



ЧАЙ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ

История празднования Нового Года зимой восходит ко временам Петра Первого. Чай на новогоднем столе россиян все активнее начинает появляться в XIX веке. Все в том же XIX веке, самовар становится частым гостем на столах на рождественских праздниках. Став «генералом русского стола», русский самовар начинает играть важную роль и в новогодних праздниках.

К чаю в Новый Год

Дореволюционный стол зажиточного горожанина радовал самыми разнообразными бледами. Начиная с того, что вешалось на елку. На елке детей ждали маленькие принцы на веревочках и конфеты, которые разрешалось снимать только с новогодней ночи и в последующие дни. Были и печенья, которые подвешивались на елку. Известны случаи, когда в небогатых семьях, – для которых конфеты и печенья были слишком дорогим удовольствием, – подвешивали на елку сухари. Мало кто знает, что до революции 1917 года на елку вешали и... чай. Отдельные чайеторговые фирмы выпускали маленькие жестяные и картонные чайницы, которые за петельку можно было повесить на елку. Одна из таких фирм пошла еще дальше: были выпущены жестяные шаринки с чаем, которые состояли из двух закручивающихся полусфер, между которыми, разумеется, был чай. По логике вещей, человек должен был снять такой «шарик» с елки и заварить чай, а пустую «чайницу» повесить на елку. Благодаря литографии, эти маленькие жестяные чайницы имели рисунок, были многоцветными, яркими.

Социальные контрасты

Пришло время взглянуть и на чайный новогодний стол. К «чайному столу» на Новый Год подавалось великое множество вкусностей. Сахар и мед присутствовали на многих столах в стране. На новогодних столах крупных городов, конца XIX – начала XX веков, мы встречаем также вафли и дорогие конфеты крупных фирм и не только простенькие леденцы. В богатых семьях можно было увидеть на новогоднем столе, поданным к чаю, засахаренные фрукты и орехи. В менее обеспеченных семьях на новогоднем столе можно было чаще увидеть соленые бледы: соленые огурчики (которые стоили достаточно дешево), соленые грибы. В семьях со средним достатком на столы выставлялось достаточно много печенья, часть из которого было сладким. На чайный стол в Новый Год выставлялись хлеб и вазочки с русским вареньем. Впрочем, огромное количество бедных людей просто ставило на Новый Год чайник, а как их ждали лишь сухари и кусок обычного черного хлеба. Дореволюционная Россия – страна ярких социальных контрастов, где вспыхнувшая роскошь сосредоточилась с абсолютной нищетой. В богатых семьях дети могли получить к изысканному и очень ароматному и вкусному чаю великолепную коробочку со сладостями, а в бедных – кусок черствого черного хлеба к чаю, который заваривали уже не в первый раз.

Не чайный чай

Было время в ранний период советской власти, когда новогоднюю елку считали буржуазным пережитком. Впрочем, в узком семейном кругу многие семьи продолжали ставить елку и пить чай, выставляя на стол «генерала чайного стола» – русский самовар. Чай во времена ССР чай быстро стал дефицитом. После 1918 года в Стране Советов началось развертывание производства суррогатных чаев. Типичным примером был «морковный чай» – морковь рубили на копечки, сушили, а потом заваривали кипятком. Собирались яблоки, груша дичка, их нарезали, сушили, либо запекали в русской печке и потом заваривали кипятком. Большие фабричные производствы выпускали кирлич «фруктового чая», где сухие фрукты были запиты патокой, либо сладким сиропом. От такого кирпича нужно было отломить кусок массы и заварить его кипятком. Первыми «счастливыми» покупателями суррогатов стали жители сельской местности. Вынужденные были потреблять такие продукты и многие жители городов. Люди вынуждены были привыкать к тому, что есть в налипчиках, а не к тому, к чему они привыкли еще со време-



мен «старого режима» – дореволюционной России. Привыкли медленно, но привыкли. Впрочем, была у суррогатных чаев, в «бобче детях», и свою «ложка меда» – многие подобные напитки, будучи изготовлены из трав, ягод, фруктов и листьев, не содержали кофеина. Разумеется, это было слабым утешением для тех, кто привык к дореволюционным чаям из Китая, Индии и с Цейлона (современная Шри-Ланка). Тем чаям, к которым подавался белоснежный пильный сахар. В новом государстве рабочих и крестьян многие привыкли заваривать уже сущий лист ма-лины и пить напиток даже без сахара. Были проблемы с сахаром даже в 1980-х годах. В те годы тугая анекдот с диалогом в советской столовой:

- Почему тут чай не сладкий? Мешаю-мешаю, а чай в стакане сладким не становится!
- Так Вы в какую сторону мешаете?
- Направо!
- Ну вот видите! Сахар-то налево ушел...

