



Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск №109 (март, 2021)



ЧТО В ЧАШКЕ ЦЕЙЛОНСКОГО ЧАЯ?

О пользе чая для здоровья начали говорить с незапамятных времен. Китайский текст, датируемый примерно 250 годом до нашей эры, рекомендует настой из чайных листьев для лечения воспалений и различных заболеваний. С тех пор век за веком авторитетные специалисты в области медицины воспевали чай, как исключительно полезный напиток и называли его лекарством от тымы (или иногда 100) болезней. Да и первая партия чая, попавшая в Россию в 1638 году, была отправлена на хранение в аптекарский огород.

Состав чая, способствующий укреплению здоровья

Химический анализ чая показывает, что в нем содержится около 300 различных химических веществ. Сочетание их в чае уникально, и оно сделано чайным напитком на Земле. Рассмотрим состав этих веществ. Около половины из них являются водорастворимыми и раскрываются в настое при 5-минутном заваривании. Рассмотрим важнейшие из них.

Чайные фенолы и антиоксиданты

Важнейшими компонентами чайного настоя являются фенолы – танины и катехины. Они определяют терпкость, аромат чая и его биологическую ценность. Наиболее богаты фенолами почка, первый и второй чайные листики.

Белый и зеленый свежий чай наиболее богаты катехинами, которые обладают такими свойствами: антимикробным, адаптогенным, стимулирующим, мочегонным, Р-витаминным (укрепляют кровеносные сосуды), кровоостанавливающим, противораковым. По мере старения чай катехины теряют свойства. Поэтому зеленый чай наиболее полезен в первый год после сбора урожая. Катехины разрушаются кипятком. Поэтому зеленые и белые чаи рекомендуется заваривать слегка охажденным кипятком — до 65-85°.

В черном чае преобладают танины. Они обладают дубильным эффектом и свойствами: кровоостанавливающим, ранозаживающим, вязящим, противовоспалительным, бактерицидным, а также улучшают пищеварение. Танины хорошо растворяются только в горячей воде. Именно поэтому черный чай заваривается кипятком, близким к 100°. Танины более стойки ко времени, и черный чай может храниться годами.

Кофеин и гуанин

Бодрящее действие чашки высокосортного чая продолжается почти шесть часов и плавно сходит на нет. И именно алкалоид кофеин оказывает тонизирующее воздействие. Кофеин содержится в чае в связанном с танинами виде и называется теин, или танин кофеина. Теин возбуждает центральную нервную систему, повышает работоспособность, усиливает общую физическую и иммунную активность. В целом действует значительно мягче, чем чистый кофеин или кофе. Содержание кофеина в чашке регулируют выбором сорта чая и его количеством. Людям с повышенной возбудимостью или страдающим от давления нужно быть предельно осторожными.

В заварке, которая долго стояла или подвергалась кипчению, появляется другой алкалоид – гуанин, который оказывает на нервную систему опушающее действие (цифир). Китайцы не зря уверяют, что пе-рестоявший чай подобен яду.

Витамины в чае

В чае содержатся многие витамины, но несомненными лидерами являются С, Р (и РР) и витамины группы В. Витамина С в свежем чайном листе содержится в 4 раза больше, чем в соке лимона или апельсина. В среднем в зеленом чае витамина С в два раза больше, чем в черном. Причем под действием кипятка витамин С не разрушается, так как находится в соединении с танинами.

ПОДНИМЕМ ЧАШКУ ЦЕЙЛОНСКОГО ЧАЯ ЗА ЦЕЙЛОНСКИЙ НОВЫЙ ГОД

Что пьют и едят жители Шри-Ланки в свой праздник.

Сингальский и Тамильский Новый год стал важным национальным праздником как для сингальских буддистов и тамильских индуистов Шри-Ланки, так и для всех жителей острова. Это уникальный праздник, потому что он отмечается как национальный фестиваль только на Цейлоне. Праздник отмечают в апреле, в лунный месяц Бах, название которого означает в переводе с санскрита «возжение», но наступает Авгуруду каждый год в разное время суток.

