

Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №99 (октябрь 2019)

КАК ДЕЛАЮТ ЧАЙ НА ЦЕЙЛОНЕ

РАССКАЗЫВАЮТ СПЕЦИАЛИСТЫ «МАБРОК ТИС»



Сбор чая



Завяливание

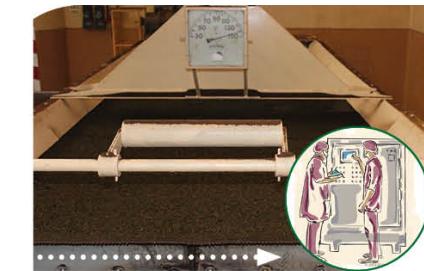


Скручивание и ферментация

Исходным сырьем для изготовления чая являются листья чайных кустов. Чайные кусты быстро разрастаются и могут достигать большой высоты, но в промышленных целях и для удобства сбора чая высоту кустов поддерживают на уровне пояса сборщиц. Они собирают только два верхних листочка и почку, которые выступают над поверхностью подстирженных кустов. Следующие за ними, более старые, листья не подходят для создания аромата в хорошем чае. Удивительно, как проворные пальцы сборщицы способны отбирать нужные листочки. Ни одна машина не может достичь такой точности. Сбор двух верхних листочков и почки должны быть сделаны в правильное время суток. Наука установила, что полифенолы и другие активные и полезные компоненты образуются на поверхности чайного листа перед рассветом. Поэтому лучшими для чаи считаются листья, собранные сразу после восхода солнца.

Свежесть чая может быть обеспечена, если только собранные листья быстро попадают на следующую стадию технологического процесса — завяливание. На Шри-Ланке оно производится в больших специальных поддонах. Днища поддонов сделаны из металлической сетки, через которую подается горячий воздух. Здесь листья отдают необходимый процент влаги. Иначе их трудно будет скручивать и производить с ними дальнейшие операции. После этого следует предварительная сортировка, во время которой из свежих чайных листьев выбраковываются грязные, боливые и т. п. Иногда на этом же этапе отбираются наиболее качественные флиши для элитных чаев. На Шри-Ланке для этой цели используются специальные сортировочные машины, например с фотоэлементами.

Как только влажность за счет завяливания уменьшена, все еще зеленый лист подвергается скручиванию. Сейчас этот процесс чаще всего производится на специальных машинах — роллерах. При скручивании оболочки клеток листьев прорываются, их сок попадает на воздух и начинается следующая стадия — окисление или процесс ферментации. Это химический процесс, который изменяет химический состав, и цвет листа с зеленого на коричневый или почти черный. На данном этапе также происходит формирование характерного аромата чая. Но даже в этом процессе есть жесткие рамки. Слишком долгое окисление приведет к безвозвратной потере аромата. Чтобы избежать этого, ферментация должна остановиться в точное время. Опытные мастера на фабрике определяют этот момент на глаз и нос, основываясь на своем многолетнем опыте. Длительность ферментации варьируется от 45 минут до 3–5 часов.



Сушка



Сортировка



Дегустация

Сушка чайного листа в потоке горячего воздуха при высокой температуре — единственный способ остановить процесс ферментации. Процесс этот деликатный, так как если чай не досушить, он быстро испортится в пачках. Если же его пересушить, он просто обуглится и приобретет жгучий вкус. Идеальный результат сушки — сухой чайный сырье, в котором содержится около 5% воды. Выделившийся при скручивании чайный сок и входящие в его состав ароматные эфирные масла прочно «прилипают» к поверхности листьев, образуя защитную пектиновую пленку, которая долго сохраняет свойства чая. Она растворяется под воздействием кипятка в момент заваривания чайного листа, позволяя экстрагироваться содержащимся в чае полезным веществам.