Настоящий чай – лучший подарок

Даже в послевоенный период, когда удалось преодолеть разрыву и нищету тяжелых послевоенных лет, хороший вкусный чай оставался приятным подарком для близких. Да, несколько пачек хорошего чая были великолепным подарком на Новый Год. Истинные любители клопонять чай вынуждены были стоять в очередях, искать по магазинам тот чай, который покусняе. Нормальной практикой было присматриваться к пачкам чая «со слоном», смотреть на фабрику, где была проведена фасовка чая. Ведь даже пресловутый «чай со слоном» был разный: на раз-

ных фабриках в разные годы количество качественного чая из Индии и Цейлона существенно отличалось. Некоторые опытные покупатели определяли лучший купаж по внешнему виду спона на пачке и его хоботу. Купил «не того слова» и во вкусе заваренного чая сразу почувствуете не чайные горы Индии и Цейлона. Что же почувствуете? Как что: плантации родной Грузинской ССР, где чайный лист собирался механизированным способом и чай откуда, в народной молве, обозначали, какой: «чай «бреквени» и «чай «с гусеницами»». Плохой чай с Кавказа содержал огромное количество обрезьев, – перемолотых грубых черенков, вместо нежных листочков и чайных почек – типсов. Если верить воспоминаниям, то в пачке с грузинским чаем и купажами на его основе можно было встретить, как говорили, даже засохшее «мясо» в виде жучков и паучков, которых, без всякого разбора, собирали чаесборочные комбайны. Контроль качества чая, в последние несколько десятилетий советской власти чрезвычайно деградировал. Так что в подобные утверждения людей, – про «чай с гусеницами», – живших в то время, вполне можно верить. Тем более что в публикациях о чаеводстве солнечной Грузии, вышедших еще в советское время, мы, к примеру, встречаем фотографии, на которых видим сбор чайного листа в джодже. Сбор чая в джодже – грубейшее нарушение технологии производства чая, которое приводит к резкому снижению качества готового продукта. Впрочем, даже плохой чай на прилавках советских магазинов должен был залекиваться. Чай быстро разбрасывался с прилавков по принципу: бери сейчас, что есть, а то завтра без чая останешься! Многие советские хозяйки запасались, – как это называлось: «по случаю», – не только хоро-

шим, но и просто «нормальным» чаем впрок! Именно благодаря такой запасливости, с антресолей старых квартир до сих пор достают не вскрытые советские бумажные пачки с чаем.

Советский период 1960–1970-х годов

Рост количества новогодних чаепитий наблюдался в поздний советский период – с 1960-х годов чай начинают пить все активнее. В этот период чаепития с самоварами становятся привычной активностью в домах отдыха и советских санаториях. Использовались, как правило, электрические самовары, а как на блюдечках подавалось печенье и небольшие конфеты. Организовано пили там чай и в зимние праздники. В детских садах и школах на новогодние праздники готовились театрализованные представления, в некоторых из которых сцену с самоварным чаепитием было важной частью действия. Многие сюжеты сохранились до нашего времени в фотографиях, на которых дети в костюмах зайчиков ставят самовар и заваривают чай под елкой.

Борьба за трезвость.

Очень часто самовары мы видим на фотографиях семейных застолий. Впрочем, намного чаще самоварные чаепития встречаются в 1980-х годах на фотографиях с общественными мероприятиями, включая и те, которые проводились в трудовых коллективах перед Новым Годом.

