



Рекламное издание

Где чай выгодно, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №102 (март 2020)

## НАПОЛНЯЯ МОРЕ

Согласно китайской философии, понятие «справедливость» связано с такими понятиями как «доброта», «честность», «добропорядочность» и нераздельно с понятием «судьба». Судьба – путь, уготованный каждому человеку свыше. Путь – следование обычности, нормальное течение жизни. Справедливость рассматривается как нечто естественное, само собой разумеющееся. Справедливость, как некая данность, прописанная в книге судьбы человека и реализующаяся в процессе жизни. Следуя справедливости, человек живет согласно судьбе. В то же время, эта постоянно повторяющаяся череда обыденности подразумевает знание нормы, меры, как некой границы. Этот предел и раскрывает понятие справедливости, одного из важнейших понятий учения Конфуция.

А теперь посмотрим на Чай Хай – необходимый предмет в китайской чайной церемонии. Название переводится с китайского как «море чая», однако, это емкость сравнительно небольшого объема, ограниченная вполне очевидными краями. Другое название Гун Да Бэй, что в переводе означает «чаша справедливости». Как видите, и то и другое название присвоено глубокого символического смысла.

Вы уже догадались, почему сеть наших магазинов называется именно так? Нет? Тогда поясним функцию Чай Хай. Это промежуточный сосуд между заварочным чайником, где лист превращается в напиток, и чашками. Вы спросите: почему нельзя просто разлить чай по чашкам прямо из чайника? Но тогда в первой чашке настой будет совсем слабый, а в последней слишком крепкий. В чаше справедливости настой перемешивается, чтобы каждому участнику чаепития достался чай одинаковой крепости. Миссия магазинов «Море чая» заключается в том, чтобы каждый ценитель чая в полной мере смог познать все разнообразие палитры этого удивительного многообразного напитка. Из года в год мы стараемся радовать Вас самым лучшим из моря чаев.

Обращаясь к истории предмета, напомним, что, несмотря на свою естественность и утилитарность, активно им стали пользоваться только во второй половине XX века на Тайване. После Гун Да Бэй вошел в обиход и в континентальном Китае. Теперь же нам может казаться, что Чай Хай всегда был неотъемлемой частью китайской чайной церемонии, так органично он вписался в традиционную предметную среду.

Еще версия и о более раннем появлении Чай Хай, согласно которой, вещь появилась в провинции Гуандун, уже в конце XV века. Изобретение чаши справедливости приписывается даосскому монаху Лоа Дэ. Считается что во время одного из чаепитий со своими учениками его осенило, что перед Дао все равны, а чай – проводник к Дао. Поэтому вкус чая в чашке каждого из участников чаепития должен быть одинаковым. Монах заварил чай в одном чайнике, взял второй и перелил в него настой, после разлил его по чашкам.

### ЧА ХАЙ

В китайской традиции чаепития «Море чая» («ча хай») – это название одного из 24 обязательных предметов, сопровождающих китайское чаепитие.

В Китае настой чая не разбавляют водой. Но, если разливать чай по чашкам прямо из заварочного чайника, то в первой чашке чай будет слишком слабым, а в последней слишком крепким, что, конечно, несправедливо. Поэтому в Китае после заваривания чай переливают через ситечко в специальный сосуд Чай Хай, который также называют «Чаша справедливости». Из Чай Хая все получают одинаково заваренный чай, и это справедливо.

Равномерное справедливое распределение настоя по чашкам – не единственная функция Чай Хая. Когда вы пьете даже самый качественный чай, на дне Чай Хая остаются мелкие чаинки. В момент переливания чая из чайника в Чай Хая справедливости можно воспользоваться чайным ситечком. Настой тогда получится не только равномерным, но и прозрачным.

Положительный момент в использовании Чай Хая в том, что каким бы точным ни был ваш глазомер, не всегда удаётся из непрозрачного керамического чайника или гайваня распределить чай по чашкам поровну. С помощью Гун Да Бэя справится с этим куда проще.

Еще, Вы наверняка заметите, что побывав в Чай Хае, температура чая теряет пару-тройку градусов и становится комфортной для питья.