После того как чай высушили и охладили, его сортируют. Во время этого этапа производственного процесса чайный лист сортируется в зависимости от его размера по различным категориям — стандартам. Это очень важно для специалистов, занимающихся фасовкой и экспортом чая. Сортировка обычных массовых чаев обычно проводится машинами (по принципу обычного просеивания), а коллекционных качественных чаев — чаще вручную. После сортировки чай оценивают титстеры и маркируют.

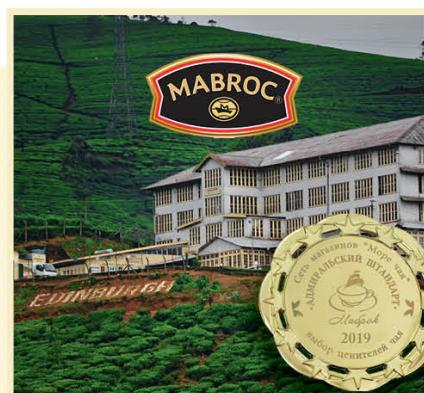
Образцы каждой партии свежепроизведенного чая поступают в титстерскую лабораторию для дегустации. Титстер оценивает внешний вид чайного листа, исследует его на хрупкость, ломкость, обращает внимание на его цвет, форму, размер. Далее он приступает к исследованию вкусовых качеств чайного настоя и изучает мокрый заваренный лист, его цвет, вид и запах. Только на основании всех полученных данных специалист может сделать вывод о тестируемом чайном образце. Если дегустатор не довolen качеством чая, то партия бракуется, а сотрудники фабрики вносят корректировки в производственный процесс, увеличивая или уменьшая температуру во время сушки, регулируя время этапов производства, с тем, чтобы повысить качество следующих партий чая.

Чай Маброк выращивается на 19492 гектарах плантационной земли, на которой раскинулись 38 чайных садов, и стоят 30 фабрик по производству черного чая, 2 фабрики по производству зеленого чая и 1 фабрика по производству гранулированного чая. На долю «Маброк Тис», производителя чая Маброк, приходится 4,5% годового производства чая на Цейлоне.

«Маброк Тис» входит в одну группу компаний с двумя передовыми плантационными компаниями: «Плантации Келани Вэлли» и «Чайные сады Талавакелле». Сочетание всех чайных садов двух лучших плантационных компаний Шри-Ланки дает «Маброк Тис» возможность предоставлять потребителям широчайший выбор высококачественных чаев на любой вкус. Особенное расположение плантаций, охватывающих несколько основных агроклиматических зон острова, позволяет компании производить все разнообразие чаев.

Плантации Келани Вэлли

Располагая более чем 13 000 гектарами земли, в 18 чайных садах компания производит более 7 миллионов килограммов чая в год. Плантации Келани Вэлли производят впечатляющий ассортимент чая с различными характеристиками из трех агроклиматических зон острова. Компания известна всемирно знаменитым зеленым чаем Олифант, выращенным на высоте 1950 метров над уровнем моря. Этот чай принес компании известность, как производителю одних из лучших зеленых чаев в мире. Все известные плантационные чаи Маброк, такие как

38 чайных садов
33 чайных завода

15 миллионов килограммов чистого 100% цейлонского чая в год

Ловерс Лип, Махагастотте, Инвернесс с одноименными плантациями производятся компанией на 15 чайных фабриках. Имея международное признание и сертификаты НАССР и ISO 22000: 2005, Плантации Келани Вэлли являются одной из ведущих плантационных компаний, активно внедряющих этический подход к ведению бизнеса. Таким образом, программа «До» для каждого работника плантации получила международное признание за вклад в повышение уровня жизни плантационных работников.

Чайные сады Талавакелле

Получив престижную награду за то, что она неоднократно становилась производителем № 1 чая высшего качества на чайных аукционах Коломбо, компания «Чайные сады Талавакелле» продолжает поддерживать постоянный уровень качества. Она известна тем, что производит один из лучших чаев в районе Димбула. За высокие стандарты качества компания была награждена сертификатом НАССР и сертификатом систем управления безопасностью пищевых продуктов ISO 22000. Средоточив внимание на сохранении экосистем, «Чайные сады Талавакелле» установили гидроэлектростанции для чистой воды, а также осуществили множество других инициатив по предоставлению бесплатной медицинской помощи, и помощь в уходе за детьми в плантационном секторе.