Важной особенностью в праздновании Алут Авгуруду является проявлениеуважения к старшим и укрепление отношений с соседями. По старым обычаям дети благодарят родителей и старших семьи, получая, в свою очередь, от них благословение. Во время фестиваля ощущается особенная доброта и теплые отношения между родственниками и друзьями. Люди и традиции ходят друг к другу в гости и обмениваются подарками и сладостями, а также приезжают из разных концов страны, чтобы повидать своих родственников. Совсем как в России.

Перед Новым годом женщины традиционно убирают свои дома и готовят еду. И делают это в благоприятное время согласно астрологическим расчетам. Женщины разводят домашний очаг и кипятят молоко для праздничного угощения в новом и обязательно глиняном горшке. Кипение молока в доме символизирует процветание.

Важно, что Алут Авгуруду ланкийцы встречают в строго в указанной астрологами час. Примерно за 10 часов до момента наступления нового года начинается период, носящий название «Нонагате». Этот период также называется нейтральным. Во время Нонагате нельзя готовить пищу и начинять новые дела. Считается, что в Нонагате организм приходит в дисбаланс, а потому люди стараются не употреблять тяжелую пищу и не утруднять себя работой вплоть до наступления Нового года.

После начинается новогоднее застолье. В основе большинства новогодних угощений – коровье молоко. Традиционно на Новый Год готовят молочный рис «Кири», так как апрель на Шри Ланке – месяц сбора урожая риса. Также подается печеное «Кокис» из муки, молока и сахара, и блюдо «Ковун», которое готовится из искусственно меда, полученного из кокосового масла. И конечно не обходится без настоящего цейлонского чая. народ Шри-Ланки глубоко убежден, что Цейлонский чай, в частности черный, безусловно, является одним из чудодейственных напитков.

Традиции и ритуалы, практикуемые буддистами и индуистами при встрече Сингальского Тамильского Нового года немного отличаются друг от друга, но в целом очень схожи. Праздник Алут Авгуруду богат культурными традициями и празднуется всеми ланкийцами, как национальный фестиваль, который объединяет людей разных вероисповеданий, укрепляет дружбу и приносит много радости и веселья. Во время празднования повсеместно проходят народные гуляния, выступления фольклорных коллективов и другие увеселительные мероприятия.

Анна Бойкова



Александр Чудок
и Анна Бойкова



Хороший цейлонский чай хорош и в составе коктейлей. Берем его за основу, экспериментируем и получаем новые модные напитки. Некоторые уже проверены нашими мастерами-чайными сомелье. Следите за моречайными рецептами и пробуйте приготовить дома.



Стандарт Цейлонского чая OP1

На протяжении десятков лет специалисты компании «Кволити», неизменного производителя чая Кволити, работают над созданием новых купажей для российских ценителей чая. Мы готовы представить вам очередной превосходный результат их трудной и ответственной работы – новый сорт крупнолистового черного чая, получивший название «Супер Оранж Пекое №1». Стандарт Оранж Пекое (Orange Pekoe) обозначается аббревиатурой OP. Для этого чая собирают первый и второй взрослые (8-10 дней) листья. Чай характерен вкусом с горчинкой, а кофеина во взрослых листьях немного меньше, чем в молодых. Цифра 1 в конце аббревиатуры стандарта обозначает более высокое содержание тиспов и более высокое качество чая.

Кволити «Супер Оранж Пекое №1» – это премиальный сорт Оранж Пекое. Такой чай собирают вручную на высоких холмах юга Шри-Ланки, щедро обдуваемых влажными муссонными ветрами. Поэтому он соединил в себе насыщенную терпкость, полноту вкуса и нежные цветочные ароматы чайных плантаций.

Чай-латте шоколадный

Бывает трудно выбрать между ароматным тягучим какао и согревающим терпким чаем. А нельзя ли и то и другое? Можно! Готовим шоколадный чай-латте. За основу возьмем крупнолистовой цейлонский чай Кволити, дополнив какао на молоке.

Нам понадобится:

- Чай Кволити крупнолистовой – 2 чайные ложки;
- Какао в порошке – 2 чайные ложки;
- Молоко – 150 мл;
- Вода – 150 мл;
- Сахар – 2 чайные ложки;
- Ваши любимые специи по вкусу.

Приготовление

Сначала заварим чай, а пока он настаивается, приготовим какао. Для этого сахар смешаем с какао-порошком и специями, вместе с молоком нагреем на медленном огне, постоянно помешивая. Поварим пару минут, и снимем с огня. Оба напитка процедим и смешишем. Разольем по чашкам, а сверху посыпем какао-порошком. Приятных чаепитий!



