



Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 131 (май, 2024)

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ЧАЯ

Чайная промышленность обеспечивает чаем миллионы людей по всему миру. Но если вы думаете, что Международный день чая был задуман, как праздник чаепития, то вы не совсем правы. Он был посвящен работникам чайной индустрии и защищает их права. И хотя Международный день чая – это, безусловно, праздник любителей напитка, радующего и объединяющего людей по всему миру, отмечая его, мы в первую очередь отдаляем дань уважения тем, кто работает в чайной промышленности.

Идея создания дня, посвященного чаю, начала обретать форму во время первой Всемирной чайной конференции, состоявшейся в Нью-Дели в Индии в 2004 году. На конференции присутствовали представители стран-производителей чая, которые признали необходимость подчеркнуть важность чая, как мирового культурного наследия. Впоследствии, 15 декабря 2005 года, мир отметил первый Международный день чая. Дата была выбрана не случайно: 15 декабря была издана Мировая декларация прав работников чайной индустрии. С тех пор праздник отмечается ежегодно, объединяя любителей чая и профессионалов отрасли по всему миру. Первоначально широко отмечалась в странах, являющихся ведущими мировыми производителями чая, таких, как Индия и Шри-Ланка, Непал, Индонезия, Бангладеш, Вьетнам, Кения, Уганда, Малайзия, но на сегодняшний день этот праздник уже укоренился и отмечается по всему миру.

В декабре 2019 года вновь подчеркнув важность чайной отрасли и необходимость направить большие усилия на расширение спроса, особенно в странах-производителях чая, где потребление на душу населения является относительно низким, Генеральная Ассамблея ООН приняла решение объявить 21 мая Международным днем чая. Поэтому официально Международный день чая теперь отмечается ежегодно 21 мая.

Как же отмечать этот праздник? Конечно, чашкой чая. Желательно, самого свежего!

СВЕЖИЙ ВЕСЕННИЙ ЧАЙ ИЗ КИТАЯ

Для начала скажем несколько слов о том, как обычно подбирается ассортимент китайских чаев для магазинов «Море чая», как формируется заказ и как быстро чай поступает на полки. Ответственными за формирование ассортимента китайского чая и за контроль его качества в нашей сети назначены специалисты Комитета контроля качества. Мастера-тистестеры получают из Китая десятки образцов чая, доступных для заказа, после чего определяют какие из них достойны занять место на полках магазинов «Море чая». Этот этап может занять месяц и даже больше. Второй этап, изготовление заказа китайским производителем и его подготовка к отправке, занимает еще примерно месяц-два. Третий этап – доставка чая в Санкт-Петербург.

Время в пути от фабрики до Санкт-Петербурга занимает ещё около месяца. Но и после получения чая на склад «Моря чая» он не сразу поступает в продажу. Сначала образцы чая доставляются для тщательного тестирования нашими чайными мастерами. По итогам тестирования каждому чаю назначается справедливая рыночная цена. Наш поставщик, «Хунань Ти Груп», поставляет продукцию высокого класса, соответствующую образцам. Но в любом случае справедливая и беспристрастная оценка качества мастерами Комитета контроля качества дает гарантию соответствия качества и цены.

Как вы уже сосчитали, время от сбора чая до полки магазина – около 3-4 месяцев. Это обычное время доставки китайского чая покупателям. Иногда этот период может быть длиннее. Это нормально для чая. Чай, упакованный в стране производства в пакеты из фольги, может храниться долгие годы с минимальной потерей качества. Но для зеленых чаев чем время доставки короче, тем лучше чувствуется их тонкий нежный аромат и тем выше они ценятся знатоками.

Поэтому мы несколько раз в году привозим в магазины «Море чая» свежий китайский чай, стараясь обеспечить более быструю доставку. Чай первого сбора стоит гораздо дороже. Это дополнительная цена за свежесть, и для целого ряда китайских зеленых сортов чая она более, чем оправдана. Спрашивайте чай свежего весеннего сбора в магазинах Море чая.



БЕЛЯЕВСКАЯ
ГАЗЕТА

ДАРДЖИЛИНГ ПЕРВОГО СБОРА ИЗ ИНДИИ

Особым спросом в России пользуется терпкий чай из низинного района Индии, расположенного в долине реки Брахмапутры – Ассама. Чай отличается крепостью и насыщенным вкусом. Но есть и любители утонченного по вкусу чая из высокогорного района Дарджилинг. Дарджилинг – высокогорный район Индии, расположенный на высоте 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 индийский чая». Объем производства такого чая очень невелик – менее 3% от общего объема производственных чаев в Индии.

Наши поставщики индийского чая – чайные фабрики, производящие индийский чай «Голден Типс» и «Наргис», имеют лицензионное соглашение с Чайным комитетом Индии. Все чай эти торговых марок сертифицированы, как 100% индийский чай без примесей других чаев. По разрешению от Чайного комитета Индии на продукции нанесены знаменитые официальные логотипы: логотип «Индийский чай», логотип «Дарджилинг», логотип «Ассам», «Нигрия», «Сикким», «Дуарс» и «Кангра». Присутствие таких знаков на упаковках является знаком подлинности происхождения чая и гарантит ею высокого качества.

Но вернемся к свежему весеннему индийскому чаю. Ценители ведут первый весенний сбор (обычно апрельский) чая из района Дарджилинг. Свежий дарджилингский чай первого сбора в году отличается неожиданным вкусом, и ярким чайным ароматом. У такого чая особенный аромат, благодаря которому свежий чай из Дарджилинга полюбился чайным ценителям со всего мира. Такой сезонный чай – один из самых знаменитых и дорогих в мире.

СВЕЖИЙ ЧАЙ ИЗ ШРИ-ЛАНКИ

Остров Цейлон находится вблизи экватора и прудается влажными муссонными ветрами, приносящими обильную влагу. Экваториальный климат предполагает отсутствие сезонов. Шри-Ланка – страна вечного лета и идеального места для выращивания чая. Сейчас на острове 200 гектаров чайных плантаций. Плохой, дешевый чай здесь почти не производится. И сегодня на мировом рынке черного чая цейлонский чай – один из лидеров по объему экспорта и соотношению цены и качества.

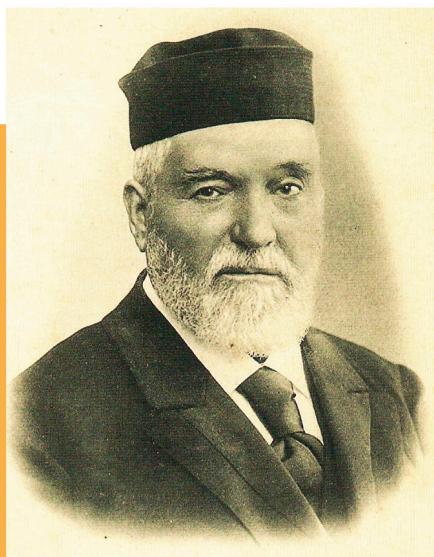
Закупка цейлонского чая магазинами «Море чая» проходит по той же схеме, что и закупка

китайских чаев. Наши специалисты тщательно следят за изменениями во вкусе и аромате каждой вновь прибывшей партии чая и не допускают до продажи товара, в котором даже немножко сомневаются.

Мы гордимся тем, что имеем в своем ассортименте «Свежий чай». Это 100% цейлонский чай, упакованный на Шри-Ланке. Производитель «Свежего чая» – цейлонская чайная фабрика «Кейлол Ти Лэнд». Чай упакован в пачки по технологии «2 недели от куста до пачки». То есть в течение двух недель чай собирают с кустов на чайных плантациях, производят и упаковывают в пачки. Так чай «засыпает» свежим и ждет встречи со своим покупателем, как прекрасная девушка из сказки о спящей красавице, ждущей своего принца. Такой чай можно вскрыть через 2-3 года после упаковки, и он останется таким же свежим и ароматным.

Процесс старения чая запускается только в момент вскрытия пакета с чаем. При факовке чая на Цейлоне в течение короткого времени после сбора урожая покупатель получает свежий сильный чай. Специалистам «Море чая» доводилось бывать на чайных плантациях и фабриках Шри-Ланки, где весь воздух наполнен неповторимым и прекрасным ароматом только что собранного или изготовленного чая. И каждый раз, когда мы вскрываем пачку со «Свежим чаем», мы узнаем этот аромат и вдыхаем глоток воздуха, согретого тропическим солнцем и напоенного муссонными океанскими ветрами.





В XVII-XIX веках чайная торговля сыграла огромную роль в развитии России. До этого дорог между востоком и западом практически не было. И великий чайный путь соединил могучей транспортной артерией две половины огромной страны.

Чай породил самовар, а производство миллионов самоваров привело к развитию металлообработки высокого качества. В то время распределение по России товаров происходило в значительной степени через ярмарки, крупнейшими из которых были Нижегородская и Ирбитская, находившиеся на перепутье транспортных путей России. Можно сказать, что это были Вайльдерберг и Озон того времени. А чайная торговля была наилучшей на этих ярмарках, способствуя их развитию, а значит и движению по стране всех групп товаров. Но, возможно, главное – чай как самоваром стал символом семейного благополучия, русского гостеприимства, деловых купеческих переговоров и дружеских посиделок. В России, наверное, нет ни одного музея, связанного с историей XIX века, в котором бы не было самоварного уголка и других чайных принадлежностей.

И главным мотором чайной торговли были наши отечественные купцы. В таблице приведен список наиболее известных купцов – чайторговцев того времени.

Грибушин из Кунгура, Филиппов из Москвы, Товарищество Цзинь-Лун из Санкт-Петербурга и многие другие не попали в эту таблицу, но очень многое сделали для своих городов. А в начале XX века 60% российской чайной торговли сосредоточилось в двух фирмах, Высоцкого и Кузнецова наследника Губкина. И в этом году исполняется 200 лет со дня

Крупнейшие чайторговские компании России 1912 г.

1. Торгово-промышленное Товарищество «Преемник А. Губкина А. Кузнецова и Ко»
2. Товарищество чайной торговли «В. Высоцкий и Ко»
3. Товарищество чайной торговли «С. В. Перловъ»
4. Товарищество чайной торговли «Петра Боткина Сыновья»
5. Товарищество чайной торговли и складовъ «Братья К. и С. Поповы»
6. Русское Товарищество для торговли чаемъ «Караевъ»
7. Товарищество чайной торговли «В. Перловъ съ Сыновьями»



ВУЛЬФ ВЫСОЦКИЙ. 200 ЛЕТ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ

рождения Колонимуса Вульфа Высоцкого и 175 лет с даты начала его работы в чайной торговле.

Основатель будущей крупнейшей чайной империи родился в черте оседлости в бедной еврейской семье в местечке Старые Жагоры (ныне это Литва). В 25 лет он поступил в чайную лавку Петра Боткина, который имел славу одного из крупнейших чайторговцев страны. Первое время Вульф служил разносчиком чая, ходил с коробом по домам покупателей, а затем, завоевав необыкновенное доверие со стороны хо-зяев фирм, вырос до приказчика на складе. На этом месте Вульф Высоцкий приобрел необходимый опыт в чайном деле и завязал знакомства в деловом мире Москвы. Уже после кончины Петра Кононовича Боткина он решился уйти из приказчиков и завести собственное дело по расфасовке небольших партий чая. И на этом поприще ему спутовалась удача.

Как известно, до начала 1860-х годов весь чай поступал в Россию из Китая через Кантон. Далее чай везли по Великому чайному пути гужевыми караванами, объединившими сотни возов. Этот чай называли караванным. Но с 1862 года Александр II разрешил ввоз чая морским путем. Это намного сократило дорогу и сделало очень рентабельным ввоз чая из Индии и Цейлона. Доставляемые морем чаи стали называть «кантонскими», по названию южно-китайского порта Кантон.

Вульф Высоцкий стал одним из первых чайторговцев, кто вовремя уловил открывшиеся возможности и сделал ставку на кантонские чаи. Даже торговой маркой его фирмы стал корабль, везущий чай. В паруса этого кораблика, очень похожего на китайскую джонку, дули попутные ветры, и в итоге дитечье Вульфа Янкелевича стало в ряд ведущих чайторговских предприятий России. Но для этого потребовалось пройти совсем непростой путь длиной в три десятка лет.



Высоцкий числился московским купцом. Но в 1881 году перешел в петербургское купечество, основав Торговый дом «В. Высоцкий с сыном». Основная масса чая этой фирмы поступала в Россию морским путем, через порты Одессы и Петербурга. Главным образом компания Высоцкого поставляла чайные и индийские чаи, а также невысокие сорта китайского чая. Благодаря своей доступной цене они стали пользоваться хорошим спросом у определенных групп покупателей, особенно популярны чай Высоцкого были среди небогатых слоев населения, как в столице империи, так и в южных регионах страны.

В 1889 году Высоцкий снова стал московским купцом, теперь уже самой высокой 1-й гильдии. Это был невероятный успех. В 1897 году было Высочайше утверждено «Товарищество чайной торговли В. Высоцкого и Ко». В 1901 году фирма удостоилась звания «Поставщика Двора Великого князя Николая Михайловича». Главные конторы фирмы и фабрика по развеске располагались в Москве вплоть до рево-люционных событий.

Вульф Янкелевич посвятил чайному делу почти полвека своей жизни, а на склоне лет активно занялся благотворительностью.

У руля корабля встал сын Давид, который до этого в течение восеми лет возглавлял собственное дело Торговый дом «Д. Высоцкий, Гоц и Ко» с торговым знаком Царь-пушки. Он построил новые фабрики и активно внедрил новые технологии. В частности, в рекламе фирмой той поры гордо звучало, что «развеска и упаковка производится исключительно машинами без прикосновения рук».

Далее компания вышла и на международный уровень, открыв отделения в Нью-Йорке и Лондоне, считавшимся чайной столицей мира. В 1911 году отделение фирмы было создано в Петербурге. Общая численность работников на всех фабриках Высоцкого была более 2000 человек.

Наиболее известными, престижными и дорогими фирменными сортами чая считались «Царский букет», «Индийская роза» и «Серебристый аромат». В целом по стране имелось семьдесят семь торговых заведений Товарищества в сорока девяти городах.

В доме Высоцких при соблюдении национальных традиций говорили на хорошем русском языке, к dochерям приглашали прекрасных преподавателей, а родившийся в 1861 году долгожданный сын Давид, последний из четырех детей в семье, получил хорошее светское образование.

Другом этой семьи был художник Леонид Пастернак, и в доме Высоцких часто бывал его молодой сын Борис, который давал домашние уроки старшей дочери Давида Вульфовича, своей ровеснице Иде. Будущий поэт был безответно влюблен в свою ученицу, и в 1912 году даже дал ей предложение руки и сердца, но был отвергнут. Ее образ запечатлен в известном стихотворении Пастернака «Марбург». В более поздней автобиографической повести «Охранная грамота» Борис Леонидович

писал, что «О своем чувстве к В-й, я знал с четырнадцати лет. Это была красивая, милая девушка, прекрасно воспитанная...».

После революции Товарищество некоторое время пытались продолжить работу, надеясь на восстановление прежнего уклада. В России была в ходу легенда о чайной империи Высоцкого, России Троцкого». Но в 1919 году имущество Высоцких было национализировано. Все чайные активы перешли к государственному объединению «Центрочай», занимавшемуся распределением запасов оставшегося в стране чая.

В 1922 году бывшая фабрика Высоцких вошла в состав треста «Чайуправления». Но в 1927 году трест был упразднен. И на этом история фирмы Высоцкого в России надолго прервалась.

Давид Высоцкий вместе с семьей уехал в Париж, а руководителем польского отделения стал Соломон Зайдлер. Фирма оказалась единственной из российских чайных компаний, которой удалось успешно продолжить свой бизнес и после революции под флагом Лондонского отделения. А с момента создания государства Израиля фирма официально зарегистрировалась именно здесь и стала одной из старейших компаний этой страны. Ее нынешним руководителем с 1979 года является представитель 5-го поколения Высоцких господин Шалом Зайдлер, под руководством которого фирма успешно развивается и захватывает львиную долю чайного рынка страны. Зайдлер мечтает вернуть чай Высоцкого в Россию. И для петербургской выставки в честь 200-летия основателя фирмы сделан памятный надпись на книге «Чай Высоцкого» и прислан нам несколько исторических документов и современных упаковок чая Высоцкого, которые также представлены на выставке.

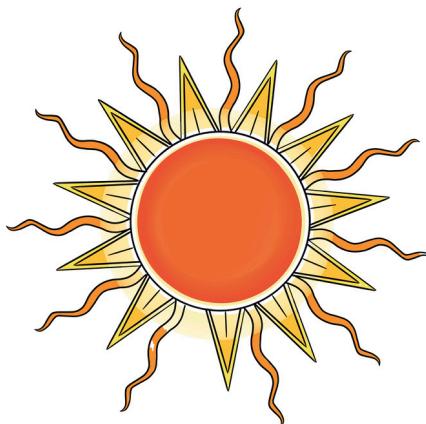
В статье использованы материалы книг Максима Ожегова «Русская жестя» 2022 года и Леонида Лифлянда «Чай Высоцкого» 2019 года, а также Ивана Соколова, научного руководителя музея «Море чая» в Санкт-Петербурге и научного редактора книги Л.Лифлянда.

Познакомиться с выставкой в честь 200-летия В. Высоцкого, попробовать современный чай Высоцкого, узнать больше об истории чая в России и поучаствовать в дегустации 6 необычайных сортов чая из разных стран можно в Санкт-Петербурге в музее «Море чая» на наб. р. Фонтанки, 91.



Музей «Море чая»
Вконтакте.
Афиша мероприятий
музея.





ЦЕЙЛОНСКИЙ НОВЫЙ ГОД – АЛУТ АВУРУДУ

В середине весны ланкийцы празднуют Национальный Новый год – Алут Авуруду. Этот праздник отмечают как сингальцы, так и тамилы с особой радостью. Новый год знаменует сбор урожая риса и символизирует окончание одного солнечного цикла и начало нового. На Шри-Ланке считают, что все, что делается в период Нового года, обязательно приносит свои плоды, ведь это самое благоприятное время для любых начинаний.

Шри-Ланка – это многонациональное государство, где люди разных культур и религий живут вместе. Плотность населения острова около трехсот пяти человек на квадратный километр, а всего в стране более 22 миллионов жителей. 75% из них – это сингальцы, которые в основном исповедуют буддизм, 16% – тамилы, исповедующие индуизм, 7% – мавры и малайцы, исповедующие мусульманство, так же на острове проживают потомки детей от смешанных браков Ланкийцев с выходцами из Европейских стран, исповедующие христианство.

В многонациональном государстве, где на небольшой территории проживают буддисты, индуисты, христиане, мусульмане и даже древние племена отшельников, все живут в мире, что подтверждается списком праздников, которым относятся к индуизму, исламу, буддизму, христианству и являются нерабочими днями на всей территории страны.

Учитывая, что 76% населения все же исповедуют буддизм, то большинство праздников в году относится именно к этой религии, особенно чтиствуя традиции буддизма.

Национальный новый год.

В середине апреля (13-14 числа), когда солнце перемещается из Дома Рыб в Дом Овна, ланкийцы празднуют Национальный Новый год – Алут Авуруду. Этот праздник отмечают как сингальцы, так и тамилы с особой радостью. Новый год знаменует сбор урожая риса и символизирует окончание одного солнечного цикла и начало нового.

Согласно легенде, Принц Мира по имени Интравада пришел на землю в этот день, чтобы даровать всем людям мир и счастье. Он появился из молочного моря (кири), нарушая все законы гравитации, на белом экипаже с венком из белых цветов на голове. В это время вы сможете услышать птицу Коха, которая поет только один раз в году именно в период Нового Года.

В преддверии праздника во всех домах идет генеральная уборка, стирка. Из кухни доносится сладкий аромат новогодних кушаний. Шри-Ланкийский Новый Год начинается в соответствии с расчетами астрологов. Астрологи также обычно предсказывают и окончание старого года. Поэтому время между окончанием старого года и началом нового может составлять несколько часов и называется оно Ноонагата (Нейтральный период), когда вы находитесь во временном вакууме.



Традиционные новогодние угощения на Шри-Ланке.

Особого внимания заслуживает КИРИБАТ – белый рис на кокосовом молоке. Он входит в меню ресторанов обычно во время завтрака, и нарезанный ромбами, подается во время всевозможных церемоний. Кирибат с его мягким вкусом хорошо и сам по себе, и с острыми закусками, например, с измельченной смесью острого красного перца, лука, лимона и пряностей – кати сэмбала. С кокосовой стружкой и пальмовым медом Кирибат становится сладким.

Самые распространенные сладости на Шри-Ланке – КОКИС, КАВУМ и ТАЛА ГУЛИ. Кокис – это муичные колесики со спицами, жареные в кипящем масле, напоминающие наш «хворост». Кавум – что-то вроде сладких пончиков. Тала Гули являются традиционным ланкийским новогодним блюдом. Эти шарушки или рулетики, приготовленные из семян кунжута, соли и пальмового сахара. «Тала» на сингальском означает «кунжут», а «гули» – то, что они сделаны в форме рулетиков или шариков. В состав Тала Гули обычно входят четыре основных компонента: семена белого кунжута, высущенный кокос, пальмовый сахар и соль.

МУНГ КАВУМ – еще одна любимая сладость Шри-Ланки, которую обычно готовят во время сингальского тамильского Нового года и особых случаев. Это хрустящая выпечка из муки бобов мунг и рисовой муки.

БАНАНЫ также неотъемлемая часть праздничного стола. Это один из древнейших фруктов в мире. Теоретически, можно жить только на одних бананах, которые защищены толстой кожурой, не требуют особого приготовления и являются одними из самых полезных для здоровья фруктов. Банан – комплексный источник углеводов, диетических волокон, богат витаминами А, В и С и содержит кальций, железо и калий.

Самым популярным напитком на острове по-прежнему остается ЧАЯ, преимущественно черный. Не секрет, что именно он принес популярность Шри-Ланке во всем мире. Чай пьют крепкий, часто добавляя в него молоко и сахар. Существует интересная, но мало кому известная «чайная церемония» по-циейлонски. Ланкийцы называют такой способ приготовления чая «кард чая», а сам чай называют КИРИ ЧАЙ, что в переводе с сингальского означает «чай с молоком». Для кири чая используется гранулированный черный цейлонский чай, свежий имбирь, сахар. Самое интересное в его приготовлении в том, что готовый напиток необходимо переливать из одного сосуда в другой, высоко (на ярд) поднимая одну емкость над другой. Этот процесс придает чаю больше аромата за счет насыщения кислородом. Так делают и мы для гостей Общества дружбы.

Традиции Алут Авуруду

Время наступления Нового года – транзитный период в планетарном движении и считается неблагоприятным для начала любой деятельности. В это время необходимо воздерживаться от какой-либо работы, нельзя есть, пить, принимать ванну, а нужно сосредоточиться на медитации и религиозных обрядах. Астрологи также предсказывают, когда надо зажечь первый огонь, совершив первую сделку, приготовить первый в новом году молочный рис (Кирибат), и даже съесть первый кусочек пищи.

Все, что делается в период Нового года, по предсказаниям астрологов, обязательно приносит свои плоды, ведь это самое благоприятное время для любых начинаний, совершененных в нужный момент времени.

Другая негласная традиция праздника – почитать старших и укреплять взаимоотношения с соседями. Ведь доверие, любовь, дружба и взаимопонимание играют важную роль в достижении ментального, физического и духовного благополучия и раскрепощения. По традиции люди обмениваются небольшими пучками листьев Бетеля. Бетель – это священная трава, очищающая организм. Она помогает укреплению десен, избавляет от плохого дыхания, способствует улучшению пищеварения, убивает болезнетворные бактерии в организме. Старшее поколение, благословляя своих наследников, может их головы специальным маслом, что приносит удачу в делах.

ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ СО ШРИ-ЛАНКОЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



Общество дружбы со Шри-Ланкой не могло не отметить этот важный для ланкийцев праздник. От имени Общества мы отметили Новый год по-циейлонски со всеми любителями этого сказочного острова и, конечно, цейлонского чая. Наши гости три дня наслаждались традиционными цейлонскими угощениями и напитками на основе чая, узнавали об истории праздника и Ланкийских обычаях встречи нового года.



Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте www.morechamag.ru

- (№3) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-23, 550-86-90
- (№4) м. Ботаник, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), т. 8-952-200-21-69
- (№50) м. Василеостровская, б-р Линия В.О., д. 25, т. 8-952-289-92-28

- (№5) м. Владмирская, 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, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, т. 8-952-200-22-74

- (№13) м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89

- (№8) м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, т. 8-952-201-09-94 NEW

- (№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

- (№52) м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, т. 8-953-343-1-56

- (№16) м. Купчино, ул. Дмитровская д. 20/т, т. 8-906-788-43-39

- (№16) м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-23-33

- (№17) м. Ладожская, пр. Настасинский, 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. Лесной, 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. Малковская, пр. Литейный, д. 46, т. 8-953-344-04-03

- (№59) м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, т. 987-50-85

- (№62) м. Московская, 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, шоссе Вреволюции, д. 15, т. 8-952-200-28-01

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

- (№21) м. Победы, ул. Бассейная, д. 27 т. 8-952-034-54-82

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

- (№23) м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-87

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

- (№64) м. Площадь Революции, ул. Бассейная, д. 5, т. 8-952-288-59-80

- (№65) м. Площадь Ленина, д. 3, т. 981-003-56-35

- (№22) м. Пр. Большевиков, пр. Пятилетки, 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. 8-996-773-81-29

- (№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. Пушкинская ул. М. Зениногорская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-216-45-64

- (№27) Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 18-20, ТК «Парад», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57 NEW

- Международный центр чаёных сортов, пр. Северного, д. 91, т. 310-36-98

- (№63) м. Площадь ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-230-31-39

- (№67) м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92

- (№25) м. Технологический институт, пр. Пятилетки, д. 1, т. 8-952-200-22-56

- (№68) м. Удельная, ул. Екатеринская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), т. 8-952-257-67-36

- (№7) м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43

- (№76) м. Чернишевская ул. Киркорова, д. 36, т. 8-994-425-64-55

- (№71) м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, т. 988-55-46

Регионы:

- 1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка»

- 2. Великий Новгород, пр. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11

- 3. Северополис, Северополисский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99

- 4. Выборг, пр. Ленина, д. 28

- 5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 26, к. 1, т. 8-922-250-95-01, 8-952-058-51-12

- 6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30

- 7. Киршицы, пр. Героев, д. 33, ТЦ «Кирши Плаза», 1 этаж

- 8. Кириши, ул. Романтиков, д. 4, ТЦ «Волхов», прикассовая зона «Птичка»

- 9. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», т. 8-917-525-49-33

- 10. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-вс с 10:00 до 20:00)

- 11. Омск, 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. Помень, ул. Ульянова, д. 9, т. 8-982-777-11-50

- 14. Казахстан, г. Астана, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керуен», Аптека 49

- 15. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Аптека 125

- 16. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» № 131 (май, 2024). Рекламное изложение.

Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство № Р-77-098-1982 от 11 ноября 2020 г.

Издатель: ООО «Борисовский дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Елизарова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Чурка А. И. Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, ул. Елизарова, д. 91, офис № 112.

Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Елизарова, д. 6, лит. А.

Главный редактор: Борисова А. С.

Отпечатано в типографии ООО «ТК «Девиз», 190020, Санкт-Петербург, ул. Красногвардейская, д. 138, к. 1, лит. В. В том: 4-й и 6-й часть, комп. 313; часть № 2 за 05.05.2024 г. Цена выхода в свет: 20.04.2024 г. Тираж: 24 000 экз. Распространяется бесплатно.

С теплым ветром к нам прибыл свежий весенний чай

В начале мая в наши магазины поступил свежий весенний китайский чай нового свежего урожая. А ведь свежесть чая так важна.



Успейте попробовать чай весны 2024 года. Среди свежих чаев спрашивайте:

Бай Му Дань (Белый Пион) –

белый чай из почек и молодых листьев. Аккуратно собранные почки и два верхних листочка почти никак не обрабатывают, только подсушивают на открытом воздухе и сушат, оставляя их без скрутки, в естественном виде.

Бай Хао Инь Чжень (Серебристые Иглы с Белым Ворсом)

Нежнейшие почки чайного куста еще не успели раскрыться, как были бережно сняты и щадительно отсортированы. Благодаря такой деликатной обработке чай сохраняет максимум полезных веществ, которыми наделили его плодородные почвы юга Китая и его благоприятный климат.

Бай Мао Хоу (Беловолосая Обезьяна)

Чайники покрыты белым ворсом и по форме напоминают обезьянинь хвостики. Настой получается золотистого цвета. Аромат сладковатый травянистый. Вкус цветочно-медовый с нотками фруктов. Чуть взявшее сладкое послевкусие. Чай богат витаминами и аминокислотами, поэтому усиливает защитные функции организма.

Чжу Е Цин (Свежесть Бамбуковых Листьев)

Чайники по форме и по цвету напоминают бамбуковые листья. Они такие же заостренные с обоих концов, плотные, гладкие и блестящие. Аромат освежающий, луговой. Вкус настои нежный, ягодный, сладковатый.

Синь Ян Мао Цзинь (Пушистые Лезвия из Синь Янь)

Настой чуть золотистый, в нем можно заметить легкую взвесь из ворсинок, покрывающих лист. Аромат свежих весенних трав и цветов. Вкус сочный травянистый сладковатый густой.

Си Ху Лин Цзин (Колодец Дракона Озера Си Ху)

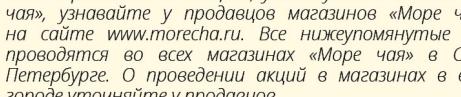
Готовый чай имеет аромат поджаренных семечек, плоские глянцевые чаинки ярко зеленого цвета.

АКЦИИ В МАЕ'24

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК
[www.museumtea.ru](#)

Музей чая



При покупке двух любых тканевых мешочек с чаем Голден Тип – третий (не дороже каждого из первых двух) в подарок.



При единовременной покупке чая Шери, Кволити на 990 руб. – пачка чая Шери, натуральный зеленый, 100 пак., 200 гр. и брелок в подарок.