(Продолжение на стр. 2)

(Начало на стр. 1)

На предприятиях разевали мишуру, оклеивали стены снежинками и фигурами из цветной бумаги. У работников советского общества, на новогодние праздники, была еще одна традиция – вывешивать огромные связки барабанок и сушек, которые размещались над столом с самоваром. Накрывался стол с печеньем, бараками, простенными конфетами. Выставляли на видное место и электрический самовар. Начиналось такое чаепитие с выступления начальства. В те же 1980-е годы получила распространение и бытовая хитрость, которую в наш ХХI век молодежь назвала бы словом «лайфхак». Она связана с достоящим широким распространением бытовой фотографии. В условиях антиалкогольной кампании, и некоторого времени до нее начала, показывать коллегам по работе фотографии праздничных столов, заставленных бутылками с алкоголем, стало не вполне уместно. В этих условиях, творческий от природы, российский народшел на радикальные меры – граждане наполнили самовары совсем не водой для чая. Это позволяло делать красивые фотографии с новогодних застолий не опасаясь общественного порицания. Та же хитрость с самоваром практиковалась на предновогодних мероприятиях у некоторых трудовых коллективов, с молчаливого согласия начальства. Формальные приличия соблюдались в полной мере. Проблема с доступом населения к качественному чаю оставалась актуальной вплоть до начала 1990-х годов. Даже грузинский чай невысокого качества был товаром, доступным не во всех магазинах страны. Если же говорить о купажах (смехся) грузинского чая с более качественным чаем из Индии и Цейлона, такой чай, который был приятно пить, остался дефицитом до последних лет советской власти.

XXI век

Мировая история полна взлетов и падений, экономических кризисов и подъемов к новым вершинам. Вкусный чай, сросшийся с русской культурой за несколько веков, в России уже исчезал для множества потребителей, пропадал на десятилетия. Вкус «кардового» чая оказался забыт и путь к высокому качеству вновь начался лишь в тяжелые для страны 1990-е годы. Мы не знаем, куда развернется мир в будущем, но пока качественный, вкусный и свежий чай еще можно найти в специализированных чайных магазинах. В наше непростое время хороший чай вновь становится актуальным и достойным новогодним подарком. Ведь пока еще есть возможность, – как говорили в Старой России, – «побаловать себя чайком».

Приятного Вам чаепития в Новый Год!

Иван Соколов,
к.и.н., историк чая,
научный руководитель музея ча



ИВАН-ЧАЙ И ВАРЕНЬЕ ИЗ КАРЕЛИИ



ООО «Мама Карелия» создано в апреле 2016 года. Производство расположено в г. Суоярви, среди глухих лесов, в 90 километрах от границы с Финляндией. Оно включает в себя цех по переработке иван-чая, сушильные камеры для ягод и грибов, линию по производству клюквы в сахарной пудре, холодильные камеры.

Мы сами заготавливаем все сырье, поэтому абсолютно уверены в его чистоте. Вся продукция производится с пониженным содержанием сахара, а также с использованием натуральных его заменителей. Нашей задачей мы видим не только производство традиционных вкусных и полезных продуктов из даров северного леса, но и освоение новых технологий и рецептур, которые позволят наладить выпуск инновационных продуктов из уже привычного сырья, а также освоить новые пищевые лесные ресурсы.



Вся продукция производится с пониженным содержанием сахара, а также с использованием его натуральных заменителей.

Иван-чай

Листья для иван-чая заготавливаются строго в установленное время, в период цветения – с конца июня до начала августа. Сыре собирается собственными бригадами или закупается у проверенных местных сборщиков, чтобы быть уверенными в его происхождении. Поэтому в чай не могут оказаться листья, собранные вдоль оживленных автомобильных трасс или в городской черте.

Варенье

На предприятии большой выбор варенья из карельской морошки, брусники и красной смородины. Наши сотрудники сами занимаются заготовкой ягод, в укромном уголке Карелии – Суоярвский районе, сами варят ароматное варенье и сами же упаковывают его, обеспечив непрерывный контроль качества на всех этапах производства варенья и его дальнейшую сохранность. Очень часто, приобретая варенье для себя, покупатели берут и несколько баночек в подарок – это отличный гостинец для коллег, друзей и родственников, без лишних слов демонстрирующий вашу заботу.

Директор предприятия
Григорий Щеглов

ОСВАИВАЕМ НОВЫЕ ЧАЙНЫЕ РАЙОНЫ ИНДИИ



Район Сикким

Высота: чай выращивают на высоте от 1400 до 2000 метров над уровнем моря.

