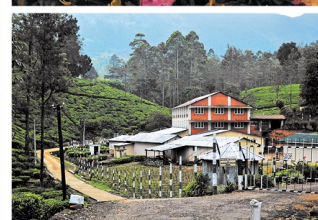




Специалисты «Кволиити Цейлон» за работой



Джозеф Джаявардена в титестерской лаборатории



В Титестерской лаборатории чайной фабрики «Кволиити Цейлон»

«Кволиити Цейлон»

Компания «Кволиити Цейлон» знакома покупателям магазинов «Море чая» уже более 25 лет. Ведь наша сеть сотрудничает с ней со дня открытия первого магазина в Санкт-Петербурге. За много лет чай «Кволиити» и «Шери» полюбили россияне, а их высокое качество не меняется и по сей день. Как в далеком 1993 году и обещал Джозеф Джаявардена, директор и основатель чайной фабрики «Кволиити Цейлон». Компания начала свой долгий путь в 1989 году, и с первых дней ее главным принципом стало поддержание высокого качества продукции, а главной ее ценностью – покупателя.

Ассортимент «Шери» и «Кволиити» в основном состоит из чистых черных чаев разных стандартов, среди которых и 3 самых популярных в России стандарта Цейлонского чая: особо крупнолистовой чай ОР, оптимально сочетающий крепость, терпкость, аромат и мягкость вкуса; крупнолистовой чай РЕКОЕ, производимый из взрослых 8-дневных листьев с наименьшим содержанием кофеина, дающий терпкий и полезный для пищеварения настой; среднелистовой чай с типсами FВОР, наиболее крепкий и ароматный чай. Совсем недавно в ассортименте появились пакетики-пирамидки с высококачественным чаем, соединенным с цветами и фруктами.

Поддерживать соответствие производимого чая высоким нормам и стандартам директору Джозефу помогает команда профессионалов, трудящихся в его компании. В том числе в штате всегда есть важные специалисты, отбирающие качественные чай на стадии его закупки на официальном чайном аукционе Шри-Ланки, а также проверяющие готовые фасовые упаковки. Такие специалисты называются «Титестеры».

Профессия «Титестер»

Название профессии образовано от двух английских слов: Tea (чай) и Taster (дегустатор). На русский язык название профессии можно перевести как «дегустатор чая».

Дегустатор чая является особенным и востребованным специалистом в чайной промышленности. Работа такого специалиста – одна из самых трудных в мире сегодня, потому что требует от человека определенного таланта. Дегустация чая – это блестящая и увлекательная карьера на чайной фабрике, а также в области международной торговли чаем. Такой специалист высоко ценится и хорошо зарабатывает. Дегустация чая – это искусство, но чтобы овладеть им в реалиях современной чайной промышленности, оно должно быть подкреплено научными знаниями. Дегустатор чая, или титестер, должен иметь чувствительные вкусовые рецепторы, чтобы понять и дифференцировать вкус чая. Его об-

язание должно быть не менее чутким, чтобы идентифицировать ароматы рассматриваемых чайных образцов. Поэтому титестер должен пожертвовать определенными привычками и воздерживаться от курения, алкоголя и употребления пряных продуктов.

Чтобы стать чайным дегустатором, нужно прежде всего знать все о процессах выращивания и производства чая на плантации. Такой специалист должен различать виды чая, его стандарты, сорта и купажи. А также разбираться в сельском хозяйстве, садоводстве, биологии и пищевых технологиях. Помимо знаний о выращивании и обработке чая, хороший титестер должен в совершенстве овладеть наукой непосредственно дегустации чая. Традиционно мастерство в этой области обусловлено прежде всего опытом.

Как происходит дегустация чая перед его закупкой

Выращенный на плантациях Шри-Ланки чай незамедлительно отправляется на государственный, так называемый, аукцион. Свежий, только что поступивший на аукцион чай покупают чайные экспортерские компании, которые фасуют его в пакеты и отправляют на кораблях покупателям по всему миру. Так поступает и «Кволиити Цейлон». Каждую неделю с чайного аукциона в компанию доставляются десятки образцов чая с разных чайных плантаций, из которых предстоит сделать выбор. Чтобы не ошибиться с ним и закупить качественный чай, требуется титестер.

Качество чая в определенной упаковке должно быть неизменным от партии к партии, из года в год. Поэтому у дегустатора есть образцы, все параметры которого титестер хранит в своей голове и с которым он сравнивает пришедшие с аукциона чаи.

