



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

[www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

Выпуск № 126 (сентябрь, 2023)



ВЕРСИЯ ЗАЭТВ



## ЧАЙНАЯ КУЛЬТУРА

СТАЛА СТАРШЕ

НА 300 ЛЕТ

Китайские и мировые СМИ, правда, с легкой руки журналистов, сразу увеличили не очень крупную цифру от ученых до круглой цифры в «400 лет». Одним из исключений стало китайское агентство Синьхуа (Xinhua), которое педантично указало данные исследователей – «более 300 лет». Журналисты не только весьма язвительно интерпретировали находку, но и успели добавить, что китайцы нашли еще и самую древнюю чайную чашу. Разумеется, это весьма сомнительное утверждение, так как связана ли эта миска с чаепитием, или накрыла сплошной чай по воле случая – мы доподлинно не знаем.

### Новые данные о чае

Группа китайских археологов из Университета провинции Шаньдун обнаружила остатки чая, которые датированы возрастом в 2400 лет. Так китайские археологи смогли красноречиво и убедительно подтвердить научную часть истории чайной культуры сразу на 300 лет. История чая теперь официально отодвинута до ранней стадии периода Сражающихся царств (475–221 годы до н.э.).

Наайденные чайные листья оказались уже спитыми – кто-то чай сварил и настой выпил. Место находки – древние гробницы в местечке Цзоуцэн в провинции Шаньдун. Исследование велись целой командой китайских археологов под руководством профессора Ван Чина из Шаньдунского университета. Раскопки проходили на руинах древнего города, существовавшего в период с 770 по 476 годы до н.э.

### Что обнаружили китайцы

Карбонизированные остатки чайных листьев и стеблей сохранились благодаря тому, что их накрыло первенцевый фарфоровой миской. Подобное случайное событие стало удачей, ибо в ином случае шанс на сохранение остатков спитого чайного листа и черенков был бы незначительным, они вряд ли дотянули бы до наших дней. Исследования в лаборатории показали, что внутри этих остатков почти не было тени (разновидности кофеина, который содержится в чайном листе). Это показало, что чай уже кто-то выпил. Причем чай ни просто заварили «пропливами» и выпили, его хорошошенько проварили в кипятке. Так что в те времена чай еще варили. Результаты уже опубликованы в археологическом журнале *«Journal of Archaeology and Cultural Relics»*.

### Шаньдун – провинция на Севере Китая

Есть только один момент, на который исследователи и журналисты пока внимания не обратили: то, на сколько удалена провинция Шаньдун от провинции Юньнань – того региона, который для чая является исходным. Расширение чайной культуры на такие расстояния не могло произойти одновременно. Это означает, что чайная культура куда более древняя, чем может быть подтверждено современными археологическими исследованиями. Так что продолжаем ждать новых результатов раскопок!

Получить знания по истории и культуре чая можно в Музее Чая в Санкт-Петербурге по адресу: набережная реки Фонтанки, 91. В музее проходят экскурсии, после которых можно отправиться пить чай в полном соответствии с чайными традициями.

То, что переработанные листья чайного растения используют уже не одну тысячу лет, давно не секрет. Да и традиция заваривать сухие чайные листья горячей водой совсем не нова. Вопрос только один – когда именно появилась традиция потреблять чай, как чай, а не как лекарство или добавку в суп.

И вот здесь нам нужны археологические данные.

Новые данные китайских археологов увеличили древность чайной культуры более чем на 300 лет.

### Жасмин – китайская чайная классика.

### А вы пробовали с грушей?

Сегодня пробуем смелое сочетание тонкого аромата жасминового чая со вкусом спелой сочной груши, дополнив композицию сладкой анисовой ноткой.



### Китайский чай Ча Бао в пирамидках.

Обычно изобретение чайных пакетиков приписывают Томасу Салливану, который в 1904 году стал расфасовывать образцы чая в шелковые пакетики. Профессиональные чайщики заваривали для выбора лучших образцов чай обычным способом. Но в далеком 1904 кому-то пришло в голову заваривать эти образцы, не вынимая чай из шелковых мешочек. В профессиональной среде идея не прижилась. А вот у обычных потребителей пакетики постепенно стали популярными.