Решили обзавестись Чашей справедливости? Поможем Вам с выбором. Если подбираете предмет к уже имеющейся посуде, обратите внимание на материал. Стеклянный Чай Хай подойдет практически к любому сервизу. Есть и фарфоровые, можно выбрать той же расцветки что

и ваша гайвань или чайник. Немаловажный параметр – объем. Его подбирают к объему чайника, с учетом того, что в чайнике часть емкости занимает заварка. Если же часто пьете чай в большой компании, стоит выбирать сосуд раза в два больше чайника, настой можно слить дважды и распределить между всеми, чтобы никто не ждал.

Эстетический аспект в чаепитии играет важную роль. Выберите Гун Да Бэй гармоничной формы. Пусть его будет приятно и удобно держать. Чаши справедливости обычно изготавливают в виде кувшинчика, иногда с боковой ручкой, реже вовсе без ручки или с небольшими ушками. Обязательно подержите предмет в руках перед покупкой, оцените, удобен ли он для Вас.

Пусть ваше Море чая всегда полнится любимым напитком, неся тепло и радость Вашим друзьям и близким!

Лхаче Каари,  
Чайный эксперт Моря чая



ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ



**Море чая каждый сезон наводняется новым подарочным ассортиментом.**

**Очередные волны весенней коллекции открывают магазины и в этом году.**

В коллекции Избранного из Моря чая теперь и деревянные шкатулки. Но не простые, а с зеркалом внутри. И, конечно, с цейлонским чаем высшего качества. Как у нас и полагается, цейлонский чай выращен на Шри-Ланке, там же и упакован. Энергия солнца, которую вобрали в себя чайные листья, доставляется в тщательно запаянных пачках. Такой чай приятно и попить, и подарить на весенние праздники. Шкатулки деревянные, а изображения на них – краской. Шкатулки можно использовать и после того, как чай выпит.



В Китае сотни разных сортов чая. Каждый сорт имеет свое историю, часто многовековую, красивое поэтическое китайское название, привязан, как правило, к определенной местности и имеет уникальную технологию изготовления. И в каждом сорте чая есть много градаций качества. Цена чая с одним и тем же называнием в зависимости от качества может отличаться на рынке Китая в сотни раз. Во многих случаях отличить это может только специалист и только после тщательного тестирования. Мы, получив коллекционные дорогие китайские чаи, оцениваем их уровнем с помощью чайных мастеров нашего Клуба и только потом выставляем им справедливую цену.

К выбору и оценке китайских чаев сложно подходить стандартно, используя механизм оценки черных индийских и цейлонских чаев. Иногда чаи отличаются лишь силой послевкусия или наличием тонкого фруктового нюанса, а чаще количеством заваров методом пропитки и силой и полнотой вкуса поздних заваров, что может заметить только специалист или человек сильно и давно увлекающийся китайскими чаями. Но можно выделить общие критерии оценки китайского чая.

**Сначала оценивается сухой лист, потом настой.**

#### Оценка аромата сухого листа

Свирепым пакчу или банку с чаем и приближаем ее к своему носу. Запах может сказать многое, а иногда и почти все. Лучший вариант – из пакчи вырывается наружу свежий, яркий терпкий, специфический чайный аромат. Значит, чай был собран в оптимальное время, упакован быстро и сразу после завершения технологических процессов его изготовления при оптимальной влажности и об局限于 других параметров. При наличии в запахе ноток затхости, плесени, залежалости чаю не годен для употребления. В случае китайских чаев выделяют ряд специфичных ароматов, традиционно присущих некоторым чаям: дымный, хлебный, пряный, травянистый, древесный.

#### Оценка влажности сухого листа

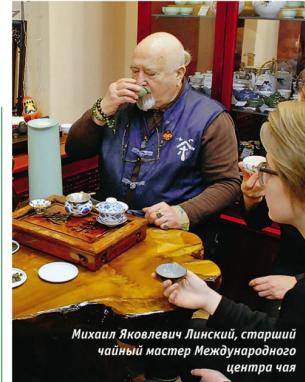
Определение содержания влаги в чай очень важно. При влажности более 8% чай быстро портится, а менее 5% – крошится и теряет полезные вещества.

# КОМИТЕТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА. ОТДЕЛЕНИЕ КИТАЙСКОГО ЧАЯ

## Специалисты Море чая рассказывают как правильно выбирать чай



Николай Стреленко, специалист по китайским чаям, чайный мастер, старший дегустационной группы Международного центра чая



Михаил Яковлевич Линский, старший чайный мастер Международного центра чая

Определение влажности – это сложный и дорогостоящий процесс, требующий специального оборудования. В реальной жизни он почти недоступен. Но есть достаточно эффективный и простой способ определения этого параметра «на слух». Берем горсть чаинок в руку и подносим к уху. Несколько раз скимаем ладонь с чаем в кулак и расслабляем ее. Если звука нет или он глухой, то влажность чая слишком велика. Если чаинки от этой операции легко рассыпаются в крошки – чай пересушен. А вот если чаинки хорошо пружинят и почти не ломаются, а ухо при каждом скимании кулака слышит звонкий хруст – все в норме.

#### Оценка цвета сухого листа

Для красных чаев (черных по российской классификации): Возьмем чистый лист белой бумаги и высыплем на него горсть чая из пачки, но только не того, который скимали в кулак. Черные, блестящие, одинаковые и как бы лоснящиеся чаинки – лучший результат. Ставим пятерку. Блеск придает тонкую пектиновую пленку. Она образуется и застывает на чаинках при их постепенном остывании после заваривания теплопроцесса. Эта пленка защищает чай при длительном хранении и свидетельствует о его хорошем качестве. А если чаинки коричневатые и тусклые, значит, пленочки нет. Что-то не так. Сероватый оттенок говорит, что чай испорчен. Для зеленых чаев все индивидуально.

#### Оценка внешнего вида сухого листа

Ровные, хорошо скрученные, одинаковые чаинки и отсутствие чайной крошки – пятерка. Особое внимание обращаем на присутствие чайной крошки. Раздвинем кучку чаинок и посмотрим, что осталось на бумаге внизу. Идеальный вариант – ничего. А большое количество чаинок обломков – это плохо. Чай либо плохо изготовлен, либо в кулак для экономии добавлены мелкие ломаные листья. И еще обращаем внимание, чтобы в чае было поменьше коричневых черешков листьев. Они – бесполезный балласт, хотя и безвредный.

#### Цвет настоя чая

Настой чай должен быть прозрачным (кроме шу пуэра). Определение цвета чая и интенсивности его настоя не являются основными оценочными признаками, но могут дать дополнительную информацию. Особо высокие требования потребители предъявляют к цвету настоя красного чая, считая, что чем интенсивнее окраска настоя, тем выше качество чая. Чай, имеющие более яркий (интенсивный) настой и крас-

ний цвет определяются как лучше по сравнению с более тусклыми коричневыми чаями или чаями, имеющими зеленоватый цвет. Тёмная (серовато-черная) или мутная окраска настоя свидетельствует о дефекте черного чая. Нужно отметить, что черный чай высокого качества, богатый дубильными веществами, обладает свойством давать осадок экстрактивных веществ – «чайные слизи», которые получаются при охлаждении настоя чая. «Слизи» представляют собой смесь катехинов и кофеина, которые содержатся в растворе горячего чая. При охлаждении они выделяются из раствора и находятся во взведенном состоянии. При более длительном остывании они оседают на дно. Яркий цвет «слизей» указывает на хорошее качество чая, тусклый цвет считается отрицательным явлением. Обычно «слизь» образуют более крепкие чаи. Ассамский чай имеет «слизь» такого цвета, как будто к нему добавили молоко.

Обычные чаи имеют тусклые, тяжелые «слизи». Характерно, что в светлых и ароматных настоях «слизь» не образуются, но это отнюдь не снижает ценности чаи.

#### Вкус настоя

Завариваем сразу несколько образцов строго по правилам. Для каждого образца нужна небольшая фарфоровая или стеклянная кружка с крышкой

и такая же кружка без крышки. В каждую кружку кладем по 1 чайной ложке заварки с верхом, заливаем ее 150 мл воды и закрываем крышку. Ждем 2-5 минут в зависимости от вида чая. Настой через сито переливаем в пустую чашку. Заварку откладываем на крышку и ставим эту крышку за чашкой с настоем. А сзади – белый лист с сухими чаинками.