Чашка хорошего кофе с утра придает сил, усиливает мозговую активность, настраивает на продуктивную работу. Кофейные зерна для сублимированного кофе Эсмеральда перемалываются и обжариваются, полученную массу варят в герметических емкостях не меньше 3 часов. Когда масса полностью высохнет, ее разбивают на гранулы, а затем пропитывают эфирными маслами. В случае такого приготовления кофе теряет меньше полезных веществ, сохраняет вкусовые качества и аромат натурального кофе.

Особенности выбора сублимированного кофе

При покупке сублимированного кофе стоит обратить внимание на упаковку. На ней обязательно должны указываться все необходимые данные о хранении. К тому же, упаковка всегда герметична. Причем такой напиток будет всегда обходиться дороже растворимого, но это объясняется его приятным вкусом, неповторимым ароматом и высоким качеством. Покупка сублимированного кофе – это спасение для людей с низким давлением, которые не имеют возможности варить натуральный кофе в течение дня.

В состав кофейного напитка входят те же микрэлементы, которые есть и в натуральном кофе, поэтому на даче, в дороге или на работе Вы можете побаловать себя чаечкой полезного и вкусного кофе.

Внимание! Светло-коричневые гранулы быстро растворяются в горячей воде, содержат достаточное количество кофеина и отличаются приятным ароматом. Если Вы хотите купить высококачественный продукт, доверьте только проверенным брендам. Так Вы будете полностью уверены в том, что при его изготовлении были соблюдены все технологии.

Кофе Дальтон

Вы еще не пробовали кофейный напиток «Дальтона»? Для тех кто еще не в курсе, дальгона-кофе – напиток, ставший недавно буквально трендом. По вкусу напоминает корейскую сладость, по названию которой именуют новый напиток. Самое главное в рецепте – получить густую пенку, которая по вкусу чем-то напоминает ириски с кофе. В оригинальном рецепте используется сублимированный кофе.

Сегодня предлагаем вам классический рецепт. Минимум ингредиентов, максимум удовольствия. Вздоримся и поднимем себе настроение, глядя как снег за окном падает и медленно тает, как сладкая молочная пенка Дальтоны.

Для идеального напитка-десерта нам понадобится:

- Сублимированный колумбийский кофе «Эсмеральда» (продаётся в магазинах «Море чая» – 2 ложки;
- Сахар, у нас тростниковый, вы можете взять белый – 2 ложки;
- Две ложки кипятка;
- Стакан молока (можно растительного);
- Специи и сиропы по желанию.

Приготовление

Смешиваем кофе с сахаром и добавляем две ложки кипятка. Тщательно взбиваем до получения устойчивой пены. Когда смесь увеличится в несколько раз, наливаем в стакан молока. Летом мы готовили холодную Дальтону, сейчас предлагаем молоко подогреть и добавить в него любимые специи. Выкладываем сладкую пенку поверх молока. Наслаждаемся!



ДЕСЯТЬ ЧАЙНЫХ ДОБРОДЕТЕЛЕЙ ПО ЛЮ ДЖЕЛЯНУ

Взгляд основателей древней китайской медицины отличался от современных представлений о здоровье человека. Считалось, что злоба, агрессия, жадность – проявления болезни, а доброта, спокойствие, забота, великодушие – естественное состояние здоровья.

В Китае считали, что придерживаясь правильных состояний, можно прожить очень долгую и здоровую жизнь. И, конечно, китайские мудрецы не случайно выбрали чай, как помощника на этом пути.

Именно в тот период, когда Китаем правила династия Тан, один мудрец, писатель, ученый посвятил несколько строк взаимодействию чая и человека, и назвал их «Ча Джи Ши Да», или «Десять добродетелей чая». Они выражали мысли о том, как чай исцеляет человеческое тело и душу.

Символичен тот факт, что числом десять в древнем Китае, да и не только, обозначали некое оконченное явление, нечто завершенное. Можно предположить, что это далеко не все добродетели чая, но те его основные свойства, которые характеризуют чай – как благо для человека и его души.

