон-Плейс. В дополнение к этому многочисленные водохранилища, лагуны, болота, озера и реки часто являются домом для птиц Шри-Ланки.



**ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ
СО ШРИ-ЛАНКОЙ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

«ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА» В МОРЕ ЧАЯ

Чай называется «Птицы Цейлона», потому что остров Цейлон знаменит и замечательным чаем, и огромным разнообразием птиц. И эта коллекция чая так же богата разными сортами чая, как Шри-Ланка богата разными видами птиц. Под маркой «Птицы Цейлона» представлены все основные стандарты цейлонского чая, в том числе и чай с добавками всеми любимых фруктов. Производитель чая «Птицы Цейлона» – наш давний партнер, чайная фабрика «Цейлон Ти Эндр». За 16 лет нашего непрерывного сотрудничества компания зарекомендовала себя, как надежный поставщик качественного 100% цейлонского чая.



Чай Birds of Ceylon стандарт FBOPP SP – среднелистовой цейлонский черный чай с щедрым количеством нераскрывшихся чайных почек – типсов. В сухой заварке видны маленькие белые вкрапления, так как почки обычно недеферментируются. Кстати, именно поэтому типсы и придают чай особый цветочный вкус. Количество почек очень сильно влияет на вкус, крепость и цену чая, а в нашем новом чае Birds of Ceylon FBOPP SP типсов много. Благодаря типсам чай имеет более тонкий и нежный вкус и аромат, чем чай стандарта OP. Размер чаинок в сухой заварке меньше, чем в чае OP, а содержание кофеина больше. Настой чая темно-медового цвета, с ярким вкусом и легким ароматом карамели.

Birds of Ceylon

100% ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ

Упаковка участует в АКЦИИ

Наши НОВИНКИ, так же как и остальные пачки с чаем Birds of Ceylon участвуют в постоянной АКЦИИ.

Собирай марки со сборщицей чая и получай ПОДАРКИ! Условия АКЦИИ на каждой пачке!

На каждой упаковке есть марка со сборщицей чая, для участия марку необходимо вырезать. Причем, на упаковках 40, 50, 75, 100 гр. по одной марке, а на пачках 200 гр. по две марки со сборщицей чая.

ИНДИЙСКАЯ ЧАЙНАЯ ПАЛИТРА

В Индии существует целый ряд крупных чайных регионов, расположенных в разных частях страны и на разной высоте над уровнем моря. Каждый из них – территория с уникальным набором особенностей. Чай, выращенный в определенном районе Индии, защищен специальным логотипом. Различные природные условия рождают чай со свойственным только ему вкусом и ароматом.

Выберите свой индийский чай!



Ассам

Ассам – земля однородного носорога и могучей реки Брахмапутры, величественно извивающейся по холмистой долине. Шедшая природа не обделила регион Ассам, создав особенное место для выращивания чая. Богатый вкусом, терпкие, насыщенные, с ярким настоем чаи, выращенные здесь, называют по имени региона – «Ассам». Высота выращивания чая: 45-60 метров над уровнем моря

Это чай для тех, кто любит крепкий низкогорный чай. Ассам в переводе с хинди означает «Один в своем роде», и это справедливо в отношении ассамских чаев. Говорят, что утром по-настоящему проснуться помогает чай из Ассама. Вкус создан богатой суплинисткой почвой региона, уникальным климатом и обильными осадками. Низкая высота над уровнем моря и уникальный климат помогают производить в Ассаме один из лучших традиционных листовых чаев.

Чай Ассам славится своим насыщенным крепким вкусом. Он известен своим бодрящим, сильным, словесным характером, что делает его идеальным чаем для завтрака. Настой насыщенного темно-янтарного цвета. Ассамские чаи второго сбора ценятся за их богатый вкус, яркую заварку и считаются одними из самых изысканных в мире.



