



Для спасения от жары нет ничего лучше чашки горячего зеленого чая. Недаром жители стран Средней Азии предпочитают свежезаваренный зеленый чай. Ведь он снижает потребность организма в жидкости, нормализуя обменные процессы, и, кроме того, отлично справляется с жаждой. Попробуйте заварить себе ароматный Дун Тин Би Ло Чунь, освежающий Синь Янь Мао Чжань, нежный Ло Ань Гуа Пинь или удивительно тонкий Тай Пин Хоу Куй.

Хорошую добавкой к зеленому чаю летом будет жасмин или хризантема. Хризантема способна понизить температуру тела, снять нервное напряжение и мягко стимулировать нервную систему. Оцените ее одновременно сладкий и горячо-принял вкус и луговой аромат.

От перегрева организм отличнично спасет белый чай, обладающий жаропонижающими свойствами. Богатый витаминами и аминокислотами, он имеет нежный освежающий вкус. Сладкий аромат Бай Му Дань и утонченный вкус Бай Мао Хоу, добродушно дуновению ветерка, принесут умиротворение и подарят свежесть.

Ну и, конечно, не стоит забывать о волшебных уравновешивающих свойствах южнофуцзянских и тайваньских улунов. Расположившись летним днем на траве на берегу водоема, там приятно порадовать себя цветочными и пряно-сладкими нотками светлых улунов Сы цзи Чунь, Те Гуаньинь и Хуан Чинь Гуань.

Хочется праздника ярких вкусов – сделайте освежающий коктейль в стиле моихто на основе чая, добавив в него мяту и соус лайм, и не забудьте заранее приготовить лед для вашего коктейля. Если вы ценитель японского чая, попробуйте сделать коктейль из листьев со льдом. Также хорошо в жару мате, настоянный на холодном альвеолиновом соке.

Если все-таки решите на лето отказаться от чая, вас спасут травяные и фруктовые смеси. Охлажденный напиток из гибискуса порадует вас своим кислинкой и спасет от жажды.

Подводя итог, можно сказать, что летом лучше обратить внимание на сорта с освежающим вкусом, прошедшие минимальную тепловую обработку – белый, зеленый чай, шен пуэр и светлые улуны. Для тех, кто решит на лето отказаться от кофеина, подходит фруктовые и травяные смеси, цветочные добавки или чаеподобные напитки, такие как каркаде и мате.

Холодный чайный коктейль с брусникой и апельсином

Ягоды и фрукты уже в изобилии на прилавках – восполним запас витаминов чаем с брусникой. Всем известно, «когда бессмертия» обладает общеукрепляющим, ранозаживляющим, жаропонижающим и тонизирующими эффектами, и это далеко не все целебные свойства брусники. Летнее солнце греет все сильнее, поэтому такой чайный коктейль приятнее будет пить в холодном виде.

Чайный коктейль:

- 10 граммов зеленого чая;
- 50 граммов замороженной брусники;
- 2 веточки свежей мяты;
- половина лимона;
- 1 сочный апельсин;
- заранее приготовленный лед;
- сахар или любой другой подсластитель по вкусу.

Приготовление:

Чай необходимо заварить в 500-600 мл воды, настоять 2-3 минуты. Пока напиток настоится, из цитрусовых выжмем сок. Бруснику с сахаром разотрем пестиком. Процедим чайный настой в стеклянной кувшин, добавим мяту, бруснику, воюем сок апельсина и лимона. Дадим смеси настояться пару часов, можно в холодильнике. Тщательно процедим еще раз. Наполним бокалы льдом и разольем освежающий напиток.

Абрикосовый чай

Вот уже везут из теплых краев абрикосы! Разве мы можем пройти мимо этого ароматного фрукта с бархатной кожурой? Давайте приготовим с ним коктейль на основе терпкого цейлонского чая.

КОГДА НЕОБЫЧАЙНО ЖАРКО



Какой чай пить летом?