Времена изменились, жизнь человека ускорилась, многократно возросло количество информации, которую мы воспринимаем каждый день, сама информация усложнилась и стала более научной, аргументированной и открытой. Эти процессы изменили и языки, которыми мы выражаем свои мысли и эмоции. В древнем Китае в описании глиняного чайника можно встретить рецензию «живой и мягкий, как нежная кожа девушки» или «клина словно разговаривает с чаем», мы же сейчас скорее скажем «приятный на ощущение, гладкий и натуральный», «обладает высокой степенью проницаемости». Сейчас мы формулируем свои мысли менее образно и все более материально, желательно с научным и практическим обоснованием.

Для того чтобы вновь оживить «десять добродетелей чая», давайте попробуем объяснить их значение для нас, современных людей, в современном мире.



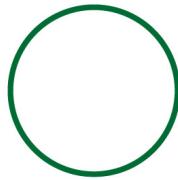
1. С помощью чая узнаешь вкус

Все чаще наша трапеза напоминает быстрый прием питательных веществ по необходимости. Параллельно с едой или чашкой чая, мы успеваем сделать кучу других дел. Чайная церемония, или просто чашка по-настоящему качественного чая достойна вашего внимания. Ради нее вы отвлечетесь от посторонних дел, чтобы насладиться ее вкусом и ароматом. Эфирные масла, входящие в состав чая, пробуждают приятные ассоциации и воспоминания. Формируется внимание и осознанное отношение к деталям. Незаметно, листья небольшого кустарника, заваренные в горячей воде, способны изменить и уточнить вкус к жизни. Таким образом, листья небольшого кустарника, заваренные в горячей воде, способны изменить вкус к жизни. Выбирайте хороший чай, уделяйте ему должное внимание, и наслаждайтесь всеми его добродетелями



3. С помощью чая обретаешь путь

Чай можно назвать прекрасным учителем, который помогает убрать спешку, пряснять мысли, напитать тело, сосредоточиться. В таком состоянии становится видней жизненные цели и варианты дороги к ним. Взаимодействие с чаем – прекрасная практика, которую каждый человек может использовать по своему усмотрению. В современном мире существует множество вкусных и интересных напитков, все они доступны нам в большей или меньшей степени, но есть ли еще хотя бы один, обединяющий в себе столько прекрасных свойств. Вдохновляющий такое количество неординарных людей из разных времен и стран на восторженные слова, стихи, поговорки. Пропитанный духом истории и традиций, имеющий такое разнообразие вкусов и ароматов и безусловную пользу для организма человека.



5. С помощью чая изгоняешь дыхание сна

Чашка хорошего чая может кардинально изменить даже самое хмурое и сонное утро. Его химический состав и комплекс витаминов пробуждают организм и помогают не засыпать во время медитаций. С хорошим чаем действительно меньше хочется спать. Многих людей отмечают, как чай улучшает внимание и способность за рулем, помогает дальше сосредотачиваться на одном деле. Помогает расшевелиться, когда чувствуется упадок сил во второй половине дня. Становится легче работать и разбираться накопившимися делами. Действительно, большое благо и дар для современного человека. Главное – помнить, что польза напитка прямо пропорциональна его качеству.



7. С помощью чая обретаешь изысканные манеры

Многие чайные мастера неоднократно замечали, как хороший чай, выращенный в правильном месте, правильно собранный, приготовленный и заваренный меняет человека изнутри. Каждый чайный мастер может вспомнить много прекрасных историй начиная с того, как меняются движения человека, он становится спокойней, расслабленней, добры, занимаясь историями о том, как чай помог преодолеть тяжелые вредные привычки и зависимости. Чайный лист много веков является неотъемлемой частью традиционной Китайской Медицины и элементом многих Даосских и Буддистских рецептов. Точно известно, что в чае содержатся вещества, снимающие воспаление, усиливающие иммунитет, помогающие побороть стресс. Еще одним важным качеством чая, является способность менять эмоциональный настрой человека на более позитивный.



9. С помощью чая исцеляешь дух



2. С помощью чая напитываешь тело

Совершенно не случайно, чай обладает такой популярностью в мире. Многие люди давно оценили его бодрящие, укрепляющие и питающие свойства. На эту тему были написаны уже не одна страница даже книга. Полеза этого напитка бесспорна и с каждым днем все более изучена. В состав чая входят кофеин, дубильные вещества, минеральные, эфирные масла, витаминный комплекс витаминов и антиоксиданты, отвечающие за молодость и свежесть всего нашего тела. Чай, это настоящий эликсир здоровья.



4. С помощью чая оттачиваешь ритуал и человечеколюбие

Заварите чай для своего гостя. Уделите внимание всем деталям. Выберите подходящий для него чай, согрейте хорошую воду, подберите подходящую посуду, украсьте ваш чайный стол, внимательно и аккуратно заварите чай так, чтобы он был вкусным. Сделайте все это, вы почувствуете большое удовлетворение от удовольствия своего гостя. И, конечно, глубоко ощутите смысл его благодетели.



6. С помощью чая получаешь жизненные силы

Человек, не выпивший чай, находится в разладе со вселенной. Японская пословица Каждая последующая добродетель чая углубляет все предыдущие. Мы постепенно движемся от края раковины к ее центру. Если обединить все свойства чая, которые мы уже обсудили, то можно легко понять, что с таким помощником и благом, ты чувствуешь присутствие дополнительных сил в своей жизни. Остается только вопрос, куда именно ты сможешь их направить.



8. С помощью чая рассеиваешь дыхание тоски

Сколько раз чашка чая или чайная церемония спасали нас в моменты нахлынувшей грусти. Сколько важных разговоров, которые помогли решить сложные жизненные ситуации прошли именно за чаем. Чтобы не случилось, чай – это всегда хорошая идея. Сочетание вкуса, бодрости, возможности остановиться на некоторое время, все обдумать и обсудить. Пожалуй, сложнее найти напиток, более подходящий на эту роль, чем чай.



10. С помощью чая выражаяешь уважение

Каждая последующая добродетель чая улучшает все предыдущие. Мы постепенно движемся от края раковины к ее центру. Если обединить все свойства чая, которые мы уже обсудили, то можно легко понять, что с таким помощником и благом, ты чувствуешь присутствие дополнительных сил в своей жизни. Остается только вопрос, куда именно ты сможешь их направить.

Мария Маламуд,
Чайный мастер Северо-Западного
Клуба чайной Культуры



**Сорт
Марагоджип
Мексика**

Кофе легкой консистенции, обладает мягким винным вкусом с ореховым и шоколадным оттенком и нежным ароматом. Напиток крепкий с умеренной кислотностью.



**Сорт Старый
Арбат**

Мягкие шоколадные оттенки ярко сочетаются с выраженным острым вкусом и ореховым ароматом, оставляя нежное послевкусие черной смородины.



Акции в Море чая в марте

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.



Голден Типс

Отмечаем Масленицу с индийским чаем «Голден Типс». С 8 по 14 марта скидки на весь чай «Голден Типс».



Анрайз

При единовременной покупке немецкого чая «Анрайз» на сумму от 1000 рублей – стеклянная кружка с заварной колбой в подарок.



Кволити и Шери

При единовременной покупке цейлонского чая «Шери» и/или «Кволити» на сумму от 800 рублей – пачка черного чая «Шери» 100 гр. в подарок.

Тыквенный латте

Продолжаем серию наших теплых рецептов. Сегодня готовим тыквенный латте. Вы же помните, что этот плод очищает организм от токсинов, повышает гемоглобин и укрепляет сердечную мышцу? А как же утром без чашечки кофе? Тыквенный латте – то, что нужно в холодное время года!

Для приготовления двух порций нам понадобится:

- 10 граммов кофе «Мексика Марагоджип» от компании Мадео, можно купить в магазинах «Море чая»;
- 80 граммов мякоти тыквы;
- Стакан молока;
- 150 мл кипятка;
- Корица молотая – 1/2 ч. ложки;
- Имбирь молотый – 3/4 ч. ложки;
- Сахар ванильный – 1/2 ч. ложки;
- Цедротка мускатного ореха;
- Сахар тростниковый по вкусу.

Приготовление

Тыкву отварим до мягкости, можно и запечь в духовке, как вам больше нравится, приготовим пюре с помощью блендера. Кофе заварим вашим любимым способом и разольем в красивые бокалы. В небольшой сотейник нальем молоко, добавим тыквенное пюре, специи и сахар, доведем до кипения. Снимем с огня и при помощи вспенителя приготовим молочно-тыквенному пенку. Разольем ароматную пенку на бокалы с кофе.

Наш латте готов!

Раф с соленой Карамелью

Побалуем себя и близких вкусным кофейным напитком с глубоким и в то же время нежным вкусом. Сегодня приготовим карамельный раф, но не с простой сладкой карамелью, а с соленой.

Для этого нам понадобится:

- 12 граммов кофе Мадео «Старый Арбат»;
- стакан молока;
- 180 мл кефира;
- 375 гр сахара;
- 115 гр сливочного масла;
- 1 ч. л. соды;
- Четверть ложки крупной соли.

Приготовление

Сначала приготовим карамель. Для этого в толстостенную кастрюлю выльем кефир, добавим масло, соду и сахар. На медленном огне доведем до кипения, карамель всепеснется и значительно увеличится в объеме. Помешивая, проварим массу 7 минут, выключим огонь и добавим соль. Пока карамель остывает и загустевает, приготовим 100 мл эспрессо. Молоко подогреем и соединим со свежеваренным кофе. Туда же добавим пару ложек карамели и взбьем в пену. Разольем раф в подогретые чашки и украсим сверху карамелью.

Приятного аппетита!

**В нашей группе Море чая
Все подарки получают.
Чтобы чай хороший пить,
В группу нужно вам вступить.**



• Каждую неделю – розыгрыш чайных призов от поставщиков «Море чая»

• Информация об акциях и скидках

• Все о разных сортах чая

• История чая в России

• Новости чайных стран



Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться. Уточните информацию на сайте www.moresha.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 Туристской ул.) тел.: 8-952-200-21-69

4. м. Бухарестская, ул. Функа, д. 2, тел.: 8-950-035-37-12 ТРК РИО NEW

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

6. м. Владимировская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 8-952-75-75-88, 8-952-200-23-21

7. м. Граничный пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-36-16, 8-952-200-27-21

8. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-56-43

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.: 8-952-200-21-89

12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, т.к. «Киевский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

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

14. м. Кондратовский Проспект, ул. Ильиншина, д. 1, тел.: 8-953-343-17-56

15. м. Кулпино, ул. Дмитриева д. 16, тел.: 8-953-353-29-17

16. м. Кулпино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-53

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

18. ст. Ладожская, Индустриальный пр. д. 31, ТЦ «Индустриальный», 1 этаж, сек. 103-1, тел.: 8-952-200-26-01

19. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 37-146-54

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.: 8-952-368-34-34

23. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89

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. Молодежная, пр. Молодежная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-89

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.: 980-11-36

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

31. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-74

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

33. м. Октябрьская, 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.: 234-49-69

36. м. Пл. 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. пр. Большевичков, Пятилеток 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. пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка» тел.: 8-952-200-28-01

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, тел.: 8-952-200-28-71

43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49 тел.: 8-950-046-81-77 NEW

44. м. Пушкинская/м. 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

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

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

48. м. Северо-Западный пр., П.С., д. 1, тел.: 232-94-92

49. м. Технологический институт, ул. 1-я Красногвардейская, д. 8/10, тел.: 8-952-209-22-56

50. м. Удельная, ул. Екатеринская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36

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

52. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55

53. м. Чернышевская, Суворовский пр., д. 56, тел.: 8-952-288-45-06

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

Регионы:

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

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

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

4. Выборг, пр. Ленина, д. 28

5. Калининград, ул. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-473-81-99

6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-00

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

8. Кирши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кирши Плаза», 1 этаж

9. Москва, Бешняковская улица, 13 А, ТЦ Моя Ветка, 1 этаж, пом. А18а

10. Омск, пр. К.Маркса, д. 10, тел.: 8-981-229-41-45

11. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90

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

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

База «Море чая» № 109 (март 2021). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство № Т78-1989 от 14 февраля 2013 г.

Учредитель: ООО «Борисов дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 168.

Издатель: ИП Илья А. Ильин. Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, пом. 168. Главный редактор: Бойко А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Типографский комплекс «Дизайн», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, пом. 161. № заказа 141 от 15.01.2021. Дата выхода в свет: 10.03.2021. Тираж 35000 экз.

Распространяется бесплатно.

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