Сикким

Штат Сикким расположен между Непалом и Бутаном, всего в нескольких милях от Тибета на южере штата Западная Бенгалия на юге. Чайные плантации в районе Сикким окружены великолепными Гималаями. Чай выращивается на высоте от 1400 до 2000 метров над уровнем моря. 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 правительством в середине 1960-х годов для образования новых рабочих мест. Вскоре проект окупился: в районе начали производить чай, который пользуется огромным уважением среди ценителей во всем мире. Чай более редкий, чем Дарджилинг, и некоторые считают его более премиальным.

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



Нилгири

Чай Нилгири – один из самых типичных индийских чаев. Он носит имя района, в котором выращивается. Район Нилгири называют «Большими горами» из-за темно-синего цветка Кутинди, который покрывает все местные холмы, когда расцветает раз в 12 лет. На этой живописной горе волнистых холмов, расположенной в Южной Индии, чай растет на высоте от 1000 до 2500 метров. Количество осадков здесь колеблется от 1500 до 2500 мм в год. Этим условиям способствуют производство тонкого и деликатного на вкус, бодрящего чая Нилгири. Сочетание яркого аромата и бодрости, которую дарит этот чай, делает Нилгири отличным напитком на каждый день, особенно на завтрак. Если вам нравится ароматный, насыщенный чай с превосходным вкусом, то чай Нилгири для вас.



Дарджилинг

Район Дарджилинг простирается на северо-востоке Индии, среди великих Гималаяев, в штате Западная Бенгалия. Чай выращивают на высоте от 600 до 2000 метров над уровнем моря. Здесь производится самый дорогой и знаменитый чай с нежным ароматом, светлым настоем и очень тонким деликатным мускатным привкусом. Ценители называют чай Дарджилинг «шампанским среди чаев». Объем производства такого чая очень невелик – менее 3% от общего объема производства чая в Индии. У чая есть свой особый редкий аромат, благодаря которому чай из Дарджилинга выбрали ценителями всего мира. Настоящий Дарджилинг может быть выращен и произведен только в районе Дарджилинг, как и в случае с настоящим Шампанским.

Настоящий получается от бледно-лимонного до насыщенного янтарного. Говорят, что напиток обладает различной яркостью, глубиной и плотностью. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. Послевкусие яркое и долгое. Ценители чаще всего описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, округлый, нежный, сладкий и живой.

Можно наслаждаться не только его вкусом, но и тем, что он действительно полезен для вас. Богатые антиоксидантами, этот удивительный чай укрепляет вашу иммунную систему. Он наполняет мягким теплом и помогает расслабиться. В чашке чая – душа Дарджилинга. Сделайте глоток и почувствуйте гармонию туманов, свежих листьев и голубого неба



Муннар

Муннар – потрясающе красивый островок спокойствия и безмятежности в далекой Южной Индии. Расположенный на высоте 1800 метров в районе Идуки, Муннар был излюбленным летним курортом британских правителей в колониальные времена. Бескрайние просторы чайных плантаций, не тронутые человеческими долинами рек и горы, экзотические леса, аромат прянностей, прохладный воздух – все это есть здесь, в прекрасном месте, из которого не хочется уезжать никому, кто однажды здесь оказался.

Холмы, туман, долины, ручьи, водопады, чайные плантации, редкая флора и фауна – здесь ничто не оставит вас равнодушным. Чайный городок Муннар получил свое название благодаря своему стратегическому расположению на слиянии трех рек – Мутирапужа, Наллатаини и Кунда. «Муну» означает «три», а «Ару» означает «река». Этот регион когда-то был летней столицей британцев в Южной Индии. Позже он был разработан для выращивания чайных кустов. Сейчас место хорошо известно своими чайными плантациями и славится выращиванием качественного вкусного индийского чая. В Муннаре, кстати, расположен Музей чая, в котором рассказывают историю выращивания и производства чая в регионе. Что касается вкусо-ароматических характеристик, то насыщенный, в меру терпкий классический черный индийский чай.



