

Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

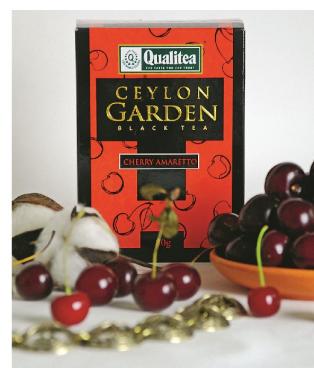
www.morecha.ru

Выпуск №98 (сентябрь 2019)

Тропический остров Шри-Ланка с незапамятных времен славится своими качественными специями.

Изучая науку о специях на протяжении тысячелетий, местные жители стали мастерами в их производстве и использовании.

Чай со специями – один из национальных напитков Цейлона.



ЦЕЙЛОНСКИЙ САД СПЕЦИЙ

Специи улучшают цвет, аромат и вкус пищи. Кроме того, многие из них полезны для здоровья.

Используемые в правильной комбинации и правильном количестве, специи могут преобразить простейшую еду или чай в ароматный, богатый вкусом кулинарный шедевр.

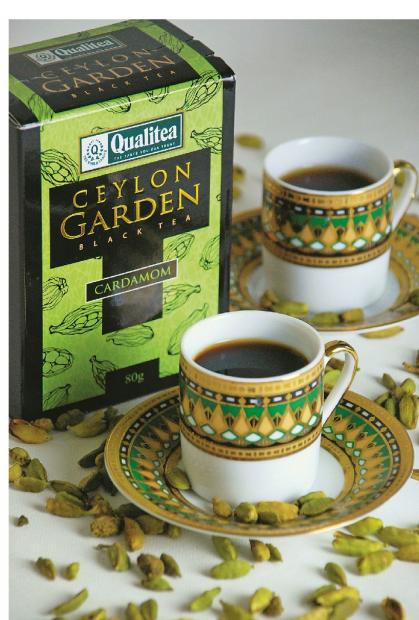
Азия, в особенности Юго-Восточная, всегда славилась своей пряной пищей. Местные жители стали мастерами в производстве и использовании специй. Во многом благодаря тому, что большинство из них выращиваются именно в этих краях. Шри-Ланка, жемчужина Индийского океана, была центром торговли пряностей на протяжении всей ее истории. История специй на Цейлоне началась в XIV веке. В древние времена государство поддерживало отношения с греками, римлянами и арабами посредством торговли специями. На старых картах мировых торговых путей видно, что почти все они пролегали через Шри-Ланку. Основными причинами популярности острова у торговцев были слоновая кость, драгоценные камни и пряности, которыми изобиловал тропический остров. Это же привлекало и завоевателей Цейлона: португальцев, голландцев и англичан.

Остров Цейлон расположен вблизи экватора. Разнообразные типы плодородных почв, благоприятный климат и мягкие колебания температур положительно сказываются на качестве специй и трав, выращиваемых на этом острове. Одни из самых популярных цейлонских приправ – корица, гвоздика и кардамон. В грамотной пропорции сочетая их с черным цейлонским чаем, получают традиционные восточные напитки, один аромат которых перееносится в цейлонский сад специй.

Корица

Цейлонская корица или, как ее еще называют, «настоящая корица», представляет собой высушеннюю кору Коричника цейлонского из семейства Лавровых. Коричник цейлонский – это вечнозеленое многолетнее растение с расположенным по спирали стебля широкими темно-зелеными листьями. Считается, что в Шри-Ланке корица впервые появилась на центральных холмах, но некоторые виды корицы встречаются в таких районах, как Канди, Матале, Беликалла Оя, Хапутале и в лесном массиве Синхараджа. В настоящее время выращивание корицы в основном сосредоточено вдоль прибрежного пояса острова. Общая площадь коричных плантаций Шри-Ланки составляет 25 500 га. Несмотря на то, что возраст большинства таких плантаций около 70–80 лет, размер посевов уменьшается, и только около 5–10% плантаций имеют значительную площадь от 8 до 10 га.