Но все же пальму первенства по справедливости нужно отдать России. Вот что рекомендовала Елена Молоховец в 1901 году в своей знаменитой книге «Подарок молодым хозяйствам или средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» (издание 22. С.-Петербург, 1901): «У кого большая семья, или собирается много гостей, или собрание учащихся и т. п. там необходимо делать так: иметь вместо чайника не большой чисто сохраняемый самоварчик, вскипятить его, прикрыть крышкою. И как только вода перестанет кипеть ключом, тогда спустить до половины самовара чай, завязанный в чистенькую кисейку, и длинную

зеленый жасминовый чай Ча Бао самодостаточен и хорош сам по себе, но когда хочется чего-то особенного, можно позэкспериментировать со вкусами и попробовать новое сочетание.

### Нам понадобится:

- чай жасминовый Ча Бао (2 пакетика-пирамидки);
- спелая ароматная груша;
- несколько звездочек аниса;
- стакан сахара;
- стакан воды;
- 500 мл кипятка.

### Приготовление.

Пока груша запекается в духовке, сварим аносовый сироп. Для этого соединим воду и сахар, поставим на медленный огонь, дадим закипеть и добавим звездочки аниса. Сироп должен повариться минут пять.

Пока сиропастаивается, достанем грушу из духовки и приготовим из нее пюре. Сироп процедим и добавим к нему пюре из груши. Заварим чай. На дно бокалов выложим грушевое пюре и нальем сироп, добавим процеженный чай.

### Приятного чаепития!



прикрепленную к ней тоненькую тесьмочку перекинуть через самовар, чтобы можно было легко вынуть эту кисейку». Вот они те самые первые чайные пакетики. Примеч не с измельченным, а с хорошим листовым чаем.

В наш быстрый век не всегда есть время на чайные церемонии, а вкусного качественного чая хочется, но не мелкого, как в обычных пакетиках, а самого лучшего. И такую возможность дают современные пирамидки. Поэтому Коллекция «Ча Бао» пополнилась чаем в пакетиках-пирамидках. Несмотря на очевидные преимущества заваренного по всем правилам листового чая, у пакетиков есть и свои плюсы:

1. Минимум посуды для заваривания. Для заваривания чая по-китайски требуется 24 предмета, в русском варианте можно обойтись 5. Для заваривания пакетика нужен только 1 предмет: чашка.

2. Заварка пакетированного чая не дает чаинок.

3. Пакетированный чай удобен в дороге, когда нет возможности заварить листовой чай.

4. Пакетированный чай удобен в условиях производств или офиса, если нет где-либо или некогда мыть заварочные принадлежности.

5. Использование пакетиков в заведениях общественного питания дает определенную гарантию качества чая. Чай заваривается непосредственно клиентом, которому подается сухой пакетик и горячая вода. Это исключает подмену одного чая другим или применение приемов «экономии» чая.

6. Нет необходимости в отмеривании порции чая для заваривания.

7. Вкусовые качества чайных листьев только тогда полностью раскрываются, когда листья свободно плавают в воде. Это обеспечивается пакетиками-пирамидками.

### Новинка!

Китайский чай  
Ча Бао в пакетиках-  
пирамидках  
по 2,5 грамма (чай  
пуэр в пирамидках  
по 3 грамма)

# ОСЕНЬ С ПЕРЧИНКОЙ.

СОГРЕВАЮЩИЙ ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ С ПРЯНОСТЯМИ

Самый известный и популярный рецепт пряного чая с молоком придуман в Индии, и популярность этого напитка, похоже, выросла в XIX веке, когда британцы основали и развили выращивание чая в Ассаме.

История чая Масала, который можно найти сегодня в лучших кафе и ресторанах по всему миру, началась тысячелет назад с очищающего и оживляющего аюрведического напитка. Некоторые легенды гласят, что он был создан 9000 лет назад, другие — что напитку только 5000 лет. Даже несколько тысяч лет назад чай Масала готовился с использованием широкого спектра специй и насчитывал несколько различных рецептов. Единственным отличием древнего чая Масала от его современной версии являлось отсутствие в этом пряно-сладком напитке чая, а, следовательно, и кофеина.

тельны, и кофейни.

В 1835 году британцы разбили чайные плантации в индийской провинции Асам. Черные чаи, производимые в этом районе, стали постепенно добавлять в местные рецепты чая Масала. Это можно считать временем появления чая Масала в том виде, в котором мы привыкли пить его сегодня: чаи со спелыми, молоком и сахаром. Однако такой напиток в начале не имел массовой привлекательности, поскольку чай был главным образом экспортным товаром и был слишком дорогим для большинства жителей Индии.