Летний зной – не повод отказываться от любимого напитка, особенно если этот напиток – чай. Какой чай выбрать для летнего чаепития? Вот наш топ освежающих напитков.



А вы знали, что фрукт, насыщенный витаминами и микроэлементами, способный помочь пищеварению, еще и противостоит общей хронической интоксикации жителей мегаполисов, вызванной высокой загазованностью воздуха? Ну и, конечно, это просто вкусный родственник слив, пропитанный солнцем юга.

Чай понадобится:

- 10 граммов чая Шери стандарта PeKoe, как у нас на фото. Его терпкий вкус с ноткой чернослива идеально подходит к яркому вкусу абрикоса и прекрасно дополняет его;
- 6 спелых абрикосов;
- 600 мл кипятка;
- сахар по вкусу.

Приготовление:

С помощью блендера превратим абрикосы в пюре, предварительно вынув косточки. Заварим чай и дадим ему настояться 3-5 минут. Добавим в настой пюре и обязательно немного подастликса.

Пейте на здоровье! А лучший свежий чай для холодного заваривания вы найдете в Море Чая.

Чайный коктейль «Дюшес»

Летом на каждом шагу мерещатся ароматы из детства. Или вдруг вспомнится какой-то давно забытый вкус. Бывает с вами такое? А вы любили в детстве лимонад и леденцы «Дюшес»? Сделай сладкая сочная южная груша, помните? Давайте окунемся в детство, и приготовим чайный коктейль с грушей. Конечно, от него не будет цокотать в носу, в нем не будет шипучих пузырьков, зато у нас получится освежающий полезный и вкусный чайный напиток.

За основу возьмем зеленый жасминовый чай от Чай Бао. Такую баночку можно пребести в магазинах «Море чая». Жасмин придаст напитку нежный конфеттисти.

К яркой груше добавим цитрусовую кислинку.

Чай понадобится:

- чай зеленый жасминовый торговой марки Чай Бао – 10 гр;
- ароматная груша;
- долека лайма;
- 500 мл кипятка;
- палочка корицы (по желанию);
- сахар по вкусу (лучше леденцовский).

Приготовление:

Грушу помоем и удалим косточки. Лайм порежем тонкими ломтиками. Чтобы получить напиток с насыщенным винно-сладким вкусом и нечто вяжущей кислинкой, грушу лучше превратить в пюре. Если поступить так, то настой будет несколько мутный, но сравнительно с тем, что на фото. Если же хотите получить более яркий вкус и сделать акцент на вкусе чая – просто порежьте грушу тонкими слайсами.

Чай заварим в стеклянной чайнике, добавим фрукты и, по желанию, специи. Дадим настояться несколько минут. Такой напиток вкуснее пить не горячим, а теплым или холодным – остывшим или с добавлением льда. Приятного чаепития!



Коид Брю

Холодное заваривание или Коид Брю – это совсем не то, что заваренный кипятком, а потом остуженный чай. Если быть точнее, способ создания полезного чайного лимонада следует называть «Холодное настаивание». Оно заключается в медленной экстракции чайного листа в холодной воде. При таком альтернативном способе «захвачивания» в готовом напитке сохраняется больше полезных веществ, он имеет более мягкий, нежный, лишенный терпкости вкус. Для приготовления чая таким способом нужно промыть лист холодной водой и поместить его в стеклянную емкость (бутылку, кувшин или банку). Емкость можно убрать в холодильник на ночь или просто оставить при комнатной температуре на несколько часов. Можно перенести выходом из дома положить щепотку любичного чая в бутылку с питьевой водой, которую беречь с собой. Какой чай подойдет для коид брю? Почти любой китайский или тайваньский чай: зеленый, белый, светлые улуны, шен пуэр и даже некоторыя сорта красного. Не стоит брать шен пуэр и темные улуны. При таком способе приготовления напиток содержит максимальное количество витаминов, микроэлементов, антиоксидантов, ароматических веществ. Напиток получается необычайно вкусным, нежным, ароматным, по-настоящему проходительным и главное – очень полезным! Для холодного настивания хороши свежие зеленые чаи (Маоцзинь, Ешэн, Бичу, Лунцзин), улун Тяньванинь, цветочный Гибискус, Кудин.