Записала
Анна Бойкова

ИГРЫ С ДРАКОНАМИ

ИЛИ КАКОЙ ЧАЙ ХОРОШ ДЛЯ ОСЕНИ

Подружитесь с «Вороным Драконом»* и обретете равновесие, его ловкость, живость ума и красоту, внутреннюю и внешнюю.

Наблюдая за окнами очередную смену времен года, размышил о том, какой чай лучше подойдет для осенних чаепитий. У китайской медицины уже готов ответ: «Весной и летом ян изобильно воин и пусто внутри, поэтому нужно возвращать ян. Осенью и зимой инь изобильно воин и пусто внутри, поэтому нужно возвращать инь». Что все это значит? Инь и ян – два противоположных взаимодополняющих чакал, где ян соответствует холодному, пассивному мягкому, а ян – горячему, активному, твердому. Согласно китайской философии эти начала должны пребывать в равновесии, а их разбалансировка в организме приводит к недомоганиям и болезни. Поэтому в холодные месяцы лучше пить чай, который «возвращает инь». После праздника середины осени, который в Поднебесной отмечают в середине сентября, китайцы с зеленого чая, который они пьют летом, переходят на улуны.

Улун, согласно китайской классификации, которая базируется на степени ферментации чайного листа, относится к чаю полупрессированным. Другими словами, это довольно обширная группа, включающая в себя совсем светлые, напоминающие зеленые сорта и темные, почти красные. А теперь подберем из этого разнообразия улун на Ваш вкус.

Хуан Цзинь Гуй был выведен путем селекции куста Тэ Гуаньинь в 1980 году. Куст получил название Хуан Дань. Плантации располагаются на высоте 700-900 метров над уровнем моря. Изготавливают чай из молодых побегов с двумя – тремя листочками. На начальных этапах технологии производства подобны технологии Тэ Гуаньинь.

Схожие условия произрастания и обработки позволяют считать Хуан Цзинь Гуй «младшим братом» Тэ Гуаньинь. Но при внимательном «общении» с этим улуном, можно заметить различия: цвет сухого листа более светлый, с золотистым отливом, в аромате доминирует цветочная нота коричного дерева, вкус тягучий, медово-фруктовый.

Заваривать Золотую Корицу можно тем же способом что и Тэ Гуаньинь. Метод Гунфу Чай наилучшим образом раскроет тонкий вкус и аромат этого чая. Лучше всего взять посуду из тонкого фарфора. Температура воды не должна быть выше 85-90°. Заваривать короткими проливами, постепенно увеличивая время экспозиции.

Чайное действие от Хуан Цзинь Гуй – приятный способ снять усталость и расслабиться, ведь неторопливую беседу в кругу друзей. Постоянно чаяпятия с улунами из Аньси помогают укрепить нервную систему,

- укрепляет иммунитет
- ускоряет обмен веществ
- благотворно влияет на состояние кожи
- укрепляет стены сосудов

Да Хун Пао (Большой Красный Халат)

Теперь вспомним о сильноферментированном улуне, который по вкусу и свойствам больше напоминает красный чай.

Согласно записям, сделанным на стенах монастыря Тянь Синь Сы, в 1385 году студент Дин Сы отправился сдавать императорский экзамен и по пути получил тепловой удар. Один из монахов Тянь Синь Сы вылечил его при помощи чая. Юноша с достоинством выдержал экзамен и получил высокую должность, которой соответствовал красный халат. Он вернулся отблагодарить Будду и поднес кустам, некогда спасшим его, атрибут своей должности – красный халат, расшитый драконами. Так появилось название самого известного улuna Северного Фуцзяня. Это одна из многочисленных легенд, которыми, как это водится, за века «обрастает» именитый чай.



Знаменитые улуны «Ча Бао» из ассортимента Море чая:

Тэ Гуаньинь
Хуан Цзинь Гуй
Да Хун Пао
Женьшеньевый улун



Тэ Гуаньинь

Согласно записям, сделанным на стенах монастыря Тянь Синь Сы, в 1385 году студент Дин Сы отправился сдавать императорский экзамен и по пути получил тепловой удар. Один из монахов Тянь Синь Сы вылечил его при помощи чая. Юноша с достоинством выдержал экзамен и получил высокую должность, которой соответствовал красный халат. Он вернулся отблагодарить Будду и поднес кустам, некогда спасшим его, атрибут своей должности – красный халат, расшитый драконами. Так появилось название самого известного улuna Северного Фуцзяня. Это одна из многочисленных легенд, которыми, как это водится, за века «обрастает» именитый чай.



Тэ Гуаньинь (Железная Бодхисаттва Милосердия)

Если поклонник зеленого чая, то, скорее всего Вам больше придется по душе самый известный из «цветущих» улунов сферической скрутки – Тэ Гуаньинь. Благоухание цветущей сирени – первая и самая яркая ассоциация с ароматом этого чая.

В самом сердце Китая, в уезде Аньси, на юге провинции Фуцзянь расположились чайные сады Тэ Гуаньинь. Местные жители называют уезд Городом вечной весны. Мягкий субтропический климат и влажный воздух создают ощущение, что весна не покидает эти края. Чай собирают здесь круглый год. Лучшим временем сбора считается весна (с 20 апреля до конца первой декады мая) и осень (в конце сентября). Полнота вкуса и насыщенность аромата чая зависит от тонкого и гармоничного сочетания многих факторов, таких как погодные условия, высота сбора, время сбора, минеральный состав почв, возраст растений, качество удобрений, и, конечно, от мастерства человека, производящего конический продукт.

Как приятно прохладным осенним днем вспомнить о цветущих садах, погрузиться в атмосферу пробуждения, и размышлять о последовательной череде перемен сезонов, которая неминуемо приведет нас к весне.

Хуан Цзинь Гуй (Золотая Корица)

Раз уж речь зашла о «жемчужинах» уезда Аньси, напомним еще об одном улуне южного Фуцзяня. Один из лучших чаев тех мест получил свое название за золотистый цвет настоя и вкус, напоминающий цветок османтуса (гуй хуа).



Женьшень улун

избавиться от раздражительности, повысить концентрацию внимания, улучшить память и успокоить ум.



В 1419 году монастырь был переименован в Тянь Синь Юн Лэ Чань Сы (Чаньский Монастырь Вечной Радости Небесного Сердца) а весь изготовленный здесь чай стал называться Да Хун Пао.

Материнские растения Да Хун Пао по сей день растут в местечке Цзюйлучуа и считаются бесценным сокровищем. Сегодня их осталось всего 6. Сотни лет с них ежегодно собирали небольшой урожай. В восемидесятые годы прошлого столетия центр исследования культуры чая высадил деревца Да Хун Пао в других районах У И с похожим климатом, где они успешно прижились. А в 2006 году вышел закон местного муниципалитета, защищающий материнские растения с целью продлить их жизни.

Был наложен запрет на сбор листьев с этих деревьев.

Сегодня на чайные рынки поступает Да Хун Пао, собранный с новых привитых саженцев и гибридов «утесного чая». Селекция продолжается и по сей день, а Да Хун Пао имеют «предком десяти тысяч чаев».

Сырец для этого сильноферментированного улuna продольной скрутки служит побег с первыми четырьмя листьями. После сбора листья складываются под давлением на открытый воздух. Далее сырье сминают и оно ферментируется. После лист обжариваются в котле и скручиваются. Затем производится окончательная сушка, после которой у листьев убирают черенки, их сортируют и купажируют. Окончательная стадия производства – медленное прогревание над углем, благодаря этой стадии мы чувствуем полюбившийся смолистый, пропеченный, чуть дымным аромат Да Хун Пао.

Уютный и теплый аромат и вкус поджаристой корочки свежеиспеченного ржаного хлеба дополняют ореховые и чуть уловимые фруктовые нотки. Яркий плотный вкус и проне послевкусие золотистого настоя дают радость и умиротворение. Могучие утесы, стекающие по ним ручьи, и упрямые горные ветры воспитали характер этого чая. Прислушайтесь к его старинной мелодии, впитавшей мудрость чаньских монахов.

Лхаче Каари,
Чайный эксперт «Моря Чая»

*литературный перевод китайского слова «улун»

ЗАЧЕМ НАМ ОСЕНЬЮ ИМБИРЬ?



Напитки Голд Кили производятся по самым передовым технологиям. При производстве не теряются качество, вкус и аромат натурального имбирного корня.

Осень в разгаре и нужно смириться, что это не только прекрасная палитра красок и золотые листопады, но и долгий холода и надоедливые дожди. Не стоит унывать и расстраиваться, у вас есть возможность почувствовать согревающее тепло и ощутить прилив сил, энергии, если вы попробуете и откроете для себя удивительные напитки компании Gold Kili на основе натурального имбиря, которые имеют неповторимый вкус и никого не оставят равнодушными.

Имбирь – это продукт, который очень важен для любого человека, проживающего в холодном климате. Это не только пряность, которая придает особый аромат различным блюдам и напиткам, но и лекарство, известное уже на протяжении тысячелетий. В состав имбиря входят витамин А, витамины группы Б и аминокислоты, а также минералы (железо, калий, фосфор, цинк и магний). Имбирь полон активированной протеазы – это тот тип фермента, который помогает перерабатывать определенные белки в аминокислоты. Его в имбире столько, что это делает его лучшим средством для лечения воспалений и снятия болевых ощущений. Антибактериальные свойства имбиря уже не вызывают сомнений у специалистов. За счет этих особенностей имбирь широко применяется для борьбы с бактериями, вирусами и грибком. Гипертензия, или избыток сахара в крови отлично поддается лечению с помощью этого растения. Но не только лечение, но и профилактика избыточного сахара в организме с помощью этого полезного продукта. Имбирь содержит несколько мощных соединений, включая гингерол, шогол и зингерон, которые способствуют уменьшению временных воздействий свободных радикалов и стресса. Именно поэтому имбирь способен отлично защищать организм от воздействия токсинов и эффектов стресса, реабилитировать после серьезных заболеваний. Естественные химические вещества, содержащиеся в имбире, помогают очищать кишечник и способствовать нормализации пищеварения. Вот почему, имбирные напитки, содержащие в своем составе натуральный имбирь, уже завоевали своего покупателя во всем мире, и все больше приобретают популярность в нашей стране.

Сегодня в России натуральный имбирь в виде готового продукта можно встретить в составе уни-



gold kili



Вы можете выбрать для себя жгучие быстрорастворимые напитки на основе имбиря и меда. Они понравятся тем, кто любит остре и пряно. Изготовленные на основе натуральных экстрактов, напитки обладают тонизирующим и противостудным действием, способствуют детоксикации организма, улучшают обмен веществ. Ароматный лимон дополнит вкус имбиря и будет способствовать повышению иммунитета. Напитки могут подаваться самостоятельно в горячем и холодном виде или как добавка в чай или молоко.

Согревающие латте с имбирем оценят женская половина человечества. В сочетании со сливками и медом, яркий вкус имбиря приобретает более нежный и мягкий оттенок, но при этом тонизирующие и целебные свойства этой пряности сохраняются в полном объеме. Gold Kili предлагает 3 вида латте – с добавлением черного чая, зеленого чая Матча и латте с имбирем без добавок.

Быстро растворимые напитки Gold Kili изготовлены из натурального имбиря, их можно применять повсеместно, особенно там, где заваривание чая из имбирного корня невозможно – а это значит, что в пути, на работе любые напитки будут всегда с вами рядом.

Мелкорубленный имбирь и натуральный имбирь с добавлением лимонной цедры, упакованные в саше, сохраняют полезные свойства ингредиентов благодаря особой технологии приготовления. Он будет удобен в использовании и понравится любителям несладких и в меру острых напитков. Хорошо поможет справиться с простудными заболеваниями, гриппом и ангиной, укрепить иммунитет. Имбирь, мед и другие компоненты напитков Gold Kili стимулируют работу мозга, улучшают внимание и концентрацию, тонизируют, снимают головную боль, повышают продуктивность и результативность в стрессовых ситуациях.

Почувствуйте тепло и радость жизни, ощутите комфорт и нежную заботу о себе и своих близких – попробуйте уникальные напитки Сингапурской компании Gold Kili и, возможно, один из них станет вашим любимым на всегда!

Юлия Баранова,

Главный редактор медиа-проектов
Российского представительства
Gold Kili Trading Enterprise (Singapore)

КРЫМСКИЙ ДЕСЕРТ ПОЛЕЗНЫЕ СЛАДОСТИ



В прошлом номере газеты мы рассказали историю Крымского Десерта.

В этом выпуске вы узнаете о пользе и вкусах двух самых первых и самых крымских десертов Таврический и Жемчужина Крыма.

В начале нашей работы мы взяли за основу традиционный рецепт турецких сладостей – джевзер, и сразу решили, что в Крыму стоит производить сладости по Крымски – делать их из крымских фруктов, цветов и овощей.

Первым Крымским десертом стал десерт из фруктов и орехов с лепестками роз, мы его назвали Таврический. Этот десерт на основе моркови с курагой, изюмом, виноградным и свекольным сахаром, миндалем и лепестками роз.

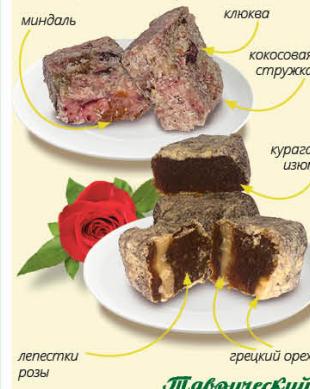
Морковь и курага – богатейший источник каротина (противогорячка), придающего молодость коже и повышающий остроту зрения, миндаль ценнейшее средство для здоровья сосудов и сердца. Ингредиенты десерта делают его настоящим кладезем ценных минеральных веществ и витаминов, ограничивающих кислот.

Вторым сокровищем стал рецепт десерта Жемчужина Крыма. В состав десерта мы добавили изюм, клюкву, миндаль, ядра абрикоса, гибискус, лепестки роз, колючелистник, кокос, смесь виноградного и свекольного сахара.

Гибискус восстанавливает жизненные силы, чистит печень и почки, укрепляет стеники сосудов, нормализует давление. Колючелистник улучшает обмен веществ, применяется для лечения бронхитов.

Главный ингредиент этих двух десертов – Крымская роза. Роза улучшает работу желез внутренней секреции, восстанавливает и омолаживает клетки организма, гармонизирует иммунную и нервную системы. Розу мы собираем сами в горах ранним утром, так как при утреннем сборе сохраняется больше эфирных масел. Собранные бутоны розы сразу же перерабатываются, летом лепестки попадают в десерт сразу после их сбора, абсолютно свежими. Знающие клиенты заранее записываются на покупку таких видов продукции, так как она поистине уникальна, как по вкусу, так и по пользе. Пока цветет роза, мы ее со-

Жемчужина Крыма



Таврический

бираем и бережно сохраняем, чтобы продолжать радовать вас десертами с крымской розой круглый год.

Прошло уже 10 лет с момента создания десертов Таврический и Жемчужина Крыма, но спрос на сладости с розой со временем только растет.

Оба десерта входят в состав разных ассортиментов ТМ Крымский Десерт, например «Воронцовский дворец», где все три вкуса созданы с добавлением розы.

Попробуйте сладости с Крымской розой и другие полезные десерты на дегустациях в магазинах Море чая.

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

РАСТИТЕЛЬНЫЕ БАЛЬЗАМЫ СИБ-КРУК – ИННОВАЦИОННЫЕ ФОРМУЛЫ



Настал период обострения хронических заболеваний и снижения иммунитета. Вследствие перестройки организма на осенне-зимние биоритмы, мы начинаем чаще болеть.

Что же делать?

Поддержка эффективными природными биокомпонентами из лекарственных растений – самая надежная и безопасная защита всех систем организма!

В этом Вам помогут Бальзамы, разработанные при участии ученых из Новосибирского Академгородка.

Уютное решение!

В коллекциях Бальзамов, выпускаемых компанией СИБ-КРУК Вы найдете уникальные составы практически от всех недугов. Таким образом, Ваш организм будет получать целебные компоненты, заложенные в растения самой

природой и извлеченные с помощью самых современных методов экстрагирования.

Теплое сочетание!

Бальзамы очень хорошо сочетаются с чаем, кофе. Содержащиеся в этих напитках полезные мицрорастения, такие как, кофеин, танин, фенольные соединения, ниацин, витамины и микроэлементы, синергично дополняют действия самих Бальзамов. А температура напитка – около 48° (такой температурой обычно пьют чай или кофе) – помогает быстрее и лучше всасываться целебным ингредиентам бальзамов и оказывать поддерживающее оздоровительное действие на все органы и системы.

Что может быть лучше чашечки чая (кофе) с ароматным полезным бальзамом?

Наумова Елена Викторовна,
директор компании СИБ-КРУК



Новости розничной сети

Октябрь

Китайский чай «Ча Бао»

За покупку фасованного чая Чай Бао на 1000 рублей – подарок на выбор:



Пачка чай Чай Бао 100 гр

«Люй чай» или

Пачка чай Чай Бао 100 гр «Дян хун».

Цейлонский чай «Маброк»

За покупку чая Маброк на 500 рублей – подарок на выбор:



Упаковка чая Маброк 85 гр «Сибирская смесь» или

Упаковка чая Маброк 85 гр «Эрл Грей Особый».

Бальзамы «Сиб Крук»

За покупку 2-х бальзамов из серии «Имбирно-Серебряный» –



Бальзам из серии «Золотая Сибирь Лайт» в подарок.

Традиционная акция «Чай недели»

Ждёт вас во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге – скидка до 21% на указанные позиции подарочного чая, чай в пакетиках и на развес.

Приятного чаепития!

Ноябрь

Избранное из Моря чая

При покупке чая «Избранное из Моря чая» на сумму от 1500 рублей –



настенный календарь на 2020 год в подарок.

Новые магазины

• м. Московская, ул. Алтайская 14, Режим 9-21, 89522002488

• м. Ладожская, Индустриальный пр, д 31, ТЦ Индустральный, 2 этаж. Режим 9-21

• Мы вернулись! пр. Большевиков, Птилиеток д.2, Режим 9-21, 89522002692

МОРЕЧАЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ



Коктейль из зеленого чая с грушей

Осень – не только дождь и листопад. Это пора фруктового разнообразия. В оставшемся воздухе разливается яблочная сладость, а еще поспели садовые груши! Сочные осенние груши без кислоты и горечи. Давайте используем их в нашем чайном коктейле и дополним согревающими специями. Нежная сладкая мякоть груши идеально сочетается с пряной корицей и жгучим имбирем.

Нам потребуется:

- Спелая ароматная груша;
- 2 пакетика зеленого чая. Можно взять любой чай, для этого коктейля мы предпочли цейлонский чай Кволити с мяты. Мята добавит пикантности напитку;
- Несколько ломтиков свежего имбиря;
- Палочка корицы;
- Звездочка бадьяна;
- Мед по вкусу.

Приготовление:

Заварим зеленый чай любым удобным способом и перельём его в небольшой чайничек. Обычно одного пакетика достаточно на одну среднюю чашку напитка. Зеленый чай следует заваривать не долгоруко, не более 3 минут. Важно не допустить, чтобы настой дал горечь.

В емкость с чаем опустим предварительно очищенный и перезанный имбирь и остальные специи, дадим немножко настояться. Грушу очистим от кожуры и удалим серединку, приготовим из мякоти пару кусочков. Смешаем пюре с процеженным чаем и добавим ложку меда.

Наш коктейль готов, приятного чаепития!

Лахае Каира,
Чайный эксперт



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

Вышеупомянутые акции проходят 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](#)

Участвуйте в ежемесячных розыгрышах подарков.

[www.facebook.com/morecha1](#)

[ok.ru/group/5499078875557](#)

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

Адреса магазинов

www.morecha.ru

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru

1. м. Автово, Магазин дисконт, ул. Автова, 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. 54/32, тел.: 8-952-200-28-68

4. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, тел.: 8-952-200-21-69

5. м. пр. Большевиков, Птилиеток д.2, тел.: 8-952-200-26-92 **NEW**

6. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28

7. м. Владимировская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21

8. м. Краснопутиловская, ул. Марата, д. 26/11, тел.: 8-952-200-24-63

9. м. Головинская, Краснвереский пр., д. 23, тел.: 8-950-046-81-77

10. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-16, 8-952-200-27-21

11. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1 тел.: 8-904-338-96-43

12. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83

13. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86

14. м. Дыбенко ул., Кудрово, ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44

15. м. Дыбенко ул., д. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89

16. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», тел.: 8-952-200-29-71

17. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33

18. Кирзовский завод, пр. Стachek, д. 39, тел.: 8-950-035-37-12

19. Комендантский Проспект, ул. Ильинина, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56

20. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05

21. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-953-353-29-17

22. 1м. Купчино, ул. Дмитриева д. 16, тел.: 8-953-201-11-79

23. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65

24. ст. Ладожская, Индустриальный пр, д 31, ТЦ Индустриальный, 2 этаж, режим 9-21 **NEW**

25. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54

26. Марфинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53

27. м. Лесная пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовской), тел.: 362-78-89

28. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 8-952-344-04-03

31. м. Междуречийская, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85

32. м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-952-200-24-88 **NEW**

33. м. Нарвская, Старолетгерфский пр., д. 41, тел.: 980-11-36

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

35. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78

36. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74

37. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27

тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61

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

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

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

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

42. пр. Большевиков, пр. Птилиеток, д. 2,

тел.: 8-952-200-26-92 **(НА РЕКОНСТРУКЦИИ)**

43. пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53,

тел.: 8-952-200-28-75

44. пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянова» тел.: 8-952-200-28-99

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

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

47. м. Междуречийский центр чаев

48. м. Северная 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.: 232-94-92

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

52. м. Удельная, ул. Екотаевская, 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:

1. Борисоглебск, ул. Бланская, д. 67А

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, эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-917-433-81-99

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

9. г. Руцово, м. Новокосино, пр. Юбилейный, д. 47, тел.: 8-917-525-49-33

10. г. Томен, ул. В. Гольцова, д. 10/2

(вход с ул. Богдановича), тел.: 8-982-777-11-50

11. г. Тихвин, 2 микр. д. 1, ТЦ «Импратра»

12. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Банк «Море чая» № 99 (октябрь 2019). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Серийный номер: ПИ № Т707-0198 от 07.09.2019 г.

Издатель: АО «Городской дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16А.

Издатель: ИП Чудов А. И. Адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ул. Финансовая, д. 6, лит. А, пом. 16А. Главный редактор: Бойкова А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Олигографический комплекс» («Дизайн», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, кв. 5972) от 07.10.2019 г.

Дата выхода в свет: 15.10.2019 г.

Номер: 5972 от 07.10.2019 г.

Тираж: 40 000 экз., распространяется бесплатно.