В начале 1900-х годов, чай стали продвигать для массового потребления внутри Индии. Кампания, проведенная Индийской чайной ассоциацией по поощрению потребления чая в Индии, помогла увеличить продажи чая и привела к росту числа торговцев заваренным чаем. Британцы к тому времени пили черный чай с молоком и сахаром, такой рецепт стал популярен и в Индии. Однако чай оставался слишком дорогим для простого человека. В результате продавцы стали использовать сильные чайные листья, заваренные с молоком, сахаром и специями, для создания мощного аромата на низкой цене. Это было похоже на Масала чай, каким мы знаем его сегодня.

Чай Масала стал еще более популярным в Индии в 1960-х годах, когда механизированная форма производства чая сделала черный чай доступным для простых индийских жителей. Чай СТС, или гранулированный чай, не обладает теми нюансами вкуса, которые многие ждут от чашки свежезаваренного индийского чая, но у него есть яркий, дубильный аромат, который сделал его вкусной основой для сладких, сливочно-пряных индийских напитков. Появление гранулированного чая повысило доступность напитка. Снижение стоимости чая и его крепкое и быстрое заваривание способствовали широкому распространению чая Масала в Индии. В настоящем время чай Масала потерпел миллиарды людей по всему миру, и он стал одним из основных продуктов индийской культуры. В каждом регионе Индии есть своя разновидность Масала чая. Серодиг чай популарен во всей Индии, его продают в уличных магазинчиках и заваривают дома. Современные рецепты обычно включают крепкий черный чай, молоко, какой-либо подсластитель и смесь специй. Эти ингредиенты смешивают до тех пор, пока все ароматы не соединятся в удивительно насыщенный, сладкий, пряный, бодрящий и успокаивающий напиток. На севере Индии в качестве черного чая обычно используется крепкий черный чай Ассам СТС, в то время как на юге основным чаем является СТС Нилгири. Чай должен быть действительно крепким и полны аромата, чтобы его не подавляли все другие сильные вкусы и ароматы. По этой причине Масала чай с гранулированным чаем из сухих пор оставается основным напитком во многих частях Индии.

В отличие от многих чаев, которые заваривают в воде, добавляя молоко в готовый чай, традиционный Масала чай часто варится непосредственно в молоке. Традиционно в Индии для приготовления масала чая используется буйволиное молоко. За пределами Индии обычно используется цельное жирное коровье молоко. Для тех, кто предпочитает пить чай без молока, оно полностью заменяется водой. Молоко обычно смешивают в пропорции один к двум, трех частям чаю. Некоторые люди используют сгущенное молоко, чтобы придать дополнительную сладость. Можно использовать лайковый вид сахара, главное получить очень насыщенный сладкий вкус.

Конкретный рецепт чая масала не фиксирован, и во многих семьях, не говоря о странах, есть собственные варианты его приготовления. Тем не менее, чай Масала традиционно состоит из пяти основных компонентов: чай, кардамон, имбирь, молоко и сахар.

Традиционные ингредиенты Масалы в Индии обычно включают третий свежий корень имбиря, зеленый или черный кардамон и черный перец, некоторые могут также добавлять гвоздику, мускатный орех, корицу, анис и семена фенхеля. На юг порой используют свежие листья базилика, а иногда в смесь также добавляют порошок кинзы, кайенский перец, тмин, лепестки роз, немного соли или корень лакрицы. В Западной Индии рецепт изредка включает гвоздику и черный перец.



Помимо общего бодрящего и успокаивающего эффекта всего напитка, отдельные специи в смеси также обладают широким спектром полезных для здоровья свойств.

Корица

Известная миру с древних времен, она была уникальным ингредиентом в различных кухнях мира. На Шри-Ланке, как известно, производят лучшую корицу, которая сладким древесным ароматом подчеркнет вкус ваших любимых блюд, и, в то же время, обладая лекарственными свойствами, окажет благотворное воздействие на организм.

Корица является источником антиоксидантов, также помогает бороться с инфекциями и вирусами и защищает зубы.

## Гвоздика

Гвоздика – это высущенные, взрослые, нераскрытие цветочные почки венценосного Гвоздичного дерева из семейства Миртовые. Ароматная цейлонская специя, сильная и сладкая, с горячим, влажным вкусом. Гвоздика имеет четкую остроту во вкусе. Та праность очень интенсивна. Вкус у гвоздики острый, сладко-горький с мускатным послевкусием. Гвоздика, корица и имбирь обладают противовоспалительным действием. Также говорят, что гвоздика укрепляет иммунную систему, обладает антибактериальными свойствами, защищает печень и помогает контролировать диабет.

