



ЭЛЕКТРОННАЯ  
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

## ЦВЕТ ОСЕНИ – ЛИМОННЫЙ

*Настоящий осенний чай – это чай с лимоном. Сочный, полный витаминами лимон превращает любой чай в эликсир бодрости. Яркий желтый кружочек – это летнее солнце на дне вашей чашки. С ним комфортно и светло даже темным осенним вечером, когда за окном слякоть и дождь. Чай с лимоном вкусный и полезный, не зря его считают традиционным русским напитком.*



Многие иностранцы уверены, что «чай с лимоном» – это русский традиционный напиток. Еще в далеком XIX веке английские газетчики информировали своих читателей о том, что в России пьют чай с лимоном. Так это и закрепилось в сознании британцев: русские мужики в туалетах, уставшие извозчики сидят по трактирам и пьют чай, обязательно с лимоном.

Реальность была несколько иной. В XVII–XIX веках лимоны были деликатесами только для самых богатых, что нашло свое отражение даже в народном фольклоре: «Артамоны [фамилия богатых купцов. – И.С.] едят лимоны, а мы, молодцы, одни отгузцы». В России еще далекого XVII века лимоны в бочках завозили из Европы, куда они попадали из колоний. В бочках лимоны были засолены. Свежие лимоны в значительных объемах стали поступать в Санкт-Петербург во второй половине XIX века. Впрочем, они были продуктом элитного потребления, мало распространенного в обществе. К примеру, горожанин того времени мог подарить лимон своей любимой девушке – такой подарок воспринимался, как драгоценное кольцо с блестящим камешком. На протяжении последних двух столетий сила на лимонах падала. Попробуйте подарить любимой девушке вместо дорогого кольечка лимон и наблюдайте результат.

В XVIII веке элита малороссийских казаков и гетманы получали иногда до 500 лимонов (соленые в бочках) среди массы различных даров, которые приходили им из России в качестве подарков за лояльность. Пили ли чай с лимонами в XIX веке? Разумеется пили. Молодой купчик, кинувшийся своим состоянием, еще в начале XIX века легким мог заказать в трактире дорогой китайский чай и нарезанный лимон, который он картиною бросал в чашку с чаем. Для своего времени это была показная роскошь.

В XVIII – начале XIX века можно было просто демонстрировать свое благородство, накидав в чашку с очень дорогим чаем долики засоленного лимона. Навряд ли это было так же вкусно, как чай со свежим лимоном, но эффект на окружающую публику определенно был большой! Показная, вопиющая роскошь. Молодой купчик кидает в дорожный кхитинский чай лимон – возмутительно вызывающее!

В конце 1870-х годов на рынке Санкт-Петербурга было уже немало лимонов – благо в порт постоянно подходили корабли с этим деликатесом и цена тут была одна из самых низких в стране:

- Лимоны мессинские, лучшие, доставлялись в Санкт-Петербург из Италии после открытия навигации (как и итальянские апельсины, кстати). Цена в начале привоза: от 30 коп. за 10 штук, потом цена постепенно увеличивается до 7 руб. 50 коп. за 10 штук. Такие цены были в 1853 г. В ноябре 1854 г. цена на лимоны также была повышенна до 2 руб. 50 коп. за 10 штук.

- Лимоны португальские, привозятся гораздо позже мессинских, уже в августе и сентябре. Кулинар тех лет так отзывался о португальских лимонах: «достоинством [качество. – И.С.] онные ниже [итальянских. – И.С.], и цена им вдвое дешевле мессинских».



- Лимоны средние и мелкие продавались на рынке всегда дешевле (с дисконтом к базовой цене).

- Лимоны соленые в овощных и фруктовых лавках продавались от 40 до 60 коп. за 10 штук.