Титестер оценивает внешний вид чайного листа, исследует его на хрупкость, ломкость, обращает внимание на его цвет, форму, размер, наличие в нем мелких фракций. Далее он приступает к исследованию вкусовых качеств чайного настоя и изучает мокрый заваренный лист, его цвет, вид и запах. Только на основании всех полученных данных специалист может сделать вывод о тестируемом чайном образце.

Чтобы продегустировать чай, титестер, используя специальную ложку, зачерпывает чай из специальной титестерской емкости и всасывает чай из ложки с громким звуком. Это обусловлено тем, что таким образом чай попадает в рот с большей скоростью. На этой скорости чай орошает заднюю часть неба, оседая на нем мельчайшими каплями. Это помогает чайному дегустатору глубоко исследовать образец. Затем чай выплевывают в специальную плеватницу,

и дегустатор передвигается к следующему опытному чайному образцу. Чайному дегустатору приходится пробовать большое количество образцов ежедневно, поэтому ему необходимо сплевывать его, чтобы не выпивать литры чая.

Набор Титестера

Набор титестера состоит из трех предметов: кружки для заваривания чая, крышки для удобства слива настоя и изучения заварки, и емкости для полученного чайного настоя. На одну кружку берется 1 чайная ложка сухого чайного листа среднего размера. Мелколистового чая следует брать меньше. Черный чай заливается в кружку кипятком, а зеленый водой, нагретой до 80°C. Черные чаи завариваются около 5 минут, а зеленые от 1 до 3 минут в зависимости от сорта. Крышка имеет специальные зубчики, свозь которые чай выливается во вторую емкость. Чайные листья при этом остаются в кружке. После этого мокрую заварку помещают на крышку для ее исследования.

Дегустация каждой партии чая в «Море чая»

Главная задача титестера компании-производителя чая – сделать купаж заданного вкуса по наименьшей цене.

А вот в компании, работающей с розничными покупателями, задача титестера – исключить ошибки производителя или же обман путем увеличения в купаже доли дешевых составляющих. В «Море чая» есть специальный Комитет контроля качества, который следит за выпускаемой в продажу продукцией. В на-

шем комитете работают дегустаторы чая с 15-летним опытом. Из каждой вновь прибывшей партии чая отбираются образцы всех позиций. Все образцы подвергаются сначала органолептическому контролю. Чай должен иметь хороший внешний вид, чаинки – быть яркими и блестящими, должно быть минимальное количество крошек и черешков. Всё это влияет на оценку. Затем все образцы завариваются в стеклянных чайниках таким же способом, как потом будут заваривать большинство потребителей. Через прозрачный чайник можно оценить цвет и интенсивность настоя, а при дегустации полностью его вкуса и соответствие стандартам данного чая.

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

Мы можем сказать, что за 25 лет работы с фирмой Кволиити мы предъявляли им претензии по тем или иным чаям всего несколько раз. Меньше, чем в 1% случаев. И можем сегодня поблагодарить эту фирму за качество. Не случайно ее чай «Шери» и «Кволиити» пользуется наибольшим спросом в сети «Море чая» из всех цейлонских чаев.

Анна Бойкова



Команда Комитета контроля качества чая «Море чая»

Акция в магазинах «Море чая» в сентябре



Купите чай «Шери» или «Кволиити» в магазинах «Море чая» на сумму от 500 рублей в период с 1 по 30 сентября 2018. и получите печать на чек. По одной печати за каждые 500 рублей.



Каждая печать будет равняться 50 рублям при следующей покупке любой посуды «Ча Бао» в магазинах «Море чая» до 1 января 2019 года.

МАСАЛА ЧАЙ

Чай Масала - это напиток, приготовленный на основе черного чая с добавлением смеси индийских специй и трав. Созданный предположительно в Индии, напиток приобрел всемирную популярность, став неотъемлемой частью чайных карт во всем мире. Традиционный состав чая Масала включает в себя черный индийский чай, зеленые стручки кардамона, палочки корицы, гвоздику, молотый имбирь, черный перец, но за много лет существования напитка во многих странах появились разнообразные его версии.

Ингредиенты Масала чай

Рецепт чая Масала не фиксирован, и во многих семьях, не говоря о странах, есть собственные варианты его приготовления. Тем не менее, чай Масала традиционно состоит из пяти основных компонентов: чай, кардамон, имбирь, молоко и сахар.

В качестве основы современного чая Масала обычно используют крепкий индийский чай Ассам. Благодаря его терпкости и насыщенности специи и подсластители не перебивают его вкус. Из специй доминирующую роль в составе играет смесь, называемая «карха», состоящая из имбиря и зеленых стручков кардамона. Другие пряности обычно являются дополнением к кархе. Иногда добавляют масала-чай с одной или несколькими палочками корицы, звездочками аниса, семенами фенхеля, перцем, мускатным орехом и гвоздикой. В западных странах используют душистый перец, чтобы заменить корицу и гвоздику. А в Индии более типично использование гвоздики.