При тестировании чай пить его не обязательно. Важно: перед тестированием нужно дать чаю остыть примерно 5 минут. При тестировании слишком горячего чая очень трудно уловить нюансы качества. Попередко делаем из каждой кружки маленький глоток с шумным всасыванием воздуха. Это необходимо, чтобы образовались мельчайшие капельки и осели на чувствительные вкусовые рецепторы внутри полости рта. Ополаскиваем язык настоем и выплевываем его в специальное приготовленную емкость. Между различными образцами ополаскиваем рот теплой водой. Прислушиваемся к информации, поступившей на рецепторы. Для китайского чая повторяем заваривание методом пропитки 3-5 раз, а иногда и 10.

#### Послевкусие

Немаловажный критерий оценки чая – послевкусие. Оно должно быть богатым и приятным. И важно проследить, как оно меняется от заварки к заварке. По этому показателю и можно судить о высоком качестве вылитого чая.

Если вы любите китайский чай, то со временем научитесь без труда отличать качественный чай от посерединенного. В любом случае вы всегда можете положиться на наших специалистов, которые пропустят на полки магазинов только качественные чаи.

# ЭКО-ПОДАРКИ В РУССКОМ СТИЛЕ



Все новое – хорошо забытое старое. Вот и мы, задумавшись о разработке новой подарочной упаковки для чайных напитков, вспомнили о традиционных русских берестяных изделиях. И сегодня мы предлагаем нашему покупателю чай, иван-чай и вязь в изделия из бересты.

Береста – верхний слой березовой коры – уникальный по своим свойствам и качествам природный материал, использовавшийся в древней Руси с незапамятных времен. Благодаря своим удивительным свойствам, береста долгое время оставалась незаменимым материалом для изготовления самых разнообразных предметов домашнего обихода: туесов, ко-  
робов, шкатулок, а также обуви (латей), рыбакских членов и даже украшений. Люди всегда с должным уважением и почтением относились к бересте, и хотя современные материалы давно уже заняли место бересты в быту и берестяные изделия в основном используются в качестве украшений и сувениров, береста по-прежнему ценится.

Береста, как нечто среднее между бумагой и деревом, благополучно сочетает в себе отдельные свойства этих материалов. Она гибкая и податлива как бумага, но, в то же время, отличается высокой прочностью и водонепроницаемостью как дерево. Береста может использоваться вместо писчей бумаги и одновременно подходит для резьбы. Считается, что по своим физическим свойствам береста очень похожа на натуральную кожу. Мягкая, бархатистая поверхность бересты очень приятна на ощупь, а ее цветовая гамма варьируется от темно-шоколадного до золотистого и кремово-белого.

Наши предки старались эффективно использовать каждое полезное свойство бересты: в водо-непроницаемых туесах держали молоко, сметану, кедровое масло, животный жир, мед, соленую рыбу и многое другое; сухие же продукты, такие как травы, мука, зерно, ягоды, соль и кедровый орех хранились

в кузовках и коробах. Благодаря наличию в бересте натуральных компонентов серебра, она обладает венеропеллическими бактерицидными свойствами, поэтому эти продукты могли храниться бесконечно долго, – не случайно в березовом лесу воздух во много раз стерилизнее, чем в операционной. Берестяные укра-

шения не содержат веществ, вызывающих раздражения кожи и не накапливают статическое электричество. Иногда бересту называют теплым деревом, потому что благодаря излучаемой ею удивительной положительной энергии, она теплая на ощупь даже в холодной комнате.

#### В магазинах «Море чая» в берестяные изделия упакованы:

- Иван-чай листовой – исконно русский напиток. Содержит в себе массу полезных веществ, оказывает общеукрепляющее, тонизирующее действие, успокаивает нервы, снимает напряжение. Напиток из иван-чай обладает ярким, свежим вкусом и прекрасно сочетается с сахаром, медом, лимоном.
- Яблочный вяз из шиповника – традиционный русский напиток, в основу состава которого входит сушеное яблоко, плоды рябины, лист голенищника, плоды шиповника. Для придания яркости и нежной кислинки в состав вяза добавлены цветы гибискуса (кардаке). Напиток имеет лечебно-профилактические свойства, так как является кладезем витаминов и полезных веществ.
- Чай 100% цейлонский черный байховый – это безупречный выбор для любителей копоритного чая с терпкостью во вкусе и насыщенным ароматом. Мы выбрали два стандарта для закладки в туески: ОРА – крупнолистовой чай с нежным медовым вкусом и золотисто-янтарным настоем, для спокойного семейного вечера, и ФБОР – среднелистовой чай с крепким терпким вкусом ярко-рубиновым настоем, для бодрого яркого утра.