Казалось бы... копейки! Вот только стоит учитывать, что в те же годы за 12–16 копеек можно было побаловать себя в ближайшем трактире: помимо супа и горячего блюда, хватило бы на водку, стерльди, красную икорку, соленые огурчики. Можно ли назвать чай с лимоном русской национальной традицией – решайте сами. Англичане за Вас все давно решили. Кстати, Вы и сами можете, как говорят в народе, – «жирануть», – устроить возмутительно роскошное чаепитие конца XVIII – начала XIX века. Достаточно лишь добавить в чай долику лимона.

Соколов И.А.,  
кандидат исторических наук,  
научный руководитель музея Море чая.

### Имбирный цитрус

Когда вглядываешься в туман сквозь мокрое стекло, и кажется, что этот дождь никогда не кончится, самое время готовить «Имбирный цитрус». Этот напиток поддержит иммунитет, согреет и поднимет настроение. Многие осенью любят готовить чай с имбирем и лимоном, но если вы совсем «раскинули» от осенних хандры, лимон можно заменить апельсином, а вместо обычного черного или зеленого чая взять за основу любимый Эрл Грей. Например, Голден Типс с бергамотом.

#### Нам понадобится:

- пара пакетиков черного чая с бергамотом;
- 1 крупный сочный апельсин;
- 400 мл кипятка;
- свежий имбирь и мед по вкусу.

#### Приготовление.

Имбирь почистим, настрем на терке или мелко порубим. Заварим чай, сразу добавив в него измельченный имбирь. Пока напиток настаивается, на дно чашки выжмем сок из одной половинки апельсина, а вторую перекем на долки и разложим по чашкам с соком. Дольем в чашки горячий процеженный чай. Под действием цитрусового сока настой станет светлым как янтарь. Добавим мед.

#### Приятного чаепития!

### Осенний зеленый чай

Цитрусовые, как мы знаем, – источник витамина С, который тоже никому сейчас не повредит. А о пользе антиоксидантов, кирказонита и витаминов, содержащихся в зеленом чае, и рассказывать не нужно. Имбирь – полезная добавка к чаю, особенно осенью. Пряный корень поможет при боли в горле и других симптомах простуды. Эта добавка справится с головной болью, улучшит кровообращение, поможет согреться. Предлагаем приготовить этот ароматный и полезный коктейль, только кроме лимона добавим еще и апельсин, а вместе с имбирем заварим в чае гвоздику, это украсит привычный осенний напиток, и он засияет новыми теплыми красками.

#### Нам понадобится:

- чай зеленый (обычный или с лимоном);
- 600 мл воды;
- три долики лимона;
- две долики апельсина;
- 6 тонких пластинок имбиря;
- три бутончика гвоздики;
- мед по вкусу;
- веточка мяты для украшения.

#### Приготовление.

Заварим чай водой температуры 85°, дадим настояться 2 минуты и процедим в отдельную емкость. Добавим в емкость имбирь и гвоздику и оставим, пока температура напитка не опустится до 60 градусов. Добавим долики цитрусовых, по желанию подсладим медом и украсим листочками мяты.

#### Приятного чаепития!



Видео  
о фестивале



## 6 лет Музею чая

Музей Море чая отметил свое 6-летие в сентябре.

Музей МОРЕ ЧАЯ – это история и чайное путешествие во времени, это чайная культура и традиции разных стран, это 1000 подлинных чайных экспонатов, рассказывающих о пути чая по миру, это китайский чайный клуб и Петербургское общество дружбы со Шри-Ланкой, чайные церемонии и дегустации, чайный магазин и 1000 сортов чая со всего мира, чайное кафе и чайные коктейли, чайные вечера и мастер-классы.

Музей чая – это новые знания, эмоции и море вкусного чая.

Нам уже 6 лет, и мы поздравляем тех, кто каждый день делится своими знаниями и хорошим настроением с нашими гостями, и наших гостей, – тех, кто приходит к нам за душевной беседой и горячим чаем.

