



Рекламное издание

Где чай выгодно, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 135 (декабрь, 2024)

  
ЭЛЕКТРОННАЯ  
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

## НОВОГОДНИЙ ЧАЙ

### Зимние рецепты

Наступление Нового года мы неизменно отмечаем под знаком определенного животного согласно восточному календарю и дарим близким и друзьям сувениры с этим символом.

#### Символ 2025 года - Зеленая змея.

Змея почитается в Китае, как символ мудрости и обретения новых

знаний. Талисман в виде змеи помогает в учебе, развитии скрытых способностей и воплощении новых идей. Грациозная и элегантная змея также считается воплощением женской интуиции, а благодаря своему умению сбрасывать старую кожу символизирует постоянное обновление. В год змеи ее изображение обязательно принесет удачу.

На нашей новогодней пачке «Избранное из Моря чая» изображен Царевна-змея в окружении фруктов, потому что внутри пачки чай «Ялла ночь» – высококачественный цейлонский чай с сушеными яблоками, корочками лимона и апельсина.

Цейлонский чай «Маброк» представлен в сети магазинов «Море чая» почти 20 лет. За это время ланкийская компания «Маброк Тис», производитель и экспортер чая «Маброк», стала нашим надежным партнером и союзником. Мы горды тем, что «Маброк Тис» выбрала наши магазины для презентации своего ассортимента качественного цейлонского чая. А «Маброк Тис» в свою очередь очень ценит покупателей «Моря чая» и старается чаще раздавать им новинками и подарками. За много лет работы команда «Маброк Тис» овладела искусством производства разнообразного ассортимента чаев, чтобы удовлетворить предпочтения и вкусы всех любителей чаев, в том числе россиян.

Будучи оstromным государством, Шри-Ланка знаменита пляжами, одними из лучших в мире, большинство из них сосредоточены на юге страны. Также на юге Шри-Ланки находится один из самых интересных природных заповедников, в котором обитают многочисленные животные, такие как слоны, леопарды, медведи, дикие буйволы, олени и удивительная коллекция красавиц птиц. Этот парк носит имя «Яла». После путешествия по заповеднику родилась идея интересного чайного купажа, и команда «Маброк Тис» начала экспериментировать с разными чаями, вкусили икусствами фруктов. Несколько дней были проведены в составлении и дегустации различных чайных смесей, придуманных в заповеднике Яла. После долгих обсуждений титстеры наконец добились идеальной чайной смеси для россиян.

В Шри-Ланке производится большое количество отличного листового черного чая, поэтому было решено, что основой для смеси должен стать чай стандарта FBOF, имеющий сильный аромат темный цвет настоя. Больше чая в России выпивается зимой, поэтому чай для смеси был взят крепкий. Выборпал на чай, произрастающий в районе Ратнапура, известном во всем мире голубыми сапфираами, так на-

зываютми «кошачими глазами» и восхитительной коллекцией драгоценных камней. После того, как была выбрана основа для смеси, титстеры должны были работать над ее вкусом. Так как клубника популярна, и русские потребители лучше всего знакомы с этим вкусом, было принято решение использовать для чая именно клубничную вытяжку, а чтобы придать смеси «энергичности», была добавлена капля лимонного аромата. Специалисты пробовали добавлять разное количество ингредиентов, дегустировали каждый вариант и в итоге выбрали идеальную пропорцию. Далее предстояло выбрать кусочки фруктов. Из 25 составленных комбинаций ингредиентов была выбрана одна самая лучшая.

Чайный купаж «Ялла ночь» – это настоящий пейзаж Шри-Ланки. Основа из черного чая – это темное небо над островом, усыпанное мириадами ярких звезд, кусочки фруктов – разнообразие яркой флоры и фауны Яла, а неповторимый цитрусовый аромат – атмосфера экзотического заповедника далекого Цейлона.