Поскольку чайные напитки также являются экологически чистыми, без добавления красителей и консервантов, то можно смело назвать такой подбор Эко-Подарком. **Приятного чаепития! И отличного настроения!**

Митропольская Надежда.

В статье использованы материалы, предоставленные производителем берестяных изделий.

# АНЧАН. СИНИЙ ЧАЙ ИЗ ТАЙЛАНДА

Рано утром, когда растения полны витаминами и полезными веществами, собирают бутоны травянистой лианы – клитории троичатом (мотылькового горошка). Их подавливают особым образом скручивают и сушат, получая экзотический напиток – синий тайский чай. На своей родине в Таиланде он называется Анчан. Там он широко известен благодаря своему тонкому вкусу и полезным свойствам.

Наверняка, каждый ценитель чая слышал о многочисленных целебных свойствах этого экзотического напитка.

Ведь цветки мотылькового горошка часто можно встретить как составляющую травяного или чайного купажа. А тех, кто успел попробовать его отдельно, как самостоятельный напиток, удивил и порадовал красивый ярко синий цвет настоя.

Аккуратно скрученные бутоны пропитанные солнцем Юго-Восточной Азии сохранили в себе много витаминов и микрородственных (по данным производителя и поставщика продукции в «Море чая»):

- железо, которое благотворно влияет на кровеносную систему;
- марганец, способствующий усвоению железа;
- фосфор, укрепляющий зубы и кости;
- витамин В1 нормализующий работу ЖКТ, полезный для деятельности нервной системы;
- замедляющий старение витамин К;
- антиоксиданты витамины Е и С;



- важный для нормальной работы сердечно-сосудистой системы витамин В2;
- улучшающий кровообращение В3;
- помощник при борьбе со стрессом витамин В12;
- витамин D, необходимый для здоровья кожи.

Синий чай используется в косметологии, он улучшает состояние волос и кожи головы. Тайские производители косметики добавляют его в средства по уходу за волосами.

Не рекомендуется употреблять беременным и кормящим женщинам и маленьким детям, а также при анемии, индивидуальной непереносимости, проблемами с давлением и при болезнях почек.

Для приготовления напитка лучше использовать стеклянную или фарфоровую посуду. Охлажденный до 85° кипятком бутоны заливают на 10-15 секунд, второй раз время заваривания можно увеличить до 2-3 минут. Напиток имеет тонкий цветочный вкус. Пьют настой как в горячем так и в холодном виде. Можно добавлять лимон, мяту или мед по вкусу.

Этот цветочный напиток можно приобрести по цене 300 рублей за 50 граммов в магазинах «Море Чая» и в нашем интернет-магазине: [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)



## Чайхак Анчан-масала

Вот и пришло время пряной ароматной масалы. Предлагаю сегодня взять за основу не черный чай, а синий тайский чай. Вас порадует и согревающие свойства чая со специями, и красивый цвет и аромат напитка. От обычной масалы такая отличается тем, что ее можно пить и вечером, не боясь не уснуть.

### Нам понадобится:

- Стакан молока;
- Полстакана воды;
- Чайная ложка анчана, его можно приобрести в магазинах «Море чая»;
- Кусочек свежего имбиря, или половинка чайной ложки молотого;
- 6 бутончиков гвоздики;
- Пол-ложки перца горошком (можно меньше);
- Палочка корицы;
- 5 коробочек кардамона;
- Щепотка мускатного ореха
- Ложка-две тростникового сахара.

### Приготовление

В кастрюльку выльем молоко и воду, туда же отправим специи и поставим томиться на медленный огонь. После того как смесь начнет закипать, добавим анчан и сахар, выключим газ, размешаем и закроем крышкой. Дадим напитку настояться несколько минут, и процедим его через сито. Подавать в прозрачной посуде, чтобы можно было любоваться красивым цветом анчан-масала.

### Приятного чаепития!

Лхаце Каини,  
Чайный эксперт Моря чая

## НАУЧНОЕ ПОХУДЕНИЕ

3 флюид-напитка, разработанные при участии диетологов, эндокринологов, психологов и биохимиков. З этапа научно-обоснованной перестройки вашего организма на новый метаболизм, новый аппетит, новые привычки для легкости, стройности и упругости вашего тела!