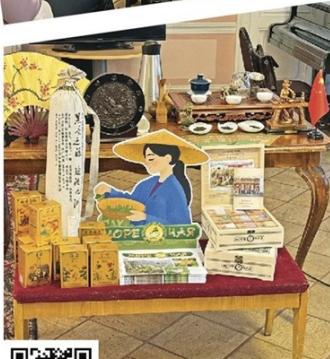
Только в 2023 году мы провели более 500 экскурсий по музею чая и более 100 чайных мероприятий для 5000 петербуржцев и гостей города.



Видео  
о празднике



## 75 лет образования КНР в Межрегиональной ассоциации международного сотрудничества



Видео  
о событии



26 сентября по приглашению Межрегиональной Ассоциации международного сотрудничества Море чая приняло участие в Торжественном событии по случаю 75-летия образования КНР. Более 50 руководителей и представителей общественных и государственных организаций, ответственных за развитие российско-китайской дружбы присутствовали на мероприятии.

Мы познакомили генерального консула Китая в Санкт-Петербурге, господина Ло Чжанхуэя с нашими планами в 2027 году отметить 300-летие Кяхтинского договора между Россией и Китаем о вечном мире и дружбе и договорились о встрече в Международном центре и музее чая для обсуждения организации празднований.

Китайский Чай впервые попал в Россию в 1638 году. Тогда русскому царю Михаилу Романову вручили подарок из Китая – 4 луга чая. А триумфальное шествие чая по России началось после заключения в 1727 году Кяхтинского договора. Чай скоро стал нашим национальным напитком и 200 лет в России пили только китайский чай, который доставлялся из Китая караванами по Великому чайному пути через город Кяхту.

В нашем клубе ежедневно проводятся чайные церемонии, мастер-классы по китайскому чаю и чайные школы, которые окончили свыше 1000 человек. А в наших магазинах можно найти и выпить более 300 разных сортов китайского чая.



Г-н Ло Чжанхуэй  
Генеральный консул Китая  
в Санкт-Петербурге

# БРЕНДУ ЭЛИТНОГО КИТАЙСКОГО ЧАЯ

ЧА  
БАО 20 лет



«Ча Бао» переводится на русский язык, как «чайная драгоценность». И действительно, наш китайский ассортимент – это настоящая драгоценность, благодаря исключительно высокому качеству поставляемого чая и нашему строгому контролю за его соблюдением. Не случайно в главном чайном магазине страны в Москве в доме купца Сергея Пернова на Мясницкой улице, 19 (этот магазин в конце XIX века был знаменит именно качественными китайскими чаями) витрина самая близкая к Красной площади отдана чаю «Ча Бао». Чай «Ча Бао» фасуется в пакеты и металлические банки в Китае, это 100% китайский элитный чай. Также под этой маркой в магазинах «Море чая» продаются на развес элитный китайский чай, который поставляется к нам в пакетах по 0,25 – 1 кг и не перефасовывается в России, а сразу продаётся покупателям.

В качестве поставщиков и фасовщиков мы выбрали чайную компанию из хунаньской провинции, «Хунань Ти Групп». Мы начали сотрудничать с ней в 2002 году. Главный офис и головная фабрика компании находятся в китайском городе Чанша. У этого города есть много общего с Санкт-Петербургом. Население 6,5 млн. человек, почти как в Петербурге. Во время войны с Японией в 1941–1945 годах город Чанша четырежды подвергался ожесточенным атакам, но геройски защищался и не был взят, так же, как и Ленинград, который

не сдался врагу в годы блокады во время Великой Отечественной войны. Пожалуй, между нашими городами только два главных отличия: население Чанши – китайцы, а климат гораздо мягче, чем в Петербурге. Летом здесь около 30° тепла, а зимой температура не опускается ниже плюс 5°.