Чай с малиной – это еще один символ зимних чаепитий, а банка малинового варенья – частичка солнечного лета среди холодной русской зимы. Маброк Тис подготовили для вас крупнолистовой черный цейлонский чай с ароматом сочной спелой малины. Такой чай можно пить как самостоятельный напиток, наслаждаясь тонким ароматом, похожим на малиновую конфетку, так и добавляя в него малиновое варенье, чтобы счастье от малинового чаепития было наиболее полным.

А если вам случилось простудиться или вы хотите обезопасить себя от такой неприятности – пейте чай с малиной и имбирем. Богатый витамином С такой малиново-имбирный чай поможет поддержать иммунитет. Свежий корень имбиря моем, чистим и трем на терке. Прогреваем заварочный чайник кипятком, после кладем в него чай, малиновое варенье и нарезанный имбирь. Даём кипятку остить до 80-85° и заливаем 500 мл воды наши ингредиенты. Наставляем несколько минут. По необходимости добавим мед. Наш целебный напиток готов.

#### Витаминный чай

Приди домой с прогулки по зимнему парку, хочется быстро согреться, а хорошая порция витаминов в чашке с любым чаем зимой не будет лишней. Чтобы не отказываться себе в таком удовольствии и за пять минут приготовить чайно-витаминный коктейль, можно заранее сделать витаминные бомбочки. Предлагаем заморозить необходимые ингредиенты в силиконовых формочках, и не тратить много времени перед каждым чаепитием.

Можно взять любые ягоды, у нас это клюква и облепиха, дополнить любими цитрусами и травами. Клюква, богатая витамином С – хорошая природная альтернатива жаропонижающему при простуде. А облепиха – настоящий кладезь витаминов и микрозлементов, которые сохраняются в ягоде даже после заморозки и термической обработки. Заваривать наши бомбочки будем ароматным цейлонским чаем «Ялла ночь» от Маброка, в котором содержится смородиновый лист и корочки лимона, они придают напитку дополнительную пользу и аромат.

#### Для витаминного чая нам понадобится:

- чай «Ялла ночь» от Маброк – 10 гр;
- полстакана замороженной клюквы;
- полстакана облепихи;
- сладкий апельсин;
- половинка лайма;
- несколько веточек розмарина;
- форма силиконовая, например для кексов.

Приготовление. Ягоду разморозим. Апельсин очистим, нарежем и покроем косточками. Поместим ягоды с апельсином в отдельную емкость и покроем блендером, оставив несколько ягод целыми для украшения.

Лайм порежем на тонкие дольки. Розмарин разделим на небольшие веточки. Ягодную смесь распределим по формочкам, положив в каждую несколько целых ягод и долек лайма, украсим розмарином.

Уберем форму в морозилку на несколько часов. В чайнике для подачи заварим чай. Готовую бомбочку опустим в горячий чай, она быстро растворится, отдавая свой аромат и полезные свойства.

#### Приятных чаепитий!



## Пламенный чай

Похоже, нас ждет настоящая зимняя сказка на Новый год. Давно не видели заснеженных улиц, деревьев, словно бы обсыпаных сахарной пудрой. Каждый вечер, будто стараясь успеть украсить город к празднику, кто-то щедро сыплет сверху снегом. Морозным утром иди по скрипучему чистому снегу — настоящее наслаждение. А вечером предлагаю немного согреться с помощью природного огня, который дарит чай и свежий перец чили.

Целебный капсансиан в стручках красного жгучего перца обладает мощным антибактериальным и противовирусным действием. Чай с перцем поможет повысить иммунитет, особенно сопротивляемость простудам.

Для основы напитка мы выбрали индийский черный чай с ярко выраженным индийским королевским — Масала, а чтобы сладить остроту перца, дополним напиток соком деликатного лайма.

В настоящей индийской чайной смеси «Масала», — а значит и в нашей, от Голден Типс, — присутствует богатый набор специй и пряностей, что добавляет пленности нашему чаю.

**Корица**, известная миру с древних времен, всегда была уникальным ингредиентом в различных кухнях мира. Сладким древесным ароматом корица подчеркнет вкус ваших любимых блюд, и в то же время, обладая лечебными свойствами, окажет благотворное воздействие на организм. Корица является источником антиоксидантов, также помогает бороться с инфекциями и вирусами и защищает.

