

# ВЕСЕННИЙ ЧАЙНЫЙ БУКЕТ



ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ



## Саган-Дайлля

Саган-дайлля (Рододендрон Адамса) – известное бурятское растение, почитаемое с древности как целебное. Алтайские шаманы пили отвар из саган-дайли, чтобы восстановить силы после физических нагрузок и укрепить дух. Эта трава требует к себе острожного отношения, не стоит заваривать чай из саган-дайли очень крепко. Не рекомендуется пить саган-дайлю на ночь.

«Рододендрон Адамса», «саган-дайлля» или «белое крыло» – целебное растение, которое встречается на территории Дальнего Востока, на побережье Охотского моря, на Сахалине, в Саянах, на Хамар-Дабане, в северо-восточных предгорьях Тибета и на Баргузинском хребте. Растет на каменистых почвах у верхней границы горных лесов, в высокогорьях. Кустарник достигает размеров полметра в высоту, имеет плотные кожистые листья продолговатой формы. Растение занесено в Красную книгу Бурятии. Из-за широкой популярности может оказаться под угрозой исчезновения. Заготовки растения должны контролироваться. В Бурятии его сбор ограничен. Собирают листья и верхушечную часть растения, подвергают естественной сушке без попаривания прямых солнечных лучей. Заготовка Саган-дайлля сопряжена с достаточно большим риском, так как ее кусты, подобно некоторым китайским утесным упакам, растут на высоте более 2000 метров. Выщерепеченные факторы, такие как ограничения на сбор и труднодоступность не могут не влиять на цену продукта. Однако цена вполне обоснована, ведь растение обладает целым рядом целебных свойств: укрепляет стены сосудов, стимулирует работу сердечно-сосудистой системы, нормализует давление, обладает мочегонным эффектом, выводит лишнюю жидкость из организма, восстанавливает микрофлору кишечника, обладает жаропонижающими и потогонными свойствами, тонизирует, улучшает концентрацию внимания, повышает выносливость, выводит токсины и шлаки, укрепляет иммунитет, является антиоксидантом.

Настой из саган-дайли применяют и наружно в стоматологии, дерматологии и косметологии. Средство обладает антисептическими и заживляющими свойствами. Конечно, не стоит забывать и о противопоказаниях. Из-за сильного тонизирующего эффекта траву нельзя принимать беременным и кормящим, а также детям и людям, имеющим проблемы с давлением. Внимательно стоит относиться к дозировке, для приготовления напитка необходимо совсем небольшое количество, буквально два-три листика. Заваривать белое крыло можно как добавку к чаю и как отдельный напиток. Для этого нужно поместить небольшое количество травы (щепотку) в посуду для заваривания и залить кипятком. Настаивать можно до 10 минут. Лучше не кипятить. Употреблять следует не более одного стакана в день, который лучше выпивать утром.

## Мята

Мята стала популярным во всем мире растением благодаря своему особенному освежающему вкусу и пользе для здоровья. С древних времен жители многих стран используют разные виды мяты при приготовлении еды и напитков. А чай с мяты стал почти национальным русским напитком.

### Несколько фактов о мяте.

- Мята растет на всех континентах, кроме Антарктиды.
- Мята широко распространена и любима многими садоводами, поскольку ее легко выращивать.
- Все виды листьев мяты можно использовать в свежем виде, сушить и заваривать.
- Листья имеют яркий, свежий, ароматный, сладкий вкус с прохладным послевкусием и используются в чах и других напитках, а также в приготовлении различных блюд.
- Листья мяты богаты антиоксидантами, содержат витамин A, витамин C, комплекс витаминов B, фосфор и кальций и обладают антибактериальными свойствами.
- Мята – богатый источник железа, калия и марганца, которые улучшают уровень гемоглобина и способствуют работе мозга.

### Наука доказала, что мята очень полезна для здоровья.

- Мята помогает улучшить работу пищеварительной системы, стимулируя работу пищеварительных ферментов.
- Мята, как известно, очищает заложенный нос, а ментол может значительно облегчить дыхание. Он также снимает раздражение, вызванное хроническим кашлем.
- Вы только что съели чесночный суп? Покупайте жевательную резинку. А в следующий раз попробуйте поковать листья мяты, чтобы избавиться от резкого запаха. Листья мяты мгновенно освежают дыхание благодаря своим бактерицидным свойствам.
- Экстракт листьев мяты может помочь очистить зубы от налета. Зубная паста, хиджоре для полоскания рта или жевательные резинки, содержащие ментол, замедляют рост бактерий и помогают поддерживать чистоту полости рта.
- Употребление мяты может повысить внимательность и когнитивные функции.
- Благодаря большому содержанию витаминов и антиоксидантов мята повышает иммунитет.
- Мята – неотъемлемая часть ароматерапии. Ее сильный и освежающий запах может помочь справиться со стрессом. Выхала аромат мяты, человек мгновенно успокаивается. Вы можете добавить мяту в чай, чтобы помочь организму избавиться от стресса и депрессии.

## Анчан

Анчан называют «Синим чаем из Таиланда», и в последнее время он набирает популярность. «Синий чай», «Анчан», «Клитория Тройчатая», «Тайский синий чай» или «Мотыльковый горошек» – это все названия одного и того же продукта – травянистой лианы. Именно цветы – основа синего чая, который очень любят тайцы. Обладает целым рядом полезных свойств: улучшает зрение, чистит сосуды, способствует укреплению волос, улучшает память, способствует нормализации обмена веществ, натуральный антидепрессант.

Рано утром, когда растения полны витаминами и полезными веществами, собирают бутоны травянистой лианы – клитория тройчатой (мотылькового горошка). Их подвяливают, особым образом скручивают и сушат, получая экзотический напиток – синий тайский чай. На своей родине в Таиланде он называется Анчан. Там он широко известен благодаря своему тонкому вкусу и полезным свойствам.

Наверняка, каждый ценитель чая слышал о многочисленных целебных свойствах этого экзотического напитка. Ведь цветки мотылькового горошка часто можно встретить как составляющую травяного или чайного купажа. А тех, кто успел попробовать его отдельно, как самостоятельный напиток, удивил и порадовал красивый ярко-синий цвет настоя.

Акуратно скрученные бутоны, пропитанные солнцем Юго-Восточной Азии, сохранили в себе много витаминов и микрэлементов: железо, которое благотворно влияет на кровеносную систему; марганец, способствующий усвоению железа; фосфор, укрепляющий зубы и кости; витамин В1, нормализующий работу ЖКТ, полезный для деятельности нервной системы; замедляющий старение витамин К; антиоксиданты витамины Е и С; важный для нормальной работы сердечно-сосудистой системы витамин В2; улучшающий кровообращение В3; помощник при борьбе со стрессом витамин В12; витамин D, необходимый для здоровья костей.

Синий чай используется в косметологии, он улучшает состояние волос и кожи головы. Тайские производители косметики добавляют его в средства по уходу за волосами.

Анчан не рекомендуется употреблять беременным и кормящим женщинам и маленьким детям, а также при анемии, индивидуальной непереносимости, проблемах с давлением и при болезнях почек.

Для приготовления напитка лучше использовать стеклянную или фарфоровую посуду. Охлажденный до 85° кипятком бутоны заливают на 10-15 секунд, второй раз время заваривания можно увеличить до 2-3 минут. Напиток имеет специфический вкус. Пыт настой как в горячем, так и в холодном виде. Можно добавлять лимон, мяту или мед по вкусу.



## Чай с мяты, лимоном и смородиной

Когда нужно успокоиться и порадовать себя, что поможет лучше, чем чай с яркой мяты-ягодной кислинкой? Давайте приготовим вкусный, успокаивающий и богатый витамином С чайный коктейль. За основу возьмем крепкий насыщенный чай «Птицы Цейлона». Вкус ягод и лимонная кислинка в этом коктейле не перетянет все внимание на себя, а лишь подчеркнет крепость настоя и насыщенный вкус среднелистового чая.

### Нам понадобится:

- черный среднелистовой чай «Птицы Цейлона» – 6 гр.;
- 50 гр. замороженной черной смородины;
- лимон;
- 600 мл кипятка;
- сахар по вкусу;
- веточки мяты.

### Приготовление.

С лимона снимем цедру и выжмем сок. К соку с цедрой в небольшой кастрюльке добавим ягоду с сахаром и поставим на огонь. Доведем до кипения и проварим 5 минут, тем временем заварим чай, добавив в него листья мяты. Ягодную массу пропрессим через сито. Заваренный с мяты чай процедим. Соединим все в чайнике для подачи.

Приятного чаепития!

# КИТАЙСКАЯ ПОСУДА ДЛЯ ЧАЕПИТИЯ.

## СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ

Китай – родина чая и страна, где люди бережно относятся к традициям. Коллекция чаев «Ча Бао» (Чайная драгоценность) сочетает в себе широту китайской чайной палитры и символы китайской традиционной мифологии. Мы искренне верим, что бережно упакованный в Китае чай и нарисованные китайскими художниками сюжеты подадут вам удовольствие и радость. А золотистая пачка с пожеланиями на ней все скажет за вас, если вы преподнесете ее в качестве подарка. Китайский коллекционный чай многие предпочитают употреблять, используя набор древних чайных аксессуаров, о котором и поговорим сегодня. Эти аксессуары изготавливают в традиционном китайском стиле. Как правило, они очень красивы и могут служить прекрасным подарком для того, кто любит китайский чай.

Мы с удовольствием научим вас самостоятельно пользоваться всеми предметами для китайской чайной церемонии. Мастера Музея чая на наб. р. Фонтанки, 91 десятки лет практикуют чайную церемонию. Они знают обо всех ее хитростях и премудростях, философском значении каждого ее действия и элемента, и с радостью делятся своей любовью к китайскому чаепитию с гостями.

**Запись обязательна: 8(812)310-36-98, +7(911)086-86-60 (WhatsApp)**

А подобрать несколько предметов для себя и в подарок можно в любом магазине «Море чая» и в интернет-магазине [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru).

### ЧА ХЭ

– коробочка для вдыхания аромата. Это чаша в форме вытянутого лепестка (хэ – лепесток лотоса). Ее удобно держать в ладонях, рассматривать чай и вдыхать его аромат. Ритуал «знакомства с чаем» позволяет настроиться на чаепитие, на чай, друг на друга. Вначале в Чай Хэ делается выдох, а потом, когда чай согрет дыханием, можно почувствовать его аромат.



### ЧА ЧИ

– ложка. Их в наборе две. Одна, большая, используется, чтобы переложить чай из Чай Гуаня в Чай Хэ. Другая, маленькая, для перекладывания его из Чай Хэ в чайник или Гайвань, и для некоторых действий во время заваривания (например, отодвинуть чай от носика чайника).

### ЧА ГУАНЬ

– чайница, сосуд для хранения чая. Чайница обязательно должна быть герметичной, т. к. чай впитывает все запахи. Традиционно эти сосуды делаются из фарфора или из глины, обожженной при высокой температуре, а также из металла на основе олова; в форме тыквы-горлянки.

### ЧА ЛЮЙ, ЧА ЛЮЙ ВАН

– ситечко. Оно кладется на Чай Хэ, если чай имеет мелкие частицы. Использование ситечка не обязательно, это дело вкуса.

### ЧА БУ

– чайная тряпочка. Чай Бу необходима для наведения чистоты, а с Чай Цзинь совершаются некоторые чайные ритуалы. Это маленько квадратное полотенце.



### ЧА ХАЙ

– сосуд для заваренного чая. В переводе – «Море чая». Есть другое название: Гун Дао Бай, «чаша справедливости». Если из чайника или Гайваня разливать чай по чашкам, то в каждой из них он будет разным. Чтобы чай был для всех одинаковым, китайцы придумали специальный сосуд, в который чай выливают после заваривания, и лишь после этого разливают всем гостям.

### ШУЙ ХУ

– чайник для воды. В нем можно правильно приготовить кипяток. Сейчас делают хорошие чайники из стекла, но с древности одним из лучших материалов считается белая гуандунская глина. В таком чайнике можно увидеть все стадии кипения воды (если приподнять крышку) и услышать все звуки, которые она издает. Также существуют чайники из металла и камня.



### ГАЙВАНЬ

– пиала с крышкой и блюдцем. Она бывает разных размеров и предназначена для заваривания чая, ее можно использовать как чашку и даже как чайную пару. С Гайванем проще обращаться, чем с чайником. Также Гайвань значительно дешевле: если она разобьется, то можно легко купить новую. В Китае очень широко распространено чаепитие из гайваня – в нем кладется немного чая, он заливается кипятком и медленно, с удовольствием пьется. Крышечка не закрывается полностью, чай дышит и сбераает тепло.

### ЧА БАНЬ

– чайная доска (столик). Он бывает деревянной, из бамбука, мрамора, глины. Может быть даже из огромного древесного пня. Всегда имеет специальный поддон для слива воды. Или трубочку, по которой вода стекает в специальное ведро.



### ЧА ВАНЬ

– чашечка для чая. Обычно она очень небольшого размера, всего на один ложечек. Лучше всего, когда она сделана из фарфора, но есть и глиняные, со специальным покрытием и без него. Маленький размер чашечки позволяет смаковать чай, пить его медленно, вслушиваясь в свои ощущения.

### ЧА ЦЗЮЙ

– чайные инструменты. Это целый набор инструментов, который стоит около чайной доски и постоянно используется. Их форма и состав менялся в различные времена.

### ЧА ЦЗАНЬ

– чайная игла. Она используется, если у чайника забился носик, но только в тех случаях, когда там большая дырочка и нет сеточки, иначе иглу легко сломать. Обычно Чай Цзань совмещена с маленькой лопаточкой (ложкой).

### ЧА СЯНЬ ЛО

– воронка. Маленькая деревянная вороночка ставится на чайник, чтобы ни одна чайника не просыпалась! Это очень красивый ритуал – пересыпание чая в чайник, это демонстрация бережного, почтительного отношения к чаю.



### ЧА БИ, ЧА МАО БИ, ЯН ХУ БИ

– чайная кисточка. Кисточкой мастер выражает свое почтение к чайнику, ухаживает за ним, настраивает его на действие. И тогда чайник оживает. Чайепитие превращается в церемонию, действие – в ритуал, а кисточка и чайник – в личные предметы силы, которыми больше никто не может пользоваться.

### ЧА БЭЙ, ВЕН СЯН БЭЙ, СЯН БЭЙ

– чашечка для вдыхания аромата. Вместе с Чай Вань образует «чайную пару», которую используют для чайной церемонии с упаковкой. Особый ритуал для чаепития с чайной парой называют «Гун Фу Чай».



### БЭЙ ТО

– подставка под чайную пару и под одну чашечку – Чай То. Бывает деревянной, фарфоровой, глиняной, из бамбука. Формы – самые разные, от простой подставочки до изысканного лепестка, который удобно лежит в ладони. Это своеобразная личная «чайная доска» гостя.

### ЦЗЯ ЦЗЫ

– щипчики. С их помощью выливается из чашечек горячая вода.



# РУХУНА – ЦАРИЦА ДОЛИН ЦЕЙЛОНА

Чайные регионы Шри-Ланки в основном сосредоточены на центральном горном массиве острова и его южных предгорьях. Когда-то густо покрытые лесами и недоступные для людей эти места были известны древним сингалам как Маярата, Страна Иллюзий.

Пугающая репутация вместе с более ощутимыми угрозами, исходящими от диких зверей, ядовитых змей, оползней и камнепадов, и постоянной опасностью заблудиться в лесу заставляла людей держаться подальше от этих гор. Человеческие поселения здесь почти не было, за исключением долин и окрестностей города Канди. Только у отшельников и беглецов были причины заходить на территорию Страны Иллюзий. Таким образом после аннексии королевства Канди в 1815 году в распоряжении англичан оказались обширные участки девственных лесов, которым вскоре все же нашлось применение. К 1840 году на холмах острова уже существовало около двухсот кофейных плантаций. Вскоре после знаменитого бума на лондонском рынке кофе, акр за акром высокие леса замещались стройными рядами кофейных кустов. На пике кофейного предприятия в 1878 году под плантации были распаханы почти 113 тысяч га.

В конце 1880-х годов болезнь, поразившая растения, завершила цейлонский кофейный бизнес, и в поисках коммерческой культуры на замену кофе, плантаторы остановились на чае. Вскоре они обнаружили, что местный климат и рельеф гораздо больше подходят чайному кусту, нежели кофейному. Более того, оказалось, что горная местность Цейлона способна производить лучший в мире чай, который считается таковым и по сей день.



## Рухуна

Рухуна носит старое сингальское название юга острова и пролегает в месте, которое сегодня считается южной провинцией Шри-Ланки. Чаетворящие районы – прибрежные равнины с невысокими холмами – находятся, в основном, в западной части провинции, в так называемой «кокорой зоне», заливаемой юго-западным муссоном. Восточные земли Рухуны – это преимущественно джунгли, с небольшим количеством травянистых равнин и прибрежных солончаков, где находится целый ряд заповедников, в том числе национальный парк Рухуны, более известный как Яла. Леса Рухуны являются домом для диких слонов, леопардов, медведей, кабанов и многих пород оленей. Это рай для любителей птиц, где обитают сотни местных и мигрировавших видов, в том числе гигантские фламинги, которые проводят период размножения среди соленых озер и болот Бундalu, другого прибрежного заповедника.

Европейские исследователи уверяют, что регион был слабо заселен, за исключением земель вдоль юго-западного побережья. Население Рухуны сократилось в течение многих столетий войн и эпидемий. Большая часть когда-то обработанной земли вернулась к своему прежнему состоянию. Мало что изменилось в и колониальную эпоху, и даже после обретения независимости Рухуна осталась малонаселенным и отсталым, будучи лишь источником экономических мигрантов в Коломбо и западные провинции. В последние годы, однако, большое внимание уделяется развитию и экономическому возрождению региона, особенно территории вокруг прибрежного города Хамбантота и древнего города-порта Галле.

Чай в Рухуне появился поздно. Только в 1900 году первые плантации были посажены среди предгорий Центрального массива, на удобном расстоянии от Галле и Матара с их автомобильным и железнодорожным сообщением со столицей.

В начале 1970-х годов, политические и экономические изменения на Ближнем Востоке отразились в значительном расширении рынка крепкого, насыщенного черного чая, в котором и специализируется Рухуна. Это привело к всплеску чайного производства, последствие которого длится по сей день. Рухуна в настоящее время, наряду с районом



## Чай из Рухуны с клюквой и розмарином

Холодным весенним утром готовим согревающий и полезный чай. Клюква в его составе поддерживает иммунитет при ОРВИ и простудных заболеваниях. Ягода обладает противовоспалительным эффектом и способна бороться с вредными микроорганизмами. Розмарин содержит полезные кислоты, которые подавляют воспалительные процессы, обладают антиоксидантными свойствами и защищают различные структуры нашего организма. Розмариновый отвар применяется в качестве полоскания для борьбы с инфекциями горла, ведь трава имеет мощные антибактериальные свойства.

### Для приготовления нам понадобится:

- 2 чайные ложки черного цейлонского крупнолистового чая Маброк с плантации Рухуны. Его насыщенный, не слишком терпкий вкус хорошо подходит для этого коктейля;
- 120 гр. клюквы;
- 2 веточки розмарина;
- несколько долек лимона;
- 600 мл кипятка;
- тростниковый сахар или мед по вкусу.

### Приготовление:

Чай заварим в отдельном чайнике и дадим настояться 5 минут. Тем временем клюкву поместим в чайник для подачи, добавим сахар, немногоС подавим ложкой, чтобы вышел сок. Добавим розмарин, ломтики лимона, зальем процеженным чаем. Для более выраженного согревающего эффекта можно добавить щепотку молотого имбиря или несколько пластинок свежего.

### Приятного чаепития!



Компания «Маброк» – один из ведущих экспортеров чая в Шри-Ланке. За 30 лет работы она приобрела популярность в 50 странах мира, куда поставляет развесной и фасованный чай высочайшего качества.

Сегодня «Маброк» является частью одного из крупнейших ланкийских концернов, в состав которого входят в том числе и две передовые плантационные компании: «Плантации Келани Вэлли» и «Чайные сады Талавакелэ» вдвоем охватывают 38 чайных плантаций, а производимый им чай составляет 4,5% от всего производимого в стране.

Сочетание всех чайных садов двух лучших плантационных компаний Шри-Ланки дает «Маброку» возможность предоставлять потребителям широчайший выбор высококачественных чаев любой вкус. Известно, что уникальный набор природных условий, присущий разным районам Шри-Ланки, рождает чай с неповторимыми, свойственными только ему вкусом и ароматом. Особенное расположение «Плантаций Келани Вэлли», охватывающих три основные агроклиматические зоны острова, позволяет компаниям производить все разнообразие чаев, каждый из которых несет в себе особенности района произрастания.



### 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) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-42, 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. 8-952-200-28-28
- (№52) м. Выборгская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 8-952-75-14, 8-952-200-23-21
- (№9) м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 590-35-16, 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, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, т. 8-952-200-22-74
- (№22) м. Девяткино, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, т. 8-952-200-21-89
- (№8) м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, т. 8-952-201-09-94
- (№14) м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, т. 8-952-200-29-71
- (№51) м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, т. 364-80-33
- (№5) м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, т. 8-953-341-71-56
- (№53) м. Купчино, ул. Димитрова д. 20, т. 8-996-788-43-39
- (№16) м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-21-33
- (№2) м. Ладожская, пр. Настасиевых, д. 31, к. 1 т. 8-952-200-25-65
- (№52) м. Лахтинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 377-46-54
- (№5) м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-904-608-40-53
- (№18) м. Лесной, пр. Лесной, д. 61/3, т. 8-952-201-21-79
- (№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. Медицинская, ул. Алтайская, д. 14,
- т. 8-921-917-89-01
- (№74) м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, т. 8-952-665-67-95
- (№69) м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103 т. 8-952-288-45-06
- (№60) м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19) м. Новочеркасская, просп. Революции, д. 15, т. 8-952-200-28-01
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№1) м. Новосибирск, пр. Сибиряков, д. 6, т. 8-952-200-28-68 NEW
- (№61) м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 т. 8-950-03-46-82
- (№62) м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, т. 924-17-13
- (№6) м. Парнас, ул. Меркуриева, д. 6 (в помещении магазина «Перекресток»), тел.: 8-952-224-83-48 NEW
- (№63) м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-87
- (№15) м. Пionерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Пл. Советов, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-952-288-59-80
- (№10) м. Площадь Ленина, д. 3, т. 8-981-903-56-35
- (№23) м. Пр. Большевиков, пр. Петроградский, 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, ул. 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. 8-996-773-81-29
- (№26) м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, т. 8-952-200-21-92
- (№73) м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, т. 8-950-046-81-77
- (№75) м. Пр. Мира, ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-216-45-54
- (№27) м. Рыбацкое ул. Прибрежная, д. 18-20, ТК «Парад», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57 NEW
- (№1) Международный центр чаев, Сенная наб., р/п. Фонтанки, д. 91, т. 310-36-98
- (№66) м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-230-31-39
- (№67) Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92
- (№28) м. Технологический институт, ул. 1-я Краснодарская, д. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№18) м. Удельная, пр. Удельная, д. 14 ( с 8:50 до 20:50 ), т. 8-952-200-67-36
- (№7) м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43
- (№76) м. Черниговская, ул. Кирочная, д. 36, т. 8-994-425-64-55
- (№71) м. Электросила, пр. Решетникова, д. 3, т. 988-55-46

#### Регионы:

- 1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
- 2. Великий Новгород, пр. Б. Московской, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11
- 3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, т. 8-911-733-39-99
- 4. Всеволожск, Ленина, д. 28
- 5. Зеленогорск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, к. 1, т. 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
- 6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
- 7. Киршицы, пр. Героев, д. 33, ТЦ «Кириши Плаза», 1 этаж
- 8. Киршицы, ул. Романтиков, д. 4, ТЦ «Волхов», прикассовая зона «Птичка»
- 9. Москва, Вологодский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Вологодский», т. 8-917-525-49-33
- 10. Онек, ул. 70 лет Октября, д. 5 («зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-вс с 10:00 до 20:00)
- 11. Онек, ул. Дианова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
- 12. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-863-244-10-90
- 13. Тюмень, ул. Усиевича, д. 9, т. 8-982-777-11-50
- 14. Казахстан, г. Астана, пр. Дастиш, д. 9, ТЦ «Керлен», Аптека 49
- 15. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТЦ «Азия парк», Аптека 125
- 16. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Банка «Море чая» № 130 (веср. 2024). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: Ли № ТУ77/0198 от 11 ноября 2020 г.

Чайный магазин «Море чая» (ООО «Море чай»), адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, Издатель: ИТ Чайко, И. А. Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 93, офис № 412.

Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, Ефимова, д. 6, лит. А, помещение № 412.

Отпечатано в типографии ООО «Арт-дизайн» 190020, Санкт-Петербург, Внуковская улица, 20а, т. 8-952-200-21-92.

Внешний вид упаковки и цвета, изображенные на фотографии, могут отличаться от реальных.

23.02.2024 г. Издан 23 000 экз. Распространяется бесплатно.

# CAFÉ Esmeralda®

Подлинность и качество колумбийского кофе подтверждает треугольный знак «Café 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.

#### Особенности выбора.

При покупке сублимированного кофе стоит обратить внимание на упаковку. На ней обязательно должны указываться все необходимые данные о хранении. К тому же, упаковка всегда герметична. Причем такой напиток будет всегда обходиться дороже растворимого, но это объясняется его приятным вкусом, неповторимым ароматом и высоким качеством. Покупка сублимированного кофе – это спасение для людей с низким давлением, которые не имеют возможности варить натуральный кофе в течение дня. В состав кофейного напитка входят те же микрэлементы, которые есть в натуральном кофе, поэтому на даче, в дороге или на работе Вы можете побаловать себя чашечкой полезного и вкусного кофе.

#### Пасхальное печенье с Кофе

Делимся с вами еще одним рецептом, который подойдет для того, чтобы порадовать близких во время Великого поста. Такое печенье также подходит тем, кто придерживается строгой диеты, а если вместо сахара использовать сахаразаменитель, то даже и диабетикам. В то время выпечка получается вкусной и радует ароматом кофе.

#### Нам понадобится:

- кофе растворимый сублимированный Эсмеральда – 2 чайные ложки, он есть в магазинах «Море чая»;
- хлопья овсяные – 200 гр., можно заменить овсяной мукой;
- 2 столовые ложки какао-порошка;
- 100 гр. сахара;
- щепотка соли;
- чайная ложка разрыхлителя;
- вода для заваривания кофе – 150 мл;
- растительное масло – 2 столовые ложки.

**Приготовление.** Заварим кофе, пока напиток остывает, подготовим сухие ингредиенты, включим духовку, чтобы успела прогреться.

Смешаем перемолотые в муку овсяные хлопья с какао, солью, сахаром и разрыхлителем, непрерывно перемешивая, начнем понемногу вводить остывший кофе, после добавим ложку масла. Замесим крутое тесто и дадим ему «отдохнуть» минут 15.

Скатаем из теста колбаску и разделим на небольшие равные кусочки. Из каждого сформируем кофейное зернышко. Противень накроем пергаментом, смажем маслом, и выложим печенье.

Выпекаем 15-20 минут при температуре 180°.



## АКЦИИ МАРТА'24

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

Море чая  
группа ВК  
[www.museumtea.ru](https://vk.com/museumtearussia)



Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru). Все нижепомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.



При единовременной покупке чая Шери, Кволити на 990 руб. – пачка чая Шери, натуральный зеленый, 100 пак., 200 гр. и подставка под чашку в подарок. С 4 по 10 марта дополнительно в подарок сумка.



При единовременной покупке чая Айрайз на сумму 990 руб. – подарок чай «Айрайз» Вальс весны, зеленый 30 гр. или чай «Айрайз» Страна чудес, черный 30 гр.

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