



Многие люди ищут напитки, которые бы не содержали кофеин. Упомянем наиболее популярные в России: родные Иван-чай и бесконечное множество травяных купажей с разными вкусами и полезными свойствами. А из заморских, которые стали популярными в последние десятилетия, порекомендуем Ройбуш и Каркаде. О них и пойдет сегодняшний разговор.

Ройбуш

За последние годы ройбуш (иногда его называют ройбос) завоевал огромную популярность как во всем мире, так и в нашей стране. В Южной Африке этот чаеподобный напиток считается национальным его употребляют в неограниченных количествах. На втором месте по употреблению ройбуш стоит Япония, жители которой известны своим трепетным отношением к экологически чистым и полезным продуктам. Что же такое ройбуш и почему он так любят всеми, кто следит за своим здоровьем?

Ройбуш в переводе с южноафриканского наречия означает «красный куст». Однако сам кустарник отнюдь не красный. Его листья и ветки приобретают красный цвет в процессе ферментации. Ройбуш, который не подвергается ферментации, остается зеленым.

Растение ройбуш относится к семейству бобовых. Это невысокий кустарник с тонкими ветками и мягкими игольчатыми листьями, которые растут на ветвях зелеными почками. В октябре кусты ройбуша покрываются мелкими желтыми цветками, из которых потом образуются бобы. Кустарник ройбуш производится только на Мысе Доброй Надежды. Его пытались культивировать за пределами Южной Африки, в Австралии и Южной Америке. Но, к сожалению, он нигде не прижился. С древних времен коренные жители Мыса Доброй Надежды, южноафриканское племя ххой-ххой, использовали настой и листья кустарника в самых разных целях: как лекарство, освежающий напиток, натуральный краситель.

В настоящее время ройбуш производят на плантациях в промышленных масштабах. Собирают семена ройбуша весьма непростое занятие. Каждый боб содержит всего одно зерно, которое выстrelивает и падает на землю, как только созревает. Чтобы собрать упавшие семена, приходится просеивать землю вокруг кустарников.

В феврале-марте собранные семена высевают в специальные питомники, а летом высаживают в грунт, на плантации. Однако, первый урожай можно будет собирать только через полтора года.

В период с января по март собирают урожай –резают созревшие ветви, формируют их в связки и отправляют на фабрику, где их рубят на мелкие кусочки одинаковой длины. Следующий этап производства – ферментация. Изрубленные ветви и листья мешают между роликами, затем сушат в специальных вакуумных машинах, сортируют и пастеризуют. Так получается красный (ферментированный) ройбуш.

Напиток ройбуш

Готовый напиток обладает очень красивым красно-коричневым цветом. Его аромат сложно описать словами: это и деревесные, ореховые нотки, и фруктовые, черносмородиновые и шиповниковые оттенки. Вкус этого напитка очень нежный и тонкий. Ройбуш обладает естественной сладостью, легкой кислинкой и фруктово-цветочными нотками во вкусе. Заваривать ройбуш очень просто, как обычный черный чай, в соотношении 1 чайная ложка на 1 чашку воды. Воду лучше использовать горячую, но не кипяток. Наставить ройбуш можно от 3 до 10 минут. Чем дольше он настаивается, тем больше содержит витамина С и антиоксидантов. Ройбуш не перестоит и не начнет горчить, как обычный чай. Ройбуш можно подогреть заново, и он не потеряет свою вкус и аромат.

Заваривать ройбуш лучше всего в стеклянных или фарфоровых чайниках. Глиняная посуда не подходит для заваривания ройбуша, так как глина придает неприятный привкус готовому напитку. После того как ройбуш настоялся, его лучше профильтровать через мелкое ситечко или фильтр, чтобы мелкие «шанки» не попали в чашку. Поэтому ройбуш очень удобно заваривать во френч-прессе. Ройбуш можно заваривать от одного до трех раз, при этом вторая и третья заварка по вкусу ничем не будут отличаться от первой. Пить ройбуш можно в чистом виде, можно добавлять холодное или теплое молоко, мед, долы лиmons или апельсина. Сахар необязателен, потому что ройбуш обладает приятной естественной сладостью.