## Имбирь

Имбирь принадлежит к семейству имбирных, как куркума и кардамон. Специя использовалась в древней китайской и индийской медицине. Широко известны его антибактериальные и согревающие свойства. Имбирь стимулирует кровообращение, может помочь снизить уровень сахара в крови и защитить от сердечных заболеваний.

## Кардамон

Кардамон обладает ярким запахом. Вкус сочетает в себе ноты лимона и жгучее послевкусие. Специя широко используется не только, как добавка к пище, но и в аюрведической медицине. Кардамон, как и имбирь, может также помочь очистить почки и стимулировать аппетит. Он обладает противовоспалительными и успокаивающими свойствами.

## Черный перец

Эта универсальная столовая приправа используется для ароматизации всех видов блюд в кулинарии по всему миру. Перец богат остротой и изменит вкус любой еды. Черный перец производят из недозревших ягод растения *Piper nigrum*. Дополните свое блюдо органическими цейлонскими черным перцем и почувствуйте разницу во вкусе. Горошины черного перца стимулируют вкусовые рецепторы и помогают предотвратить потерю веса, а также улучшают работу мозга.

Богатый химический состав пряностей обуславливает ряд ограничений по их употреблению. Воздействие каждой специи на организм индивидуально. Будьте осторожны и учтывайте противопоказания.



Индийская компания «Голден Типс» была основана в 1933 году. Ее миссия – сделать доступными высококачественные 100% индийские чаи, выращенные и упакованные в регионе произрастания. Есть в коллекции «Голден Типс» и настоящий, приготовленный в Индии, чай Масала, в составе которого черный 100% индийский чай, кардамон, имбирь, черный перец, острый перец, гвоздика, лавровый лист и корица. А также набор из нескольких купажей гранулированного черного индийского чая с разными специями. Попробуйте и найдите свое сочетание индийского чая с пряностями.

# ЦЕЙЛОНСКИЙ ПРАЗДНИК ЭСАЛА ПЕРАХЕРА

**Ланкийцы уверены, что побывать на празднике Перахера в Канди – значит увидеть чудо своими глазами.**

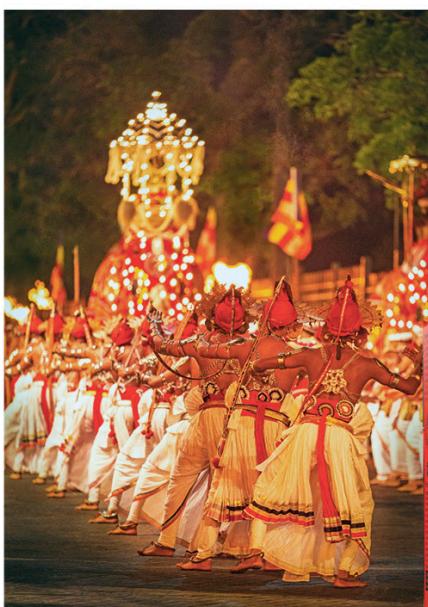
В многонациональном государстве Шри-Ланка, где на небольшой территории проживают буддисты, мусульмане, индуисты, христиане и даже древние племена отшельников, все живут в мире, что подтверждается списком праздников, которые относятся к индуизму, исламу, буддизму, христианству и являются народными днями на всей территории страны. Учтывая, что 76% населения все же исповедуют буддизм, большинство праздников в году относятся именно к этой религии. Во всем мире Буддисты с глубоким почтением относятся к празднику полнолуния. Считается, что день, когда луна сияет в полном своем великолепии, является одним из самых благоприятных дней лунного месяца, который в среднем продолжается 29,5 дней. Праздник полнолуния называется «Поя». Само Слово «Поя» пришло из языка Пали и Санскрита от слова «купостав», в переводе означающего «воздержание», и первоначально обозначало день поста. По общему правилу в этот день все магазины и офисы закрыты, а продажа алкоголя стоящие запрещены, даже туристам. Каждый год дни праздника приходятся на разные числа месяца, так как продолжительность календарного месяца не совпадает с продолжительностью лунного. В дни праздника полнолуния и в другие буддистские праздники буддисты посещают храмы для богослужения.