Способ приготовления: приблизительно одна столовая ложка смыряется заливается охлажденной до комнатной температуры кипяченой водой объемом 0,5 л. Настоять от 4 до 8 часов. Удобно делать такой чай на ночь – утром полезный лимонад готов.

В готовый холодный чай Кудин добавите ломтик лимона и чайную ложку меда – у вас получится прекрасный вкусный и полезный напиток – с легкой горчинкой и кислинкой. В холодный чай из гибискуса добавить свежую мяту или пару веточек тимьяна. В холодные зеленые чаи и улуны ничего добавлять не нужно. Хранить долго холодные чай с собственным приготовлением не рекомендуется, нужно выпить его в день приготовления, так как в отличие от покупного холодного чая, он не содержит химических консервантов и сахара.

Лхаче Канри,
Камелия,
эксперты по чаю

ЦВЕТОЧНОЕ ЧАЕПИТИЕ В КИТАЙСКИХ ТРАДИЦИЯХ

В Китае цветочное чаепитие очень популярно. Цветы часто заваривают и пьют в виде приятного и целебного напитка и женщины, и мужчины. Есть определенный набор 10 топовых цветочных чаев, который уже не одно тысячелетие присутствует в ежедневном рационе жителей Поднебесной. Цветочные чаи не содержат кофеин и танины, и в тех случаях, когда нежелательно или неуместно бодриться и стимулировать организм, а необходимо более мягкое воздействие, используют чай из этих цветков. И, к тому же, это очень вкусно! Китайская медицина утверждает: «Цветочный чай может изгонять холодную патогенную энергию, которая накапливается в человеческом теле, а сильный аромат чая может способствовать росту энергии Ян в организме». Обычно чай из цветов употребляют несладким, но иногда добавляют «ледяной сахар» (冰糖) – это выпаренный копотый тростниковый сахар. Сегодня мы рассмотрим первый из этого списка десяти популярных цветочных чаев.



Хризантема (菊花)

Хризантема относится к растениям семейства Астровые. В Китае уже более двух тысячелетий выращивают сотни сортов хризантемы, из которых делают цветочный чай, или добавляют к другим чаям. Хризантема – осенний цветок («цветок девятого месяца»), не раз воспетый поэтами Китая, почитаемый за его стойкий характер, ведь цветы хризантемы распускаются в преддверии холода и продолжают радовать взор даже тогда, когда другие цветы уже давно увяли. Хризантема, вместе с бамбуком, орхидеей и цветами сливы, входит в число «четырех благородных» (四君子) и символизирует устойчивость, а ее цветы присылают к идеалу «светлой чистоты». Цветок хризантемы часто является объектом для изображения китайскими художниками в традиционной живописи Го Хуа. И, конечно, в Китае высоко ценят ту пользу и удовольствие, которые приносит этот цветок в виде прекрасного, утонченного и изысканного напитка с великолепным вкусом. В китайском магазине можно встретить хризантему разных видов для заваривания чая – белую, желтую, бутонами или полностью распустившиеся цветки размером 1-1,5 см, а также особо крупные цветки 5-6 см, по одному штучку в упаковке, их обычно заваривают в высоком стеклянном

стакане. Хризантема очищает печень и улучшает зрение, выводит токсины. Чай из хризантемы полезен для слизистой желудка, и его часто употребляют перед едой, а также во время трапезы. В хризантеме много калия, магния и цинка, которые выходят в настой при заваривании. Настой хризантемы успокаивает нервную систему, избавляет от стресса, снимает напряжение, но не вызывает сонливость. Хризантемовый чай очень приятный на вкус. Нежные, чуть хвойные, маслянистые нотки в аромате очень стойкие. Порцию цветков среднего размера (5-7 шт. на 250 мл) заваривают водой 95°, настаивают 2-3 минуты. Чай выдерживает примерно 5-7 завариваний.