Можно найти и более экзотическое применение этому африканскому напитку. Например, добавлять его вместо молока в тесто для выпечки или использовать в качестве бульона для супа, основы для соусов и маринадов.

О полезных свойствах ройбуша

Ройбуш не содержит кофеин, танинов в нем намного меньше, чем в обычном чае. За витамины и минералы в ройбуше даже больше. В первую очередь, ройбуш ценится высоким содержанием витамина С и антиоксидантов – их больше, чем в зеленом чае. Это напиток также богат железом, фтором, калием, натрием, кальцием, цинком, магнием и марганцем. Готовый напиток содержит около 100 ароматических масел. Благодаря отсутствию кофеина Ройбуш не имеет никаких ограничений по употреблению, пить его можно даже гипертоникам и маленьким детям. Ройбуш – это источник природного тетраптерина, благодаря которому напиток является прекрасным антибактериальным средством. Ройбуш нормализует давление, помогает при лечении диабета,

атеросклероза, аллергии, кожных заболеваний и очень полезен при желудочно-кишечных расстройствах.

С утра чашка южноафриканского напитка поможет проснуться и обрести силы, днем – поднимет настроение и снимет усталость, вечером – поможет расслабиться и заснуть. Экстракт ройбуша входит в состав многих современных лекарственных и косметических средств. Ройбуш освежает, укрепляет иммунитет, борется с авитаминозом, заряжает энергией и придает силы.

Каркаде (гибискус, или суданская роза)

Чай каркаде – это цветочный чай, который производится из лепестков гибискуса. Гибискус представляет собой растение семейства мальвовых и насчитывает около 150 видов. Выращивается гибискус на крупных плантациях в Египте, Судане, Индии, Китае, Чайлоне, Яве, Шри-Ланке, Таиланде и Мексике. Чай каркаде обладает кисло-сладким вкусом и имеет насыщенный красный цвет. Каркаде используется и как самостоятельный напиток, и часто включается в купажи различных ароматизированных, травяных и фруктовых чаев. Также можно добавлять каркаде в любые чаи непосредственно перед завариванием. Это позволяет получать новые вкусы от своего любимого сорта чая и дополнительную пользу.

Чем полезен чай каркаде

Гибискус не содержит кофеина. А значит, годится и детям, и гипертоникам. В чае каркаде содержатся фруктовые кислоты, антиоксиданты, аминокислоты, легкоусвояемые углеводы, макро- и микроэлементы, витамины, биофлавоноиды, а также полисахариды, среди которых присутствует пектин. Данные вещества помогают выведение из организма токсинов и тяжелых металлов.

В народной медицине арабских стран чай каркаде используется в качестве гипотензивного, спазмолитического и противовоспалительного средства. Чай каркаде укрепляет стены кровеносных сосудов и регулирует их проницаемость, нормализует давление, снижает содержание холестерина в крови, обладает антибактериальным действием, регулирует работу желудочно-кишечного тракта, печени, хорошо помогает при аллергиях различного рода, при токсических алкогольных отравлениях. Убивает некоторые болезнетворные микробиорганизмы, может использоваться как глистогонное средство. Обладает иогенными свойствами, стимулирует выработку желчи, повышает защиту печени от неблагоприятных воздействий. Улучшает метаболизм, способствует очищению организма, помогает при простудных заболеваниях, снижает мышечные спазмы. Успокаивает, способствует общему укреплению организма.

Необходимо подчеркнуть, что прямого воздействия на давление человека настой каркаде не оказывает, т. к. в нем нет кофеина или иных стимуляторов. Разве что мочегонный эффект может немного снизить давление. В интернете часто можно встретить утверждение, что горячий чай каркаде поднимает артериальное давление, а холодный – снижает. Никаких достоверных сведений на этот счет найти не удалось. Полагаем, что это утверждение с таким же успехом можно отнести и к горячей и холодной воде. Горячая вода согревает кровь и, возможно, чуть-чуть увеличивает давление, а холодная – наоборот. Скорее всего, что каркаде – нейтральный для вашего сегодняшнего давления продукт. И, когда мы говорим, что каркаде нормализует давление, то это происходит при его длительном многодневном употреблении за счет повышения эластичности сосудов. Кстати, таким же свойством благодаря своей Р-витаминной активности обладает и обычный чай.