### СЖИГАНИЕ ОБЪЕМОВ

#### КАКОЙ ЭФФЕКТ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- жироожигающий и лимфодренажный эффект
- уменьшает подкожно-жировое и висцеральное жировое депо
- мощное очищение организма от шлаков и токсинов
- избавление от излишков воды, отеков
- ускорение метаболических процессов
- очищение кишечника, улучшение его перистальтики и микрофлоры
- нормализацию водно-солевого обмена
- благотворно воздействует на центры головного мозга, отвечающие за состояние комфорта и уверенности в себе



### БЛОКАТОР АППЕТИТА

#### КАКОЙ ЭФФЕКТ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- снижение чувства голода, на уровне гипоталамуса
- насыщение организма необходимыми витаминами, аминокислотами, минералами
- мягкое ускорение метаболизма
- ощущение удовлетворенности, при уменьшении ежедневного калоража
- нормализацию процессов сон-бодрствование
- увеличение колоний бактерий-симбиотов, участвующих в формировании чувства насыщения



### ПРОЩАЙ ЦЕЛЛЮЛИТ

#### КАКОЙ ЭФФЕКТ ВЫ ПОЛУЧИТЕ:

- мощный лимфодренажный эффект
- повышение тургора кожи
- укрепление венозных клапанов
- питание и повышение эластичности сосудов и капилляров
- ускорение дегенерации жировых клеток и эвакуации жира из жировой вакуоли
- нормализацию ферментного состава межклеточной жидкости для препятствования разрастания жировых клеток
- снятие клеточного воспаления в адипоцитах



к. н., доцент кафедры лечебного факультета НГУ, с. н. с. Института Лимфологии, врач гинеколог-эндокринолог высшей категории, Старкова Елена Владимировна

**ТИ ПАУНЖ**

ЧАЙНОЕ КАФЕ  
ПРИ МЕЖДУНАРОДНОМ ЦЕНТРЕ ЧАЯ



Анчан-масала и многие другие чайные коктейли для вас приготовят чайные мастера Международного центра чая в чайном кафе на наб. Фонтанки, 91. Глинтвейн на гибискусе, Матча Латте, чай по-мароккански, Вишневый Пур с мороженым...

В составе натуральные ингредиенты, лучший чай со всего мира и талант наших чайных мастеров.



## Новости розничной сети

### Марк

#### Немецкий чай «Анрайз»

При покупке чая «Анрайз» на сумму от 750 рублей – 50 гр чая «Анрайз» в подарок.



#### Цейлонский чай «Птицы Цейлона»

Каждая вторая пачка (банка) с чаем «Птицы Цейлона» в чеке – со скидкой 30%. Скидка распространяется на пачку (банку) меньшей стоимости.



#### Посуда «Ча Бао»

Скидка 30% на избранные 5 позиций посуды каждый месяц.

#### О наших магазинах

• Мы вернулись на Энгельс 150! Магазин Море чая вновь доступен от метро пр. Просвещения снова приветствует своих любимых покупателей и ждет в гости ежедневно с 9 до 21. Заказать подарок или узнать о наличии вашего любимого чая можно по телефону магазина 8 (952) 200 28 71.

• Мы снова на Парнасе! Море чая на ул. Федора Абрамова, д. 19, к. 1 уже вовсю завоевывает сердца новых покупателей. Работает с 9 до 21. Свяжитесь с магазином можно по телефону 8 (900) 644 65 14.

• Магазин в Кудрово закрыл свои двери по старому адресу. Надеемся, что ненадолго, а пока ждем всех покупателей в ближайшем магазине у метро ул. Дубенко по адресу ул. Дубенко, д. 22 к. 1 с 9 до 21, тел.: 8 (952) 200 21 89.

• Магазин на Марата, 26 закрылся. Ближайший магазин в 2-х минутах от метро Владимирская по адресу: ул. Б. Московская, д. 8 уже готов принять покупателей бывшего магазина на Марата в свою дружную семью. Работает с 9 до 21, телефон 8 (952) 200 23 21.

#### 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!

Подробности этих и других акций, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте [www.morecha.ru](http://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](http://www.morecha.ru) и в группах социальных сетей:

[vk.com/morecha](https://vk.com/morecha)

Участвуйте в ежемесячных разыгрывших подарков.