Любой цветочный чай отличается тем, что его можно не только пить заваривать. Вполне допустимо оставить цветки в воде, а потом выпить настой в прохладном виде или снова залить кипятком, – не только в течение одного дня! Желательно для заваривания любого цветочного чая брать стеклянный чайник, чтобы созерцать, как постепенно распускаются цветы. Помимо употребления в виде чая, очень полезно и приятно принимать ванну с настоем цветков хризантемы. Просто возмите чуть больше цветков, заварите их как чай, дав при этом настояться 10 минут, а потом выпейте настой вместе с цветками в теплую ванну



«О, хризантема, осени цветок...
Твоя листья – из яшимы бахрома –
Свисает над землей за слоем слой,
Десятки тысяч лепестков твоих,
Как золото чеканное горят...»
Тао Юаньмин (365-427)

ЧА
БАО

Прямые поставки
китайской
хризантемы
в Море чая

и наслаждайтесь после дневных забот! Такая ванна расслабит и придаст новых сил. Есть в Китае очень популярный напиток, который часто готовят в домашних условиях, а также, подают в ресторанах – чай из хризантемы и ягод годжи (枸杞).

Такой чай настаивается чуть дольше обычного – не менее 10-15 минут, чтобы ягоды годжи полностью размякли. Этот целебный напиток придает сил и энергии, не возбуждая нервную систему, питает и насыщает витаминами и микроэлементами, полезен при диете. Такой напиток китайцы берут с собой в дорогу, в офис. Он также способен выдерживать большое количество заливок и не боится переставания. И еще один совет от китайских женщин – заварите чай из хризантемы, пусть настояется подольше, и заморозьте его вместе с цветочками в кубиках льда. А потом протрите этим льдом лицо и шею. Цветочно-хризантемовый лед прекрасно сохранит вашу красоту надолго, миные дамы! Попробуйте на вкус этот утонченный изысканный напиток – чай из хризантемы, а в следующем выпуске я продолжу свой рассказ о самых популярных в Китае цветочных чаях.

Камелия,
эксперт по чаю

ЧАЙ НАРГИС

«Девика. Ассам»

Чай «Ассам» – жемчужина премиальной коллекции чаев «Наргис». Ассам – классический индийский черный чай. В отличие от остального чая Индии, ассам выращиваются на плодородных равнинах одноименного региона, который простирается по обе стороны реки Брахмапутра на северо-востоке Индии. В тропиках Ассама обитает индийский носорог, символическое изображение которого стало эмблемой чая из региона Ассам. «Девика. Ассам» от TM Наргис – это 100% индийский чай, сертифицированный чайным советом Индии, об этом говорят нам и знак индийского чая «Девушка с корзинкой», и логотип чая Ассам. А знаете почему этот великолепный Ассам называется «Девика»? У руководителя «Наргис» господина Нираджа – две дочери. Одну из них зовут Девика, что в переводе с хинди – «смаленькая богиня». Вся любовь к своей семье, стране и своему делу господин Нирадж вложил в свой индийский чай – Наргис, «Девика. Ассам» от TM Наргис – это отборный чайный лист с золотистыми молодыми почками. У этого чая яркий характер, уникальный солодовый вкус, за который ассам так любят во всем мире! Чайные типсы придают напитку не только крепость, «Девика» покорит вас нежным медовым вкусом и восхитительным цветочным ароматом!