Другие возможные ингредиенты включают мускатный орех, черный кардамон, чили, кориандр, лепестки розы или корень солодки. Некоторые люди предпочитают небольшое количество тмина или кайенского перца.

Добавление молока

В отличие от многих чаев, которые заваривают в воде, добавляя молоко в готовый чай, традиционный масала-чай часто варят непосредственно в молоке. Традиционно в Индии для приготовления масала-чая используется буйволиное молоко. За пределами Индии обычно используется цельное жирное коровье молоко. Как правило, напиток варят в одной части молока к двум-четырем частям воды. Для тех, кто предпочитает пить чай без молока, оно полностью заменяется водой.

История масала чая

Чай Масала, который легко найти сегодня в любом кафе или ресторане по всему миру, имеет историю, насчитывающую тысячи лет. История чая Масала началась тысячи лет назад в качестве очищающего и оживляющего аюрведического напитка. Некоторые легенды гласят, что он был создан 9000 лет назад, другие - что напитку только 5000 лет. Нет единого мнения и относительно родины масала-чая. Есть версии, что его впервые придумали на территории современной Индии, а то время как другие приписывают чаю тайское происхождение.

Даже несколько тысяч лет назад чай Масала готовился с использованием широкого спектра специй и насчитывал несколько различных рецептов. Единственным отличием древнего чая Масала от его современной версии являлось отсутствие в этом пряно-сладком напитке чая, а следовательно, и кофеина.

В 1835 году британцы разбили чайные плантации в индийской провинции Ассам. Черные чаи, производимые в этом районе, стали поначалу добавлять в местные рецепты чая Масала. Это можно считать временем появления чая Масала в том виде, в котором мы привыкли пить его сегодня: чай со специями, молоком и сахаром. Однако такой напиток в начале не имел массовой привлекательности, поскольку чай был главным образом экспортным товаром и был слишком дорогим для большинства жителей Индии.

В начале 1900-х годов, чай стали продвигать для массового потребления внутри Индии. Поскольку черный чай был все еще очень дорогим, торговцы готовым напитком добавляли к нему молоко, сахар и специи, чтобы сделать напиток вкусным, сократив при этом затраты. Чай Масала стал еще более популярным в Индии в 1960-х годах, когда механизированная форма производства чая сделала черный чай доступным для простого индийского народа. Чай CTC, или гранулированный чай, не обладает теми нюансами вкуса, которые многие ждут от чашки свежезаваренного индийского чая, но у него есть яркий, дубильный аромат, который сделал его вкусовой основой для сладких, сливочно-пряных индийских напитков. По этой причине чай Масала с гранулированным чаем до сих пор остается основным напитком во многих частях Индии. Но в европейских странах, включая Россию, предпочитают в основе масала-чая высококачественный листовой чай.



ESTD. 1933

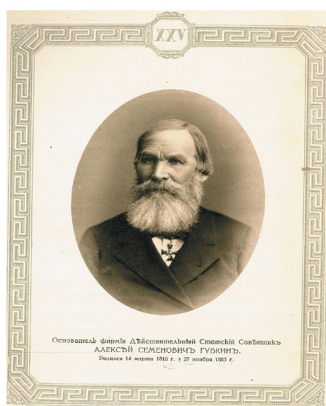
GOLDENTIPS®

Индийская компания «Голден Типс» была основана в 1933 году. Ее миссия - сделать доступными высококачественные 100% индийские чаи, выращенные и упакованные в регионе произрастания. Есть в ассортименте и настоящий, приготовленный в Индии, чай Масала, в составе которого черный 100% индийский чай, кардамон, имбирь, черный перец, острый перец, гвоздика, лавровый лист и корица.

Анна Бойкова

Алексей Семёнович Губкин - чаеоторговец, изменивший чайную торговлю всей Российской Империи

Мы начинаем публиковать цикл статей о выдающихся чайных купцах Российской империи, благодаря которым чай стал русским национальным напитком и которые делали много благотворительных дел и помогли развитию культуры.



в Кяхту ради «промена». А Кяхта, расположенная на границе с Китаем, тогда была столицей русско-китайской торговли. Променяя кожи на чай, повёз Алексей Семёнович, этот чай продавать. И ему удалось чай реализовать с выгодой. Тогда молодой купец попросил выделить его долю имущества из семейного дела и решил заняться ещё не очень развитой, но крайне перспективной, чайной торговлей.