История Шри-Ланки насчитывает около 3000 лет. Развалины древнейших городов и крепостей, 8 объектов культурного наследия ЮНЕСКО, священные места паломничества последователей 4-х мировых религий – все это ждет вас на Шри-Ланке, прекрасном острове, хранящем тайны древних цивилизаций. И все-таки большинство знаковых мест относятся именно к буддистской религии. На территории Шри-Ланки множеством буддистских храмов и символов.

один из самых знаменитых буддистских храмов в Сингапуре.

Один из самых знаменитых буддистских храмов Шри-Ланки – Золотой храм в Дамбулле. Когда буддизм впервые появился на Шри-Ланке, а было это примерно в IV веке до н.э., монахи вели довольно аскетичный образ жизни. Они обитали не в домах, а выбиралась для себя естественно созданные пещеры. В 150 км. от Коломбо была найдена пещера, в которой могли поместиться около 500 человек. В конце II века до н.э. в городе Анурадхапура появились захватчики, и король Валагамбаку, правивший в то время, был укрыт в пещере монахами. 14 лет король жил в этой пещере, а потом поддержка вновь собранного войска вошла в столицу, выгнала захватчиков и вернула себе трон. После новой коронации король в знак благодарности подписал дарственную на пещеру главному монаху. Своды и стены были расписаны, и пещера стала буддистским храмом. Золотой пещерный храм находится на высоте около 160 метров, и для того, чтобы попасть в него, необходимо совершить подъем по каменным ступеням, которые начинаются от гигантской 30-метровой статуи сидящего Будды. Это современное сооружение. Под статуей расположен музей и магазин буддистской литературы.

Говоря о буддизме на Шри-Ланке, нельзя не рассказать и о Храме Зуба Будды в Канди – месте хранения самой священной реликвии буддизма – зуба Будды. Будда родился в Непале и в процессе медитации он достиг просветления, отправившись по стране, проповедуя свое учение и умер в возрасте 80 лет. Как гласят легенды, в момент кремации земного тела Будды один из его учеников выхватил из погребального костра Божественный Зуб. По другой версии, после кремации остались 4 зуба, которые разделили на 16 частей и отдали в разные храмы на хранение. В течение восьми веков ракиты хранились в Индии, но в середине IV века н.э. индийской принцессой Хемамати привезла его на Цейлон, спрятав в своих волосах. Будисты полагают, что обладание этой святыней дает возможность видеть низкое и благородное, проникать внутренним взором в разные уровни мироздания, предвидеть последствия высказываний и действий, как своих, так и других людей.



Эсала Перахера

Со священным зубом Будды связан самый красочный и торжественный буддийский праздник Эсала Перехара. Он устраивается ежегодно в августе в дни полнолуния. В шествии, проходящем вокруг города на течение 11 дней и 10 ночей участвуют до 200 слонов, а также огромное количество танцоров и барабанщиков со всей страны. История возникновения праздника Эсала теряется в веках. По преданию Перехара проводится в память о различных мифических и исторических событиях, имеющих особое значение для страны: для ниспослания мира и помощи от ботов; для победы в войне и успеха в мирских делах. Другая версия возникновения праздника связывает его с принцем Видака и его соратниками, приехавшими на Шри-Ланку в V веке до н.э.

В своем современном виде Эзала Перахера сформировалася в 1775 году при короле Кирти Шре Раджасинхе. Изначально эта церемония включала в себя четыре индуистские Деваты Перахера, поскольку индуизм оказал большое влияние на Буддизм. Однако, чтобы не вызывать нареканий буддистов, удивлявшихся, каким образом в стране истинного Буддизма проводится индуистское шествие, король поместил во главу процессии спона, несшего буддистскую реликвию – священный Зуб Будды.

По традиции в первый день новой луны выбирается калупар — самое важное лицо процесии. Он находит дерево Эсала и срезает его. В качестве дерева Эсала используют дерево Джек Фрут или Рукката, на делящемся белый сок на срезе. Этот сок является символом возобновления. Ствол разделяется на 4 части, каждая из которых устанавливается как символ праздника в 4-х Индуистских храмах. Тернер 5 дней церемонии

Количества, участвующие в процесии слов, танцов, барабанчиков достигают максимума в последнюю ночь праздника. С раннего утра деревни, тысячи деревенских и се-

в Канди, чтобы заранее занять место на тротуарах тех улиц, где ночью пойдет процессия. Все деревья украшают горящими разноцветными лампочками, а из громкоговорителей доносятся молитвы, которые вну-три храма читают монахи. В девятый вечера, когда на небе появляется луна, со стороны храма доносятся пушечный выстрел.