известной индийской торговой марки «Наргис». Плантации, на которых выращивают этот чай, находятся в окрестах предгорий Гималаев. Крутые горные склоны на высоте до двух тысяч метров над уровнем моря делают возможным только ручной сбор этого чая. Прохладный горный воздух, богатые почвы, густые туманы создают все условия для рождения уникального чая Дарджилинг. «Махарани» означает в Индии высший титул женщины – княгини, жены Махараджи. И на эмблеме чая из региона

Дарджилинг мы видим женщину с чайной почкой в круге. Этот знак говорит нам о подлинности чая Дарджилинг. Весенний сбор этого чая – самый нежный, молодые листочки остаются почти зелеными, дают изысканный светлый настой, цвета шампанского. «Махарани. Дарджилинг» именно такой. Обладая легким терпким вкусом с цветочно-мускатными нотами он способен зарядить вас энергией на целый день!

Чай Дарджилинг не из дешевых. Склонны чайных плантаций Дарджилинга

настолько круты, что их обработка может производиться только вручную, что увеличивает затраты. Холмистая местность также увеличивает расходы на производство: более высокие затраты на закупку продовольствия, содержащие линии снабжения, более высокие расходы на топливо, частые отключения электрознергии, большие расходы на транспортировку собранных листьев с плантаций на фабрику, а затем на транспортировку готового чая с места переработки на колхозы до складов

компаний-экспортеров. Низкий урожай чая Дарджилинг по сравнению с урожаем в других частях Индии является еще одним важным фактором, способствующим высокой стоимости. Средняя урожайность по Дарджилингу с гектара очень низкая – в 4 раза ниже средних показателей урожайности чая в Индии. Основные характеристики чая Дарджилинг: настой получается от бледно-лимонного до насыщенного янтарного, напиток обладает различной яркостью, глубиной и плотностью. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. Поплавки яркое и долгое. С индийским чаем «Махарани Дарджилинг» от Наргис вы почувствуете себя настоящим гурманом.

«Султан Ассам»

В премиальную коллекцию чая в жестяных банках от Наргис входят не только терпкий ассам и нежный дарджилинг, но и интересные купажи. Например, чай «Султан Ассам».

Султан – высший титул правителя в восточных странах. Обозначение стандарта TGOPR говорит нам о том, что в составе этого чая молодые листья с чайными почками. Яркий характер чая «Султан Ассам» Наргис удалось удачно подчеркнуть нотой бергамота. С древнейших времен известно, что этот плод семейства цитрусовых обладает успокаивающим действием.

Прохладный аромат бергамота особенно хорошо сочетается с крепким ассамом, смягчая его легкими цитрусовыми нотами. «Султан Ассам» поможет вам забыть об усталости, придать ясность мысли, чтобы всегда принимать верные решения.

Светлана Широкова,
преподаватель чайной школы
«Море чая»,
старший экскурсовод Музея чая



ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ СО ШРИ-ЛАНКОЙ. САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

Мы не знаем никого, кто бы не пробовал и не любил цейлонский чай. Уже более 25 лет мы работаем с различными цейлонскими чайными фирмами и получаем чай напрямую из Шри-Ланки, у нас образовалось там много друзей. Много раз у нас собирались там много друзей. Много раз мы влюбились в ее древнюю культуру и красивых людей, и теперь хотим поделиться своей любовью и знаниями о традициях Шри-Ланки с петербуржцами и гостями города. Естественным стало создание Санкт-Петербургского общества дружбы со Шри-Ланкой и единственного в России торгово-выставочного зала настоящего цейлонского чая при поддержке посольства Шри-Ланки, Российской ассоциации международного сотрудничества и фирм – наших партнеров.

Мы часто проводим различные мероприятия и фестивали, посвященные Шри-Ланке и ее праздникам, и всегда рады гостям из Шри-Ланки. Для нас

было честью принимать в Международном чайном центре таких важных гостей, как министр промышленности и министр финансов Шри-Ланки, а также посол Шри-Ланки в России. Мы были рады показать им единственную в России выставку цейлонского чая и торговый зал, в котором представлен чистый цейлонский чай многих марок с логотипом цейлонского льва, гарантирующим высокое качество цейлонского чая и защищающим его от подделок.