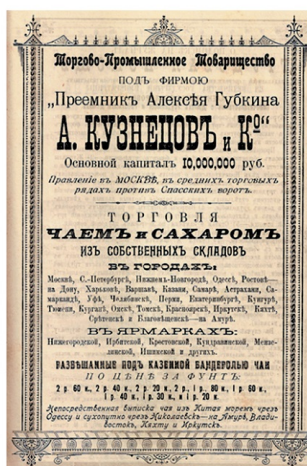
Долой кожи, даёшь чай!..

Занявшись чайным бизнесом, Алексей Семёнович внес в него революционные по тем временам изменения. В то время купцы, привозившие чай из Китая, продавали его розничным торговцам только фактурами, то есть большими ящиками. А что внутри за чай лежит, какое у него качество - выяснялось часто после покупки.

Губкин выступил против «фактурных» продаж на рынке России, заменив их продажами мелких партий каждого сорта чая по определенной цене (эта система получила название «нормировка»). Губкин начал развешивать любое количество чая и чётко заявлять его качество и цену. Хочешь зеленого чая - пожалуйста? Нужен белый чай - вот, извольте!.. Впервые чайная торговля стала честной и прозрачной.

Наилучший продукт по дешевой цене в любом месте - эти слова стали девизом Губкина. Он выдвинулся в лидеры чайного бизнеса и получил определяющее влияние над рынком. Каждый новый сезон торговцы чаем ждали «объявления цены» у Губкина, и лишь затем выставляли свои цены, стремясь отбить потребителя у более успешного предпринимателя.

В России началась реальная конкуренция с её борьбой за потребителя чая, что и привело к концу



века к многократному росту потребления чая. А главным местом оптовых продаж чая в то время были крупные ярмарки, такие как Ирбитская и Нижегородская. С каждым годом расширялась губкинская торговля, он стал не короном торговца, а королём чайного ярмарочного бизнеса.

Кстати сказать, Алексей Семёнович Губкин довольно сильно отличался от основной массы Сибирского купечества: уровнем интеллекта, уровнем культуры (сибиряки того времени - люди хорошие, но с культурой там, в те времена, было «не очень»), кругозором и трезвостью взгляда на жизнь.

Для расширения торговли Губкин в 1869 году командировал своих доверенных лиц в Сибирь, город Кяхту, город Тяньцзинь, город Ханькоу (сейчас Ухань) и другие рынки Китая. Ханькоу станет, во многом благодаря Губкину, одним из ключевых рынков русского чайного бизнеса с китайским чайным производством.

В 1878 году Алексей Семёнович открывает в Москве контору и чайный склад - отсюда он начнёт завоевание розничного чайного рынка Европейской части России.

Но Губкин был не только торговцем, но и крупнейшим благотворителем.

Губкин не только зарабатывал, но и много жертвовал. В архивах мне удалось разыскать перечень пожертвований более, чем на 1,5 миллиона рублей, а в нынешних ценах, это примерно 1,5 млрд. руб.

В 1873 году Губкин был избран почетным гражданином города Кунгура, ему был высочайше пожалован орден Святого Владимира III степени. Помимо орденов имел он и две золотые медали. Заслуженный, уважаемый был человек.

Алексей Семёнович скончался 27 ноября 1883 года в Москве, после чего тело было перевезено и похоронено в Кунгуре - родном городе, которому он помогал, став очень богатым человеком.

В 1916 г., в год столетия со дня рождения Губкина, Городская Дума Кунгура назвала в его честь улицу и постановила установить ему памятник перед зданием созданного им технического училища. Однако памятник Губкину был поставлен только почти столетие спустя в 2007 г. около городского музея.

Со смертью Губкина его дело продолжили наследники, главным из которых стал Александр Григорьевич Кузнецов. И они не уступили никому пальму первенства по чайной торговле в России. Но о наследниках Губкина - в следующей статье.

Иван Соколов,
Кандидат исторических наук.

Море чая в Сосновом Бору

В чудесные летние дни июня произошло очередное пополнение семьи «Море чая»: состоялось открытие магазина в городе Сосновый Бор.

Жителей несомненно порадовало это событие, ведь «Море чая» - первый в городе сетевой чайный магазин, обладающий таким широким ассортиментом чаев со всего мира. Здесь вы найдете развесные и упакованные чаи, коллекции элитных чаев из Китая, Индии и Цейлона, а также вкусный кофе, различные чайные аксессуары, посуду, сладости и оригинальные чайные подарки. И все по доступным ценам.