[www.facebook.com/morecha1](https://www.facebook.com/morecha1)

[ok.ru/group/54990788755557](https://ok.ru/group/54990788755557)

Интернет-магазин

Море чая  
группа ВК

Музей  
Море чая



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

## ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО РЕГИОНАМ ШРИ-ЛАНКИ

У чаев, выращенных в разных частях острова, разный вкус. Это обусловлено разными условиями, в которых чай растет. Разная высота над уровнем моря, разные почвы, сезоны ветров наступают в разное время. Поэтому чай вырастает иногда совсем не похожий на тот, который собрали в соседнем регионе острова. Плантации Маброк Тис можно найти во многих регионах Цейлона.

#### Нувара Элия

Вероятно, самый известный из чайных районов Шри Ланки – Нувара Элия – также является и самым высокогорным.

**Заметки ти-тестера о чае из Нувара Элии:** Чай, производенный здесь, обладает редким изысканным вкусом, по которому его легко отличить от низкорастущих сортов. Высокое расположение и круглогодично низкие температуры производства очень медленно растущий чай с необычайно маленьими листьями, которые принимают оранжевый оттенок после заваривания. Заваренный лист приобретает зеленово-желтые тона, а цвет настоя в чашке – самый бледный среди всех сортов цейлонского чая, с легким золотистым оттенком и тонким мускатным ароматом. Такой чай ценители считают шампанским среди цейлонских чаев.



#### Ува

Ува является самой удаленной из всех провинций Шри Ланки. Несмотря на то, что она расположена недалеко от Канди и Нувара Элии.

**Заметки ти-тестера о чае Ува:** Уникальный вкус чаи из Ува признается ценителями во всем мире. По мягкому и нежному вкусу его легко отличить от любого другого цейлонского чая. Считается, что именно с помощью чаи, выращенного в садах Ува, сэр Томас Липтон подарил американцам традицию чаепития. Чайный лист, выросший в Уве, после заваривания приобретает самый черный оттенок. В районе производится широкий ассортимент чаев, включаящий в себя как крупно-, так и мелкопластовые стандарты. Холмистый рельеф и ветра, дующие над Увой, придают чаю особый, неповторимый характер, который высоко ценится как знатоками, так и простыми любителями вкусного чая. Эксперты объясняют этот уникальный вкус климатом Увы. Регион подвержен ветрам северо-восточной и юго-западной систем муссонов.



#### Рухуна

Рухуна носит старое сингальское название юга острова и пролегает в месте, которое сегодня считается южной провинцией Шри Ланки. Чайноизводящие районы – прибрежные равнины с невысокими холмами.

**Заметки ти-тестера о чае Рухуна:** Чай Рухуны считаются низкорастущими. Плантации региона расположены на высоте от уровня моря до 600 м. Несмотря на то, что основные чайные сады разбиты относительно недалеко от побережья, преобладающие природные условия мешают им получить полную силу юго-западных ветров-муссонов и приносимых им дождей. До чая в этой зоне умеренного климата выращиваются специи. Почка Рухуны, в сочетании с низкой высотой плантаций, приводят к тому, что чайный куст быстрее растет. Диаметр, красавицкий чайный лист приобретает интенсивный черный цвет во время заваривания и особенно хорошо подходит для скрученния. Чайные фабрики Рухуны производят широкий спектр стандартов – от ценных типсов и крупнопластовых до гранулированных чаев. Чай получается насыщенный, терпкий, густой. Цвет настоя яркий, при долгом заваривании становится темным.



#### Уда Пусселлава

Расположенный между районами Канди и Ува на восточном склоне Центральных гор, Уда Пусселлава – это небольшой, мало населенный район, почти полностью занятый выращиванием чая.

**Заметки ти-тестера о чае Уда Пусселлава:** Чай из Уда Пусселлава иногда сравнивают с чаем из Нувара Элии, хотя он выглядит несколько темнее в чашке, с розоватым оттенком и ноткой крепости. Во время восточного сезона качества с июня по сентябрь Уда Пусселлава производит лучшие чаи в году. После следует западный сезон с сухой холодной погодой, добавляющей в тонкий аромат чаи едва уловимые нотки розы. Периоды сильных дождей, напротив, как правило, производят крепкий чай, с темным настоем и сильным вкусом.



Характеристики чая описаны по информации  
Чайного Бюро Шри-Ланки  
и подтверждены специалистами Моря чая.