После этого из темноты возникает шеренга мужчин в белых одеяниях, которые щелкают быстрыми хлестами, отгоняя эльфов дыхом. Впереди с факелом в руке идет карлик. Затем на высоких ходулях проходят жонглеры, подбрасывая вверх горящие кокосовые орехи. Вслед за ними движутся знаменосцы с флагами. Начинают греметь барабаны, слышен звук флейт. Наконец выступают слоны, увещанные горящими разноцветными лампочками, в расшитых золотыми нитями попонах, с серебряными наконечниками на клыках. На спине первого лежит свиток из листьев папиентовой пальмы, где перечислены все победы и подвиги правителей Канди. На втором восседает главный махаут, или начальник царских сановников, дерка в руках символ власти — серебряный багор. И только на третьем, самому краиному слону, под шелковым baldachinом, в блещущем ларце покоятся Зуб Будды. Слон, который везет священную реликвию, так же почитается священным. Следом за слонами идут музыканты, играя боевой марш сингалов. Это внушительное шествие продолжается четыре часа. По окончании его народ начинает плясать и запускать в небо фейерверки. Продажа спиртного в эти дни строжайше запрещена во всей стране.

Ранним утром Перахром завершается церемонией разрезания воды. Она символизирует память о победе Бога Катарагмы над демонами. Во время церемонии меч Бога, испачканный в крови, очищается. На се-

редину реки выплывают лодки, в которых сидят представители всех храмов. На поверхности воды очерчивается магический круг, глава храма Катарагмы священным мечом Бога рассекает озеро и погружает в него кувшин, черпая свежую воду. Каждый Храм наполняет свой кувшин, который будет храниться закрытым до следующего праздника. Считается, что вода в кувшине обладает магической силой.

Что вода в кувшине обладает магической силой.  
После окончания торжественной церемонии площадь перед храмом обычно бывает усеяна спящими людьми и слонами.

*Материал предоставлен  
Посольством Шри-Ланки в России*

*Море чая и чайная фабрика «Кволити Цейлон» отметят праздник Перахера в Санкт-Петербургском Обществе Дружбы со Шри-Ланкой на наб. р. Фонтанки, 91.*

*День Шри-Ланки пройдет 23.09.23 в 15:00.*

## Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

- (№3), пл. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42, 550-86-90
- (№4), м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), тел.: 8-952-200-21-69
- (№5), м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-200-21-69
- (№5), пл. Владивостокская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
- (№9), пл. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
- (№30), м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-96-43
- (№10), м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
- (№11), м. Девяткино, Приискальная пл., д. 5А, к. 3, тел.: 8-952-200-21-83
- (№11), м. Девяткино, Муринко, пр. Авиаторов Балтии, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
- (№13), м. Дыбенко ул., Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
- (№8), м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, тел.: 8-952-200-09-94 **NEW**
- (№14), м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция 32, тел.: 8-952-200-29-71
- (№51), м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
- (№15), м. Каменноостровский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-952-341-71-56
- (№53), м. Купчино, пр. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
- (№16), м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
- (№17), м. Ладожская, пр. Настасинов, д. 31, к. 1 тел.: 8-952-200-25-65
- (№54), м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-44
- (№55), м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-952-200-20-53
- (№18), м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Портпосёлок), тел.: 8-952-200-21-79
- (№56), м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
- (№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), м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 905-20-00
- (№60), м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-017-88-01
- (№74), 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, Старолетгерофский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
- (№19), м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
- (№20), м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-28-78
- (№12), м. Октябрь ул. Есенина, д. 12, к. 1, тел.: 8-952-200-28-68
- (№61), м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 тел.: 8-950-034-54-82
- (№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), м. Пionерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
- (№16), м. Пионерская, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-208-89-80
- (№65), м. Площадь Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
- (№23), м. Пролетарский, пр. Плеханова, д. 2 (вход через здание), тел.: 8-952-200-26-92
- (№24), м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
- (№25), м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99
- (№72), м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), тел.: 8-952-200-81-29
- (№1), м. Пушкинская, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
- (№73), м. Приморская, ул. Наличная, д. 49
- (№75), м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
- (№27), м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
- (№1), Международный центр чаи, Сеннах, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
- (№2), м. Пушкинская, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-21-39
- (№57), м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
- (№28), м. Технологический институт, ул. 1-я Краснодарская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
- (№68), м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36
- (№7), м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
- (№76), м. Чиркинцевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
- (№71), м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