Продавцы-консультанты, ежедневно проводящие дегустации, помогут покупателю определиться с выбором чая. А в качестве приятного бонуса для покупателей станут различные акции, по условиям которых можно приобрести понравившийся чай по выгодной цене.

Магазин расположен на 2-м этаже ТРК «Галактика». «Море чая» в Сосновом Бору полностью соответствует всем стандартам нашей сети, поддерживая традиции магазинов «Море чая» в Санкт-Петербурге.

Ждем Вас в гости
ежедневно с 10-00 до 20-00
г. Сосновый Бор, ул. Солнечная,
д. 12, ТРК «Галактика» пом. 211
Телефон: +7 (911) 733-33-99



Хочешь стать

ВЛАДЕЛЬЦЕМ УСПЕШНОГО БИЗНЕСА?

звоня +7 (911) 016 77 77

- Более 20 лет успешной работы на рынке
- Готовый бизнес «под ключ»
- Выгодные условия ведения бизнеса по франшизе

Подробности на сайте:
www.morecha.ru

Внимание! До 1 ноября 2018 года действуют специальные условия!

Франшиза не распространяется на г. Санкт-Петербург



Чай с собой

теперь в МОРЕ ЧАЯ

УРА! В ассортименте некоторых магазинов сети появился ЧАЙ С СОБОЙ!

Для тех, кому дорога каждая минутка, мы предлагаем взять любимый напиток с собой. Это прекрасная возможность попробовать что-нибудь новенькое из нашего широкого ассортимента. Мы заварим для Вас любой сорт чая в зависимости от ваших пожеланий: взбодриться или успокоиться, поднять настроение или укрепить иммунитет, улучшить мозговую активность или избавиться от токсинов.

По каждому сорту чая
вы можете проконсультироваться с продавцом

ЧАЙ С СОБОЙ
уже в ассортименте
магазинов:

м. Беговая,
ул. Савушкина д.128
м. Девяткино,
б-р. Менделеева д.10
м. Девяткино,
Привокзальная пл. д.5
м. Новочеркасская,
Новочеркасский пр. д.43

**Скоро и в других
магазинах сети
«Море чая»!**



ФАЙВ-О-КЛОК. Традиции английского чаепития

Сколько раз в день вы пьете чай, друзья? Англичане - 6 раз в день. Первую чашку чая они пьют ещё в постели, около 6 часов утра для того, чтобы побыстрее согреться и проснуться. Чай подаётся и в первый завтрак, около 8 утра, и во второй завтрак (ланч) около 12 дня. Это может быть классический цейлонский чай или купаж цейлонского чая с индийским. В середине рабочего дня будет перерыв на обед с чаем. В пять часов вечера - знаменитый чайный «файв-о-кlock», а вечером британцы собираются за ужином в кругу семьи, и снова всех объединяет чай.

Очень интересна история появления чаепития в 5 часов вечера. Этот очаровательный обычай начался в 1840 году благодаря одному при-

глашению. Герцогиня Анна Бедфордская была приглашена погостить в замок своей подруги, королевы Виктории. Между ранним завтраком и поздним обедом проходило так много времени, что герцогиня чувствовала себя неважно. Тогда около 5 часов вечера Анна решает организовать чаепитие и к нему приказывает подавать пирожные и лёгкие закуски. Идея «послепудного чаепития» так всем понравилась, что постепенно распространилась на все слои английского общества. Пить чай в 5 часов вечера стало национальной английской традицией, которую соблюдали все: от мелких служащих до самой королевы. Постепенно чаепитие превратилось в настоящую церемонию, которая требует времени и средств, обросло правилами с соблюдением эти-

кета. Появились роскошные чайные сервизы, чайные домики, чайные сады и даже чайная мебель.

Какой чай пили в Англии в конце 19 века? Чаше всего привезенный из колоний: Индии и Цейлона. Когда гости собирались за столом, накрытым белой накрахмаленной скатертью, хозяйка дома выносила дорогую деревянную шаталку с несколькими видами чая. Крепкий среднелистовой цейлонский чай, ароматные чаи из Дарджилинга и Нувары Элли, насыщенный Ассам, и, конечно, чай с бергамотом.

Все эти сорта чая легко можно найти в сети магазинов «Море чая», если вы задумали устроить чаепитие в английском стиле.