Штат Сикким расположен между Непалом и Бутаном, всего в нескольких милях от Тибета на севере и штата Западная Бенгалия на юге. Чайные плантации в районе Сикким окружены великолепными Гималаями. Термин «Сикким» переводится как «новый дом». Популярность района резко возросла из-за его особенного климата, который варьируется от высокогорного до субтропического. Возникновение чайной промышленности в горном штате Сикким – явление недавнее. Главная плантация в регионе – особенный чайный сад Теми. Он был основан в середине 1960-х годов правительством для образования новых рабочих мест. Вскоре проект окупился: в районе стали производить чай, который пользуется огромным уважением среди ценителей во всем мире. Чай более редкий, чем чай Дарджилинг, и некоторые считают его более премиальным.

Вкусовые особенности чая Сикким: чай обладает своим вкусом красивым склоном Теми, на которых он выращивается. Он рекомендуется всем любителям Дарджилинга и тем, кто любит пробовать новое. Чай имеет золотистые оттенки с легкими цветочными послевкусием. Природа подарила ему сладковатый привкус, который меняется в зависимости от сезона сбора.



Дуарс и Терай

Высота: чай выращивают на высоте от 90 до 1750 метров над уровнем моря.

Дуарс граничит с Бутаном и районом Дарджилинг на северо-западе, районом Кучбехар и Бангладеш на юге и Ассамом на востоке. К 1874 г. в районе Дарджилинг насчитывалось 113 чайных садов. Это вдохновило плантаторов попробовать выращивать чай в регионе Терай. Джеймс Уайт основал первую плантацию Терай в 1862 году. Затем посадки были распространены и на район Дуарс. В 1877 году британцы создали Ассоциацию плантаторов чая Дуарс. Чайные сады в районах Дуарс и Терай производят 216 миллионов кг чая в год или около четверти всего урожая чая в Индии.

Дуарс расположен в предгорьях Гималаев и тоже не отделен удивительной природной красотой: дикие тропические леса, бесчисленные ручьи, стекающие с холмов и разрезающие зеленый ковер чайных садов, холмистые равнины и невысокие холмы, поднимающиеся из рек. Название Дуарс происходит от слова

«дверь», поскольку этот регион является воротами на северо-восток Индии и в Бутан. Дуарс славится своими чайными садами, посаженными британцами. Высота района Дуарс варьируется от 90 м до 1750 м. Бесчисленные ручьи и реки текут через эти плодородные равнины с гор Бутана. Среднее количество осадков в районе составляет около 3500 мм в год. Сезон муссонов обычно начинается в середине мая и продолжается до конца сентября. Зимы холодные с туманами по утрам и ночью. Лето мягкое и длится не долго. Экономика этого района построена на трех сферах: чай, туризм и древесина. Тысячи людей работают на чайных плантациях и фабриках.

Вкусовые особенности чая Дуарс: чай отличается ярким, гладким и насыщенным настоем. Листья светлые, как у весеннего Дарджилинга. Аромат фруктово-цветочный с оттенками лугового клевера и цветов белой акации.

Вкусовые особенности чая Терай: Во вкусе присутствуют сладкие коричневые ноты, и яркий аромат, изысканный и напоминающий Дарджилинг.

Кангра

Высота: чай выращивают на высоте от 900 до 1400 метров над уровнем моря.

Кангра, «Долина богов», расположилась на фоне величественного горного хребта Дхаулдхар. А культурные здесь чайные плантации идеально подчеркивают красоту региона. Климат, характерный рельеф и почвенные условия, а также прохлада зараженных гор в знаменитом регионе Кангра: все это играет свою роль в создании восхитительного, уникального, качественного чая. История чая Кангра восходит к 1849 году, когда доктор Джеймсон, в то время заведующий ботаническими чайными садами, обявил этот регион идеальным для выращивания чая.

Кангра – один из самых маленьких чайных регионов Индии, что делает выращенный здесь чай эксклюзивным. В то время как черный чай имеет сладковатое полоскание, зеленый чай имеет тонкий древесный аромат. Спрос на чай Кангра неуклонно растет, большая часть его покупается коренным жителями и экспортится в Кабул и Среднюю Азию.

Вкусовые особенности чая Кангра: чай Кангра известен качеством, уникальным ароматом и фруктовыми оттенками во вкусе. На вкус – чуть более мягкий, чем Дарджилинг, но плотный и крепкий со сладким послевкусием.

Анна Бокова, по материалам Чайного Совета и Чайной ассоциации Индии

МИРОВЫЕ ПЕРЕМЕНЫ КОСНУЛИСЬ И ЧАЙНОЙ ОТРАСЛИ

Рассказывают
специалисты
Маброк
(Шри-Ланка):



COVID-19 затронул всех в чайной индустрии. Некоторых в большей степени, некоторых в меньшей, но ситуация оказалась влияние на все страны. В выращивании и производстве чая занято более 80 миллионов человек по всему миру, поэтому и само заболевание, и меры, принятые для борьбы с ним, неизменно должны были серьезно повлиять на чайную промышленность. В этом отношении производство чая похоже на любую другую трудоемкую отрасль, но именно по нему был нанесен особенно жесткий удар.

Китай: спад внутреннего потребления

В Китае ограничения на передвижение людей в некоторой степени повлияли на весенний урожай чая. Но не столько из-за невозможности людей полноценно заниматься сельским хозяйством, сколько из-за опасений падения продаж чая внутри страны. И опасения были не напрасны. Об этом свидетельствует спад чайной торговли в новогодний период в Китае, который начался на конец января – начало февраля. Это время по традиции жители Китая предпринимают поездки к далеко живущим родственникам. В Китае, приезжая в гости, принято дарить подарки, часто чай. По статистике во время четырехнедельных новогодних праздников китайцы совершают три миллиарда поездок по стране, от чего в этом году пришлось отказаться. С точки зрения экспорта дела у страны были лучше. Задержки были вызваны трудностями с доставкой, но в целом экспорт продолжал расти в стоимостном выражении, несмотря на небольшое снижение объемов.

Индия: эпицентр чайного кризиса

В Индии объявленный карантин совпал по времени со сбором первого чайного урожая, как в Дарджилинге, так и в Ассаме. И уничтожил его, что вызвало волнение во всем чайном мире. Были опасения, что местные работники, вернувшиеся из Дарджилинга к сбору урожая после работы в сфере гостиничного бизнеса из всей Индии, завезут и распространят вирус в регионе. Поэтому все работы там были остановлены. Потеря первого урожая была особенно разрушительна для Дарджилинга, который, как и Непал, получает с его продажи примерно 40% годового дохода. В Ассаме первый урожай тоже был потерян, но без таких негативных последствий: в этом самом северо-восточном из чайных районов Индии «главным событием» является второй чайный сбор. По иронии судьбы Индия начала год с переходящим чайным запасом в размере 50 миллионов кг. Многие предсказывали падение цен. Ситуация ухудшилась введенной в стране изоляцией, что привело к сокращению внутреннего потребления чая на 40 миллионов кг в месяц. Однако введенный карантин также остановил и производство, которое к июню в Северной Индии снизилось на 113 миллионов кг по сравнению с пре-

дыщим годом. Это восстановило баланс спроса и предложения чая в стране. Но и тут вмешалась природа. Тайфун Амфа, прорвавшийся через Бенгальский залив, уничтожил миллионы килограммов чая в Калькутте (количество, достаточное для внутреннего потребления в течение 6 недель). Далее последовал сезон дождей – самый сильный за десятилетие – и более 3300 деревень в Ассаме оказались затопленными, что привело к эвакуации трех миллионов человек. В такой ситуации невозможно было соблюдать социальное дистанцирование и правила гигиены, а также контролировать ношение масок, что естественно усугубило распространение COVID-19 в регионе.

Восточная Африка:

По другую сторону Индийского океана был собран очень большой урожай (в июле Кения произвела более 300 миллионов кг), а рынок пережил ожидаемый спад. Несмотря на прогнозы погоды, предрекающие меньший урожай, резкого спада на рынке удалось избежать, когда покупатели перешли на покупку кенийского чая, гораздо более дешевого, чем, например, индийский.

Шри-Ланка:

Несмотря на строгую изоляцию, с 20 марта 2020 года чай и рис были выделены в стране в категорию «основных товаров». Это хорошо для чайной отрасли, но работники, без сомнения, подвергались риску. Понятно, что влияние вируса на производство чая на Цейлоне было незначительным. Однако с падением валютных поступлений от сферы туризма возникла необходимость ограничить импорт, чтобы сбалансировать инфляцию. Это привело к задержке импорта товаров (ароматизаторов, трав и упаковочных материалов) используемых для производства различной чайной продукции.

Турция:

Турция – пятый по величине производитель и потребитель чая. Из-за закрытия границ обычный приток рабочих из Грузии и Азербайджана для сбора урожая чая в мае был невозможен. При сокращении числа рабочих в стране на 40 000 человек большая часть чая осталась неубранной. Шри-Ланка была одной из стран, выигравших от этой ситуации, поскольку импорт цейлонского чая увеличился. Интересно, что пройдет дальше, поскольку, собирая чай самостоятельно, турки сохранили 100 миллионов долларов и дали работу многим на юре страны. Эта политика может поддерживаться в ближайшие годы. Более того, считается, что качество чая может быть улучшено за счет обучения и трудоустройства местных жителей.

Аргентина:

В настоящее время, несмотря на тревожные цифры, ситуация с коронавирусом мало повлияла на производство чая в Аргентине, в основном благодаря автоматизации производства. Для сбора и производства 80 миллионов килограммов чая в год в стране привлекается не так много людей. Что вызывает большее беспокойство, так это то, что более 70% аргентинского чая отправляется в Соединенные Штаты, где его употребляют

холодным – и большую его часть в местах общественного питания. Любое снижение посещаемости ресторанов – плохая новость. Этот канал сбыта сократился на 80%, и с тех пор восстановился примерно на 50% с точки зрения доходности. Также важно, что запасов производителей холодного чая может хватить на долгое время, что приведет к отсрочке поставок и/или сокращению в новом сезоне контрактов с Аргентиной и другими странами, поставляющими сырье для холодных чаев.

Новости цейлонского чая

Шри-Ланка в целом и ее чайная промышленность в частности преодолели первую волну COVID-19 во втором квартале 2020 года с заметным успехом. Производство чая и его экспорт были определены в стране, как одна из важнейших отраслей, что спасло положение «цийлонского чая». Этому способствовал оперативный перевод аукциона в Коломбо в онлайн формат, и поддержка всей цепочки от выращивания, сбора, производства, купажирования, упаковки, и, наконец, до маркетинга и экспорта фасованного и нефасованного чая даже во времена изоляции.

Сегодня все страны ищут методы повышения иммунитета человека, чтобы противостоять коронавирусу до тех пор, пока эффективная вакцинация не будет представлена широким массам. Обычно советуют употребление теплых напитков в большом количестве. Научно-исследовательский институт чая Шри-Ланки (TRI) в сотрудничестве с аналитической лабораторией SLTB провел исследование «Теафлавины в черном чае» и пришел к выводу, что черный чай может быть полезен для «вымыания» вирусов из организма. Было обнаружено, что содержащиеся в чае теафлавины, возможно, имеют способность подавлять важнейший фермент вируса SARS-CoV-2, и, следовательно, теафлавины могут блокировать COVID-19. Теафлавины являются аксидантными полифенолами, которые образуются в процессе ферментативного окисления (ферментации) при производстве черного чая. Содержащийся в чае алкалоид – теафлавин, химическое вещество, употребление которого показано для облегчения респираторных заболеваний, таких как астма, хронический бронхит и другие легочные заболевания. Оно расслабляет и расширяет дыхательные пути, облегчая дыхание. TRI выпустила научную публикацию на тему «Противовирусные свойства чая», в которой было отмечено, что употребление черного чая помогает бороться с вирусами. Можно провести параллель с тайваньским исследованием (опубликованным в 2005 году), в котором биоинформационным методом моделировали действие 64 веществ против нового вируса SARS-CoV-2. Пожалуйста, обратите внимание, что эффективность черного чая в качестве профилактики и лечения коронавируса с медицинской точки зрения еще не доказана, но очевидна целесообразность проведения дальнейших исследований для изучения возможных противовирусных свойств теафлавинов в черном чае в борьбе с COVID-19. Тем не менее, народ Шри-Ланки глубоко убежден, что Цейлонский чай, в частности черный, безусловно, является одним из чудодейственных напитков.