«Хунань Ти групп» является ведущим предприятием сельскохозяйственной индустрии, специализирующимся на выращивании, производстве, переработке, продаже чая и научных исследованиях в области чая. Компания входит в сотню лучших предприятий Китая в сфере сельского хозяйства и в первую десятку крупнейших предприятий сельскохозяйственной индустрии провинции Хунань с населением 65 млн человек. Компания имеет 10 коммерческих подразделений, 71 фабрику по изготовлению высших сортов чая, 74 высококачественные чайные плантации общей площадью более 300 тыс. гектар. При компании созданы четыре научно-исследовательских центра по изучению чая.

Китай – единственная страна, в которой производится вся палитра чаев – белый, зеленый, желтый, бирюзовый (слабо, средне и сильноферментированный), красный и пуэр. И, конечно, в «Море чая» есть наиболее популярные представители всех групп китайского чая.

## КИТАЙСКАЯ ЧАЙНАЯ ПАЛИТРА



### КРАСНЫЙ ЧАЙ

Красный чай полностью ферментированный, в результате чего чайные листья становятся темно-красными, коричневыми или черными.

Процесс изготовления черного чая включает заваривание, скручивание, окисление и сушку. В Китае, где чай появился, черный чай называют красным из-за его красноватого цвета. Красный чай известен как насыщенный и крепкий, с нотками солода, вкус зависит от сорта. Популярные китайские красные чаи: Даинь Хун, И Синь Хун Ча, Хун Цзин Лун, Хун Цзин Ло.



### ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Зеленый чай совсем не проходит стадию ферментации, поэтому листья зеленого чая имеют зеленый цвет. Процесс производства зеленого чая включает нагрев, скручивание и сушку.

Зеленый чай обычно яркий, растительный и может стать вяжущим или горьким, если его слишком заварить. Популярные зеленые чаи: Си Ху Лун Цзин, Шу Сян Лой, Е-Шен, Дун Тин Би Ло Чунь.



### УЛУН

Улун – частично ферментированный чай, ферментация в диапазоне от 10 до 80%. Процесс изготовления улана включает заваривание, скручивание, окисление, формование и сушку.

Китайские улуни, как правило, с деревесными нотами, в то время как лайваньские стили обычно более легкие и цветочные. Существует широкий диапазон улонов: помимо степени ферментации, обжарка бывает светлой, средней и темной. Популярные улуни: Те Гуань Инь, Да Хун Пао.



### БЕЛЫЙ ЧАЙ

Белый чай мягко ферментируется, позволяя чайным листьям медленно сохнуть после сбора в течение 2-3 дней. Белый чай наименее обработан из всех видов чая, и процесс включает только заваривание и сушку. В основном производится в китайской провинции Фуцзянь. Белый чай, как правило, имеет нежный, тонкий вкус, цветочный или фруктовый. Популярные белые чаи: Бай Му Дань, Бай Хао Инь Чжень.



### ЖЕЛТЫЙ ЧАЙ

Желтый чай редко встречается за пределами Китая. Степень ферментации 10-20%. Производство похоже на производство зеленого чая, но с дополнительным этапом медленной ферментации в течение нескольких дней, в результате чего листья приобретают желтый цвет. В основном его производят в китайских провинциях Хунань и Сычуань. У желтого чая мягкий вкус, что-то среднее между белым и зеленым чаем, но без горечи. Специальный процесс медленного окисления удлиняет травянистые, горькие нотки.



### ПУЭР

Уникальный сильноферментированный сорт чая. Выдержанний пуэр может быть чрезвычайно дорогим. Ферментация пуэра происходит после стадии сушки. Пуэр бывает зеленым (шен) и черным (шы). Пуэр со временем меняется и становится более сложным, но в целом он имеет крепкий вкус с нотками дерева и шоколада. Популярные пуэры: Гун Тин Пуэр, Юань Нянь Чэн Сян.

В Китае существует термин «знаменитые чаи». И это не просто красивые слова. «Знаменитый чай» – это конкретное понятие, применяемое к определенной группе китайских сортов чаев. В древние времена чиновники тех провинций Китая, где выращивался чай, лучшие сорта отправляли ко двору для подношения императору. Начиная с династии Тан, в Китае появились императорские чайные сады. Чиновники осуществляли тщательный контроль за уходом, сбором и изготовлением чая с соблюдением всех традиций. В более чем тысячелетней истории чаю при каждой династии появлялся свой «чайный фаворит», ведь каждому императору нравился определенный сорт. Наиболее ценные сорта регистрировались в реестре императорской подати чая. Знаменитый чай определяется как качественный, обладающий характерной для данного сорта внешней формой листа, отличающейся цветом, ароматом и вкусом. Качество чайного листа зависело от того, насколько хорошо ухаживали за кустами, соблюдали правила сбора и полную тонкостей технологию обработки. Знаменитые сорта родились в определенных исторических условиях, под влиянием разнообразных географических и «человеческих» факторов, поэтому каждый из них имеет свой характер. За всю китайскую историю насчитывалось много знаменитых чаев, которые славились в течение долгого времени. Поэтому понятие «двести знаменитых» очень условно. Какие-то сорта уходят, на смену им рождаются новые. Нужно подчеркнуть, что каждый сорт китайского чая имеет множество градаций качества, часто 12. И они могут отличаться по цене закупки в Китае в 1000 раз. Поэтому уровень качества конкретного сорта определяет не красивое китайское название, а конкретная торговая марка, принятые в этой марке стандарты качества и наличия в фирме-производстве, а также опытные специалисты, способные при получении каждой новой поставки проконтролировать уровень качества и цену.

Первый среди лучших – зеленый чай Си Ху Лун Цзин (Колодец дракона Озера Си Ху). Именно с него у многих людей начинается любовь к зеленному чаю. О нем сложены песни и легенды. Родина этого чая – провинция Чжэцзян, окрестности Западного озера (Си Ху) в городе Ханчжоу. Си Ху Лун Цзин известен со временем

династии Чин. «Четыре драгоценности» позволили ему приобрести высочайшую репутацию: изумрудный цвет, чистый аромат, совершенный вкус, прекрасный внешний вид. Более дешевый и поэтому популярный чай – Лунцзин. Он очень похож и по вкусу, и по виду на своего элитного собрата. Но истинные ценители понимают и чувствуют разницу.

Те Гуаньинь (Железная Богиня Милосердия). Этот чай выращивают на юге провинции Фуцзянь в уезде Аньси. Название сорта куста перешло и на название готового чая. Те Гуаньинь – классический среднеферментированный улун. Множество легенд сложено о нем. Чай имеет настой кремового цвета и оставляет чудесное медово-цветочное послевкусие. В сети магазинов «Море чая» Даинь Хун от торговой марки «Ча Бао» в маленьких жестяных баночках радует своим качеством, и к тому же может стать прекрасным подарком.

Даинь Хун (Красный чай из Дянси). Для чая собирают только полные почки с одним молоденьким листочком внутри. Вкус этого чая так же легок, как и аромат. Заваренный лист идеальной формы превосходно выглядит в стеклянном чайнике. Белый чай – это клад витаминов.

Даинь Хун (Красный чай из Дянси). Для чая собирают только полные почки с одним молоденьким листочком внутри. Вкус этого чая множества покрытых золотом пушком почек. В магазинах «Море чая» Даинь Хун от торговой марки «Ча Бао» в маленьких жестяных баночках радует своим качеством, и к тому же может стать прекрасным подарком.

В сети наших магазинов представлено множество качественных сортов китайского красного чая из провинции Фуцзянь. Для чая собирают только полные почки с одним молоденьким листочком внутри. Вкус этого чая множества покрытых золотом пушком почек. В магазинах «Море чая» Даинь Хун от торговой марки «Ча Бао» в маленьких жестяных баночках радует своим качеством, и к тому же может стать прекрасным подарком.