Как приготовить чай каркаде

Заваривать каркаде так же, как обычный черный чай. Достаточно 3–5 минут, чтобы получить насыщенный, чуть кисловатый темно-красный напиток. Обычно для заваривания чая берется 1 чайная ложка каркаде на стакан кипятка. Заваривать чай каркаде необходимо в стеклянной, фарфоровой или керамической посуде, но ни в коем случае не в металлической, которая негативно влияет на вкус и цвет напитка. Вкус во многом зависит от того, насколько крепко его заваривают. Чай каркаде употребляют как в горячем, так и в холодном виде, как с сахаром, так и без него. Чай каркаде обладает прекрасными освежающими свойствами за счет содержащейся в нем лимонной кислоты, что делает его незаменимым напитком в жаркую погоду. Для приготовления по-настоящему вкусного напитка лучше всего использовать чай, в котором лепестки гибискуса засушили целиком, а не измельчили в порошок.

Чай каркаде является экологически чистым продуктом, он рекомендован людям всех возрастов, исключая детей, не достигших годовалого возраста. Также, несмотря на всю пользу чая каркаде, его не рекомендуется употреблять людям, страдающим острым гастритом, язвенной болезнью, людям с обострением хронических заболеваний почек и при обострениях желчнокаменной и почечнокаменной болезней.

ЩЕДРОЕ ЧАЕПИТИЕ ПО-РУССКИ

В ассортименте бренда «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ» представлена коллекция подарочных упаковок с чаем «Русский сувенир». Коллекция включает в себя ярких матрешек, расписные самовары, музыкальные балалайки и колокольчики, а также изящные шкатулки со сказочными иллюстрациями и баночки, стилизованные под русскую роспись. Во все товары бренда упакован цейлонский крупнолистовой чай, который фасуется в фольгу сразу после сбора урожая, поэтому его полезные свойства и вкус идеально сохраняются и раскрываются при заварке. Каждый экземпляр коллекции станет не только приятным подарком, ассоциирующимся с щедрой русской душой, но и красивым и практичным элементом декора.

Как известно, Россия – щедрая душа! И мы просто обожаем дарить подарки, особенно, если гости приезжают из другой страны. Удобно разместить, познакомить со всеми местными достопримечательностями, угостить национальными блюдами и, конечно же, вручить памятный сувенир перед отъездом. И каждый раз хочется подобрать такой, чтобы он не только порадовал, но и приятно удивил. Этот подарок должен ладить исключительно русским колоритом и напоминать человеку о его визите в Россию.

Помимо официальных символов (герб, флаг, гимн), в каждой стране есть и свои, сугубо национальные символы. И сегодня кратко расскажем о нескольких, самых популярных из них – самоваре, балалайке и матрешке.

Балалайка – пожалуй, самый узнаваемый русский музыкальный инструмент. Но когда и кому она была изобретена – доподлинно до сих пор неизвестно. Одни считают, что балалайка продолжила традицию струнного щипкового инструмента донмы, другие полагают, что балалайка – инструмент татарского происхождения. Самое раннее документальное упоминание балалайки датируется 1688 годом. А уже к концу XVII века балалайка завоевывает широкое общественное признание и становится одним из самых популярных инструментов русского народа. Второе рождение балалайки состоялось в 1886 году, благодаря Василию Андрееву, который восхитился звучанием народного инструмента и решил «ссоединить фрак с балалайкой», то есть сделать балалайку любимицей светской публики. Совместно с мастерами он по своим чертежам создает первую концертную балалайку: ее снабжен грифом с врезанными, как у гитары, металлическими ладами, разделенными перекладинами-ладами на полутона. Стремясь возвратить фольклорные традиции коллективного музенирования на народных инструментах, Андреев создает «Кружок любителей игры на балалайке». Почти десять лет понадобилось кружку, чтобы вырасти до великорусского оркестра. В 1897 году оркестр из 14 человек дебютирует в зале Дворянского собрания. Мировая премьера русского народного инструмента состоялась на Всемирной выставке в Париже. Музыканты кружка Василия Андреева дали концерт в Русском павильоне в 1889 году. Успех оркестра и необычных инструментов был ошеломляющим, и с тех пор балалайка стала одним из символов России.