Родиной Цейлонской или «настоящей корицы» является Шри-Ланка и южные части Индии. Ее производят из внутренней коры Коричника. Цейлонская корица менее распространена, чем китайская, и высоко



ценится. По сравнению с китайской, цейлонская корица мягче на вкус и значительно дороже. Вкус цейлонской корицы горький и жгучий, слегка сладкий. Запах характерный, сильный. Корица идеально подходит для приготовления согревающего пряного черного чая.

Гвоздика

Гвоздика – это высущенные взрослые, не раскрытые цветочные почки венчнозеленого Гвоздичного дерева из семейства Миртовые.

Гвоздика хорошо растет во влажном тропическом климате на высоте около 1000 м над уровнем моря. Среднее количество осадков, необходимое для хорошего урожая – 1750–2500 мм. Такие для хорошего цветения необходимо, чтобы периоды сухости чередовались с периодами повышенной влажности. Таким образом, Цейлон идеально подходит для выращивания гвоздики. В Шри-Ланке гвоздику культивируют в основном в средней части острова, но влажные равнинные низменности также потенциально пригодны для ее выращивания.

Вкус и аромат гвоздики очень мощные, ни что не похоже. Необходимо помнить об этом, приправляя ею блюда, небольшое количество специи значительно меняет вкус еды или напитка. Вкус у гвоздики острый, сладко-горький с мускатным послевкусием. Чай с гвоздикой подходит любителям насыщенной специями восточной кухни.

Кардамон

Кардамон, известный как «Король специй», является многолетним травянистым растением. Кардамон произрастает в дикой природе в Южной Индии. Существует несколько сортов кардамона, в том числе цепкий кардамон, который используется в качестве специи для приготовления пищи.

Кардамон можно найти в центральной части Шри-Ланки, на высоте 600 м над уровнем моря. Канди, Матале, Кегалле, Нувара-Элия, Ратнапур и часть Галла являются основными районами, где растет кардамон.

Вкус кардамона сложно описать, но его можно разложить на палитру многих других известных вкусов. В нем можно почувствовать отголоски цитрусовой цедры, эвкалипта, имбиря и цветочные сладкие нюансы. Чай с кардамоном пряный, острый с душистым ароматом.

Анна Бойкова

Новая коллекция чаев Кволити – «Цейлонский сад»

ДАРДЖИЛИНГ –

ГАРМОНИЯ ТУМАНОВ, СВЕЖИХ ЛИСТЬЕВ И ГОЛУБОГО НЕБА

Там, где чувствуется дыхание Гималаев, где простираются обширные зеленые долины, рождается легендарный чай, хранящий в себе тайну и волшебство района Дарджилинг.

Дарджилинг расположен на северо-востоке Индии, среди великих Гималаев. Чай был посажен в Дарджилинге в начале 1800-х годов. Несравненное качество и вкус Дарджилингских чаев являются результатом благоприятного климата, особенности почвы, высоты над уровнем моря и щадительной обработки чайного куста. Около 10 миллионов килограммов чая выращивается каждый год здесь на 17 500 гектарах земли. У местного чая есть свой особенный, редкий аромат, так любимый знатоками по всему миру. Чай Дарджилинг – это бренд класса люкс. Чай Дарджилинг – один из самых желанных чаев в мире.

Каждое утро, когда туман нависает над горами, сборщицы чая отправляются по крутым горным тропам к 87 осененным садам, где растет знаменитый во всем мире чай Дарджилинг. Скрытые облаками плантации простираются на сотни гектаров. Считается, что Гималайский хребет является обителью божества Шанкера Махадевы, и именно дыхание Бога приносит ветра, охлаждающие залитые солнцем долины,

Мелодию ночной жизни гор нельзя услышать, ее можно только почувствовать.

Жизнь чайных плантаций – естественна и идеальна, ее ритм – сердцебиение самой природы. Чайные кусты выбрасывают ее в себя день за день, сезон за сезоном, на протяжении многих лет. Настоящий дарджилингский чай обладает вкусом и качеством, отличающимися его от других чаев. В результате Дарджилинг уже более стоти лет завоевывает признание самых требовательных ценителей.

Под контролем Чайного Совета Индии

Все индийские чаи, в том числе произведенные в Дарджилинге, контролируются Чайным Советом Индии в соответствии с «Законом о чае» 1953 года. С момента своего основания и по сей день Чайный Совет следит за выращиванием и экспортом чая Дарджилинга, охраняя его репутацию. Совет по чаю занимается сохранением одной

только на упаковку со 100% Дарджилингом можно наносить специальный логотип. Приобретая чай Дарджилинг, вам нужно найти его логотип на упаковке, иначе вы не получите того особенного вкуса, которого следует от него ожидать.

Во вкусе настоящего Дарджилинга есть редкое очарование, которое отличает его от других чаев. Это один из самых редких и самых дорогих чаев, которые можно попробовать во всем мире. Тонким мускатным ароматом чая лучше наслаждаться в чистом виде, без молока и сахара.

Почему Дарджилинг дороже других индийских чаев?

Чай Дарджилинг не из дешевых. Слоны чайных плантаций Дарджилинга настолько крутые, что их обработка может производиться только вручную, что увеличивает затраты. Холмистая местность также

Рекомендуется заваривать Дарджилинг водой 80-90°C не дольше 3 минут.



Высота над уровнем моря, солнечный свет, характеристики почвы, температура, осадки, туман, влажность и ветер, в сочетании с традициями сбора и производства способствуют созданию уникального продукта. Высокое качество, репутация и вкусовые характеристики чая Дарджилинг в основном связаны с его географическим происхождением. Он обладает вкусом и ароматом, которые отличают его от чая, выращенного где-либо еще в мире. Это помогло ему получить статус шампанского среди индийских чаев и завоевывать неизменное признание требовательных ценителей чая во всем мире на протяжении более столетия.



Чай Голден Типс упаковывается непосредственно в регионе произрастания сразу после сбора урожая и поэтому сохраняет всю полноту своего неповторимого аромата и вкуса. Это же относится и к чаю Дарджилинг. Благодаря лицензионному соглашению с Чайным Советом Индии весь чай под брендом Голден Типс имеет разрешение на использование на продукции знаменитых официальных логотипов: логотип Индийского чая, логотипы региона Дарджилинг, региона Ассам и других.

В коллекции Голден Типс чай Дарджилинг представлен в металлических баночках, текстильных мешочках и деревянных шкатулках.



и туман, приносящий им влагу. Как шампанское является продуктом района Шампань во Франции, так и чай Дарджилинг может быть произведен только в индийском районе Дарджилинг.

Еще одной особенностью чая Дарджилинг является то, что выращиваемые чайные кусты относятся к мелковетвенному китайскому сорту. Такой сорт не встречается практически нигде в мире, кроме Китая, Японии, Дарджилинга и Кавказа. Его легко идентифицировать благодаря маленькому размеру листьев. Корни такого куста имеют длину более 1 метра, что полезно для сохранения почвы и помогает растению противостоять прохладному климату.

Сбор чая начинается на рассвете, когда птицы затягивают свои утренние песни, а солнечные лучи превращают туман в жемчужины росы на листьях. Земли Дарджилинга поют гимн жизни радости. Сборщицы улыбаются, и с сиянием их улыбок солнце все выше поднимается над чайными садами. На фоне рассвеченного неба виднеется снег горы Канчендженги. Чайные сады окутаны густыми облаками и прохладным горным воздухом, омыты чистыми дождями. Влага питает плодородные почвы, и земля отзывается теплым дыханием. Выращенный здесь чай вбирает в себя изысканный тонкий аромат природы.

В каждой чашке Дарджилингского чая – труд людей и их любовь к своему делу. Трепетное отношение к чаю и неизменные традиции рождают качество, которое ценится во всем мире. Кусты гнутся на ветру, и листики за листиком чай падают в корзины сборщиц. Солнце негорячко ползет по небу и вскоре садится. Недостижимые звезды внезапно кажутся такими близкими, что можно их коснуться.

из главных составляющих культурного наследия Индии. Нынешний Совет по чаю функционирует как установленный орган центрального правительства при Министерстве торговли. В состав Совета входят 31 член Совета, включая Председателя, членов парламента, производителей чая, продавцов чая, брокеров, потребителей и представителей правительства основных штатов-производителей чая и профсоюзов.

Чтобы потребителю было проще идентифицировать чай Дарджилинг, Чайный Совет разработал универсальный логотип: изображение девушки с чайными листьями в руке. Он означает, что чай:

- был выращен в одном из 87 чайных садов в определенных географических зонах, зарегистрированных Чайным Советом;
- был обработан и изготовлен на фабрике, расположенной в определенной географической зоне;
- обладает набором характеристик вкуса, аромата и внешнего вида, свойственных для чая, культивируемого, выращиваемого и производимого в регионе Дарджилинг.

Система сертификации, разработанная Чайным Советом Индии, охватывает все этапы работы с чаем: от его производства до экспорта. Совет следит за тем, чтобы чай, продаваемый под именем Дарджилинг во всем мире, представлял собой подлинный чай Дарджилинг, и чтобы все продавцы подлинного чая Дарджилинг имели надлежащую лицензию. Это программа лицензирования предоставляет Чайному Совету необходимый контроль над чайной индустрией в Дарджилинге, чтобы гарантировать, что чай, продаваемый под сертификационными знаками, соответствует установленным стандартам. Таким образом,

увеличивает расходы на производство: более высокие затраты на закупку продовольствия, содержание линий снабжения, более высокие расходы на топливо, частые отключения электроэнергии, большие расходы на транспортировку собранных листьев с плантации на фабрику, а затем на транспортировку готового чая с места переработки на холмы до складов компаний-экспортеров. Низкий урожай чая Дарджилинг по сравнению с урожаем в других частях Индии является еще одним важным фактором, способствующим высокой стоимости. Средняя урожайность по Дарджилингу в гектарах очень низкая – в 4 раза ниже средних показателей урожайности чая в Индии.

Основные характеристики чая Дарджилинг

Настой получается от бледно-лимонного до насыщенного янтарного. Говорят, что напиток обладает различной яркостью, глубиной и плотностью. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. После приема чай яркий и долгий. Ценители чаю всегда описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, округлый, нежный, зерный, сладкий, живой.

Можно наслаждаться не только его вкусом, но и тем, что он действительно полезен для вас. Богатый антиоксидантами, этот удивительный чай укрепляет вашу иммунную систему. Он наполняет чайным теплом и помогает расслабиться.

В чашке чая – душа Дарджилинга. Сделайте глоток и почувствуйте гармонию туманов, свежих листьев и голубого неба.

Анна Бойкова

МОРЕЧАЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Рис, окрашенный чаем

Раскрасим повседневные блюда. Цветной рис с добавлением гибискуса и анчана – отличное решение для детского праздника, или несложный гарнир к блюдам из овощей, рыбы или птицы. А приготовить его очень просто. Всего три основных ингредиента, остальное – полет вашей фантазии.

Нам потребуется:

- Рис «басмати» – 2 стакана;
- 1 чайная ложка анчана – синего тайского чая;
- 1 чайная ложка гибискуса (каркаде и анчан можно приобрести в любом магазине «Море Чая»);
- 4 стакана воды;
- Соль по вкусу;
- Орехи и зелень для украшения.

Приготовление:

Один стакан промытого риса кладем в одну кастрюльку и заливаем двумя стаканами воды. Ставим на медленный огонь и солим.

Со вторым стаканом риса проделываем то же самое. Варим минут 10 с открытой крышкой, а в конце, пока еще не вся вода выкипела, добавляем в одну кастрюлю ложку гибискуса, а во вторую – ложку анчана и варим еще пару минут, до готовности. Затем закрываем кастрюли крышками и даем постоять еще несколько минут, после чего вынимаем цветки из риса, это несложно, ведь их совсем немного и они на поверхности.



Для получения менее интенсивного цвета конечного продукта количество чая в рецепте можно менять.



Бирюзовые блинчики с тайским чаем анчан

Приготовим самые простые блинчики на молоке, добавив в тесто настой синего тайского чая.

Нам потребуется:

- Яйцо куриное – 2 штуки;
- Молоко – 1,5 стакана;
- Полстакана кипятка;
- Синий тайский чай (анчан) – 1 чайная ложка. Его всегда можно купить в магазинах Море Чая;
- Стакан муки;
- Щепотка соли;
- 2 чайные ложки сахара;
- Растительное (можно сливочное) масло – 2 столовые ложки;
- Соды на кончике ножа.

Приготовление:

Сначала заварим анчан, ведь он должен успеть остыть. Для этого поместим его в чашку и зальем половиной стакана кипятка. Пусть настоятся до получения черничного цвета.

Теперь разобъем яйца в глубокую миску, добавим туда сахар и соль и начнем взбивать. Затем добавим немного молока и снова перемешаем. После начнем порциями вводить муку, энергично размешивая венчиком. Выльем оставшееся молоко, снова перемешаем и добавим настой анчана, предварительно профильтровав его через сито.

Перед выпеканием добавим в тесто растопленное сливочное масло или пару ложек подсолнечного масла.

Разогреваем сковородку и начинаем выпекать. Наливаем тесто на сковородку и переворачиваем блинчик примерно через минуту. Со второй стороны выпекаем полминуты, чтобы сохранить бирюзовый цвет.

Японский чайный суп с гадзуки

Японский суп, где вместо бульона используется чай. Дословно «очадзuke» переводится как «погруженный в чай». Можно выбрать любой японский чай: сенча, ходзючи или генмайча и «погрузить» в него любые ингредиенты на выбор: рыбу, грибы, овощи или морепродукты. Обязательный компонент – рис.

Приступим к приготовлению.

Нам потребуется:

- Полстакана риса;
- Пару чайных ложек сенчи фукамуши;
- Креветки королевские 15 штук;
- Пару зубчиков чеснока;
- Горсть семян кунжута;
- Масло сливочное или растительное для жарки;
- Соевый соус по вкусу.

Приготовление:

Рис отварим заранее. Креветки очистим и пропустим вместе с мелко порубленным чесноком и кунжутом до золотистого цвета. Можно добавить немного соевого соуса.

Пока жарятся креветки, заварим чай. Вскипятим воду и охладим ее до температуры 85°C. Не бойтесь перезаварить чай. Или слишком терпкость нивелируется в готовом блюде.

Пока чай заваривается, нарежем нори тонкой соломкой. Рис разделим на порции и, сформировав с помощью маленькой чашки, куличиками рассставим в пиалы для супа. Аккуратно вольем свежезаваренный и процеженный чай, и сразу же выложим сверху креветки. Украсим нори. Наш суп готов.

Лхаче Каира,
Чайный эксперт



Новости розничной сети

Сентябрь

Немецкий весенний чай «Айрайз»

При покупке от 150 гр чая «Айрайз» (в ассортименте) – в подарок 50 гр чая «Айрайз»

Цейлонский чай «Птицы Цейлона»

TM «Птицы Цейлона» исполняется 18 лет!
Купите чай «Птицы Цейлона» со скидкой в сентябре и соберите еще больше печатей, чтобы обменять их на подарки.

Традиционная акция «Чай недели»

Ждет вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – скидка до 21% на указанные позиции подарочных чаев, чая в пачках и на развес.

Приятного чаепития!

Цейлонский сад у Новинки чая «Кволити»

Попробуйте новинку чая «Кволити» из коллекции «Цейлонский сад» со скидкой до 26% (20%+6% по дисконтной карте «Море чая»). Воротитесь, количество товара ограничено.

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](#)

Участуйте в ежемесячных розыгрышах подарков.

www.facebook.com/morecha1

ok.ru/group/54990788755557

МУЗЕЙ ЧАЯ КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ MUSEUMTEA.RU

Клуб чайной культуры



Музей чая

В нашем музее море чая и чайных экспонатов, в том числе подлинные предметы XIX и XX веков, самовары чайных купцов, стариный китайский самовар, макет чайного двора XVIII века и многое другое. Мы будем рады приоткрыть вам дверь в мир чая, рассказать о русских чайных традициях и чайных купцах, об особенностях чая из разных стран и чайном комитете, защищающем чай от подделок, о способах сбора чая и нюансах его производства. Вас ждет вся палитра китайских, русских, цейлонских и индийских чаев и тонкости чайной философии разных стран. Вы попробуете себя в роли настоящего титцестера и поймете почему мы так влюблены в чай.

В КОНЦЕ ЭКСКУРСИИ ВАС ЖДЕТ ДЕГУСТАЦИЯ ЗНАМЕНИТЫХ СОРТОВ ЧАЯ СО ВСЕГО СВЕТА

Наб. реки Фонтанки, 91
museumtea.ru
(812) 310-36-98



Адреса магазинов

www.morecha.ru

Интернет-магазин «Море чая» – www.morecha.mg

1. м. Автобус, Магазин дисkont, ул. Автобусская, д. 8, тел.: 8-952-288-71

2. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-233-23-42

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, б-р Ленин. 8/1., 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. Выборгская, ул. Марата, д. 26/11, тел.: 8-952-200-24-63

8. м. Борисовский, Конногвардейский пр., д. 23, тел.: 8-950-046-31-77

9. м. Борисовский 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. Дибенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44

14. м. Дибенко ул., ул. Дибенко 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. Ставка, д. 39, тел.: 8-950-035-37-12

18. м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, 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. Дмитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17

21. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33

22. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, 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. Литовский пр., ул. Разъезжая, 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. Междуродная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85

30. м. Нарвская, Старолетергофский пр., д. 41, тел.: 980-11-36

31. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01

32. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, 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. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61

35. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13

37. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234-49-69

38. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80

39. м. Пл. Восстания, Лиговский пр., д. 65, тел.: 8-952-288-45-06

40. м. пл. Ленина, пр. Кондратьевский, д. 50, тел.: 8-952-200-26-01

41. м. Пл. Ленина, ул. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

42. м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток, д. 2,

43. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75

44. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, тел.: 8-952-200-28-99

45. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92

46. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57

47. Междуродный центр чая

48. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

49. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 981-96-65

50. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-99

51. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8-10, тел.: 8-952-200-22-56

52. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36

53. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43

54. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35

55. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Регионы:

ЧЕРНОГРЯДСК, ул. Бланская, д. 67А

2. Великий Новгород, пр. Б. Санкт-Петербургская, д. 10

3. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36

4. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»

5. Выборг, пр. Ленина, д. 28

6. Выборг, Вокзальная ул., д. 5

7-9. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-61-99

8. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30

9. Кингисепп, ул. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30

10. г. Ревда, пр. Юбилейный, д. 47, тел.: 8-917-525-49-33

11. Тюмень, ул. Гольцова, д. 10/52 (вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50

12. Тихвин, 2 микр-н., д. 1, ТЦ «Иматра»

13. Сосновый бор, ул. Солнечная, д. 12, ТРК «Галактика», п. 211

14. Казахстан, г. Астана, пр. Даусты, д. 9, ТЦ «Керлен»

Взгляд «Море чая» № 98 (сентябрь 2019). Редакция издана

Зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Западному федеральному округу. Свидетельство: ТИ № ТУ74-01982

от 14 февраля 2017г., Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 8, лит. А, пом. 16Н. Главный редактор: Бойкова А. С.

Издатель: ИП «Борисов и А. Игорь», 190000, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 8, лит. А, пом. 16Н. Главный редактор: Бойкова А. С.

Учредитель: ИП «Борисов и А. Игорь», 190027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 16Н. Главный редактор: Бойкова А. С.

№ з/з 4557 от 06.08.2019 г.

Дата выхода в свет: 28.08.2019г.

Тираж: 40 000 экз., распространяется бесплатно.

6+



ромасличном заводе. Фрукты и овощи закупаются у крымских фермеров. Вода поступает из карстового родника в предгорья Чатыр-Дага, которому более 200 лет. Основа технологии производства – щадящая варка, которая обеспечивает сохранение природной пользы. Производство находится рядом с селом Константиновка, вдали от шумных дорог и больших городов. Персонал на производстве очень душевный и радушный.

Самые первые десерты: «Таврический» и «Жемчужина Крыма» до сих пор сохранили свою популярность и первоначальный вкус. Подробнее о них читайте в следующем номере газеты.

Попробовать крымский десерт вы можете уже сейчас в магазинах «Море Чая».

Хельга Шайн,
Менеджер по развитию Научно-производственного объединения «Крымский десерт»

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