Гости также ознакомились с экспозицией музея чая и уделили особое внимание экспонатам, посвященным Цейлону и истории недавнего празднования сингальского и тамилского Нового года в Центре чая. Гостей поразил интерес петербуржцев к культуре и традициям Шри-Ланки. Господин Посол и министры обратились к петербуржцам с речью о преимуществах цейлонского чая и пригласили их посетить Шри-Ланку.



Вимал Вираванса
Министр промышленности Шри-Ланки

Став британской колонией, Шри-Ланка, тогда известная как Цейлон, начала выращивать чай в 1867 году. Необходимая квалифицированная для этой отрасли рабочая сила не была доступна на острове, и работники были привезены сюда с юга Индии. Они поселились на чайных плантациях. Чай из Шри-Ланки стал любимым напитком во всем мире благодаря своему uniqueному вкусу, который, в основном, обусловлен расположением острова и тропическим климатом, господствующим здесь в течение всего года, что также способствует росту чайного куста. Остров обладает уникальным ландшафтом и рельефом с горными хребтами и разнообразным климатом, что придает уникальный вкус чаю из разных регионов Шри-Ланки. Можно также сказать, что время и труд, затраченные на ручной сбор первых двух листочек и чайной почки, вносят свой вклад в особый характер цейлонского чая. Все эти факторы сделали цейлонский чай популярным во всем мире. Вот почему он является одним из самых потребляемых чаев. Потребители из России и стран бывшего Советского Союза не единожды любят вкус цейлонского чая. Я хотела бы пригласить вас насладиться этим всемирно известным цейлонским чаем, который выращивают в наших густых чайных садах и с любовью и заботой собирают наши чайные сборщицы.

Цейлонский чай всегда будет эталоном для всего чая.



Профессор М.Д. Ламаванса
Чрезвычайный и полномочный Посол
Шри-Ланки в России

Я обращаюсь к жителям Санкт-Петербурга с приветственным словом по Посольству Шри-Ланки в Москве. Последние 4 дня у нас была прекрасная возможность побывать на Петербургском Экономическом форуме. Для нас также было честью и удовольствием присутствовать на пленарном заседании, которое провел вчера Президент Владимир Путин. Как некоторые из вас знают, Шри-Ланка занимает первое место в мире в нескольких областях. Одна из них – цейлонский чай, которым мы наслаждаемся в Международном чайном центре. Цейлонская корица – лучшая в мире, и действительно, это настоящая корица по сравнению со многими другими брендами. Шри-Ланка также может похвастаться лучшими в мире голубыми и желтыми сапфирами. В дополнении к этому, Шри-Ланка была названа лучшим туристическим направлением в 2019 году по версии «Lonely Planet», и у нас есть лучшие пляжи в мире, и лучше в мире морепродукты. Несколько десятилетий назад в конкурсе красоты «Миссис мира» победила представительница Шри-Ланки. И в прошлом году победительницей снова стала конкурсантка из Шри-Ланки. Таким образом, наша страна побеждает в этом конкурсе уже второй раз. Первая леди премьер-министр также родом из Шри-Ланки. И Шри-Ланка, будучи небольшой страной, выиграла мировой кубок по крикету, соревнуясь со всеми другими странами, играющими в крикет. У нас очень древняя культура и много важных с исторической точки зрения мест, включая руины древних больниц. Эти места стоит посетить. На очень небольшом расстоянии расположено богатое разнообразие достопримечательностей и интересных мест. В течение нескольких часов вы можете увидеть пляжи до плантации в центральной части страны, а также руины древних городов: Анурадхапура и Полонарува. Это лишь то немногое, чем гордится Шри-Ланка. Надеюсь, петербуржцам будет интересно увидеть все это своими глазами, посетив нашу прекрасную страну, жители которой очень гостеприимны.



Аджит Нивард Кабраал
Министр финансов Шри-Ланки

Мы сейчас находимся в Санкт-Петербурге в Международном центре чая и наслаждаемся чашкой прекрасного чая из Шри-Ланки. Мы считаем, что этим напитком может насладится каждый человек в мире и приглашаем прийти и попробовать цейлонский чай. А если вы хотите ощутить вкус только что собранного цейлонского чая, мы приглашаем вас в Шри-Ланку – страну, где его производят. Мы рекомендуем вам чай из Шри-Ланки, который также называется цейлонским. Мы надеемся, что он понравится вам так же, как и нам.



Посмотреть видео-обращения наших гостей, вы сможете, перейдя по QR-коду:



ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ СО ЛЬВОМ

После получения независимости от Великобритании, остров Цейлон носит имя Шри-Ланка, но чай, выращенный здесь, продолжают называть цейлонским. До 1860-х годов Цейлон был островом кофе. Но в это время кофейные деревья были поражены эпидемией и погибли. Цейлонцы нашли свое спасение, ссыпав на их месте чайные кусты, которые хорошо прижились и начали давать урожай. В создании чайной промышленности главную роль сыграли англичане. Отцом цейлонского чая считается Джеймс Тейлор. Джеймс Тейлор прибыл на Цейлон в 1852 году, а уже в 1867 году он создал чайную плантацию площадью 19 акров, заложив фундамент для одной из крупнейших экспортных отраслей Шри-Ланки. Когда двадцать три фунта чая, произведенного Джеймсом Тейлором, доставили в 1873 году Лондону, цейлонский чай дебютировал как международный экспортный продукт. Производство чая в Шри-Ланке быстро росло. Плантаторы со всех уголков острова приезжали на плантацию Тейлора, чтобы освоить основы выращивания и производства чая. К концу 1880-х годов почти все кофейные плантации были преобразованы в чайные. В 1976 году был образован государственный Чайный комитет, а символом качества цейлонского чая был выбран логотип льва с 17-ю лапышками на шкурке. Были установлены строгие правила, разрешающие использовать этот логотип только при соблюдении трех условий: чай должен быть высокого качества, он должен быть расфасован в пакеты на Цейлоне и быть на 100% цейлонским, то есть не содержать никакого другого чая, кроме выращенного на острове. Несколько цейлонских производителей удостаиваются чести получить разрешение на размещение логотипа на своей продукции. Эта мудрая политика позволила за 20-30 лет сделать черный цейлонский чай одним из лидеров на мировом чайном рынке.

Чайные мастер-классы с дегустацией в июле:

09.07 18.00
Ян Шен. Чай и здоровье

16.07 18.00
Холодное заваривание

23.07 18.00
Вечер Дарджилинга

30.07 18.00
Сифонизация

Билет 300 руб.

Запись по тел.:
8-812-310-36-98

Наб. Фонтанки, 91



ДАРДЖИЛИНГ 2021 ГОДА ПЕРВЫЙ ВЕСЕННИЙ СБОР

Там, где чувствуется дыхание Гималаев, где простираются обширные зеленые долины рождаются легендарный чай, хранящий в себе тайну и величество района Дарджилинг. Аромат, исходящий от чая, сложный и приятный. Послевкусье яркое и долгое. Ценители чая всего описывают Дарджилинг, как чай мягкий, гладкий, нежный, сладкий, живой. Можно наслаждаться не только его вкусом, но и тем, что он действительно полезен для вас, богатый антиоксидантами, это удивительный чай укрепляет вашу иммунную систему. Он наполняет мягким теплом и помогает расслабиться. У Дарджилинга свой особенный, редкий аромат, так любимиый знатоками по всему миру.

Чай Дарджилинг – один из самых желанных чаев в мире.

Спрашивайте в магазинах Море чая и на morechamag.ru



Новости в Море чая в шоу!

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

Интернет-магазин www.morechamag.ru

Море чая группа ВК

Музей чая www.museumtea.ru



Акция Анрайз

Скидка 20% дополнительна к скидке по карте постоянного покупателя на 9 популярных сортов.



Акция Кволити/Шери

При единовременной покупке чая Кволити и/или Шери на 750 рублей – чай Кволити фруктовый (на выбор покупателя) 20 пакетиков в подарок.



Чайные коктейли

Самое время попробовать авторские холодные чайные коктейли. В составе только натуральные ингредиенты и мастерство чайных сомелье Клуба чайной культуры. Заходи в кафе Международного центра чая на Фонтанке, 91 и попробуй все.

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

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте www.morechamag.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. Василеостровская, б-р Линия В.О., д. 25,

тел.: 8-952-284-28-88

5. м. Власьевская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 8-952-75-14-8-952-200-23-21

6. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 8-952-200-21-69-8-952-200-27-21

7. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-06-43

8. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10,

тел.: 8-952-200-21-83

9. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5,

тел.: 8-952-200-10-86

10. м. Девяткино, ул. Дыбенко д. 22 к. 1,

тел.: 8-952-200-13-13

11. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Близоруковский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71

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

13. м. Комендантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56

14. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17

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

тел.: 8-952-200-21-33

16. м. Ладожская, пр. Настасинов, д. 31, к. 1,

тел.: 8-952-200-05-65

17. м. Лесная, ул. Рязаньская, д. 40,

тел.: 8-952-368-34-31

21. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20,

тел.: 362-78-87

22. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46,

тел.: 8-952-200-21-79

23. м. Маяковская, Нарский пр-т, д.74-76,

тел.: 8-900-644-85-14 NEW

24. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8,

тел.: 987-56-85

25. м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-921-917-89-01

26. м. Московские Ворота, ул. Заставская, д. 21,

тел.: 8-952-665-67-95

27. м. Нарская, Старопетергофский пр., д. 41,

тел.: 980-11-38

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

тел.: 8-952-200-27-78

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

тел.: 981-47-55-6-950-034-54-82

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

32. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39,

тел.: 234-49-69

33. м. Пионерская, пр. Коломяжский, д. 26,

тел.: 8-952-200-26-01

34. м. П. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5,

тел.: 8-952-288-59-80

35. м. Пр. Большевиков, ул. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

36. м. Пр. Ветеранов, Пл. Победы, д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92

37. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53,

тел.: 8-952-200-28-75

38. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка»

тел.: 8-952-200-28-99

39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160

тел.: 8-996-773-81-29 NEW

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

тел.: 8-952-200-21-92

41. м. Пр. Просвещения, пр. Энгельса, д. 150, к. 1,

тел.: 8-952-200-28-83

42. м. Приорская, ул. Наличная, д. 49

тел.: 8-950-046-81-77 NEW

43. м. Пушкинская/м. Велинградская, ул. Марата, д. 86,

тел.: 8-952-216-45-54

44. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11,

тел.: 8-952-200-29-57

45. Международный центр ча

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

47. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-320-31-39

48. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92

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

50. м. Урицкого, ул. Енотаевская, д. 14,

тел.: 8-952-357-67-36

51. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11,

тел.: 8-952-200-25-43

52. м. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36,

тел.: 8-994-425-64-55

53. м. Чернишевская, Суворовский пр., д. 56,

тел.: 8-952-288-45-06

53. 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. Большой пр., 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.: 8-904-618-04-30

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

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

9. Москва, Вешняковская улица, 13 А, ТЦ Моя Ветка, 1 этаж, пом. А18а, тел.: 8-916-630-23-25

10. Омск, пр. Мира, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45

11. Петрозаводск, пр. Комсомольский, д. 16,

тел.: 8-918-520-77-11-56

12. Томск, ул. Энгельса, 22, Маркт «Заречный», тел.: 8-982-777-11-56

13. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керун»