Центр стола украшала ваза с живыми цветами. Внимание уделялось даже сочетанию цветов в угощении: цвет начинки сэндвичей выбирался в соответствии с общей цветовой гаммой стола, а она ещё часто зависела от времени года. Для чаепития использовался сервиз из тонкого белоснежного фарфора. Чашечки были так изящны и дороги, что хозяйка дома не доверяла прислуге даже достать их из шкафа. Да и появлению чашки с ручкой мы обязаны англичанам. По легенде именно они попросили китайских мастеров приделать к пиале ручку, чтобы не обжигаться чаем, а также изготовить и блюдце под чашку, чтобы не оставлять на белой скатерти пятна от чая. На блюдце, сбоку от чашки, полагалось выкладывать чайную ложку. Если положить ложку поперек чашки, это будет знак хозяйке, что вам больше чая не доливать. Около блюдца на столе лежала карточка с 2-3 темами для светской беседы. Искусство гостя состояло в том, чтобы непринужденно вести беседу на нужную тему, так, чтобы никто не догадался, что она была задана. Тщательно подготовленное чаепитие превращалось в важное светское событие. Хозяйка дома могла продемонстрировать свое воспитание и гостеприимство. Дамы получали возможность «выгулять» свои новые платья. Молодежи первые чайные визиты помогали учиться вести светские беседы. Потом появились так называемые чайные, и скоро стали

единственным местом в городе, куда женщина из приличного общества могла бы пойти одна. Для таких выходов был строгий, как бы сейчас сказали, дресс-код. Запрещалось надевать платье черного цвета.

Обязательны были шляпка и перчатки. Чтобы дамы меньше пачкали перчатки, все закуски к чаепитию «файв-о-кlock» были очень маленькими. Пальчиковые бутербродики с сёмгой, индийскими специями, листиками салата, мелкорубленным яйцом и огурчиком. Хрустящие тосты с апельсиновым джемом, размером меньше визитной карточки. Свежие булочки с девонширским сливочным кремом, вафельки с начинками...О, пощадите меня! Вся эта миниатюрная красота раскладывалась на трехъярусных вазах. Были и фрукты. А вот с лимонном пить чай было как-то не принято. Такой чай, кстати, англичане называют «чай по-русски». Во время чаепития блюдце должно оставаться только на столе. По этикету можно поднимать только чашку.

И сегодня британцы предпочитают крепкий индийский или цейлонский черный чай всем остальным. При этом более 90% выпиваемого сегодня в Англии чая - это чай в пакетиках. Причем для экономии - без нитки и ярлычка. Мелкий черный чай дает крепкий очень темный настой и к тому же экономичен. Он дружит с молоком и даже с сахаром, как раз, так и любят его пить англичане. Таким образом хороший листовый чай почти исчез из Англии. А вот красивая сервировка, красивые чайные закуски и приверженность традициям осталась.

Англичане ежедневно выпивают почти по три чашки чая на человека и являются мировыми лидерами по потреблению чая. Четверть всего потребляемого в Англии молока выпивается с чаем. 98 % британцев пьют чай с молоком, но только 30 % добавляют в чай сахар.

Светлана Широкова
Руководитель учебных программ «Моря чая»



Новости розничной сети в сентябре

Акция месяца в сентябре – Цейлонский чай «Шери», «Кволиити» и Индийский чай «Голден Типс»



С 1 по 30 сентября 2018 года совершите одновременную покупку чая «Шери», «Кволиити» или «Голден Типс» и получите печать «Акция месяца» на чек. По одной печати за каждые 500 рублей покупки. Каждую печать можно будет обменять на скидку 50 рублей при покупке любой посуды «Ча Бао» до 15 января 2019 года.

В последующие месяцы 2018 года подобная акция будет повторяться с разными торговыми марками, и, делая регулярные покупки, вы можете накопить необходимое количество чеков с печатями, чтобы оплатить ими, например, чайник «Ча Бао». Обмен чеков с печатями на деньги невозможен.

Приглашаем за новинками осеннего сезона



В 2018 году в ассортимент магазинов «Море чая» пополнятся:

- чаями «Сабро» – Классические цейлонские черные и зеленые чаи, а также плантационные чаи в отдельных коробочках и наборах;
- обновленной коллекцией чаев «Птицы Цейлона»;
- новыми подарочными коробочками с индийским чаем «Голден Типс»;
- новинками в серии «Избранное из моря чая»

Традиционная акция «Чай недели» ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – скидка до 21% на указанные позиции чая.

В сентябре скидки до 30% на избранный ассортимент чаев.

Празднику быть!

В сети «Море чая» постоянно обновляется коллекция подарочного ассортимента и дизайнерских подарков с чаем. Порадуйте себя и своих близких красивым подарком с качественным чаем.



Чаепитие в Ботаническом саду

22-23 сентября приглашаем всех на чаепитие в Ботанический сад (ул. Профессора Попова, д.2). Время работы: с 11.00 до 19.00

На территории сада пройдет фестиваль, посвященный чайной теме: напиткам и традициям. Приглашаем посетить павильон «Море чая», где пройдет дегустация новинок от сети магазинов «Море чая», выставка-продажа, а также много приятных сюрпризов и подарков.

Подробности всех акций, упомянутых в газете «Море чая» и других, узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru

Вышеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.

Следите за новостями сети на нашем сайте: www.morecha.ru и в группе ВКонтакте: vk.com/morecha_ru - участвуйте в ежемесячных розыгрышах подарков.

Вот уже 16 лет мы сотрудничаем с «Хунань Ти Групп» из города Чанша, которую выбрали в качестве поставщика и фасовщика китайского чая марки «Ча Бао». 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 чайного дерева, и по технологии сбора, и по способу обработки, и по форме чайного листа. Но есть кое-что, что объединяет все эти непохожие друг на друга чаи. Это их высокое качество и любовь к чайному делу, с которой их всех выращивают и производят.



Фэн Хуан Дань Цун

Довольно часто продавцам приходится слышать такой вопрос: «Есть ли у вас чай для вдохновения?» На который, без лишнего размышления, мы отвечаем: «Да, конечно!» Разрешите представить вам «подарок Чао Чжоу» – Фэн Хуан Дань Цун. Этот полферментированный чай относится, как и Да Хун Пао, к категории сильно ферментированных улунов, является одним из лучших китайских чаев. Покупая его, можно получить превосходный чай по сравнительно невысокой цене.

В Чао Чжоу отношение к чаю и к чайной культуре внимательное и тонкое, ведь именно здесь родина Гун Фу Ча (высшего искусства приготовления чая). Название чая переводится как «Одинокие кусты с горы Феникса». Название чая связано с местом произрастания. Но, почему же кусты одинокие? Фениксовый улуи растут в довольно суровых условиях. На высоте более 1000 метров над уровнем моря. Растения ютятся меж утёсов, крепко держатся корнями за горные кручи. Считается, что чай как приготовленного из листьев одного дерева, имеет заметное отличие от вкуса напитка с другого, даже соседнего

растения. Поэтому сырьё собирают с каждого дерева отдельно, не перемешивают. Слово «одинокие» в названии указывает на эту особенность.

Подобно всем утёсным улунам, Фэн Хуан Дань Цун – сын солнца, ветров и горных туманов. Помимо уникального высокогорного климата, на качество этого чая влияет и место произрастания. Старые чайные деревья имеют длинные корни, при помощи которых они вбирают из скалистых почв полезные минералы и микроэлементы.

Собирают его четыре раза в год. Самый насыщенный вкус и аромат имеет чай осеннего сбора. И наслаждаться вкусом гуандунских улунов приятнее всего осенью. Уже с первого глотка Дань Цун согревает, наполняет энергией, снимает усталость, позволяет лучше концентрировать внимание. Яркий объёмный аромат кушает нежной теплоты и расслабляет тело. Он имеет шанс стать постоянным гостем в вашей уютной дружеской компании. Настраивает на философские беседы. Заметно улучшает настроение.

Не только возвышает дух, ещё и благотворно воздействует на тело.

Моли Фэн Ян

В начале весны, ещё до того как зацвёл юннанский жасмин, с чайных кустов собирают весенние нежные почки, покрытые серебристым ворсом. Каждую почку словно обняли два молодых листочка. Их пропаривают и аккуратно скручивают в небольшие, заострённые по краям шарики. Затем они проходят сушку в два этапа: при температуре 110-120 градусов и при температуре 95-105 градусов. Заготовленный таким образом зелёный чай, ждёт своей встречи с прекрасным цветком в специальных герметичных помещениях.

Жасмин собирают во время цветения. И вот, чай и жасмин «встречаются». В специальные ящики попеременно кладут слой чая и цветков жасмина. Мастер внимательно следит за влажностью и температурой сырья. Процесс занимает 10-12 часов, затем цветки убирают, а чай сушат. Продукт такого трудоёмкого производства является Моли Фэн Ян (Жасминовый Глаз Феникса).

Название чай получил из-за сходства формы его чаинки с глазом мифической птицы Феникс. Феникс в Китае символизирует любовь и счастье.

Благотворное влияние Моли Фэн Ян на организм обусловлено целебными свойствами обоих участников утончённого дуэта. Такой чай обладает жаропонижающими и болеутоляющими свойствами, а также релаксационным эффектом. Обладает общеукрепляющим действием. Помогает укрепить иммунитет. Чашка жасминового чая – отличный способ успокоиться и расслабиться.

Чтобы насладиться изысканным ароматом Моли Фэн Ян, лучше заваривать его в посуде из тонкого фарфора или из стекла. Температура воды для заваривания не должна превышать 85 градусов. Настаивать его нужно 10-20 секунд. Такими приливами чай можно пить пока он будет отдавать свой вкус и аромат.

Цвет настоя чуть золотистый, не стоит пытаться получить более тёмный. Аромат настоя тонкий, цветочный. Вкус изысканный, свежий.



Цена на высокосортный Моли Фэн Ян, также как и на другие элитные сорта, не может быть низкой. Она складывается из многих факторов, таких как: качество сырья, трудоёмкость производства, соблюдение района произрастания и даже способ доставки чая с фабрики в Китае к нам на прилавки, который в свою очередь связан со свежестью продукта.

Лясе Канри, Чайный эксперт

АДРЕСА МАГАЗИНОВ

www.morecha.ru

www.tdtr.ru www.inteacenter.ru

Интернет-магазин «Море чая» -

www.morechamag.ru

1. м. Автово, Магазин дисконт, ул. Автово, д.8, тел.: 8-952-200-28-71
2. м. Академическая, пр. Гражданский, д.80/1, тел.: 550-86-90
3. м. Ботаническая, ул. Саушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69 NEW
4. м. Васильевская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
5. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14
6. м. Владимирская, ул. Марата, д.26/11, тел.: 8-952-200-24-63
7. м. Выборгская, пр. Кондратьевский, д.50, тел.: 8-952-200-26-01
8. м. Горьковская, Сытинская пл., д.4, лит. Б, тел.: 950-035-37-12 NEW
9. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14
10. м. Девяткино, Бульвар Менделеева д.5 к.1, тел.: 8-952-200-21-83
11. м. Девяткино, Привокзальная пл., д.5А, тел.: 8-952-201-10-86 NEW
12. м. Дыбенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44
13. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д.22 к.1, тел.: 8-952-200-21-89 NEW
14. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71
15. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
16. м. Командантский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
17. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05
18. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
19. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д.6, тел.: 8-952-200-21-33
20. м. Ладожская, пр. Наставников, д.31, тел.: 8-952-200-25-65
21. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
22. м. Ленинский пр., Ленинский пр., 93, к.1, тел.: 981-40-53
23. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3, тел.: 8-952-200-21-79
24. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 764-95-55
25. м. Ломоносовская, ул. Исаковская, д. 20, тел.: 362-78-89
26. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
27. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
28. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д.41, тел.: 980-11-36
29. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 227-67-77
30. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-22-74
31. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
32. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
33. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д.39, тел.: 234-49-69
34. м. Пискаревская, пр. Испытателей, д.13, тел.: 8-952-200-24-87
35. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
37. м. Пр. Большевиков, пр. Пятитолков, д. 2, тел.: 8-952-200-26-92
38. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, 53, тел.: 8-952-200-28-75
39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, тел.: 8-952-200-28-99
40. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д.32, к.1, тел.: 8-952-200-21-92
41. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
42. Международный центр чая www.inteacenter.ru
43. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
44. м. Садовая, Декабристов, д.46, тел.: 981-96-65
45. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
46. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8-10, тел.: 316-08-25
47. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
48. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 3, тел.: 8-952-288-45-06
49. м. Чкаловская, Чкаловская, пр. д.15, тел.: 981-31-35
50. м. Электростанция, ул. Решетникова, д.3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, ул. Б.Санкт-Петербургская, д. 110
2. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 12, ТЦ «Восточный», секция 67
3. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ Славянская Ярмарка, секция 36
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Калининград, поселок Большое Исаково, 2-й Газетный переулок, д.6
6. Кингисепп, Большая Советская, 30, тел.: 8-904-618-04-30
7. Тоснен, ул. В. Голышова, д.10 (вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50
8. Тихвин, 3 мкр-н, д.2/3
9. Сосновский бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК «Галактика», пом. 211

Газета «Море чая» № 91 (сентябрь 2018). Расписание издания. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № ТУ78-01982 от 14 февраля 2017г. Учредитель: ЗАО «Горький дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д.6, лит.А, пом.16Н. Издатель: ИП Чудок А.И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, БОК1268. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д.6, лит.А, пом.16Н. Главный редактор: Бойкова А.С. Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Девятка» 190027, Санкт-Петербург, ул. Васильевская, д. 10, корпус 5, литер А, помещение 44. Заказ: типография ТПР-4516 от 08.08.18. Печать по плану: 19.08.2018. Печать по факту: 19.08.2018. Тираж: 45 000, распространение бесплатное.