Анна Бойкова
по материалам специалистов Маброк Тис



МУЗЕЮ ЧАЯ – 2 ГОДА



За это время мы обзавелись новыми интереснейшими экспонатами. Среди них – компактный ручной роллер, не имеет электрического привода и может перерабатывать всего лишь пару килограммов сырья. Теперь наши гости могут побывать в роли не только чайного дегустатора, но и чайного производителя. У нас, как и всегда, проводятся экскурсии с дегустацией в необыЧАЙных сортах чаю. Продолжительность экскурсии 1 час. А потом мы предложим вам попробовать и угадать названия 6 чаев. Среди них будут и очень подходящие для осенне-зимнего периода такие не всем известные чаи, как императорский пурпур, индийская масала, красный чай Даин Хун из коллекции «Чайная драгоценность». Самостоятельный осмотр музея без дегустации возможен с 10 до 21-00 в любые дни и в любое время, когда есть свободные места и не проводятся мероприятия. В музее приняты все рекомендованные меры безопасности и работают рециркуляторы воздуха, подтвердившие свою эффективность в борьбе с вирусами.

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточняйте информацию на сайте www.morescha.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, пр. Богатырский, д. 54/32, тел.: 8-952-200-28-68
3. м. Беговая, ул. Савушкина, 128, (вход с Третьяковской ул.) тел.: 8-952-200-21-69
4. м. Бухарестская, ул. Фучика, д. 2, тел.: 8-950-035-37-12
5. м. Борисоглебская, 6-я Линия В.о., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
6. м. Владиринская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 8-952-75-18, 8-952-200-23-21
7. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1
9. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
10. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
11. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-83
12. м. Елизаровская ул., Елизаровская, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
13. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
14. м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
15. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17
16. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
17. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
18. м. Ладожская, пр. Индустриальный пр. д. 31, ТЦ «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1, тел.: 8-952-200-25-01
19. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54
20. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
21. м. Лесная пр., Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
22. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
23. м. Лиговский пр., ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-80
24. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
25. м. Маяковская, Невский пр-т, д.74-76, тел.: 8-900-644-65-14 NEW
26. м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
27. м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
28. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
29. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, тел.: 288-36-36
30. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
31. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-288-59-78
32. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74
33. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 тел.: 981-47-55, 8-952-397-36-61
34. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
35. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 288-36-36
36. м. Пло. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
37. м. Пл. Ленина, пр. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22
38. м. Пр. Большевиков, Платитецк д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-99
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
42. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1, 9-21, тел.: 8-952-200-28-75
43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49 тел.: 8-954-04-81-77 NEW
44. м. Пушкинская/ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
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.: 8-952-230-31-39
49. м. Спасская, Большая пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
50. м. Спасская, ул. Красноармейская, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-46
51. м. Урицкaya ул. Биогаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
52. м. Черная печка ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
53. м. Чкаловская, Чкаловский пр., д. 15, тел.: 981-31-35
54. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
55. м. Чернышевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36
2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный»
3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
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, 8-911-473-81-99
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. Кириши, пр. Терёхов, д. 33, ТЦ «Кириши Плаза», 3 этаж
10. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ Моя Ветка, 1 этаж, пом. А18a
11. Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
12. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
13. Томск, ул. Эрмье, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
14. Казахстан, г. Нұрсұлтан, пр. Достық, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Баннер «Море чай № 107 (декабрь 2020). 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 № 77-01982 от 14 февраля 2017г.

Учредитель: ООО «Торговый дом «Рубин», Адрес: 100031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 16А

Издатель: ИМ «Лидер», Адрес: 100031, г. Санкт-Петербург, БК1268, Адрес: проспект Маршала Жукова, д. 10, лит. А, пом. 16А, Главный редактор: Борис А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Лигографический комплекс»: «Дизайн» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, тел.: 8-952-200-00-00

№ здания 6054 от 16.11.2020 г. Дата выхода в свет: 20.12.2020 г. Тираж 35000 экз.

Распространяется бесплатно.



НАС СТАЛО ЕЩЕ БОЛЬШЕ



Новые магазины в Санкт-Петербурге:

- Невский пр. д. 74-76 (метро Маяковская)
- ул. Фучика, д. 2 (метро Бухарестская), ТРК РИО
- ул. Наличная, д. 49 (метро Приморская)

Открываются новые магазины Море чая, это значит, что мы становимся еще ближе к вам, ценителям настоящего чая. Ведь наш девиз по-прежнему: «Где чай вырос, там и упакован». Вы можете быть уверены в том, что у нас вы найдете натуральный чай, без примесей дешевого сырья упакованный в странах произрастания. Ароматный китайский, крепкий индийский и великолепный цейлонский чай никого не оставят равнодушным. Как и в других магазинах сети, в новых – широкий выбор посуды, чайных аксессуаров, а также море чайных подарков к Новому году.

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