Несмотря на то, что **матрешка** считается традиционным русским сувениром, и именно ее называют «подарком с русской душой», появилась она сравнительно недавно – примерно в 1890 году. Что мы знаем о ее происхождении? Считается, что прообразом матрешки стала фигуру буддийского святого Фукурума, которую привезли



с японского острова Хонсю в подмосковную усадьбу Абрамцево. Фигурка изображала мудреца с вытянутой от долгих раздумий головой, она оказалась разъемной, и внутри была спрятана фигуру поменьше, которая тоже состояла из двух половинок. Всего таких кукол было пять.

Художник Сергей Малютин заинтересовался этой поделкой и решил создать что-нибудь подобное, только с русским колоритом. Деревянную форму изготовил мастер Василий Звездочкин. Первая матрешка содержала восемь кукол и изображала мать и семерых dochерей. Игрушка сохранилась и до наших дней и находится в музее Сергея Пасады. Есть множество версий почему имя для этой игрушки было выбрано Матрена. Самая популярная – в ее основе лежит латинское слово "mater", что в переводе означает "мать". Имя ассоциировалось с матерью огромного семейства, с крепким здоровьем и дородной фигурой и отлично подходило новой русской деревянной кукле. Изначально типажи матрешек были самые разные и изображали как мужские, так и женские персонажи. Постепенно женский персонаж стал доминирующим. Всемирный триумф матрешки состоялся на выставке в Париже в 1900 году. Конечно, есть и другие версии. И если наши истории вас заинтересовали, то вы всегда можете самостоятельно продолжить изучение и сбор информации по этим темам.

Самовар – неотъемлемая часть образа традиционного русского быта. Откуда начинается его загадочная и уникальная история? Историки полагают, что самовар берет свое начало из культуры древних цивилизаций. В Древнем Риме археологами найдено приспособление для подогревания напитков – «аутепса», конструктивные признаки которого сходны с самоваром. Устройство, похожее на самовар и называвшееся Хо Го, существовало и в Древнем Китае. В музее Море чая оно представлено экспонатом.

А что же Россия? Существует неподтвержденная легенда, что самовар появился в нашей стране благодаря Петру I, который привез диковинное приспособление из Голландии. Чаще всего встречаются ссылки на упоминание о самоваре в документах екатеринбургской таможни 1740 года и в описи имущества Онежского монастыря, датированной 1746 годом, где есть первое упоминание о тульском самоваре. И до сего дня принято считать, что столица самоварного дела – это Тула. Но какую бы версию мы не выбрали, нельзя не согласиться, что самовар стал центром праздничного застолья, незаменимым атрибутом русского бытия и частью культурного наследия русских людей.

Кирченко Анастасия
бренд-менеджер «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ»



а интенсивное горение прекращается. Кипящий самовар ставят на металлический поднос и несут к обеденному столу. Угольки в топке самовара еще потрескивают и тихонько поют, создавая уютную атмосферу и желая собравшимся приятного чаепития.



Подносы для самоваров: разновидности, формы, материалы

Поднос для самовара – красивый и функциональный аксессуар. Он нужен, чтобы защитить поверхность стола, скатерти или самоварный столик от раскаленного металла и горячих капель. Кроме утилитарной функции, поднос выполняет еще и эстетическую – создает неповторимую атмосферу, объединяя самовар и полоскательницу в ансамбль, придавая металлической композиции законченный вид, украшает интерьер.