**Гвоздика** — ароматная специя, сильная и сладкая, с горьким, вяжущим, острым вкусом и мускатным послевкусием. Эта пряность очень интенсивна. Гвоздика укрепляет иммунную систему, обладает антибактериальными свойствами, защищает печень и помогает контролировать диабет.

**Имбирь** использовался в древней китайской и индийской медицине. Широко известны его антибактериальные и согревающие свойства. Имбирь стимулирует кровообращение, может помочь снизить уровень сахара в крови и защитить от сердечных заболеваний.

Гвоздика, корица и имбирь обладают противовоспалительным действием.

**Черный перец** — универсальная столовая приправа, используемая для ароматизации всех видов блюд в кулинарии по всему миру. Перец богат остротой и изменяет вкус любой еды. Горошины черного перца стимулируют вкусовые рецепторы и помогают предотвратить потерю веса, а также улучшают работу мозга.

### Для согревающего напитка нам понадобится:

- чай Масала от Голден Типс (пачка с нашего фото) — 8-10 граммов;
- 600 мл кипятка;
- свежий перец чили — 1/4 стручка (но не больше!);
- половина стручка лайма;
- по желанию можно подсладить медом или сахаром.

### Приготовление.

Перец и лайм помоем и обсушим полотенцем. Половину стручка чили нарежем колцами. Лайм нарежем тонкими дольками или кружками.

Заварку вместе с перцем поместим в чайник и зальем кипятком, добавим лайм. При необходимости добавим подсладитель. Дадим настояться не дольше 5 минут.

Будьте осторожны. Важно не переборщить с перцем, он должен лишь чуть-чуть добавить огня и подчеркнуть вкус чая, а не превратить его в «слезоточивую» жидкость. Тем более, что в чае Масала уже есть черный перец и пряности. Поэтому рекомендуем брать больше четверти стручка на 600 мл чая, можно даже меньше.

### Приятного чаепития!

## Чайный кекс с ягодами

К праздничному столу приготовим ароматную выпечку на черном цейлонском чае. Сегодня вечером все соберутся за новогодним столом, на котором в изобилии будут сытные калорийные закуски, на каждую из которых наверняка ушло немало времени. Если еще не определились с десертом, можно сэкономить усилия и драгоценные минуты, которых в уходящем году осталось совсем немного, и приготовить этот простой, быстрый и вкусный кекс. Наверняка у вас в морозильнике остались ягоды, а чай точно найдется в каждом доме. Так что приступим.

### Для чайного кекса нам понадобится:

- чай черный цейлонский, мы взяли крупнолистовой Кволи-ти, как на фото — 2 чайные ложки;
- 250 мл кипятка для заваривания чая;
- стакан замороженных ягод (любых);
- мука пшеничная — 250 г (в зависимости от влажности ягод может потребоваться немного больше);
- масло подсоленное — 100 мл;
- сахар (лучше коричневый) — 150 граммов;
- мед — 2 столовые ложки;
- какао-порошок — 2 столовые ложки;
- разрыхлитель теста — 10 граммов;
- сахарная пудра для обсыпки.

### Приготовление.

Заранее достанем ягоды из морозильной камеры, чтобы они подтали и с них стекла лишняя влага. Заварим чай, дадим ему хорошо настояться, прошедшем, добавим мед, и оставим остывать до комнатной температуры.

Проещем в миску муку, какао, разрыхлитель, добавим корицу. Всыпем масло, всыпем сахар и хорошо перемешаем.

Всыпем в массу чай, хорошо вымесив, добавим ягоды, еще раз перемешав. Часть ягод оставим для украшения.

Выпекаем в форме, и поставим выпекаться в разогретую до 190° духовку на 40-45 минут.

Готовый кекс достанем, дадим ему остыть, присыпем сахарной пудрой, перед подачей украсим ягодами.