#### Адреса магазинов

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

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

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42

2. м. Академическая, пр. Бакинской, д. 54/32, тел.: 8-952-200-28-68

3. Беговая ул., Сапунчикова, 128, (вход с Туристической ул.)

4. м. Василеостровская, б-р Линия В.О., д. 25,

тел.: 8-952-200-21-69

5. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2,

тел.: 8-952-75-14, 8-952-200-23-21

6. м. Горюковская, Кронверкский пр., д. 23,

тел.: 8-952-004-00-00

7. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1,

тел.: 8-952-36-14, 8-952-200-27-21

8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1

9. м. Девяткино, Бульвар Мендельева, д. 10,

10. м. Девяткино, Примо-Каланчевская пл., д. 5,

тел.: 8-952-201-10-86

11. м. Дубенко, ул. Дубенко, д. 22 к. 1,

тел.: 8-952-200-21-39

12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 9/2,

ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

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

14. м. Кировский завод, пр. Стachev, д. 39,

тел.: 8-950-035-37-12

15. м. Командантский Проспект, ул. Ильинина, д. 1,

тел.: 8-952-71-71-71

16. м. Курнико, Баланская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05  
**(ЗАКРЫТОСЬ ПОСЛЕ 8 МАРТА)**

17. м. Купчино, ул. Линнитра, д. 16, тел.: 8-953-355-29-17

18. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6,

тел.: 8-952-200-21-33

19. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1,

тел.: 8-952-200-25-65

20. ст.м. Ладожская, Индустриальный пр., д. 31,

ЦД «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1,

тел.: 8-952-36-06-01

21. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10,

тел.: 377-46-54

22. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1,

тел.: 8-904-608-40-53

23. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79

24. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 764-95-55

25. м. Литовский пр., Стартопетровский пр., д. 21,

тел.: 8-952-655-67-95

26. м. Нарышкин, Стартопетровский пр., д. 41,

тел.: 980-11-36

27. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15,

тел.: 8-952-200-28-01

28. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17,

тел.: 8-952-200-29-78

29. м. Озерки, пр. Лучинского, д. 62,

тел.: 8-952-200-22-74

30. м. Озерки, пр. Абрамова д.19, к. 1, 9-21, тел.: 8-900-664-65-14 NEW

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

тел.: 981-47-55; 8-952-397-36-61

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

тел.: 234-49-69

33. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5,

тел.: 8-952-288-59-80

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

35. м. П.Большевиков, Птицелеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92

36. м. Петерапов, ул. Лени Голикова, д. 53,

тел.: 8-952-200-28-75

42. м. Петерапов, пр. Петерапов, д. 101, ТЦ «Ульянка»

тел.: 8-952-200-28-99

43. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1,

тел.: 8-952-200-21-92

44. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, 9-21, тел.: 8-952-200-28-71 NEW

45. м. Пр. Славы, ул. Балашовская, д. 48,

тел.: 8-952-288-45-06

46. м. Пушкинская, ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86,

тел.: 8-952-216-45-64 NEW

47. м. Рыбацкое, пр. Прибрежная, д. 11,

тел.: 8-952-200-29-57

48. м. Рыбацкое, пр. Прибрежная чай,

улица Грибник, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

49. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39

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. Енотаевская, д. 14,

тел.: 952-357-67-36

53. м. Чечетская речка, ул. Савушкина, д. 11,

тел.: 8-952-216-28-55 NEW

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

55. м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 980-12-62; 8-914-452-64-55 NEW

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

Регионы:

1. Борисоглебск, ул. Бланская, д. 67A

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

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

4. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99

5. Выборг, пр. Ленина, д. 28

6. Выборг, Волхонская ул., д. 2

7. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-91

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

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

10. Кингисепп, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж, пом. А180

11. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ Мон Ветка, 1 этаж, пом. А180

12. Томенъ, ул.Эрве, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50

13. Казахстан, г. Нурсултан, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керуен»

База «Море чая» № 102 (арт 2020). Рекламное издание.

Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство ПИ № 77-01982

14. Февраль 2017г.

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

15. Главный редактор: Бойкова А. С.

Опубликовано в типографии ООО «Типография комплекс»

16. Тираж: 35 000 экз.

17. Периодичность: ежемесячная.

18. Выходит в свет: