



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 Клуба чайной культуры. Мастера клуба 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 контейнере на морском судне в порт Санкт-Петербурга.

Время в пути от фабрики до порта и далее по морю до европейского порта перегрузки, а после до порта Санкт-Петербурга занимает еще полтора месяца. Но и после получения чая на склад «Море чая» он не сразу поступает в продажу. Сначала образцы чая доставляются в Клуб чайной культуры, где проходит их тщательное тестирование чайными мастерами. По итогам тестирования каждому чаю назначается справедливая рыночная цена. Наш поставщик, «Хунань Ти Групп», поставляет продукцию высокого класса, соответствующую образцам. Но в любом случае справедливая и беспристрастная оценка качества мастерами Клуба чайной культуры дает гарантию соответствия качества и цены.

Как вы уже сообразили, время от сбора чая до полки магазина – около 4 месяцев. Это обычное время доставки китайского чая покупателям. Иногда этот период может быть длиннее. Это нормально для чая. Чай, упакованный в стране произрастания 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 самолетом. Сразу после сбора и изготовления чай фасуется на фабрике в Китае в пакеты из фольги и отправляется самолетом. Сокращение времени доставки в этом случае колоссальное. При доставке чая самолетом время чая в пути от плантации до полки магазина – 10-15 дней. Но и стоит он гораздо дороже. Это дополнительная цена за свежесть, и для некоторых сортов чая она оправдана.

Вот уже 16 лет мы сотрудничаем с «Хунань Ти Групп», которую выбрали в качестве поставщика и фасовщика 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 способам 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 выращивают и производят на чайной фабрике в городе Чанша.

АВИА «ЧА БАО» В НАЛИЧИИ:

Бай Му Дань (апрель 2019)
Бай Хао Инь Чжень (апрель 2019)
Чжу Е Цин (апрель 2019)
Дянь Хун Ван (апрель 2019)
Си Ху Лун Цзин (апрель 2019)
Лю Ань Гуа Пянь (апрель 2019)
и многие другие сорта.

СВЕЖИЙ ЧАЙ НОВОГО УРОЖАЯ



Из Индии

В 2017 году мы начали прямые закупки чая в индийской чайной компании «Голден Типс». Компания была основана в 1933 году и имеет в мире прочную репутацию производителя качественного чая. На всем протяжении своей более чем 80-летней истории «Голден Типс» покупает и упаковывает чай непосредственно на родине и неустанно трудится над возвращением заслуженного доброго имени индийскому чаю. Стоит дополнительно отметить, что имея лицензионное соглашение с Чайным комитетом Индии, Компания достигла того, что все чаи марки «Голден Типс» сертифицированы как 100% индийский чай без примесей других чаев. Компания получила разрешение от Чайного комитета Индии на использование знаменитых официальных логотипов: логотип «Индийский чай», логотип «Дарджилинг», логотип «Ассам Нягатири», логотип «Сикким», логотипы «Дуарс» и «Наггар». Присутствие таких знаков на упаковках является признаком подлинности происхождения чая и гарантии его высокого качества.

После того, как СССР перестал экспортировать китайский чай, до 2000 года, индийский чай в России был лидером предпочтений любителей чая, но потом уступил пальму первенства цейлонскому. Сейчас индийский чай опять на первом месте, но за счет дешевых сортов, используемых российскими фасовочными фабриками для создания купажей. А фирма «Голден Типс» старается знакомить россиян с самыми качественными сортами индийского чая.

Качественный индийский чай по-прежнему очень популярен у ценителей. Особым спросом в России пользуется терпкий чай из низинного района Индии, расположенного в долине реки Брахмапутры – Ассам. Чай отличается крепостью и насыщенным вкусом. Но есть и любители утонченного по вкусу чая из высокогорного района Дарджилинг.

Дарджилинг – 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 индийских чаев». Объем производства такого чая очень невелик – менее 3% от общего объема производства чая в Индии.

Особенно выделяют первый весенний сбор (обычно апрельский). Дарджилинг первого в году, весеннего, сбора отличается нежностью вкуса и ярким чайным ароматом. Такой чай очень дорог. В этом году мы горды предложить Дарджилинг весеннего сбора от компании Голден Типс. Эти чаи были доставлены к нам самолетом. Это значит, что они были собраны на чайных плантациях горного района Индии в апреле этого года, и в течение всего нескольких недель попали на полки наших магазинов.

В магазинах «Море чая» в наличии небольшое количество эксклюзивных свежайших плантационных индийских чаев со знаменитых дарджилинских плантаций: Путтабонт, Рангли Ранглиот, Маргаретс Хоуп и Бадамтам.

АВИА ДАРДЖИЛИНГ «ГОЛДЕН ТИПС» В НАЛИЧИИ (покупка по предзаказу):

Дарджилинг «Весенняя Гармония» (март 2019)
Дарджилинг «Мерцающий Лунный Свет» (март 2019)
Дарджилинг «Весенняя Гордость» (март 2019)
Дарджилинг «Весенний Королевский» (март 2019)



Из Шри-Ланки

Остров Цейлон находится вблизи экватора и продувается влажными муссонными ветрами, приносящими обильную влагу. Экваториальный климат предполагает отсутствие сезонов. Шри-Ланка – страна вечного лета и идеальное место для выращивания чая. Сейчас на острове 200 тысяч 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.

В 1950-х годах цейлонцы национализировали чайные плантации, принадлежавшие англичанам. Командные высоты заняли национальные бизнесмены, которые при поддержке государства омолодили плантации и начали заботиться о качестве и рекламе чая. В 1976 году был образован Государственный чайный комитет, а символом качества цейлонского чая был выбран логотип: лев с 17 пятнышками на шкуре. Были установлены строгие правила, разрешающие использовать этот логотип только при соблюдении трех условий: высокое качество чая, упаковка чая в пакеты на Цейлоне и 100% содержание цейлонского чая. Это и позволило за 20-30 лет сделать черный цейлонский чай одним из мировых лидеров.

Закупка цейлонского чая магазинами «Море чая» проходит по той же схеме, что и закупка китайских чаев. Его качество контролирует Комитет по контролю качества чая. Наши специалисты тщательно следят за изменениями во вкусе и аромате каждой вновь прибывшей партии чая и не допускают до продажи товар, в котором даже немного 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 «Цейлон Ти Лэнд». Чай упакован в пакеты 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 пакеты. 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 останется таким же свежим и ароматным.

Процесс старения чая запускается только в момент вскрытия пакета с чаем. При фасовке 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 2019 году на полках магазинов «Море чая» представлен «Свежий чай» сбора и производства этого года.

«СВЕЖИЙ ЧАЙ» В НАЛИЧИИ:

FBOP1 «Золото Цейлона» (конец января 2019)
BOP1 «Королевский» (конец января 2019)
PEKOE «Пять звезд» (конец января 2019)
FOB «Традиции Цейлона» (конец января 2019)
GP «Ганпаудэр» (конец января 2019)
GP «Зеленый завиток» (конец января 2019)
YN «Зеленый листок» (конец января 2019)



ВЕСНОЙ В МОРЕ ЧАЯ РАСПУСКАЮТСЯ НОВЫЕ НЕМЕЦКИЕ ЧАИ

Германия – мировой лидер по производству качественных чаев, ароматизированных цветами и фруктами, поэтому в «Море чая» представлена торговая марка из Германии – «Анрайз».

Сказки Востока

На Востоке есть традиция: гостю предлагается выпить три чашки чая. Первая – легкая и нежная, наполняет тело здоровьем. Вторая – крепкая, питает в сердце любовь. И третья – терпкая и насыщенная, для долгой жизни. Помня об этом, мы предлагаем Вам попробовать чай Анрайз «Сказки Востока». В составе этой композиции зеленый чай, кусочки ананаса и клубники, лепестки василька и подсолнечника. Тонкий восточный аромат, нежный бархатистый вкус и сладкое послевкусие наполнят ваше тело легкостью, а душу спокойствием и умиротворением. Пейте чай утром – и он наполнит вас бодростью на целый день.

Зеленый чай содержит более трехсот полезных веществ. В том числе витамины, минералы и природные антиоксиданты. Также он способствует сжиганию жиров и ускорению обмена веществ. Поэтому зеленый чай так хорош при различных диетах. Чай «Сказки Востока» это не только полезный, но и очень вкусный напиток.

Лунный свет

Весна, весна!! Пора любви и поцелуев... Весна, как предчувствие... как предсловие к жаркому лету. Но и, в то же время, именно весной человеческий организм истощен, измотан после длинной зимы и особенно нуждается в поддержке. Весенний авитаминоз это не выдумка, а грустная реальность. Как же поддержать себя? Чем порадовать?

«Лунный свет» – это комбинация черного чая, яблока, перечной мяты, шиповника и цедры апельсина. Хорошо известно, что чайный кофеин (теин) действует на организм более мягко и продолжительно, чем кофе. Он помогает бороться с сонливостью, повышает работоспособность и даже снимает головные боли сосудистого происхождения.

А смесь мяты и шиповника – это уникальный природный кладезь полезных элементов. Здесь и витамины С и В, и каротин и ментол.

Попробуйте чай Анрайз «Лунный свет» с медом и домашней выпечкой в приятной компании родных и близких.

Ягодный поцелуй

Чайная культура всегда объединяла людей, и на загородной веранде, и на уютной кухне, и в летнем кафе объединяя их чаепитием. Всегда приятно выпить чашечку ароматного и вкусного напитка в кругу друзей.

Анрайз предлагает новинку. Чай «Ягодный поцелуй» – это смесь черного и зеленого чая, кусочки ананаса, папайи, киви. Лепестки василька и сафлора в чашке радуют глаз. Этот чай обладает интересным свойством: он тонизирует и придает сил. Он приятен и дарит ощущение весеннего праздника, легкость и хорошее настроение. Черный и зеленый чай взаимно дополняют друг друга. Черный чай дает яркий вкус и крепость, зеленый – терпкость и продолжительность в послевкусии. Ананас, папайя и киви подчеркивают полноту вкуса этой композиции. Чай хорош для употребления как утром, так и за обедом.

Юлия Мосеева,
Бренд-менеджер ТМ Анрайз

История компании Gold Kili

Компания Gold Kili была основана в 1985 году в Сингапуре как местный производитель и дистрибьютор молотого кофе.

С тех пор многое изменилось и сейчас Gold Kili является ведущим производителем и поставщиком широкого ассортимента не только быстрорастворимого кофе и чая, но также премиального молотого кофе и чая в фильтр-пакетах, кондитерских изделий, напитков на основе имбиря, какао, трав, фруктов и злаков. Наши продукты созданы из натуральных ингредиентов высочайшего качества, обладающих богатым спектром полезных свойств.

Напитки Gold Kili производятся в Сингапуре согласно самым передовым технологиям из натуральных, экологически чистых продуктов. Автоматизация производства постоянно совершенствуется, и в 2017 году было открыт новый, уникальный завод по обжарке кофе. Это первое в мире полностью автоматизированное производство по обжарке кофе по-сингапурски – с тростниковым сахаром. Такой способ обработки придает зернам темно-коричневый, почти черный цвет, насыщенный аромат и особенный, несравнимый с привычным нам кофе, вкус. В Сингапуре Коппи (так здесь называют кофе) любят пить со сгущенным молоком (Коппи С) или в чистом виде (Коппи О).

Но история Gold Kili в России началась не с кофе. Первыми в 2011 году на российском рынке появились напитки на основе имбиря – и по сей день они остаются наиболее любимыми у потребителя. На российском рынке представлены 19 напитков и 3 вида имбирных конфет. Имбирный растворимый напиток с медом и лимоном, Имбирный чай с молоком, Зеленый чай с женьшенем, Имбирные леденцы и Имбирные жевательные конфеты были придуманы в нашей стране.

Напитки Gold Kili на основе чая Матча

Кроме уже ставших популярными имбирных напитков в коллекции Gold Kili присутствуют и полезные для здоровья напитки на основе японского чая матча.

Матча (или «маття», что правильнее, но используется реже) – это особый вид зеленого чая, который делается из растения со сложным названием Camellia Sinensis. В период роста это растение производит большое количество танина и кофеина, которые в сочетании друг с другом одновременно успокаивают и заряжают энергией. Этот чай популярен в Китае и Японии с незапамятных времен, и его, кстати, использовали не только для приготовления напитков, но и как натуральный краситель. Матча содержит в 10 раз больше антиоксидантов чем обычный зеленый чай. Продукты с высокими антиоксидантными свойствами (вроде Матчи) обладают способностью связывать этот нестабильный кислород и выводить его из организма. Все это делает матча незаменимым напитком для тех, кто заботится о здоровье кожи (и еще матча полезно пить в отпуске, чтобы компенсировать долгосрочный вред от загара).

Матча – это средство эффективного детокса, такой чай помогает печени самоочищаться, так что матча часто прописывается в составе комплексных программ оздоровления и снижения веса. При этом есть данные, которые указывают на способность матча активировать натуральный обмен веществ и помогать организму сжигать запасы плохого жира. Матча – это один из самых эффективных супрессоров аппетита, так как этот чай содержит много фибры. В Матче содержится огромное количество хлорофилла, вещества, которое помогает связывать и выводить из организма тяжелые металлы. Матча помогает мягкому пробуждению и фокусировке, по сути действуя как кофе, но без обратного эффекта кофейного истощения, знакомого каждому, кто выпивает слишком много эспрессо за один раз «чтобы проснуться».

Напитки Gold Kili

производятся в Сингапуре согласно самым передовым технологиям из натуральных, экологически чистых продуктов.

Gold Kili знают и любят в Сингапуре. Наша продукция востребована в Японии, США, Западной Европе и странах Ближнего Востока – там, где люди придают огромное значение здоровому образу жизни и потребляют продукты. Сегодня наши напитки продаются в 40 странах мира.

Наши продукты созданы из натуральных ингредиентов высочайшего качества, обладающих богатым спектром полезных свойств. Первыми на российском рынке появились напитки на основе имбиря – и по сей день они остаются наиболее любимыми у потребителя. Наш ассортимент постоянно расширяется, а российские специалисты принимают активное участие в разработке новых продуктов. Мы внимательно изучаем полезные свойства каждого ингредиента, его воздействие на организм человека, а затем полученные знания используются при разработке рецептуры новых напитков и в их производстве.

Напитки Gold Kili – это совершенное сочетание качества, удобства, вкуса и цены. Удобная форма индивидуальной упаковки позволяет приготовить чашечку замечательного напитка на любой вкус в любом месте – на работе, дома, в пути или на природе.



gold kili



Матча-латте

Матча-латте – это мировой тренд, настолько полюбившийся потребителю, что, пожалуй, сложно будет найти кафе или ресторан азиатской кухни, не включивший этот напиток в свое меню (и наша страна – не исключение). Матча-латте готовят не только на обычном молоке, но и на его растительных аналогах: миндальном, соевом, кокосовом. Популярны также варианты с добавками – мятой, лемонграссом, куркумой, имбирем, корицей.

Однако для приготовления Матча-латте в домашних условиях требуется немало времени и усилий, специальных приспособлений (вроде венчика для взбивания или блендера), а также четко выверенный граммаж – достаточно перевернуть на 2 грамма, и ваш Матча-латте будет иметь горьковатый привкус.

Отличная альтернатива – готовый к употреблению порционный латте «Матча» от Gold Kili. В состав напитка уже входят все необходимые ингредиенты в оптимальном соотношении – осталось только залить его горячей водой и тщательно размешать. Оригинальная технология производства в соответствии с высочайшими сингапурскими стандартами качества сохраняет все полезные свойства Матча в удобной для приготовления форме. А для любителей праностей и острого в ассортименте Gold Kili есть Матча-латте с имбирем.



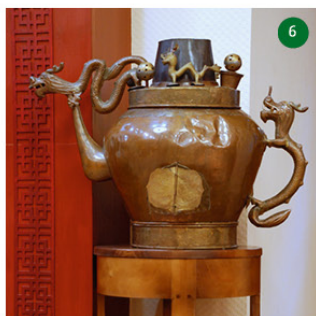
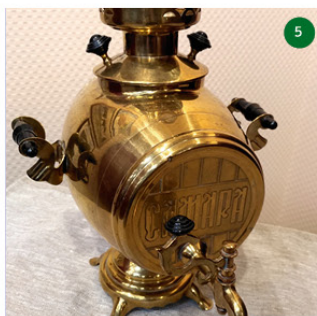
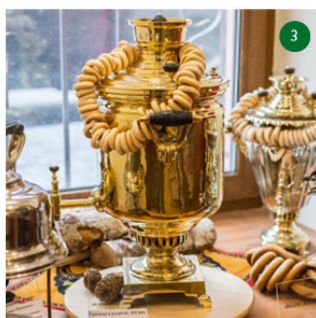
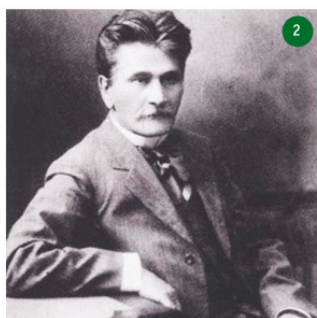
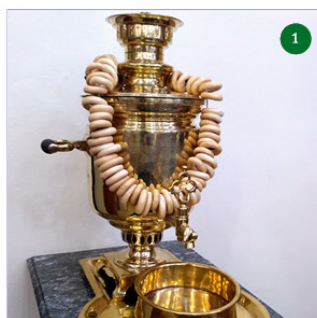
Ходжича-латте

Этот сорт японского чая является производным от Сенчи, хотя совершенно не напоминает своего «родителя» – ни внешне, ни по вкусу и аромату. Дело в том, что Ходжича – это «пропеченная» Сенча. Листья Сенчи подвергают термической обработке, причем делают в самых разных условиях – от прожаривания в специальных печах до «запекания» в банальной духовке. Такая специфическая обработка позволяет уменьшить содержание кофеина и сохранить большое количество антиоксидантов, витаминов и микроэлементов.

Ходжича, как и Матча, хорошо сочетается с молоком и подходит для приготовления латте. И хотя этот напиток сейчас не так распространен, как Матча-латте, мы считаем, что Ходжича, с ее мягким вкусом и низким содержанием кофеина и танина, – это тренд будущего.

Для изготовления Ходжича-латте от Gold Kili используется измельченная в пудру Ходжича высочайшего качества, благодаря чему в ней сохраняется максимальное количество полезных свойств чайного листа. Напиток станет отличным дополнением к любой трапезе, поможет утолить жажду в жаркие дни и согреться холодными зимними вечерами.

Юлия Баранова,
главный редактор медиапроектов Российского представительства Gold Kili Trading Enterprise (Singapore).



1. Самовар фабрики Василия Степановича Баташева. 1900 г.
2. «Самоварный король» Василий Степанович Баташев.
3. Самовары экспозиции музея «Море чая», в том числе самовар Баташева (конец XIX века) с вырезом, позволяющим заглянуть внутрь самовара.
4. Самовар известной тульской фабрики Воронцова.
5. Тульский самовар, аналог походного самовара Кутузова (переделан в электрический).
6. Старинный китайский дровяной самовар, доставшийся северо-западному Клубу Чайной Культуры от московских коллег в годы становления клуба.

Все самовары представлены в экспозиции музея «Море чая».

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР ЧАЯ
МУЗЕЙ ЧАЯ

наб. реки Фонтанки, 91
8 (812) 310-36-98
www.museumtea.ru

САМОВАРЫ. ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Чаепитие за самоваром – издавна одна из самых ярких черт русского традиционного быта. Самовар был не просто обычным элементом домашнего хозяйства, а своеобразным олицетворением достатка, благополучия и семейного уюта.

История самовара в России

Если говорить об истории самовара в мировом масштабе, то его прототип (аутеппа – «самоварящий») существовал еще в Древнем Риме. В кувшинообразной емкости было два отсека: для угля и для воды. Крану аутеппы не было и жидкость в нее наливали и выливали с помощью черпака. В Китае и по сей день существует самоварящее приспособление для приготовления пищи, хо го (огненный котел).

История самовара в России исчисляется тремя веками и связана с появлением на ее просторах дровяного напитка – чая. Появление чудо-агрегата пришлось на послепетровскую эпоху, ознаменованную экономическими и политическими реформами. Бурно развивалась горнозаводская мануфактурная промышленность на Урале. Появлялись металлургические, в том числе и медеплавильные, предприятия, занимавшиеся сначала монетной чеканкой, а затем изготовлением посуды.

Когда и где именно появился самый первый самовар теперь не установить, но первое упоминание о нем в документах датировано 1740 годом. Впервые говорится о 16-фунтовом медном луковом самоваре, изготовленном на Суксунском заводе. Что позволяет предположить его уральское происхождение. О тульском же самоваре первое упоминание датировано лишь 1746 годом. Существует гипотеза об одновременном начале производства самоваров в Суксуне и Туле. Оба завода принадлежали Демидовым, и, возможно, мастеров перевезли из одного места в другое.

А вот что говорят документы. В 1778 году в Заречье, братьями Иваном и Назаром Лисицыными изготовлен самовар. Основал первое небольшое самоварное заведение их отец, Федор Лисицын, работавший на оружейном заводе. В 1803 году на их тогда уже фабрике работало 26 человек. В 1808 году в Туле работало восемь самоварных фабрик. Почти каждый год открывались новые. Сегодня звучит забавно, но в те времена самовары продавались на вес и стоили: из латуни – 64 рубля за пуд, из красной меди – 90 рублей за пуд. В первой половине XIX века появились изделия из заменителей серебра. Они были востребованы среди буржуазии, чиновников и в семьях дворян. В сороковых годах XIX века приходит мода на так называемое «второе рококо», с его пышной орнаментацией. Открытие принципа гальванопокрытия в конце XIX века стало причиной распространения никелировки.

К концу XIX века самовары производили во всех крупных городах Российской империи, в Москве, Петербурге, Варшаве, Костроме, Ярославле и Архангельске. Наибольшее развитие самоварная промышленность в России достигла в 1912–1913 годах. Самовары продавались в Марокко, Турцию, Иран и другие восточные страны.

Выпуск самоваров был приостановлен во время Первой мировой войны, и возобновлен после революции и окончания Гражданской войны.

Разновидности самоваров

Сегодня к самоварам относятся скорее как к антикварной редкости. Они дополняют интерьер своей эстетикой с налетом старины, их коллекционируют, их рассматривают как художественные объекты.

Начнем со времени выпуска. Самовары бывают антикварные (времен Российской Империи) и советского периода. Они представляют историческую и художественную ценность. Это дровяные самовары. Сегодняшние же самовары более утилитарны и, в основном, работают от электричества.

В России, в том виде, каким мы его знаем сейчас, самовар появился в начале XVIII века и сразу занял особое место среди других предметов быта. Самовар был символом домашнего очага и гостеприимства. История самовара вписана в историю России, в историю ее традиций и уклада. Этот неизменный участник всех чаепитий стал необходимостью в каждом доме. А позже центральный предмет русского чаепития стал и символом национальной культуры. Конечно, в рамках этой статьи невозможно описать все виды самоваров, но, попробуем классифицировать их по основным характеристикам.

Самовары, как и чай, можно классифицировать по месту изготовления. В России, как известно, центром самоварной промышленности по сей день является Тула. Также современные самовары производят в Иране. В Китае есть похожий агрегат (хо го), но в нем готовят пищу, и его нельзя считать самоваром в полной мере.

По принципу действия самовары можно поделить на дровяные, электрические и комбинированные, которые работают и на дровах и от электричества. По материалу можно выделить самовары из латуни, меди и мельхиора, с различными покрытиями, с росписью и без. Приборы имеют различную вместимость, 1–45 литров. А еще самовары имеют самые разные формы корпуса – вот только основные: рюмка, шар, банка, ваза, бочонок, яйцо, груша.

«Самоварный король» Василий Баташев

Крохотное самоварное заведение основал в 1840 году Степан Федорович Баташев в Чулковой слободе города Тулы. Был оружейник упорно трудился и выбился в купечество. В 1861 году в сильнейшем пожаре сгорел дом и фабрика Степана Федоровича, от чего с ним случился удар. Наследником – Василию и Александру Баташевым было всего 19 и 13 лет. Несмотря на столь юный возраст, им удалось восстановить фабрику из пепла и сделать ее преуспевающей. Уже в 1870 году на всероссийской мануфактурной выставке в Петербурге их продукт удостоился серебряной медали. В 1873 году в Вене получил медали из бронзы. На всероссийской выставке промышленности в Москве в 1882 году продукция фабрики удостоилась золотой медали за лучшее соотношение цены и качества.

Братья основали торговый дом и занялись не только производством, а еще и сбытом своей продукции. Фабриканты того времени, претендовавшие на награды, обязаны были снабжать самовары клеймами своих фабрик. Образцы полученных медалей клеймили на изделия, чтобы повысить популярность своей продукции. Вы можете разглядеть эти клейма на тулове, крышке и основании самовара купца Баташева в музее «Море Чая».

Самовары фабрики Баташева славились не только в России, но и за рубежом. В 1885 году фабрика считалась самым крупным самоварным производством в Туле и была оснащена по последнему слову техники.

С 1898 года бывшая фабрика Василия Баташева стала называться «Товарищество паровой самоварной фабрики наследников Василия Степановича Баташева в Туле». Фабрика стала лучшим самоварным предприятием Тулы начала XX века. В 1900-е годы его производительность была 120 000 самоваров в год.

На самоваре Баташева в Музее «Море Чая» нет ни одной медали, датированной XX веком, и можно предположить, что год выпуска нашего самовара 1898 или 1899.

Самовары фабрики Баташевых были предметом семейной гордости. Они украшали императорские дворцы, а сейчас вызывают интерес коллекционеров.

Устройство самовара

Хотите знать что такое «репеек», «малинка» и зачем нужен «душишчок»? Мы расскажем вам о том, как устроен жаровый самовар.

Конструкция его проста и совершенна настолько, что практически не менялась на протяжении веков. Изменялась только форма, художественное оформление и материал.

Самая крупная деталь – корпус, тулово самовара или, как его называют самоварщики – «стенка». Сюда наливается вода для кипячения. Внутри тулова находится кувшин, или жаровая труба, в которую помещают топливо. Топливо разжигают, и труба отдает тепло воде внутри тулова, довольно быстро вода закипает. Под кувшином находится решетка, на которой продолжает гореть топливо (древесный уголь).

К тулову прикреплены ручки с валиками-держакими, сделанными, как правило, из дерева. Их используют для переноски самовара. Сверху на тулово надевают литое кольцо, опора для крышки, необходимой для сохранения тепла. Ее снимают для того чтобы влить воду. На крышку надевается конфорка – подставка для заварочного чайника, также, конфорка «прячет» часть жаровни, которая возвышается над крышкой, и позволяет горячему воздуху проходить наверх. На крышке есть отверстие с откидной крышкой для выхода пара, оно и называется «душишчок», он же «паровичок».

Самая технически сложная деталь – кран. Он состоит из трубки, репейки, вертки – ключа самоварного крана. Трубка крана крепится к корпусу при помощи репейки, специального утолщения вокруг крана для более надежного соединения. Тулово соединено с нижней частью – поддоном, основанием самовара,

на котором находятся ножки. Переходом от корпуса к поддону служит «шейка», в ее верхней части есть отверстие для тока воздуха – поддувала. На самом верху крышки расположен колпачок – задушка, она закрывает верхнее отверстие жаровни, в закрытом положении останавливает ток воздуха и прекращает процесс горения в самоваре.

Для усиления тяги использовалась приставная труба, также, она была нужна для вынесения дыма на улицу, если самовар топили в помещении.

Вот так, в общих чертах, был устроен жаровый самовар. Наглядно познакомиться с его конструкцией и приобрести современный самовар вы можете в русском зале музея «Море Чая» на набережной Фонтанки, 91. Мы изготовили для вас самовар в разрезе, чтобы можно было буквально заглянуть внутрь этой чудо-машины.

Самовары из коллекции музея «Море Чая»

Хотелось бы рассказать о самоварах из нашей коллекции. В музее представлены и антикварные дровяные агрегаты, и комбинированные, и современные электрические самовары.

В русском зале музея вас ждут легендарные самовары. Жемчужина самоварной коллекции музея «Море Чая» – агрегат фабрики Василия Степановича Баташева. Статный красавец из сверкающей латуни сразу бросается в глаза. Гордо возвышается он на своем антикварном столике с мраморной столешницей и резными ножками. Крышка и тулово украшены клеймами знаменитой фабрики конца XIX века.

Украшает стол кустодиевской купчихи в инсталляции, воссозданной по знаменитой картине, самовар известной тульской фабрики Воронцова. Самовары этой фабрики не были массовыми, считались элитными, отличались изяществом исполнения. Фабрика выпускала, начиная с 1852 года 50 различных моделей, всего 6000 самоваров в год. Воронцова, как и Баташева, называли «самоварным королем». Изделия его фабрики тоже получали медали на российских и зарубежных выставках. На изделиях обеих фабрик мы можем видеть государственный герб. Вазы, сверкают своими хромированными гранями, напоминая о последних годах благополучия российского купечества.

Разобраться в устройстве дровяного самовара Вам поможет наш самовар в разрезе на вращающейся подставке.

В русском зале Вы можете увидеть и комбинированные, то есть работающие и на дровах и от электричества, самовары XX века распространенных форм (шар, рюмка, бочонок). Некоторые из них украшены росписью.

В китайском зале можно рассмотреть прообраз современного китайского Хо Го, старинный китайский дровяной самовар, доставшийся северо-западному Клубу Чайной Культуры от московских коллег, в годы становления клуба.

Ляке Канри,
Чайный жестер

Новости розничной сети

Май

«Птицы Цейлона»

«Птицы Цейлона» – настоящий цейлонский чай со знаком качества «Цейлонский лев», упакованный на Цейлоне, – празднует 16-ю годовщину со дня выдачи покупателю первого подарка по постоянной АКЦИИ и объявляет о праздничных скидках!

На ряд позиций чая «Птицы Цейлона» в мае значительно снижены цены! Успейте воспользоваться выгодным предложением. Ищите желтые ценники! А в нашей группе ВК Море чая мы разыгрываем для покупателей 10 красивых цейлонских слоников, способных украсить любой интерьер. Заходите к нам!

Новые поступления!

Знакомьтесь! В мае и июне вся линейка «Дилма Гурмэ» со скидкой до 33% (27% + скидка 6% по дисконтной карте). Эта линейка впервые представлена фирмой Дилма в России эксклюзивно в сети «Море чая» и включает в себя листовые и пакетированные чаи в картонных пачках Премиум, элитную t-серию и коллекцию цейлонских плантационных чаев в фирменных жестяных баночках. Дилма делает большую скидку на 2 месяца, чтобы как можно больше покупателей познакомились с этим чаем.

Традиционная акция «Чай недели»

ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – скидка до 21% на указанные позиции подарочного чая, чая в пачках и на развес. Приятного чаепития!

Море Чая становится ближе

Уважаемые покупатели! В апреле в сети «Море Чая» открылся **НОВЫЙ** магазин у метро «Кировский Завод» по адресу пр. Стачек, д. 39.

В честь открытия весь май дарим каждому покупателю дисконтную карту в подарок. Приходите к нам в гости!



Подробности этих и других акций, упомянутых в газете «Море чая», 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 группах социальных сетей:

vk.com/morecha.ru – участвуйте в ежемесячных розыгрышах подарков или скидок 25%

www.facebook.com/morecha1

ok.ru/group/54990788755557



ГДЕ ВЫПИТЬ ДАРДЖИЛИНГА ПЕРВОГО СБОРА 2019 ГОДА?



КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ

наб. реки Фонтанки, 91
8 (812) 310-36-98

В чайном кафе и клубе чайной культуры при Музее чая на Фонтанке, 91 вы можете насладиться свежайшим плантационным дарджилингом, собранным этой весной.

А еще мы радуем наших чайными церемониями с китайскими чаями, которые прилетели к нам самолетом в конце апреля.



ЧАЙ ДИЛМА ГУРМЭ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ. ВЫИГРЫВАЙТЕ ПОДАРКИ!

Самая знаменитая цейлонская фирма Дилма производит не только массовые чаи, но и элитные, которые объединены под общим названием Дилма Гурмэ (чай для тех, кто понимает) и поставляются более, чем в 100 стран мира. В России чай Дилма Гурмэ представлен пока только в сети магазинов «Море чая». Полная коллекция Дилма Гурмэ представлена в интернет-магазине «Море чая» и в уютном Ти Лаунж при музее чая на Фонтанке 91. Чай подается в авторской посуде Дилма с большим ассортиментом натуральных сладостей и пирожных. В мае-июне Дилма проводит серию мероприятий, чтобы как можно больше петербуржцев и гостей города смогли познакомиться с чаем Дилма Гурмэ.

Во всех магазинах «Море чая», включая интернет-магазин, в эти 2 месяца все сорта Дилма Гурмэ будут продаваться со скидкой 27% + скидка по дисконтным картам до 6%.

- В группе ВК «Дилма Гурмэ» будут непрерывно проходить розыгрыши этого чая со скидками до 70%.
- В Ти Лаунж при музее «Море чая» на Фонтанке 91 любой из сортов Дилма Гурмэ можно попробовать со скидкой 50%, вступив в группу ВК «Дилма Гурмэ».
- Каждый день в группе ВК Дилма Гурмэ и в Ти Лаунж будет разыгрываться бесплатное чаепитие на двоих.

Адреса магазинов

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.: 8-952-200-23-42
3. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54, тел.: 8-952-200-28-68
4. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69
5. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
6. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
7. м. Владимирская, ул. Марата, д. 26/11, тел.: 8-952-200-24-63
8. м. Горьковская, Кронверкский пр., д. 23, тел.: 8-950-046-84-77 (открытие в мае)
9. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
10. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43
11. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
12. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, тел.: 8-952-201-10-86
13. м. Дыбенко, ул. Ленинградская, д. 3, тел.: 8-952-200-28-44
14. м. Дыбенко, ул. Дыбенко, д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
15. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71
16. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
17. м. Кировский завод, пр. Стачек, д. 39, тел.: 8-950-035-37-12 NEW
18. м. Комендантский Проспект, ул. Илькишина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
19. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05
20. м. Купчино, ул. Димитрова, д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
21. м. Купчино, ул. Лосева, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
22. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, тел.: 8-952-200-25-65
23. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
24. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93 к. 1, тел.: 981-40-53
25. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3, тел.: 8-952-200-21-79
26. м. Лиговский пр., ул. Разъездная, д. 40, тел.: 764-95-55
27. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
28. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
29. м. Международная, ул. Бела Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
30. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36
31. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
32. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
33. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
34. м. Парк Победы, ул. Басейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61
35. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
36. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69
37. м. Пioneрская, пр. Испытателей, д. 13, тел.: 8-952-200-24-87
38. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
39. м. пл. Ленина, пр. Кондратьевский, д. 50, тел.: 8-952-200-26-01
40. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
41. м. Пр. Большевиков, пр. Питяевых, д. 2, тел.: 8-952-200-26-92
42. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
43. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, тел.: 8-952-200-28-99
44. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
45. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
46. Международный центр чая
47. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
48. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 981-96-65
49. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
50. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8-10, тел.: 8-952-200-22-56
51. м. Удельная, ул. Еноотавская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
52. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
53. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 3, тел.: 8-952-288-45-06
54. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
55. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород ул. Б. Санкт-Петербургская, д. 10
2. Великий Новгород пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
3. Великий Новгород ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Выборг, Вокзальная ул., д. 5
6. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-47-31-99
7. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
8. Кингисепп, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30 NEW
9. г. Реутов, м. Новокосино, пр. Юбилейный, д. 47, тел.: 8-917-525-49-33
10. Тольятти, ул. В. Голыцова, д. 10/52 (ход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50
11. Тихвин, 2 жкр-д, 1, ТЦ «Иматра»
12. Сосновый бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК «Аптека», п. 211
13. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен» NEW

Полит «Море чая» № 96 (май 2019). Полное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 1978-01982 от 14 февраля 2017. Учредитель: ЗАО «Горький дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 10Н. Издатель: ИТ Чупа А.И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ВОК1268. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 10Н. Главный редактор: Соколов А.С. Отпечатано в типографии ООО «Санкт-Петербургский полиграфический комбинат» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 40, корпус 2, литер А, помещение 44. Не выходя с 04.07.2019. Дата выхода в свет: 25.04.2019. Тираж: 30 000 экз., распространяется бесплатно.