### Регионы:

- 1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
- 2. Великий Новгород, ул. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11
- 3. Северо-Запад, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
- 4. Выборг пр. Ленина, д. 28
- 5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 26, 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. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
- 8. Кириши, пр. Терево, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
- 9. 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, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), тел.: 8-381-229-11-45 (пн-пт с 10:00 до 20:00)
- 12. Омск, ул. Диакова, 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. Ермака, д. 22, Маркт «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
- 15. Казахстан, г. Астана, пр. Дауыза, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Газета «Море чая» № 126 (сентябрь 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 №77-0198 от 11 июня 2020 г.

Учредитель ООО «Бюджетный дом «Рубин». Адрес: 190301, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Чудак А. И. Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, офис № 412. Адрес: 190005, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бойкова А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Типографический комплекс» («Деяния», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, лит. А, тел.: 8-952-200-00-00). № заявки ДБ-00003950 от 25.07.2023 г.

Дата выхода в свет: 01.09.2023 г. Тираж: 30 000 экз.

Распространяется бесплатно.



## МОРЕЧАЙНЫЕ СОВЕТЫ

Оставлять чайную заварку в воде на несколько часов, а тем более на другой день, нельзя. При долгом настаивании или кипячении чая из заварки выходит в настой вредный алкалоид гуанин (именно он является главным элементом так называемого чифре, который особенно вреден).



Иногда в инструкциях по приготовлению чая пишут «разбавлять водой по вкусу». Мы же рекомендуем не разбавлять чай, а так рассчитывать количество заварки и кипятка, чтобы получился настой нужной крепости.



До заваривания пустой чайник должен быть хорошо согрет. Делается это для того, чтобы усилить экстрагирование чая. Обычный способ согревания – ополоснуть чайник кипятком.



После заливания чайного кипятка, нужно обратить внимание на появление пены. Если пена есть, значит, чай хороший и заварен правильно. Этую пену не следует снимать, а чай можно просто размешать ложкой.



Для черного чая температура воды должна быть около 100°, иначе он не раскроется. Для зеленого чая кипяток не пригоден, он сделает чай горьким и приведет к потере части полезных свойств. Обычно рекомендуется кипятка около 60-70°. То есть воде нужно дать немного остыть.



Время настаивания составляет около 5 минут для черного крупнолистового чая, 3-4 минуты для среднелистового, 3 минуты для мелкого, 2-3 минуты для зеленого.



Запах может сказать о чае очень много. Если из пачки вырывается свежий, яркий, терпкий чайный аромат, значит, чай был собран в оптимальное время, упакован быстро, изготовлен при оптимальной влажности.



В подавляющем большинстве случаев для заварки нужно брать воду в середине процесса кипения, т. е. в начале второй стадии кипения, которая характеризуется массовым стремительным подъемом пузырьков, которые вызывают побеление воды. Это так называемое кипение «белым ключом».



## ВНИМАНИЕ! ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕЖДУНАРОДНОГО ФЕСТИВАЛЯ «ЧАЯ И КОФЕ» ПЕРЕНЕСЕНО. АКТУАЛЬНЫЕ ДАТЫ: 15-17 сентября 2023

На фестивале будут представлены многие чайные и кофейные фирмы. Генеральным спонсором фестиваля является петербургская компания ОРИМИ Трейд.

Сеть магазинов «Море чая» будет угостить 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](http://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.



### Голден Типс. Акция в сентябре' 23

При единовременной покупке двух металлических банок Голден Типс, 100 гр – банка Голден Типс «Эрл Грей» в ПОДАРОК.

При единовременной покупке двух пакетов Голден Типс, 25 пакетиков – Голден Типс «Черный чай с лимоном», 25 пакетиков в ПОДАРОК.

Интернет-магазин  
[www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

Море чая  
группа ВК

Музей чая  
[www.museumtea.ru](http://www.museumtea.ru)



### Ти Тэнг. Акция в сентябре' 23

При единовременной покупке чая Ти Тэнг на сумму от 900 руб. – пачка Ти Тэнг «Руухана», 100 гр в ПОДАРОК.

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