



ВЫСОКОЕ ИСКУССТВО ДЕГУСТАЦИИ ЧАЯ



Набор дегустатора чая из лаборатории чайной фабрики «Кволити Цейлон», который был подарен музею «Море чая», где каждый гость может побывать настоящим тиестестером.



На первый взгляд, выращивание и производство чая кажется не слишком сложным процессом. На чайной плантации на склоне холма растут чайные кусты. Каждый день чайные сборщики аккуратно собирают новые, самые нежные листья и нерастущиеся почки и после относят на ближайшую чайную фабрику. Здесь листья завялиают, скручивают, ферментируют, сушат горячим воздухом, сортируют по размеру и упаковывают для продажи. Несмотря на то, что управление этим процессом, очевидно, требует серьезных знаний и значительного опыта, все его этапы по отдельности выглядят относительно простыми.

Однако, можно заметить, что чаи из разных стран или из разных регионов одной страны могут сильно отличаться друг от друга. Могут различаться даже чаи, выращенные в разных небольших районах внутри одного чайного региона, а иногда и на соседних чайных плантациях. И у каждого напитка будет свой уникальный вкус и узнаваемый чайный характер.

Основными причинами особенностей во вкусе чая являются климат, распространенный в регионе произрастания, и погода, которая преобладала в данной местности за неделю до сбора урожая. Высота плантации над уровнем моря, ориентация склона холма и почва, в которой растут кусты – все имеет значение. Кроме того, процесс производства также вносит свои корректировки во вкус конечного продукта. Те, кто пьет купаж чаев разного происхождения (например, смесь цейлонского чая с кенийским) никогда не ощутят того невероятного созданного природой разнообразия вкусов.

Чистый цейлонский чай, выращенный и упакованный на Шри-Ланке, имеет отличительный вкус качества – логотип «Цейлонский лев». Весь чай, произведенный на Шри-Ланке, оценивается экспертизой дегустаторами. Дополнительную гарантию обеспечивает стандарт ISO 3720, которому должен соответствовать весь цейлонский чай, ведь без этого сертификата чай не может быть экспортирован из Шри-Ланки. Цейлонский чай также имеет узнаваемый вкус, обусловленный географическим расположением островных чайных садов. Кроме того на Цейлоне используют традиционный процесс изготовления черного чая, хранящийся не сколько поколениями производителей чая.

Для массового производства на чайных фабриках Шри-Ланки чайце всего специально создаются купажи чайных листьев с разных плантаций острова. Такие купажи стандартизируются для получения напитка с постоянным, предсказуемым вкусом, который не меняется от партии к партии или от месяца к месяцу. Он редко бывает очень тонким или сложным, поскольку его воссоздают по определенному образцу каждый раз, смешивая разные чаи, с учетом стоимости чая на аукционе и цены конечного продукта.

Такие купажи являются продуктом искусства «тиестера» или «дегустатора чая». Все стороны, участвующие в кторговле чаем – производители, экспортёры, брокеры и покупатели – назначают дегустаторов чая для оценки качества и стоимости чайного сырья, которое будет в дальнейшем использовано в готовом продукте. Дегустация чая – это высококвалифицированная работа, требующая многолетнего обучения, и большого опыта оценивания тональных вкусовых и ароматических нюансов

чайных листьев и полученного из них напитка. И, хотя тиестестерская процедура и терминология едини для чайных профессионалов и открыты для всех любопытствующих, овладеть ими для полноценного освоения профессии дегустатора не достаточно. Решения в пользу того или иного сырья в тиестестерской лаборатории часто принимаются на основе различий между чайными образцами, не заметных для неподготовленного наблюдателя. Талант дегустатора считается частично врожденным, и поэтому его навыки ценятся очень высоко. Хорошо обученный дегустатор чая может обнаружить различия даже между чаями, собранными с южного и северного склонов одного холма. Кроме того, специалист может уловить во вкусе чая сезонные и погодные изменения: например, в случае таких районов, как Димбула и Ува, изменившиеся погодные условия могут сильно повлиять на вкусо-ароматические особенности чая, хотя это не обязательно сказывается на его качестве.

Тем, кто хочет ощутить всю глубину и разнообразие вкуса прекрасного чая, не подойдут купажи. Требуется лишь немного времени и опыта, чтобы отличить характерные черты основных чайных районов Шри-Ланки. Настоящие ценители цейлонского чая пойдут еще дальше, открыв для себя тонкости вкуса чая, выращенного на определенных знаменитых чайных плантациях.

Как происходит дегустация чая перед его покупкой

Выращенный на плантациях Шри-Ланки чай незамедлительно отправляется на государственный, так называемый, аукцион. Свежий, только что поступивший на аукцион чай покупают чайные экспортные компании, которые фасуют его в пачки и отправляют на кораблях покупателям по всему миру. Каждую неделю с чайного аукциона в чайную компанию доставляются десятки образцов чаи с разных чайных плантаций, из которых предстоит сделать выбор. Чтобы не ошибиться с выбором и закупить качественный чай, требуется тиестестер.

Покупатель привык, что качество чая в определенной пачке должно быть неизменным от партии к партии, из года в год. Поэтому у дегустатора есть образец, все параметры которого он хранит в своей голове и с которым сравнивает пришедшие с аукциона чаи. Тиестестер оценивает внешний вид чайного листа, исследует его на хрупкость, ломкость, обращает внимание на его цвет, форму, размер, наличие в нем мелких фракций. Далее он приступает к исследованию вкусовых качеств чайного настоя и изучает мокрый заваренный лист, его цвет, вид и аромат. Только на основании всех полученных данных специалист может сделать вывод о testeции чайном образце.

Метод профессионального дегустатора чайного цейлонского чая

Чай дегустируется, стоя за столом, на котором раскладывают образцы сухого листа. Сухой лист осматривают визуально и иногда трогают. Дегустатор обращает внимание на внешний вид, размер, цвет и другие характеристики листьев, такие как форма и наличие типсов.

Далее каждый образец заваривается кипящей водой. Обычная пропорция составляет 2 грамма (около 1/2 чайной ложки) чая на 150 мл (1/2 стакана) воды. Емкость накрывают крышкой и оставляют постать примерно 4-5 минут. Затем чайный настой разливают в специальные белые фарфоровые дегустационные чашки, а часть разваренного листа выставляют на белое фарфоровое блюдо или крышуку дегустационной чашки. Такой лист еще раз осматривается. Помимо интенсивности цвета листа, дегустатор также оценивает его аромат.

Далее проводится проверка самого чайного настоя. Этот шаг оказывает решающее влияние на оценку качества образца. Вкус и аромат, конечно, являются ключевыми критериями, но и цвет, а также прозрачность и насыщенность настоя очень важны. Это показатели, по которым оценивается чай.

Наконец, дегустатор берет немного настоя в рот, издавая при этом громкий всасывающий звук. Это делается для того, чтобы оросить им все области языка и неба. На этом этапе дегустатор оценивает самые разнообразные показатели: свежесть, букет, полноту вкуса и многие другие. Терминология дегустатора чая включает длинный список таких характеристик.

Дегустация каждой партии чая в «Море чая»

Главная задача тиестестера в компании-производителе чая – сделать купаж заданного вкуса по заданной цене. А вот в компании, работающей с различными покупателями, задача тиестестера – исключить ошибки производителя. В «Море чая» есть специальный Комитет контроля качества (ККК), который следит за выпускаемой в продажу продукцией. В нашем комитете работают дегустаторы чая с 15-летним опытом. Из каждой новой прибывающей партии чая отбираются образцы всех позиций. Все образцы подвергаются сначала органолептическому контролю. Чай должен иметь хороший внешний вид, чаинки должны быть яркими и блестящими, должно быть минимальное количество крошек и чешуек. Все это влияет на оценку. Затем все образцы завариваются в стеклянных чайниках таким же способом, каким потом будут заваривать большинство потребителей. Через прозрачный чайник можно оценить цвет и интенсивность настоя, а при дегустации и полноту его вкуса на соответствие стандартам данного чая.

Специалисты ККК, как и тиестестеры производителя, должны держать в голове особенности каждого сорта, чтобы сделать правильный вывод. Если чай не соответствует стандарту, ККК принимает одно из 2-х решений – утилизировать чай (если он совсем не годен) или снизить цену до уровня более дешевых сортов соответствующего качества.

Мы можем сказать, что за 30 лет работы с фирмой «Кволити Цейлон» мы предъявляем какие-то претензии по тем или иным чаям всего несколько раз – очень редко. Менее, чем в 1% случаев. И можем сегодня поблагодарить эту фирму за качество. Не случайно ее чай «Шери» и «Кволити» пользуется наибольшим спросом в сети «Море чая» среди всех цейлонских чаев.

По материалам Чайного Бюро Шри-Ланки
srilankateaboard.lk

ЛУННЫЕ ПРЯНИКИ С ЧАЕМ МАТЧА

Юэбин, или лунный пряник – главный символ праздника середины осени в Китае. В этом году его отмечали с 29 сентября по 6 октября. Лунные пряники символизируют благополучие, семейное счастье.

Согласно наблюдениям древних, в ночь на 15-е число 8-го месяца Луна особенно яркая и круглая. В древности в праздник Середины осени было принято ставить в саду большой стол со сладостями, в том числе юэбины. Когда восходила полная луна, зажигали свечи и возносили молитвы. А потом все вместе ели пряники, которые резали на мелкие кусочки по количеству членов семьи. Часть этих ритуалов осталась в прошлом, но лунные пряники сохранили свое значение и до сих пор остаются главным подарком к празднику Середины осени.

А теперь делимся рецептом. Мы будем делать современные юэбины из рисовой муки без выпечки. Их еще называют «ледяные».

Для приготовления десерта нам понадобится:

Для теста:

- чай матча – 3-5 гр;
- клейкая рисовая мука – 50 гр;
- обычная рисовая мука – 50 гр;
- кукурузный крахмал – 25 гр;
- сахар – 20 гр;
- молоко – 170 гр;
- сгущенное молоко – 30 гр;
- растительное масло – 25 гр.

Чтобы приготовить рисовое тесто, смешаем все ингредиенты в миске, подержим ее на водяной бане 30 минут и тщательно вымесим тесто, оно должно быть довольно плотное, чтобы наши пряники не расплылись.



Начинку можно сделать любую: из орехов, сливок, фруктов или бобов. Мы предлагаем сделать из бобов маша.

Для начинки:

- 75 гр предварительно замоченного маша;
- 250 мл воды;
- 50 гр сахара;
- 25 мл растительного масла;
- 15 гр клейкой рисовой муки;
- щепотка соли;
- 3-5 гр чая матча.

Замоченный на несколько часов и промытый маш варим 20 минут и пюрируем с помощью блендера. При желании можно пропустить пюре сквозь сито, чтобы избавиться от шелухи. Добавим к пюре остальные ингредиенты и поджарим на сковороде. Нужно помешивать массу до тех пор, пока она станет эластичной и начнет прикачиваться к сковороде. Дадим начинке и тесту остыть, сформируем из теста и начинки шарики необходимого для вашей формы размера. Расплющивая шарики из теста, обернем ими каждый шарик начинки. Вставим в пресс-форму и отиснем пряники.

Приятного чаепития!

Наверняка многие пробовали шоколадные бомбочки с какао, которые тают в чашке горячего молока и превращаются в ароматный напиток с нежным вкусом.

Мы предлагаем вам сделать необычные шоколадные бомбочки. Молочный шоколад заменим нашим фирменным зеленым шоколадом с матча, а внутри вместо какао у нас будет напиток Матча-латте от Год Кили. Нежный и, в то же время, яркий вкус такого напитка порадует ценителей десертов и напитков на основе японского порошкового чая и всех кто любит пробовать что-то новое.

Для бомбочек из зеленого шоколада нам понадобится:

- плитка белого шоколада с матча «Море чая»;
- пакетик напитка Матча латте Год Кили (то и другое можно найти в наших магазинах);
- плитка белого шоколада;
- силиконовая формочка для десертов «полусфера» диаметром 5 см.

Приготовление.

На водяной бане растопим обе плитки шоколада, каждую в отдельной емкости. Подготовим форму, зальем в нее зеленый шоколад. Перевернем на лист пергамента, потрясем и дадим стечь излишкам. Уберем в холодильник. Когда зеленый шоколад застынет, вторым слоем зальем белый, повторим те же операции, что и с зеленым, силиконовой лопаткой ровняя края.

Когда корпусы для бомбочек хорошо застынут, осторожно извлечем половинки из форм. У нас из такого количества ингредиентов получилось 6 полусфер.

Теперь их нужно склеить, чтобы получились шоколадные шарики.

Нагреем плоскую тарелку и выложим на нее две половинки сферы, чтобы края подплавились. Операцию нужно делать быстро и аккуратно.

Одну из полусфер наполним порошком Год Кили Матча латте и сразу соединим швы. Уберем бомбочки в холодильник. Если у вас остался белый шоколад, при желании можно украсить им готовые бомбочки при помощи кулька из пергамента.

Для приготовления напитка нужно поместить бомбочку в чашку, залить горячим молоком (можно растворимым), и хорошо перемешать до растворения шоколада.

Приятного чаепития!



БОМБОЧКИ МАТЧА ЛАТТЕ



**Чайное Бюро Шри-Ланки и Море чая
отметили начало осени совместным
участием в Международном Фестивале
Чая и Кофе на Московской площасти
в СанктПетербурге.**

Сингальский Лев давно стал национальным символом Шри-Ланки. Он стоит на страже не только островного государства, но и охраняет качество главного Цейлонского сокровища – чая. Логотип «Цейлонский Лев» на пачке – это гарантия 100% цейлонского чая, выращенного и упакованного на Шри-Ланке. В «Море чая» – только такой Цейлонский чай.

А еще за три дня фестиваля мы представили 7 торговых марок чистого Цейлонского чая, провели 10 чайных конкурсов с множеством подарков и 25 часов топили старинные самовары из музея «Море чая».

На Фестивале присутствовал представитель Цейлонского Чайного Бюро в России Тишин Де Сильва. Вместе с командой «Моря чая» он заварил 5000 чашек чая для гостей фестиваля. А танцевальный коллектив от Чайного Бюро подавал национальным танцем «Сборщицы чая».



Представитель Цейлонского Чайного Бюро в России Тишин Де Сильва вместе с командой Море чая заваривает чай для гостей фестиваля.



23 и 24 сентября в Ботаническом саду Петра великого состоялся фестиваль НеобыЧАЙный сад, посвященный чайным растениям и чайным традициям мира.

Уже не первый год Море чая принимает участие в фестивале и знакомит посетителей с чаем и Чайной культурой разных стран. В этом году мы угостили 100% цейлонским чаем со знаком «Цейлонский лев» – гарантой качества Цейлонского чая.

Тема лектория Ботанического сада в этом году «Великий шелковый путь». И музей «Море чая» с радостью провел две лекции в рамках фестиваля, поделившись со слушателями историей караванного чая и Великого Чайного пути.

Хотя вход в сад был по билетам, на фестиваль пришло 4,5 тысячи человек, и почти все подошли к нам угоститься чаем. И мы надеемся, что это – будущие покупатели Моря чая.

Каждый год фестиваль проходит по-разному, но неизменно остается Необычайным!

А еще мы были рады снова встретиться с ветераном Ботанического сада Петра Великого Натальей Бурмистровой и от имени сети «Море чая» отметить ее многолетний труд.



«Занимаюсь чаем давно, начала его изучение с китайского чая. С 2004 года практикую японский чай, являясь основателем и руководителем петербургского клуба «Тяно». В 2016 году была награждена грамотой МИД Японии за выдающиеся заслуги по распространению японской культуры в России и неоцененный вклад в дело укрепления японо-российской дружбы. С 2011 года я – сотрудник Культурно-просветительского центра БИН РАН, куратор экспозиционного участка «Японский сад» в Ботаническом саду. С 2014 года являюсь идеальным вдохновителем, а в дальнейшем и организатором фестиваля «НеобыЧАЙный сад», и в следующем году мы ждем гостей на десятый, юбилейный фестиваль», – Наталья Бурмистрова.

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте www.morechamag.ru

- (№2), к. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-92, 550-86-90
- (№4), м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), т. 8-952-200-21-69
- (№50), м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, т. 8-952-288-92-28
- (№5), м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 572-75-14, 8-952-200-23-21
- (№9), м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 590-35-14, 8-952-200-27-21
- (№30), м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, т. 8-904-338-96-43
- (№10), м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, т. 8-952-200-21-83
- (№11), м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, к.3, т. 8-952-201-10-86
- (№21), м. Девяткино, Муринко, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, т. 8-952-200-22-74
- (№13), м. Дыбенко ул., д. Дыбенко д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89
- (№8), м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, т. 8-952-200-34-94 **NEW!**
- (№14), м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, т. 8-952-200-29-71
- (№51), м. Звездина, ул. Звездная, д. 5, г. 364-80-33
- (№52), м. Комендантский Проспект, ул. Ильиншина, д. 1, т. 8-952-34-17-56
- (№53), м. Купчино, ул. Дмитриева д. 20, т. 8-953-353-29-17
- (№16), м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-21-33
- (№17), м. Ладожская, пр. Настасинков, д. 31, к. 1 т. 8-952-200-25-65
- (№54), м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 377-46-54
- (№55), м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-904-608-40-53
- (№18), м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовской), т. 8-952-200-21-79
- (№56), м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, т. 8-952-368-34-31
- (№57), м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, т. 362-78-89
- (№58), м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, т. 8-953-344-04-03
- (№59), м. Медицинская, ул. Белы Куна, д. 8, т. 987-50-85
- (№2), м. Молодежная, ул. Алтайская, д. 14, т. 8-921-917-89-01
- (№74), м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, т. 8-952-665-67-95
- (№89), м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103 т. 8-952-288-45-06
- (№60), м. Нарвская, Старолетгерфский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19), м. Новорижская, шоссе Революции, д. 15, т. 8-952-200-28-01
- (№20), м. Новорижская, пр. Новорижский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№12), Озерки ул. Есенина, д. 12, к. 1, т. 8-952-200-28-68
- (№61), м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 т. 8-950-034-54-82
- (№62), м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, т. 924-17-13
- (№63), м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-87
- (№15), м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-20-01
- (№44), м. Пионерская, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-952-200-29-30
- (№59), м. Площадь Ленина, д. 3, т. 8-981-903-56-35
- (№23), м. Пр. Большевиков, пр. Патриотов, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№24), м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, т. 8-952-200-28-75
- (№25), м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», т. 8-952-200-28-99
- (№72), м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), т. 8-952-773-81-29
- (№26), м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, т. 8-952-200-21-92
- (№73), Приморская, ул. Наличная, д. 49, т. 8-950-046-81-77
- (№75), м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-216-45-64
- (№27), м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 18-20, ТЦ «Парадиз», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57
- (№1), Международный центр чаев, с. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, т. 310-36-98
- (№16), м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-230-31-39
- (№57), м. Сенная, ул. Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92
- (№28), м. Технологический институт, ул. 1-я Красногвардейская, д. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№68), м. Урицкая, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), т. 8-952-357-67-36
- (№7), м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43
- (№76), м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, т. 8-994-425-64-55
- (№71), м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, т. 988-55-46

Регионы:

- Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
- Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11
- Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99
- Выборг, пр. Ленина, д. 28
- Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 26, к. 1, т. 8-922-250-85-01, 8-952-258-51-12
- Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
- Кингисепп, ул. Маркса, д. 29, т. 8-904-618-04-30
- Киршицы, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
- Кириши, ул. Романтиков, 4, ТЦ «Волхов», прикассовая зона, терминал №1
- Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», т. 8-917-525-49-33
- Новосибирск, Красный пр., д. 28, т. 8-999-302-11-55
- Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-с 10.00 до 20.00)
- Омск, ул. Дианова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
- Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-863-244-10-90
- Тюмень, ул. Усиевича, д. 9, т. 8-982-777-11-50
- Казахстан, г. Астана, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керуен», Аптека 49
- Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Аптека 125
- Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» № 127 (октябрь 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 № Т78-0-1982 от 11 ноября 2020 г. Учредитель: ООО «Бюро дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП «Лук А. И. Адрес: 190684, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Тираж: 20 000 экз. Код для оплаты: 15-10.2023. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бойкова А. С. Отпечатано в типографии ООО «Типография комплекс» (г. Санкт-Петербург, ул. Красногвардейская, д. 10, лит. А, помещение 44, № зала 4662) от 2 октября 2023 г. Дата выхода в свет: 15.10.2023 г. Тираж 20 000 экз. Распространяется бесплатно.



НОВОСТИ МОРЯ ЧАЯ

Установите приложение UDS
и получите нашу
ЭЛЕКТРОННУЮ БОНУСНУЮ КАРТУ

Play Market



Available on the
App Store



**ПОЛУЧАЙТЕ БОНУСЫ
и оплачивайте ими
свои покупки**

- УСТАНОВИТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ UDS и зарегистрируйтесь по номеру телефона
- СДЕЛАЙТЕ ПОКУПКУ или сканируйте QR-код
- ПОЛУЧИТЕ 500р. на бонусный счет
- ЭКОНОМИТЕ до 20%*

* Бонусами можно оплатить до 20% от суммы покупки

ПОЛУЧАЙТЕ

до 15%
со своих покупок

10%
за рекомендации

Используйте кнопку «Рекомендуйте нас» в приложении UDS.

В начале октября открылся новый магазин «Море чая»

по адресу: м. Парнас, ул. Меркуриева, дом 6
(в помещении магазина Перекресток).



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.

Дорогие покупатели!

Магазины «Море чая» в Санкт-Петербурге переходят на систему лояльности UDS.

Установите приложение UDS и получите нашу ЭЛЕКТРОННУЮ БОНУСНУЮ КАРТУ. Получайте бонусы и оплачивайте ими свои покупки! Вам сразу будет начислено 500 ПРИВЕТСТВЕННЫХ БОНУСОВ (1 бонус=1 рубль), которые можно потратить уже на первую покупку!

**СКИДКИ
до
20%**

ЭКОНОМЬТЕ до 20%: бонусами можно оплатить до 20% покупки в наших магазинах.

Если у Вас не было пластиковой бонусной карты – с Ваших покупок начисляется 3% бонусами. Если пластиковая бонусная карта была, то с Ваших покупок будет начисляться количество бонусов, соответствующее статусу имеющейся карты. После обмена пластиковой бонусной карты «Море чая» в любом нашем магазине Вам будет присвоен соответствующий статус в UDS в течение двух рабочих дней.

РЕКОМЕНДУЙТЕ нас и получайте **БОНУСЫ!** С покупкой друзей по Вашей рекомендации Вам начисляется 10%.

Проводящиеся акции сохраняются с начислением бонусов. В рамках акций Вам на счет будут начисляться бонусы за покупку избранного ассортимента.

С 1 сентября в магазинах Санкт-Петербурга прекращается продажа и выдача пластиковых бонусных карт, а с 1 января 2024 года планируем, что они пестрант работать.

Скачайте приложение, воспользовавшись QR-кодом на картинке.

Чай недели

Скидка 15% в октябре и ноябре 2023 года на избранный ассортимент

+ 6% скидка по карте постоянного покупателя или начисление бонусов от 3% от итоговой суммы покупки на электронную бонусную карту.



Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК

Музей чая
www.museumtea.ru



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