Аннамалай

Аннамалай – чайная плантация, расположенная в индийском штате Тамилнад на юге страны. Это известное чайное место, в том числе туристическое. Вокруг плантации расположены чайные магазины и кафе. За счет этого чай Аннамалай стал известен за пределами Индии. Вкус чая обманчив. С первых секунд он кажется пустоватым – не достаточно насыщенным. Но богатое послевкусие не дает обмануться – перед нами очень качественный черный чай. Если заварить его подольше, оставив на 5-6 минут, чай не становится перезаваренным, а вкус раскрывается сильнее.



Дуарс и Терай

Дуарс граничит с Бутаном и районом Дарджилинг на северо-западе, районом Кучбхар 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. Чай выращивают на высоте от 90 до 1750 метров над уровнем моря.

Дуарс расположен в предгорьях Гималаяев и тоже не обделен удивительной природной красотой: дикие тропические леса, бесчисленные ручьи, разрезающие зеленый ковер чайных садов, 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. Ручьи и реки текут через эти плодородные равнины с гор Бутана. Средне 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: туризм и древесина. Тысячи людей работают на чайных плантациях и фабриках.

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

Кукусы особенности чая Терай: Во вкусе присутствуют сладкие коричневые ноты, яркий аромат, изысканный и напоминающий Дарджилинг.



Кангла

Кангла, «Долина богов», расположилась на фоне величественно-горного хребта Дхаудхадхар. А культивируемые здесь чайные плантации идеально подчеркивают красоту региона. Климат, характерный рельеф и почвенные условия, а также прохлада заснеженных гор в знаменитом регионе Кангла: все это играет свою роль в создании восхитительного, уникального, качественного чая. История чая Кангла восходит к 1849 году, когда доктор Джеймсон, в то время заведующий ботаническими чайными садами, объявил этот регион идеальным для выращивания чая. Кангла – 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 дремесвенный аромат. Спрос на чай Кангла неуклонно растет, большая часть его покупается коренными жителями и экспортится в Кабул и Среднюю Азию. Чай выращивают на высоте от 900 до 1400 метров над уровнем моря.

Кукусы особенности чая Кангла: чай Кангла известен качеством, уникальным ароматом и фруктовыми оттенками во вкусе. На вкус чуть более мягкий, чем Дарджилинг, но крепкий, со сладким послевкусием.

Адреса магазинов

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

**Режим работы магазинов может меняться.
Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru**

- (№3), м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1.

(№4), м. Бородино, ул. Сувушкина, 128 (вход с Туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69

(№50), м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28

(№5), м. Владивостокская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-22-21

(№9), м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-22-21

(№30), Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43

(№10), м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-22-73

(№12), м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86

(№21), м. Девяткино, Мирного, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-73

(№13), м. Дубенко, ул. Дубенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-201-21-89

(№8), м. Дубенко, ул. Европейский пр., д. 8, тел.: 8-952-201-09-94 **NEW**

(№14), Елизаветинская ул., Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаветинский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

(№51), м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33

(№15), м. Красногвардейский проспект, ул. Ильюшина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56

(№53), м. Купчино, ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-553-29-12

(№16), м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33

(№17), м. Ладожская, пр. Настасиников, д. 31, к. 1 тел.: 8-952-200-25-65

(№54), м. Ленинский пр., Бульвар Новатгоров, д. 10, тел.: 377-46-54

(№55), м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93 к. 1, тел.: 8-904-338-00-13

(№18), м. Лесная, Лесной, д. 61/3 (эхолот ул. Петровской), тел.: 8-952-200-21-79

(№56), м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-366-34-31

(№57), м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89

(№58), м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03

(№59), Междурядная, ул. Бели Куня, д. 8, тел.: 987-50-85

(№62), м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-952-200-39-00

(№64), м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95

(№69), м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103 тел.: 8-952-288-45-06

(№60), м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36

(№19), Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01

(№20), Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78

(№12), м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68

(№21), м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-47-55, 980-034-54-82

(№62), м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13

(№63), м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 8-952-214-85-87

(№15), Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01

(№64), пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80

(№65), Ленинградский пр., Ленина, д. 3, тел.: 8-981-1903-56-35

(№23), пр. Большевиков, пр. Плещеев, д. 2 (второй дом), тел.: 8-952-200-26-92

(№64), пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-35

(№25), пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Линия», тел.: 8-952-200-28-99

(№57), пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00-21:00), тел.: 8-996-773-81-29

(№26), пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92

(№73), пр. Приморский, ул. Наличная, д. 49

т. 8-950-046-81-77

(№75), пр. Северный, д. 1/а / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-214-85-87

(№27), м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57

(№1), Междурядный центр чая м. Сennaya, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

(№66), м. Садовая, д. 10, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39

(№67), м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-94

(№28), Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56

(№68), Удельная ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36

(№69), ул. Сувушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43

(№76), Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55

(№71), Елизовская, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-44

Регионы

- Регионы**

 1. Великий Новгород, пр., Александра Корсунова, д. 18, ТЛ «Славянская Ярмарка», секция 36
 2. Великий Новгород, ул. Московская, д. 112, ТЛ «Восточный»
 3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-94
 4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
 5. Зеленоград (Калининградская обл.), ул. Большая Октябрьская, д. 35, к. 1, тел.: 8-922-250-85-03, 8-952-058-51-11
 6. Кингисепп, Большой Советский, д. 30, тел.: 8-904-518-04-36
 7. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
 8. Киршицы, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кирши Плаза», 1 этаж, г. Москва, Вологодский проезд, д. 177, стелла 1, ТЛ «Вологодский», тел.: 8-917-525-49-33
 9. Новосибирск, Красный проспект, д. 28, тел.: 8-999-302-11-55
 11. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), тел.: +8-381-229-41-65 (пн-вс с 00.00 до 20.00)
 12. Омск, ул. Дианова, д. 12, тел.: 8-381-229-41-45
 13. Омск-на-Дону, пр. Бориспольский, д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
 14. Тюмень, ул. Эрзя, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
 15. Казахстан, г. Астана, пр. Лостын, д. 9, ТРЦ «Карачай»

Газета «Море чая» № 125 (июнь, 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 № ТВ-178-01982
от 11 июня 2020 г.
Учредитель: ООО «Бородай с Губкой». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург,
ул. Ермакова, д. 6, лит. А.
Издатель: ИЦ ЧМД А. И. Адрес: 190006, г. Санкт-Петербург, ВОХ26.
Адрес электронной почты: info@borodai.ru. Телефон: +7 (911) 444-00-00.
Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс
«Бородай», 190271, Санкт-Петербург, ул. Якорная д. 10,
корпус 2, лицевая сторона, помещение 44.
Распространяется по подписке. Цена 1 экз. — 200 руб.
Дата выхода в свет: 01.06.2023 г. Тираж: 27 000 экз.
Распространяется бесплатно.



АФИША ЧАЙНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ



8-10 сентября 2023
на Московской площади в Санкт-Петербурге (м. Московская) пройдет
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ «ЧАЯ и КОФЕ»

На фестивале будут представлены многие чайные и кофейные фирмы. Генеральным спонсором фестиваля является петербургская компания Орими трейд. Сеть магазинов «Море чая» будет угощать гостей индийским, цейлонским и китайским чаем из угольных самоваров.



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 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.

Для знакомства Покупателей
с чаем Gunpowder
в ИЮЛЕ 2023 в магазинах Море чая
проходит АКЦИЯ:

- Купи 1 пачку чая "Birds of Ceylon" 200 гр. любого стандарта и получи ПОДАРОК пачку чая "Birds of Ceylon" Gunpowder 100 гр.
или
 - Купи 2 пачки чая "Birds of Ceylon" 200 гр. любых стандартов и
получи ПОДАРОК пачку чая "Birds of Ceylon" Gunpowder 100 гр.

В акции участвуют все пачки 200 гр с листовым чаем из ассортимента "Birds of Ceylon".



Долгожданное открытие нового магазина в Кудрово

Ждем вас за отличным чаем по адресу:
Европейский пр., дом 8.

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