Подносы, как и самовары, могут быть выполнены из жаропрочных материалов как латунь, медь, серебро, томпак, мельхиор, встречаются редкие предметы из хрусталя. В XVI – XVII веках подносы, так же как и сами самовары, изготавливались из меди. Этот материал легко поддается обработке. В XVIII веке из-за сложившегося дефицита меди стали делать подносы из латуни, иногда такие изделия серебрили. Что касается формы, самоварные подносы бывают круглые, квадратные, овальные, прямоугольные, есть вытянутая форма, при которой поднос с одной стороны имеет уши, а с другой закруглен (как на одном из наших фото). Некоторые из моделей могут иметь ручки. В нашем музее самовар Баташева стоит на подносе в форме замочной скважины, такую форму еще называют «гитара» или «ключевина». На прямоугольную часть такого подноса устанавливают сам самовар, а круглая часть используется для чашек, полоскательницы или заварочного чайника. Размер подноса варьируется в зависимости от его формы. У круглых подносов диаметр площадки под самовар составляет около 30 см. У подносов «замочная скважина» ширина не меньше 17 см, а длина около 40-50 см. Существуют и совсем маленькие, для самоваров-эгоистов (два миниатюрных серебристых самовара на фото). Подносы и другие предметы для самоварного чаепития вы можете увидеть, посетив наш музей на набережной Фонтанке, 91.

Лхадзе Карапи,
специалист музея чая

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ ПРО САМОВАРЫ ОТ МУЗЕЯ ЧАЯ НА ФОНТАНКЕ, 91

Зачем самовару труба

Продолжаем наш рассказ о предметах традиционного русского чаепития, а именно об аксессуарах к самовару. Сегодня поговорим о той важной части, без которой чай не будет весело гореть в «сердце» жарового самовара. А чтобы лучше понять назначение самоварной трубы, немного вспомним о внутреннем устройстве водогрейки. Съемная труба, о которой пойдет речь, продолжает внутреннюю трубу самовара, которая находится в его корпусе. Она предназначена для топлива, которое горит на решетке за счет поступления воздуха через отверстия в основании агрегата. Вода закипает под воздействием горячего воздуха, который поднимается по внутренней трубе. Из топки самовара дым идет вверх, нагревая воду, и выходит наружу. Куда же он девается, если самовар топят в помещении? В XIX-XX веках, когда самовары топили в избах, жаровую трубу соединяли с дымоходом при помощи Г-образной трубы. Материал для нее может служить латунь, нержавеющая или оцинкованная сталь. Такую трубу вы можете увидеть у одного самовара в нашем музее. Это самая распространенная и эффективная форма. Для удобства регулирования у таких труб есть ручка. А у совсем маленьких

самоваров, таких как наши малышы-эгоисты (один из них на фото) съемная труба тоже имеет ручку, но другой формы. Сама же труба для такого самовара прямая и короткая.

Вне зависимости от размера и конфигурации, труба – важная часть любого самовара, которая помогает увеличить тягу при растопке, тем самым облегчая розжиг топлива. Кстати, наилучшим топливом для самовара считается древесный уголь. На Руси даже существовала такая профессия – углежек. Древесный уголь тогда активно использовался в металлургии и других отраслях промышленности, пищевой в том числе. Древесный уголь обычно покупали кузнечи, трактирщики и обычные люди, для растопки самовара. Ремесло углежек приобрело такие обороты, что царь Алексей Михайлович был вынужден запретить дальнейшее превращение лесов вокруг Москвы в уголь. Благо, древесный уголь был отходом во время топки русской печи. Если угля все же в доме не было, для растопки самовара использовали щепки или дрова, а дрова были сирными, приходилось брать салог. Его надевали на трубу и использовали как мех, для увеличения тяги. Когда первая порция угля разгорится, добавляют остальное. После закипания воды, трубу снимают,

ХУА ЧА – ЦВЕТОЧНЫЕ ЧАИ КИТАЯ

Сегодня мы продолжим рассказ о главных чайных цветах, которые много тысячелетий широко используются как в китайском чаепитии и чайном производстве – для естественной ароматизации некоторых сортов чая, так и в китайской традиционной медицине – для поддержания здоровья.

Гуй Хуа 桂花

Начнем с самого главного чайного цветка в начавшийся осенний сезон. Османтур, китайское название гуй хуа **桂花**. Это «чудесное растение» зацветает как раз осенью и продолжает цвети до весны. Здесь важно прояснить некоторую поганницу в названиях. Дело в том, что в китайском языке цветы османтуса и корицу обозначают иероглифами, в состав которых входит один и тот же знак – «графема桂».

Однако, османтус к коричному дереву не имеет никакого отношения. Гуй хуа – растение семейства оливковых. Его цветы обладают великолепным, непревзойденным ароматом с нотами абрикоса, персика и медо-прямыми оттенками вкуса с легкой горчинкой. Османтур душитый – это одно из растений-национальных символов Китая. В прошлые эпохи настой османтуса использовался как напиток для императорских особ. Причина тому – ярко-желтый цвет гуй хуа, а желтый цвет – цвет императорской династии Поднебесной. Кроме того, османтус был любимым цветком последней императрицы династии Цинь – неувядаемой Цыси, которая, как известно, часто пила этот ароматный, дающий здоровье чай из ярко-желтых цветков. Традиционно в Китае некоторые сорта чая ароматизируют с помощью гуй хуа. Очень популярны улуны и красные сорта чая с добавлением османтуса. Стоит обратить внимание читателя, что с османтусом обычно сочетается шу пуэр. В этом случае вам стоит добавить небольшое количество цветков во время заваривания. Пуэр приобретает особенную мягкость и легкость, и, конечно, – бесподобный аромат. Попробуйте, вам непременно понравится! Такой напиток прекрасно подойдет для осени, когда хочется добавить тепла и энергии и немножечко продлить лето, пусть даже только в вашей чаше.

Как же использовать сухие цветки османтуса для того, чтобы мы могли получить от них максимальную пользу и наслаждение? Главный принцип здесь – не переборщить. Если вы используете цветки как самостоятельный продукт, не заваривайте слишком много душистого османтуса, особенно, если вы пробуете его впервые. Чайной ложки на объем примерно 200 мл будет вполне достаточно. Цветки кажутся нежными, но, если возьмете слишком много на одну порцию, настой будет пересущим горчить из-за присутствия активных эфирных масел. Температура воды должна быть около 85°, сначала налейте немного воды, чтобы цветы полностью увлажнись, а затем, наполните сосуд водой и заваривайте около 1 минуты, затем слейте полученный настой наслаждайтесь ароматным, чуть маслянистым и тягучим, нежно-желтым напитком. Заваривать одну порцию цветков таким образом вы можете несколько раз. Чай из османтуса считается в Китае чудодейственным омолаживающим эликсиром. Недаром императрица Цыси так любила его пить! Помимо мощного антиоксидантного эффекта, чай из османтуса обладает отхаркивающим, смягчающим кашель, воздействием, а также, при регулярном употреблении, способствует снижению уровня холестерина в крови, обладает функцией детокса и очищения печени.

Гуй хуа является природным, известным еще с давних времен, анти-септиком и анальгетиком, отвар можно использовать для полоскания полости рта в качестве профилактики карIESа и стоматитов. В сочетании с улунами, зеленым и черным чаем, этот императорский цветок по законам синергии усиливает антиоксидантные свойства напитка. В «Море чая» в продаже всегда есть османтус, ведь без этого императорского цветка палитра известных цветочных чая Китая была бы не полной. А еще наши постоянные гости любят забежать утром в Ти Ланунж на Фонтанке, взять с собой стаканчик пуэра или улана с османтусом и идти бодро дальше по своим делам, или посидеть вечером в приятной чайной атмосфере за теплым и ароматным напитком из османтуса.

Медовый османтус

Осеннее солнце, уходя от нас все дальше, дарит последние теплые лучи перед наступлением холодного времени года. Чашку зеленого чая с утра уже заменил привычный пуэр или кофе. Но иногда хочется вернуться к освежающей терпкости зеленого чая и вспомнить радости прошедшего лета...

Давайте приготовим зеленый чай с османтусом и медом. Он поможет мягко взбодриться и согреться. Свежесть зеленого чая и фруктовая сладость османтуса, дополненные ложкой меда, созвучны воспоминаниям о счастливых теплых летних днях.

Для чая с османтусом нам понадобится:

- Ложка вашего любимого зеленого чая, например, Люй Ча марки Чай Бао;
- Шёлкоты цветов османтуса. Османтус и Люй Чай можно приобрести в магазинах Море Чая или заказать в нашем интернет-магазине: www.motechamag.ru
- Ложка или две меда.

Приготовление.

Заварим чай, залив его 300-400 мл воды температуры 85-90°, подождем, пока настоятся пару минут, процедим и добавим османтус. Конечно, можно заварить все одновременно, но так получится вкуснее. Подождем, когда напиток остынет до 60°, и добавим мед.

Приятного чаепития!

Лхаке Конри
Чайный эксперт

玫瑰 Мэй Гуй

Следующий рассказ про другой очень популярный чайный цветок, – наверное, самый популярный и за пределами Китая – розу. По-китайски **玫瑰** мэй гуй. Чаше для заваривания используются бутоны розы, но встречаются и высушенные, почти полностью раскрытие, цветки. Чайная роза обладает теплой природой, богата витаминами и способствует регулированию энергии ци. Чай из розы оказывает оздоровляющее действие на печень и желудок, укрепляет функции сердца и мозга,



улучшает кровообращение и устраняет застой крови. Китайян говорят так: «Чай из розы является хорошим другом женщин». Роза устраняет сухость кожи и уменьшает пигментные пятна. Традиционно в Китае розовый чай используется как самостоятельный напиток для омоложения и сохранения женского здоровья.

Способ приготовления чая из роз: возьмите 3-6 штучек целых сухих бутонов, положите их в чашу объемом 200-300 мл (подойдет и гайвань), залейте кипятком и накройте крышкой примерно на 5 минут. В Китае чайные мастера учат заваривать бутоны водой, близкой к 100°, чтобы цветы «распахнулись» и отдали весь свой аромат настою.

Напиток хорош как в горячем, так и в холодном виде. В розовый чай можно добавить лимон или мед. Роза также добавляется в чай, обычно темных сортов: красный (дяньхун, кимун и др.) и шу пуэр.

В период осеннего межсезонья очень полезно пить чай из розы и османтуса, а также, темные сорта чая и улунов с добавкой этих совершенных цветов. Мы продолжим наш цикл рассказов о цветочных чаях в следующих выпусках. Приятного чаепития!

Камелия
Чайный мастер петербургского Клуба чайной культуры





Морковный чай

В 20-ые годы XX века из-за дефицита чая в нашей стране часто использовались суррогаты, его заменяющие, – сушеные фрукты и ягоды. Кроме того, вместо чая предлагалось пить так называемый «морковный чай» – сушеный корнеплод, завариваемый вместо чая. Поколения, привыкшие к превосходному дюреволюционному чаю, часто с недоверием смотрели на подобные эксперименты.

Сегодня негативная коннотация словосочетания «морковный чай» практически утрачена, ведь мы имеем возможность баловать себя высококачественным продуктом каждый день. А чай из моркови звучит скорее экзотически.

Тем более не стоит забывать, что морковь богата витаминами и микроэлементами, баланс которых важен в любое время года.

Самый ценный элемент в моркови, пожалуй, бета-каротин, который благотворно влияет на работу иммунной и дыхательной систем, способствует очищению организма, выводит токсины, и улучшает зрение.

Давайте приготовим морковный напиток, и от чая в его составе тоже отказываться не будем.

Нам понадобится:

- 50-100 граммов моркови;
- 7-10 граммов крепкого черного чая «Шери», как у нас на фото, его можно купить в любом магазине «Море чая»;
- 500-700 мл кипятка;
- Мед по вкусу.

Чтобы приготовить чай из свежей морковки, нужно ее очистить, натереть на терке и заварить вместе с чаем, увеличив время заваривания. В готовый отвар можно добавить немного меда.

А можно приготовить чай по старинному рецепту, предварительно высушив нарезанную или нарезанную морковь в духовке. И заварить следующим образом: поместить в чайник 2-3 столовые ложки высущенной измельченной моркови и 1 чайную ложку чая, залить стаканом горячей воды. Дайте напитку настояться около 25-30 минут. **Приятного чаепития!**

ЛАВАНДОВЕЧУДО



КАРАМЕЛЬНОЕ ОБЛАКО



ТИ ЛАУНЖ

Горячие чайные коктейли

Самое время попробовать авторские согревающие чайные коктейли.

В составе только натуральные ингредиенты и мастерство чайных somelier Клуба чайной культуры. Заходи в кафе Международного центра чая на Фонтанке, 91 и попробуй все!

НОВОСТИ В МОРЕ ЧАЯ В СЕНТЯБРЕ

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. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК
www.museumtea.ru

Музей чая
www.museumtea.ru



Акция Голден Типс

При единовременной покупке чая Голден Типс на 950 рублей – мешочек «Английский завтрак», 100 гр., в подарок.



Акция Кволити/ Шери

При единовременной покупке чая Кволити и/или Шери на 750 рублей – чай Шери «Натуральный зеленый», 25 пакетиков, в подарок.



Акция Чай недели

Традиционная акция Чай недели ждет Вас во всех магазинах Море чая в Санкт-Петербурге. Скидка до 21% на избранные позиции.

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 Чурбской ул.)

тел.: 8-952-200-21-69

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

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

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

7. м. Гражданский пр., Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-328-96-43

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

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

10. м. Девяткино, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74

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

12. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-22-71

13. м. Елизаровская, Гражданский, д. 5, тел.: 364-80-53

14. м. Константина Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-343-71-56

15. м. Купчино ул., Дмитрова д. 20, тел.: 8-953-355-29-17

16. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-78

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

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

19. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-344-00-53

20. м. Марселя, пр. Металлистов, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79

21. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31

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

23. м. Малковская, пр. Литейный, д. 46,

тел.: 8-953-344-04-03

24. м. Малковская, Невский пр-т, д.74-76,

тел.: 8-900-644-65-14 **NEW**

25. м. Международная, ул. Бели Кума, д. 8,

тел.: 987-50-85

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

27. м. Нахимовский, пр. Ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-655-67-95

28. м. Нариская, Старопетергофский пр., д. 41,

тел.: 980-11-36

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

тел.: 8-952-200-28-01

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

тел.: 8-952-200-29-78

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

тел.: 981-47-55, 8-950-344-54-82

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

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

тел.: 8-952-449-50-00

34. м. Птичий, пр. Коломяжский, д. 26,

тел.: 8-952-200-26-01

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

тел.: 8-952-288-59-80

36. м. П. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

37. м. Пр. Большевиков, Пятилеток д. 2, (вход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92

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

тел.: 8-952-200-28-75

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

тел.: 8-952-200-28-99

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

тел.: 8-952-348-1-11 **NEW**

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

42. м. Пр. Просвещения, пр. Ингельса, д. 150, к. 1, тел.: 8-952-200-28-71

43. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49

тел.: 8-950-048-81-77 **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. м. Международный центр чая

м. Сенная, наб. пр. Фонтанки, 91, тел.: 8-910-36-98

47. м. Морской Дворец, пр. Добролюбова, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39

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

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

50. м. Удельная 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

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. 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. Калининград, ул. Баранова, д. 2, эт., тел.: 8-952-058-51-12, 8-911-733-81-99

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», 3 этаж

9. Москва, Волгоградский пр., д. 17, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-916-610-23-25

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

11. Ростов-на-Дону, Ворошиловский пр., д. 36-38, тел.: 8-858-244-10-90

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

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

14. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Дастик, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Бланк «Море чая» № 112 (сентябрь 2021). Рекламное издание.

Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство № ФС77-62199.

Учредитель ООО «Борисов дом» («Борисов Адрес»: 190031, г. Санкт-Петербург, Адмиралтейский район, 1-я Красногвардейская ул., д. 10, лит. А).

Издатель ИП Чечина А. С. («Артесь»: 190005, г. Санкт-Петербург, Адмиралтейский район, 1-я Красногвардейская ул., д. 10, лит. А).

Отпечатано в типографии «ООД «Библиографический комплекс» («Девиз»: 195027, г. Санкт-Петербург, ул. Академика А. С. Попова, 10).

Номер листа: ДБ-00004-29 от 11.08.2021 г.

Дата выхода в свет: 01.09.2021 г. Тираж 35000 экз.

Распространяется бесплатно.