## Чай с малиновым вареньем и апельсином

Предлагаем рецепт чая, который порадует вас вкусом спелых ягод, взбодрит, освежит и зарядит витаминами.

### Для двух порций коктейля нам понадобится:

- любой цейлонский черный чай — 8 граммов;
- несколько столовых ложек малинового варенья;
- половина апельсина;
- несколько ягод малины (для украшения);
- 500 мл кипятка.

### Приготовление.

Заварим чай, а пока он настаивается, мякоть апельсина измельчим в блендере. После добавим малиновое варенье. Фруктово-ягодную смесь соединим с чаем и прошедшем сквозь сито. Украсим напиток ягодами малины и листиками мяты.

### Приятного чаепития!





## БЛАГОДАРИМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КАЧЕСТВЕННОГО ЧАЯ ЗА ЕЩЕ ОДИН ГОД С МОРЕМ ЧАЯ



Компания «Кволити Цейлон» была основана на Шри-Ланке уже 35 лет назад. А в магазинах «Море чая» чай «Кволити» и «Шерли» представлен с момента основания сети, то есть с 1995 года. За много лет чай «Кволити» и «Шерли» полюбился россиянам, а его высокое качество не меняется по сей день. В линейке представлены все основные стандарты цейлонского чая: ОРА, ОР1, FBOP, РЕКОЕ. Создатель торговой марки «Шерли» Джозеф Киттири Джаявардена называл чай в честь своих сыновей, составив название из первых слов их имён (Шеран и Рихан), и пообещал никогда не снижать качество производимого чая. Компания за много лет овладела искусством производства разнообразного ассортимента чаев, чтобы удовлетворить предпочтения и вкусы любителей чая во всем мире, в том числе и в России.



Коллекция чая «Птицы Цейлона» так же богата разнообразными чайными сортами, как Шри-Ланка богата разными видами птиц. Под маркой «Птицы Цейлона» представлены все основные стандарты цейлонского чая, в том числе и чай с добавками всеми любимых фруктов. Производитель чая «Птицы Цейлона» – наш давний партнер, чайная фабрика «Цейлон Ти Лэнд». За 16 лет нашего непрерывного сотрудничества компания зарекомендовала себя, как надежный поставщик качественного 100% цейлонского чая.



Вот уже 20 лет мы сотрудничаем с «Хунань Ти Групп», производителем чая «Ча Дао». Компания производит чай на 71 фабрике по изготовлению высших сортов китайского чая, который выращивается на ее 74 собственных чайных плантациях. Кроме выращивания, производства и продажи чая, компания занимается также научными исследованиями в области чая и продвижением культуры его потребления. В ассортименте «Хунань Ти Групп» невообразимое множество китайских чаев, различающихся и по месту произрастания, и по способам обработки, и по форме чайного листа. Но есть кое-что, что объединяет все эти непохожие друг на друга чаи – их высокое качество и любовь к чайному делу, с которой их выращивают и производят на чайной фабрике в городе Чанша.



Чай «Голден Типс» выращен в Индии и упакован индийской компанией «Голден Типс», основанной в 1933 году. Чай «Голден Типс» представлен в нескольких сотнях чайных бутиков по всему миру. Головной офис компании «Голден Типс» расположен в высокогорном Дарджилинге. «Golden Tips» в переводе на русский означает «Золотые типсы», то есть чайные нераспустившиеся почки, которые особенно ценятся знатоками чаев. Чай Голден Типс доставляется с лучшими плантаций по всей Индии. Опытная команда тиестеров и мастеров-купажистов гарантирует соблюдение высоких стандартов в процессе закупки и купажирования чаев. А в «Море чая» чай «Голден Типс» представлен с 2015 года, а значит в новом году мы будем отмечать наш первый совместный юбилей!



Название торговой марки «Анрайз» в переводе с немецкого означает «стимул, побуждение». Чай «Анрайз» купажируется в Германии с натуральными добавками, соответствующими строгим стандартам качества. Хороший чай в сочетании с натуральными кусочками фруктов, лепестками цветков, сушеными ягодами и натуральными маслами, действительно, прекрасно стимулирует организм человека на творчество, полезный труд и активный отдых. Все купажи авторские. С 2013 года наши покупатели убедились в прекрасном качестве этого чая и, несмотря на высокие цены и трудности с доставкой из Германии, по-прежнему любят этот чай.



Производитель чая «Маброк», компания «Маброк Тис» – один из ведущих экспортеров на Шри-Ланке. За 30 лет работы компания приобрела популярность в 50 странах мира, куда поставляет чай неизменно высокого качества. На собственных 32 чайных плантациях компании под постоянным контролем специалистов производятся сотни сортов чая, что составляет 4,5% от общей чайной продукции Шри-Ланки. Коллекция 100% цейлонского чая представлена в металлических баночках, подарочных шкатулках, картонных пачках, в пакетиках и на развес. Вся весовая коллекция чая упаковывается в фольгированные пакеты для сохранения свежести и аромата чая. «Маброк Тис» входит в одну группу компаний с двумя передовыми плантационными компаниями: «Плантации Келани Вэлли» и «Чайные сады Талавакелле». Сочетание всех чайных садов двух лучших плантационных компаний Шри-Ланки дает «Маброк Тис» возможность предоставлять потребителям широчайший выбор высококачественных чаев на любой вкус. Особенное расположение плантаций, охватывающих несколько основных агроклиматических зон острова, позволяет компании производить все разнообразные чаи.



Мы гордимся тем, что имеем в своем ассортименте «Свежий чай». Это 100% цейлонский чай, упакованный на Шри-Ланке. Производитель «Свежего чая» – цейлонская чайная фабрика Цейлон 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 ждала своего принца. Такой чай можно вскрыть через 2-3 года после упаковки, и он остается таким же свежим и ароматным. И каждый раз, когда мы вскрываем пачку со «Свежим чаем», мы узнаем этот аромат и вдыхаем легкоту воздуха, согретого тропическим солнцем и напоенного муссонными океанскими ветрами.

### Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться. Уточняйте информацию на сайте [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

- (№3) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-42
- (№40) м. Беговая ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), т. 8-952-200-23-42
- (№50) м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, т. 8-900-623-83-00
- (№5) м. Владивостикская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 8-952-200-23-21
- (№9) м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 8-952-200-27-21
- (№10) м. Гражданский пр., пр. Севастопольский, д. 109, к. 1, т. 8-904-339-44-43
- (№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. Дубенко ул., ул. Дубенко д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89
- (№8) м. Дыбенко, Европейский пр., д. 8, т. 8-952-200-46-46 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. Ильюшина, д. 1, т. 8-929-102-67-14
- (№53) м. Купчино ул. Дмитриева, д. 20, т. 8-996-788-43-39
- (№16) м. Купчино ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-21-33
- (№17) м. Ладожская, пр. Нахимовиков, д. 31, к. 1 т. 8-952-200-25-65
- (№54) м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 377-65-54
- (№55) м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-952-200-48-66
- (№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. 8-963-309-32-50
- (№59) м. Международная, ул. Бели Куня, д. 8, т. 987-50-85
- (№2) 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
- (№19) м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, т. 8-952-294-05-46
- (№60) м. Нарвская, Старолетергуский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19) м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, т. 8-952-200-28-01
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№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. Пионерская, ул. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-97
- (№15) м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Площадь Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-904-555-79-65
- (№65) м. Пр. Ленина, наб. Ленина, д. 3, т. 8-981-003-56-55
- (№23) м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№24) м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голиков, д. 53, т. 8-952-200-00-75
- (№25) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, т. 8-952-200-29-88
- (№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. 49/1, 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, ТК «Парда», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57 NEW
- (№11) м. Межнациональный центр чаи м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, т. 310-36-98
- (№6) м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-239-45-45
- (№67) м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92
- (№28) м. Технологический институт, ул. 1-я Краснодарская, Екатеринбург, т. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№68) м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), т. 8-996-761-19-77
- (№7) м. Черниговка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43
- (№76) м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, т. 8-994-425-64-55
- (№1) м. Балтийская, наб. Обводного канала, д. 119, к. 7 (Гипермаркет «Лента»), т. 8-952-288-55-46 NEW

#### Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
2. Великий Новгород, пр. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный квартал», 1 этаж
3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99
4. Борисоглебск, д. 38
5. Ленинградск (Калининградская обл.), Большой Окружной пр. 25, к. 1, т. 8-922-250-05-81, 8-952-658-51-12
6. Кингисепп, Болшевская Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
7. Кирши, пр. Героев, д. 33, ТК «Кириши Плаза», 1 этаж, т. 8-921-919-90-49
8. Кирши, ул. Романтиков, д. 4, ТЦ «Волхов», прикассовая зона и Плитерочки
9. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Октябрьский», т. 8-952-75-49-33
10. Омск, пр. Мира, 100 (Сибирский международный рынок), т. 8-951-229-41-45 (также с 10.00 до 20.00)
11. Омск, ул. Дианова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
12. Омск, ул. Масленникова, д. 134, т. 8-381-229-41-45
13. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-863-244-10-90
14. Тюмень, ул. Усиевича, д. 9, т. 8-982-777-11-50
15. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, 9, ТРЦ «Кермен», Аптека 49
16. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Аптека 125
17. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» №135 (декабрь, 2024). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по контролю за сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: №УД 77-01982 от 11.11.2022 г.

Издательство ООО «Торговый дом «Рубин», адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, Ермаковский проезд, 91, офис №420. Адрес электронной почты: info@morechamag.ru

Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ермакова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бойкова А. С.

Отпечатано в типографии ПК «Дизайн», 190023, Санкт-Петербург, Вн. тор. 4, МО Елизаровский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, лит. В, пом. 4-Н-Б, часть комн. 311-Част. № зала 15-Б-200. Дата выхода в свет: 01.12.2024 г. Ирбис: 22 000 экз. Распространение бесплатно.

6+

Друзья, в нашем музее представлены почти 1000 экспонатов XIX-XX веков и инсталляции, рассказывающие об истории чая в России и главных чайных странах мира, о значении Великого чайного пути и русского чайного купечества, о культуре чаепития и чайных аттестатах различных периодов. В чайном кафе при музее – Ти Лайнже – проходят мастер-классы по чаепитию, посвященные чаю, и дегустации после экскурсий. Здесь можно и отдохнуть и попить превосходного бодрящего чая.

Образная экскурсия длится примерно час. После экскурсии гостям предлагается принять участие в игре-дегустации шести необычных сортов чая с помощью ведущего угадать их названия.



### Новогодние каникулы в Музее чая на Фонтанке, 91.

Записывайтесь на экскурсии и чайные вечера



А еще каждую пятницу гости собираются на чайные вечера в кафе при музее. У вас есть возможность согреться, получить новые знания и умения, насладиться живым общением в уютной компании, а также познакомиться с чайными традициями разных стран, узнать о новых чайных сортах. Мы с вами окунемся в мир истории и культуры далеких стран и, конечно, вместе приготовим и выпьем вкусный чай.

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

(812)310-36-98

WhatsApp +7(911)086-86-60

## НОВОСТИ МОРЕ ЧАЯ В ДЕКАБРЕ'24

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

Музей чая  
группа ВК

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



ЯНВАРЬ / 2025 / JANUARY

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



• «Счастливый календарь» обменивается на «счастливый календарь» 2024 года при покупке на любую сумму или выдается в подарок за единовременную покупку на сумму от 1000 рублей. В «счастливом календарике» отмечены дни, в которые в магазинах «Море чая» при представлении этого календарика действует скидка 10% на весь товар. Эта скидка не суммируется с другими скидками и акциями. При покупке в магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге бонусы UDS начисляются на сумму чека в соответствии со статусом покупателя в системе UDS.

• Настенный календарь «Море чая» выдается в подарок за единовременную покупку от 3000 рублей.

• Настенный и «счастливый» календари выдаются до их окончания в магазине.

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