

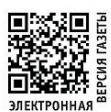


Рекламное издание

Где чай вырос, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 113 (октябрь, 2021)

и 30 лет  
и 3 года

Цейлонский чай «Маброк» представлен в сети магазинов «Море чая» почти 15 лет. За это время ланкийская компания «Маброк Тис», производитель и экспортер чая «Маброк», стала нашим надежным партнером и соизюником. Мы горды тем, что «Маброк Тис» выбрала наши магазины для презентации своего ассортимента качественного цейлонского чая. А «Маброк Тис», в свою очередь, очень ценит покупателей «Моря чая» и старается чаще радовать их новинками и подарками. В этом году компания «Маброк Тис» исполняется 33 года. Глава отдела «Маброк Тис» сотрудничеству с Российской Республикой Лаланта Перис поделился историей создания одного из популярных чайных брендов Маброк и рассказал о начале работы компании с неизвестным ей тогда российским рынком:

«Я очень люблю Россию и горд тем, что имею возможность лично передать привет всем покупателям магазинов «Море чая». Мы стараемся для вас и будем продолжать радовать вас вкусным чаем с нашего прекрасного острова Цейлона.

Мы начали работать с Российской давно. Сейчас мы точно знаем предпочтения россиян, их вкусы и особенности русских чайных традиций. Но в начале становления нашей компании для нас это были неизвестный рынок. В начале 1990-х с распадом Советского Союза множество развивающихся чайных компаний из России и других бывших союзных республик стали заключать с экспортными компаниями Шри-Ланки договоры на закупку чая. Рынок СНГ открылся, и Шри-Ланка процветала предпринимательство. Мы долго следили за новым, но очень важным для нас рынком и в итоге решили продолжить линейку редким для нас чаев. Мы начали обсуждать будущий российский рынок, говорить о потребностях и ожиданиях русского потребителя. Мы обсуждали создание особых чайных смесей специальными для россиян. После детального обсуждения ароматизации, чайных купажей и упаковки, мы смогли прийти к нескольким интересным идеям. По мере того как наша команда экспериментировала с купажами, мысли становились все более смелыми и оригинальными, и мы договорились приготовить несколько особых чаев.

Нам в Маброк посчастливилось быть знакомыми со старейшим российским чайным экспертом – господином Леппиновым. Он работал в Российской империи, в Египте и единолично отвечал за закупку чая для Советского Союза. Он прожил много времени в Шри-Ланке и Индии, и его опыт в закупках чая насчитывал почти 35 лет. Например, знаменитый купаж «Ялла ночь» был создан при его участии. Будучи оstromным государством, Шри-Ланка знаменита одними из лучших в мире пляжами, большинство из которых сосредоточены далеко на юге страны. Так же на юге Шри-Ланки находится один из самых интересных природных заповедников, в котором обитают многочисленные животные, такие как слоны, леопарды, медведи, дикие буйволы, олени и целая коллекция красивейших птиц. Этот парк носит имя «Гла». Несмотря на то, что именно парк вдохновил на создание чайного купажа, исторически сложилось, что название последнего пишется с двумя «я». После путешествия по заповеднику родилась идея интересного чайного купажа, и команда Маброк Тис начала экспериментировать с различными чаями, вкусами и кусочками фруктов. Несколько дней были посвящены составлению и дегустации различных чайных смесей, придуманных в заповеднике Яла. После долгих обсуждений, титстестеры наконец добились идеальной чайной смеси для России.

В Шри-Ланке производится большое количество отличного листового черного чая, поэтому было решено, что основой для смеси должен стать чай стандарта FOP, имеющий сильный аромат и темный цвет настоя. Большое чай в России выпивает зимой, поэтому чай для смеси был взят крепкий. Выбор пал на чай, произрастающий в районе Ратнапура, известном во всем мире голубыми сапфирами «кошачий глаз» и восхитительной коллекции драгоценных камней. После того как была выбрана основа для смеси, титстестеры должны были работать над ее вкусом. Так как клубника была популярна, и русские потребители были лучше всего знакомы с этим вкусом, мы приняли решение использовать для чая именно клубничную вытяжку, чтобы придать смеси «энергичности», добавили каплю лимонной. Специалисты пробовали добавлять разное количество вытяжки, дегустировали каждый вариант и в итоге выбрали идеальную для вытяжки в смеси.

Далее предстояло выбрать кусочки фруктов для смеси. Мы сразу добавили лимонные и апельсиновые сушечки из-за того, что они уже были использованы соответствующая вытяжка. Однако, после этого смесь получилась очень крепкой и резкой на вкус. Мы должны были сделать ее мягче и избавиться от резкости, для чего добавили сушечки кусочки альбок и измельченные листья черной смородины, которые поглощали резкий вкус и подарили чай приятный аромат. Из 25 составленных нами комбинаций ингредиентов была выбрана одна, самая лучшая. Когда все было готово, мы были уверены в том, что создали прекрасный чай для русского потребителя. Чайный купаж «Ялла ночь» – это настоящий пейзаж Шри-Ланки. Основа из черного чая – это темное небо над островом, усыпанное мириадами ярких звезд, кусочки фруктов – разнообразие яркой флоры и фауны «Яла», а неповторимый цитрусовый аромат – атмосфера экзотического заповедника далекого Цейлона.

За много лет работы команда «Маброк Тис» овладела искусством производства разнообразного ассортимента чаев, чтобы удовлетворить предпочтения и вкусы всех любителей чая, в том числе россиян.

Я долгие годы работаю с магазинами «Море чая» и, кажется, точно знаю, что нравится русским покупателям. Хотя, как и везде в мире, люди очень разные и у всех разные предпочтения. Поэтому наша линейка также широкая. Мы хотим, чтобы наш чай нравился всем россиянам.»

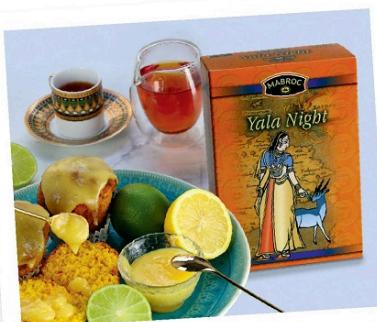


Лаланта Перис.  
Маброк Тис



#### «Кири чай» с молоком.

попробуйте настоящий чай по-цейлонски  
в чайном кафе Ти Ланук (наб.р. Фонтанки, 91)



Маффины  
«Ялла ночь»

## КИРИ ЧАЙ – ЧАЙ С МОЛОКОМ ПО-ЦЕЙЛОНСКИ

Сегодня остров Цейлон после получения независимости от Великобритании носит имя «Шри-Ланка», но чай, выращенный здесь, продолжают называть цейлонским. Первый цейлонский чай появился в 1867 году, чуть более 150 лет назад. Чайные кусты сразу хорошо прижились на острове и начали давать урожай. В создании чайной промышленности главную роль сыграли англичане.

Отцом цейлонского чая считается Джеймс Тейлор. Он 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. 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. Это считается прибыльной альтернативой. Так Джеймс Тейлор, пионер чайной промышленности на Цейлоне, навсегда остался в истории чая.

Не нужно говорить, что старинная английская чайная культура прочно закрепилась на острове. Для чаепития использовался сервис из тонкого белоснежного фарфора. Чашечки были так изящны и дороги, что хозяйка дома не доверяла прислуге даже доставать их из шкафа. Да и повиновение чашки с ручкой мы обязаны англичанам. По легенде, именно они попросили китайских мастеров приделать к чашке ручку, чтобы не обижаться чаем, а также изготовить и блюдеце под чашку, чтобы не оставлять на белой скатерти пятна от чая. На блюде, сбоку от чашки, полагалось выкладывать чайную ложку. Если положить ложку поверх чашки, это будет знак хозяйке, что вам больше чая не доливать. Около блюда на столе лежала карточка с двумя-тремя темами для светской беседы. Искусство готовства состояло в том, чтобы непринужденно вести беседу на нужную тему – так, чтобы никто не догадался, что она была задана. Тщательно подготовленное чаепитие превращалось в важное светское событие.

Но есть и очень особенный аутентичный способ пить чай на Цейлоне. Это мало кому известная «чайная церемония» по-цейлонски. Ланкийцы называют такой способ приготовления чая «яд» чая, а сам чай называют «кири чай», что в переводе с сингальского означает «чай с молоком». Чай получается очень крепкий, насыщенный, сладкий и с пенкой на поверхности чашки. Ингредиенты, используемые для чая, не сложные, а вот сам процесс приготовления требует навыков и опыта: его секрет скрыт в названии.

## Кири чай

Для кири чая нам понадобится гранулированный черный цейлонский чай, свежий имбирь, молоко, сахар.

**Способ приготовления:** Крепко заварите гранулированный чай, затем налейте имбирь и добавьте его в горячий чай. Добавьте молоко и сахар. Напиток должен получиться сладким.

Самое интересное в приготовлении этого чая в том, что готовый напиток необходимо переливать из одного сосуда в другой, высоко (на ярд) поднимая одну емкость над другой (как демонстрирует Лаланта на фото). Специалисты из Шри-Ланки обычно используют медные чашки и поднимают чашку с чаем настолько высоко, насколько позволяет длина руки, а это как раз около 90 см, то есть ярд. Этот процесс придает чаю больше аромата за счет насыщения кислородом. Готовый чай перелейте в стакан или чашку, украсьте свежим имбирем.

Попробуйте готовый кири чай, а также увидеть необычный процесс его правильного приготовления вы можете в нашем чайном кафе Ти Ланук при Международном центре чая и Музее чая на наб. р. Фонтанки, 91.

## Маффины «Ялла ночь»

Пришло время теплой чайной выпечки! Будет пекти чайные маффины, а тесто для них приготовим на чае. Удивлены? Давайте попробуем приготовить необычную выпечку и порадуем близких!

Для маффинов нам понадобится: чай черный «Ялла ночь» от компании Маброк – 10-15 граммов; мука – 230 граммов; 3-4 яйца; стакан сахара; сливки жирностью 20% – 120 мл; 6 граммов разрыхлителя; масло сливочное – 85 граммов.

Для цитрусового курда: 1 лайм; 1 лимон; 50 мл заваренного чая, тогда же что и для маффинов; 60 граммов сливочного масла; 3 яйца; 200 граммов сахара.

**Приготовление.** Сливки доводим до кипения и завариваем в них чай. Добавляем масло и снимаем с огня. Даём настояться и процеживаем, чтобы удалить чаинки. Яйца соединяем с сахаром и взбиваем миксером. Муку с разрыхлителем просеиваем и добавляем в яичную смесь.

Затем вливаю сливки с чаем и щадительно перемешиваем. Пока маффина выпекаются в духовке, разогретой до 160° (примерно полчаса), приготовим глазурь. В качестве глазури у нас цитрусовый курд – конечно, с чаем «Ялла ночь». С цитрусом снимем цедру, выжмем сок и соединим с сахаром. Туда же добавим крепко заваренный чай с бергамотом. Поставим смесь на медленный огонь. Масло мелко нарежем и добавим туда же. Яйца нужно взбить и медленно вливать в смесь. Постоянно помешивая наш курд, уварим его в течение 15 минут. Затем процедим, оставим и польем наши маффины.

Приятного чаепития!

# ДИНАСТИЯ БОТКИНЫХ: ПРЫЖОК ОТ ЧАЯ И САХАРА В РУССКУЮ КУЛЬТУРНУЮ ЭЛИТУ

Боткины – одна из старейших чайных династий дореволюционной России.

Боткины, Перловы и Катуры, к началу ХХ века, – это классические представители «старых чайных денег» Российской Империи.

Петр Кононович Боткин (15 мая 1781 г., по другим данным он родился 5 мая 1771 г.) 2 июля 1853 г. прибыл в Москву из старицкого города Торопца. Семейный бизнес был связан с текстилем. Позднее это станет полезным для так называемого «промене» китайского чая в Кхете – торговля в те времена была меновая: товар на товар.

Отдельные исследователи называют Петра Кононовича «пионером чайной торговли», что, строго говоря, не верно – чаем торговали и до него. Другое дело, что Петр Кононович одним из первых увидел перспективы большого бизнеса на «китайской травке» и сделал ставку именно на чай, а не продолжил развитие семейного бизнеса. Резкие повороты и смены направления деятельности – всегда не-простой путь сильных людей.

Алексей Губкин, Каленимос Высоцкий – все они появились позже. Не будем забывать, что Каленимос Вульф Янкелевич Высоцкий был рабочим у Петра Кононовича Боткина. Благодаря работодателю он смог законно поселяться в Москве, изучал чайный бизнес и нарабатывал контакты и клиентскую базу именно у Боткиных.

Алексей Семёнович Губкин пошел по проторенному С.П. Боткиным пути, когда начал менять кожу и изделия из кожи на чай, тем самым повторяя боткинскую модель торговли, примененную на текстиле. Товар менялся на товар, а затем полученный «промене» китайский чай реализовывался на внутреннем российском рынке.

Петр Кононович Боткин начал вести дела в Москве еще задолго до Наполеоновского нашествия. Быстро достиг первой гильдии (Московской первой гильдии купец с 1801 года), а затем получила и звание почтенного гражданина (с 1832 года), стал одним из самых богатых любителей Москвы.

Петр Кононович имел (от 2-х браков) 26 детей, 12 из которых умерли во младенчестве, а 8 сыновей и 5 дочерей продолжили обширный род Боткиных. Одна из дочерей Петра Кононовича вышла замуж за известнейшего русского поэта Фета. Семья также породнилась с выдающимся художником Островским.

Впрочем, сыновья Петра Кононовича оставили куда больший след в русской культуре. Этот след был столь заметен, что даже после Революции 1917 года династия Боткиных лишь усилила свой блеск.

Боткины со времен Петра Кононовича, имели связи в Кхете, где на них работало несколько комиссаров. Наше время слово «кхетинский» – не звучит, угласло его слава. То ли дело в XIX веке... «Кхетинский чай, да муромский канап – поднимает багчи» – гласила русская народная пословица. «Кхетинский купец» – синоним богатия. Правда, москвичам кхетинцы уступали – часто они торговали с китайцами в интересах московских воротил. Истинный же бизнес предпочитали оставаться в тени. Москвичи знали – у Боткиных отменный чай, хоть и очень дорог. «Чай от господина Боткина» был дорожим продуктом. Боткины вели дела достаточнотико, были респектабельны, но четко следили за тенденциями на чайном рынке. Задолго до того, как это стало «кингстриксом» в российской чайной среде, они начали изучать европейский чайный рынок, познакомились с механикой работы Лондонской чайной биржи уже в 1830-му году! С начала XIX века ввоз чая по Западным границам Российской Империи был, фактически, запрещен – это было следствием протекционизма – защищало свой бизнес от конкуренции с англичанами на чайном рынке своей страны. Лишь с начала 1860-х годов ввоз чая по Западным границам Империипал, к немалому огорчению Сибирского и Московского купечества. Боткины же процветали ежегодный чайный рынок за 30 лет до этого – редкая прозорливость и предвидение!

Однако же сыграл на импорте дешевого чая из Европы бывший работник Боткиных – Каленимос Высоцкий, имевший немалые коммерческие амбиции и понявший, что созладающим бизнеса ему Боткины стоят не дадут. Любое знание рынка и коммерческая прыть не всегда сочетаются. Впрочем, Петр Кононович уже не застал падение семейного бизнеса, он покинул этот мир, когда упоминание «чая Боткиных» было олицетворением качества.

Второе поколение семьи довольно успешно расширило торговлю китайским чаем. Объем годовой продажи чая Товарищества в 1890-х годах составлял, по приблизительным оценкам, 3,000,000 – 5,000,000 рублей. Что касается прибыли, то, например, в 1896 году владельцы Товарищества Петра Боткина сыновьев получили чистой прибыли не менее 325,000 рублей, а в свои паи получили дивиденды в размере 12%. Для тех лет, с их медленным оборотом капитала и низкой маржинальностью, – просто отлично!

На такие деньги можно было хорошо жить, и они жили. Ездили по Европе. Кто-то изучал медицину у лучших профессоров, кто-то – дружил с революционерами и писал «Письма об Испании» – один из лучших образцов «западничества» в русской литературе. Часть сыновей Петра Кононовича вдоволь «наследилась в амбарах», а после смерти отца начала отходить от «калькуляций» и прочих рутинных дел. Годовой баланс фирмы в первом десятилетии ХХ века достигал



Сергей Петрович  
Боткин



Чайная шкатулка  
фирмы «Петра  
Боткина сыновья».  
Музей чая,  
набр. Фонтанки, 91



Василий Петрович  
Боткин



10-11 миллионов рублей. Деньги текут, а жизнь всего одна – так не лучше ли прожить ее, занимаясь тем, что действительно нравится?.. Устав Товарищества «Петра Боткина сыновья» совершенно исключал участие иностранного капитала, – ведь зачем пускать сторонних лиц к семейным деньгам? Магазины с боткинским чаем располагались в крупных городах огромной Российской Империи. В Москве один из магазинов фирмы находился на Кузнецком мосту (космическое место и покупатели респектабельные!). Чайный амбар работал также в Средних торговых рядах. В Санкт-Петербурге, разумеется, магазин Боткиных был на Невском проспекте – где же еще?.. Второй питерский магазин, кстати, разместился в Гостиных Дворах. Магазины открывались один за другим. Киев (магазин, конечно, на Крешатике!), Белгород, Баку, Вышний Волочек, Сергиев Посад, Нижегородская ярмарка... В конце XIX века Боткины открыли собственную чайную развеску, которая раздавала чай, как для своей фирмы, так и оказывала услуги мелким чайным фирмам – почему бы и не зарабатывать на мелких конкуренциях, заодно изучая их ассортимент?

В последней трети XIX века Товарищество участвовало в учреждении ряда крупных торгово-промышленных и кредитных предприятий, в том числе Московского учтенного банка, Товарищества Московского сахаро-рафинадного завода. Банки – это судный процент, это финансы. Банкиров в XIX веке в России не любили, – «проклятые процентчики», – зато бизнес приносил хорошую прибыль!

Сахар... Да, кроме чайных приторговывали кофе, сахарным песком и рафинадом. Боткинам, к примеру, принадлежал сахарный завод, носивший название Товарищество «Ново-Таволжанский свекло-сахарный завод Боткиных». Этот сахарный завод был акционирован в 1890 году – там Боткины привлекли инвестиции для модернизации и расширения своего сахарного бизнеса. Сахарный завод был куплен Боткинами в конце 1882 года вместе с именем в 711 десятина земли в Белгородском уезде Курской губернии. Заново завод был выстроен в 1885 году, по новейшему слову техники. Сахар – дело прибыльное, но нужны инвестиции. В 1900 году имение было расширено до 12,000 десятин (5,000 собственной земли, 7,000 арендемой). Производили здесь сахарного песка на 1,5 миллиона рублей. Качество продукции этого завода, сама система хозяйствования в имени отмечались не раз на всесоюзных и международных выставках. Впрочем, сахарный бизнес семьи был не очень удачен – сахар давал хороший доход, но рынок быстро

захватывали более оборотистые конкуренты. «Чай Высоцкого, сахар – Бродского, вся Россия – Троцкого»: сахарозаводчики Бродские теснили на сладком поле, бывший наемный работник Высоцкий – на чайном. У Боткиных сахар был хорош, да болиодор! В Антверпене (1885 год), Париже (1889 год), Чикаго (1893 год) были получены бронзовые медали за качество продукции и организацию хозяйства. Золотые медали Боткинами были получены на выставке в Харькове и Нижнем Новгороде. Потребители покупали сахар вместе с чаем, так что отказаться от своего сахара было нельзя. Более оборотистые конкуренты сморкли с потерей сахарной марки и продавали сахар других фирм, но Боткины всегда стремились извлекать максимальную прибыль для раз朴实авшейся семьи.

В 1901 году Боткины пышно отметили столетний юбилей фирмы. Пресса смаковала событие, а фирма выпустила ограниченную серию серебряных жетонов «В память 100-летия чайного завода «Петра Боткина сыновья», 9 ноября 1801-1901 гг.». Юбилейный жетон причудлив, изящной, формы выполнен в серебре (12,95 грамма) размером 37x27 миллиметров. На одной из сторон представлен герб Империи и логотип из букв «ПБ» (Петра Боткина сыновья) в обрамлении лавровых ветвей, на другой стороне – изображение чайного каравана. Жетон имел ряд клейм (пробирный инспектор, мастер-ювелир).

К 1907-1908 годам дела Боткиных пришли в упадок – конкуренты теснили по всем направлениям, а масштабного взгляда на чайные дела не было. В 1917-1918 годам дела Товарищества окончательно пришли в упадок. Оборотистые конкуренты поделили чайный рынок, а в сахарные проекты ушло слишком много денег.

Семья Боткиныхоказала огромное влияние на научную и культурную жизнь России второй половины XIX – начала XX вв. Семьи дала стране видных литераторов, художников, но наиболее ярко отметилась в медицине. Сергей Петрович Боткин (1832-1889) стал основоположником русской клинической медицины. Несмотря на «книплоретарское» происхождение, стал почитаться еще в советский период. Его имени называли больницы, поставили несколько памятников (один из них в Москве около Боткинской больницы).

В советское время, 17.09.1982, к 150-летию со дня его рождения, был выпущен памятный конверт и почтовая марка (номиналом в 4 копейки), проводилось специальное гашение «первого дня». В коллекциях филателистов их не особо халуют – слишком большой был тираж! На Монетном Дворе выпустили и серию памятных настольных медалей с Сергеем Петровичем. Книга его родного брата, – Василия Петровича Боткина, – «Письма об Испании (классика «западничества» в русской литературе)», издавалась даже в СССР. Уже в Новой России, теперь к 175-летию выдающегося медика, Сергея Петровича Боткина, вновь была выпущена почтовая марка, памятный конверт и проводилось специальное гашение «первого дня». И, вновь, большой тираж...

Чет время, сменяют друг друга эпохи: Имперская Россия, Страна Советов, Новая Россия... Фамилия Боткиных не гаснет на фоне мениющихся исторических декораций. Немаловажно и то, что сын Сергея Петровича Боткина, – Евгений Сергеевич Боткин, – оказался расстрелянным вместе с царской семьей. З 2 февраля 2016 года Ахиреийским собором РПЦ было принято решение об общечерковном «прославлении страстотерпца праведного Евгения врача». Русская Православная Церковь За Рубежом канонизировала его еще в 1981 году.

Соколов И.А.  
к.и.н., Научный руководитель Музея чая



# ТЕ ГУАНЬИНЬ: ИСКУССТВО ПРОИЗВОДСТВА ЧАЯ

## Те Гуаньинь (Железная Бодхисаттва)

В ассортименте магазинов Море чая китайский чай премиального качества под маркой Чай Бао (Чайная драгоценность) занимает важнейшее место. Самый популярный в Китае считается зеленый чай Гуаньинь. А на втором месте в различных рейтингах, как правило, фигурирует Те Гуаньинь.

Существует популярная легенда, что чайный куст с блестящими листьями, как железо, листьями был дарован в незапамятные времена китайскому чеводу Вэй. Живший в уезде Аньси набожный чевод каждый день подносила чашку свежезаваренного чая изображению милосердной Бодхисаттвы Гуаньинь. Однажды в горах он увидел между двумя утесами необычное чайное дерево, сверкающее в солнечных лучах. Крестьянин понял, что это дар самой Богини Милосердия. Он перенес его в дом, а когда пришло время сбора урожая поборол обработку его листья по всем правилам. Чай получился тяжелый, словно железо, с отменным ароматом и вкусом. Крестьянин решил, что назовет чай в честь этой богини «Железная Бодхисаттва Гуаньинь». Сегодня этот чай чаще называют просто Те Гуаньинь.

Этот чай располагает к взаимопониманию и делает ум ясным, а сердце мягким, как у Бодхисаттвы милосердия Гуаньинь. Имя Гуаньинь значит «Внимавшая звукам мира», то есть ее сердце всегда открыто и приспособлено готовностью прийти на помощь. Испивший Те Гуаньинь словно уподобляется этой особо почитаемой в Китае богине.

Те Гуаньинь относится к весьма обширной и разнообразной группе полуферментированных чаев, то есть улунов. По степени ферментации улуны занимают место между зелеными и красными чаями. Длительность и условия ферментации влияют на цвет, вкус и аромат готового чая. Для осени идеально подходят Улуны. По своей природе Чай не «холоден», как и «горяч». Он устраняет из организма излишний жар и восстанавливает секреторную способность внутренних желез. У Те Гуаньинь много полезных свойств. Он богат витаминами, микроэлементами и антиоксидантами, как и зеленый чай. Оказывает омолаживающее воздействие на организм, обновляет кровь, снижает ее вязкость, укрепляет стенки кровеносных сосудов, выводит токсины, скижает жир и способствует пищеварению. Что касается эмоционального состояния, он располагает к приятной и непринужденной беседе, настраивает собеседников на общую волну, умиротворяет и позволяет человеку ощутить гармонию со Вселенной и с самим собой.

Что делает этот чай уникальным? Те Гуаньинь произрастает на юго-востоке Китая в провинции Аньси. Китайцы называют Аньси городом Вечной весны. Несмотря на высокогорье, климат там достаточно мягкий, без резких перепадов температур. Угутанные туманом террасы чайных плантаций перемежаются бамбуковыми лесами и покрывают склоны гор. В основном чай производится в поселках близких к Аньси. Кстати, именно по итогам экспедиции в Аньси у нас и родилась в 2003 году торговая марка Чай Бао, включающая все основные сорта китайского чая.

Те Гуаньинь собирают четыре раза в год. Лучшим считается осенний сбор. Весенний сбор, обладая замечательным ароматом, уступает осеннему чаю во вкусе, а два летних сбора наименее выразительны. Листья собирают более распустившимися, чем для зеленого чая, и обращают особое внимание на то, чтобы не повредить их.

Чайники на высокосортном Те Гуаньинь изогнутые, крепкие, тяжелые, блестящие, с красноватыми черешками и едва заметными белым пушком. Чай дает густой настой золотистого цвета. Об особом аромате Те Гуаньинь говорят, что чай ароматен даже после семи заварок.

Пара слов о том как распознать качественный Те Гуаньинь. Цвет у сухого листа должен быть яркий. Цвет настоя желтый, прозрачный. Раскрывшийся лист у хорошего чая крупный, ровный, с тонкой красной каемочкой. Аромат – цветочный, напоминает сирень и орхидею, с медовыми нотками. Настой обладает характерной для улунов маслянистостью. После того как чай выпит, вы еще долго ощущаете его ни с чем не сравнимое послевкусие.

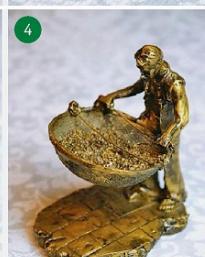
Важно подчеркнуть, что сегодня под названием Те Гуаньинь в разных местах продаются чаи, отличающиеся по уровню качества и цене в 1000 раз. Поэтому приемка чая в сети Море чая – это сложная процедура, в которой участвуют обычно 5-7 специалистов с большим опытом и стажем. Они определяют справедливую цену, соответствующую данному качеству. Для заваривания рекомендуем использовать посуду из фарфора или исинской глины. Чтобы в полной мере насладиться прелестю

этого чая, используйте чайные пары с вэн сян бэями (стаканчики для наслаждения ароматом). Температура воды должна быть 85-90°. Для того, чтобы чай заварился, хватает нескольких десятков секунд. Улуни выдерживают до 12 завариваний, поэтому такой чай пьют, когда нет никаких дел.

При длительном хранении Те Гуаньинь и другие улуны требуют особого хранения. Обычно рекомендуют хранить улуны в холодильниках. Они не любят жару, быстро высыхают.

## Традиционное производство чая Те Гуаньинь

Многие любят изысканный и ароматный улун Те Гуаньинь, но не все знают, как его производят, и уж тем более не каждый разбирается в тонкостях древней технологии. Давайте совершим небольшое путешествие во времени и пространстве, заглянем в уезд Аньси, на родину знаменитого улуга, и перенесемся в VII-IX век, когда Китаем правила династия Тан. Представьте, как делали чай в ту эпоху, нам поможет один из экспонатов нашего Музея чая. Набор из восьми фигурок иллюстрирует основные этапы традиционного изготовления Те Гуаньинь. В то время процесс был полностью ручным. А теперь рассмотрим каждую из фигурок. Свяжитесь с фотографиями справа.



Лхаче Каари,  
Чайный эксперт

**8.10, 18.00. Праздничный чайный вечер ко Дню Учителя.**

Интерактивная экскурсия по Музею чая, дегустация, викторины, настольные игры для детей и взрослых. Приглашаем учителей, родителей и детей вместе провести этот праздник!

**15.10, 18.00. Вся география знаменитых китайских красных чаев.**

Фунчань, Юньнань, Гуандун, Тайвань. Энергия и тепло изысканных гунфукунов, необычайная палитра вкусов и ароматов. Все это вы попробуете, почувствуете, а также, многое узнаете. Чайные секреты от чайного мастера.

**22.10, 18.00. Чайное искусство и поэзия в Китайском Средневековье.**

Будем пить изысканные дворцовые сорта и заваривать их так, как это делали в Запретном городе (Императорском дворце). Прикоснемся к великой китайской поэзии за чаем.

**29.10, 18.00. Шоколадная вечеринка.**

Дар Богов – ритуальный и мистический напиток древних ацтеков и майя – какао. История и традиции коренных жителей Америки. Необычные способы приготовления какао и горячего шоколада. Будет вкусно, горячо и волшебно!



Мастер-классы рассчитаны на 2 часа.  
Билет – 300 р., дети – 200р. Запись обязательна. Количество мест ограничено.

Адрес: наб. р. Фонтанки, 91

Справки и запись по тел.: +7 (812) 310 36 98

**Чайные мероприятия и мастер-классы с дегустацией в октябре**

**08.10, 18.00**

Праздничный чайный вечер ко Дню Учителя.

**15.10, 18.00**

Вся география знаменитых китайских красных чаев.

**22.10, 18.00**

Чайное искусство и поэзия в Китайском Средневековье.

**29.10, 18.00**

КАКАО церемония.

**Стоимость билета – 300 р.**

Запись по тел.: +7 (812) 310 36 98

наб. р. Фонтанки, 91

**Адреса магазинов**

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте [www.morechamag.ru](http://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 (бокс от туристической ул.)

тел.: 8-952-200-21-21

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

тел.: 8-952-288-92-28

5. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-4, 8-952-200-23-21

6. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21

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

8. м. Гражданский пр., ул. Авиаторов Менделеева, д. 10,

тел.: 8-952-200-21-43

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

тел.: 8-952-201-10-86

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

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

тел.: 8-952-200-21-89

12. м. Елизаветская, ул. Елизавета, д. 8/2,

тел.: 8-952-200-29-71

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

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

15. м. Купчино, ул. Димитрова, ул. Ильинина, д. 6,

тел.: 8-953-353-29-17

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

тел.: 8-952-200-21-33

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

тел.: 8-952-25-85-85

18. м. Ленинградская пр., Бульвар Новаторов, д. 10,

тел.: 377-46-54

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

тел.: 8-904-608-40-53

20. м. Лесная пр., Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-201-21-79

21. м. Литовский пр., ул. Размежевая, д. 40,

тел.: 8-952-288-34-31

22. м. Литовский пр., ул. Ивановская, д. 20,

тел.: 362-78-89

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

тел.: 8-953-344-04-03

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

тел.: 8-900-644-85-14 NEW

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

тел.: 987-50-83

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

27. м. Михайловский пр., ул. Заставская, д. 21,

тел.: 8-952-665-67-95

28. м. Нарвская, 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. Новочеркасская, ул. Бессарабская, д. 27

тел.: 481-47-55, 8-950-034-54-82

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

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

тел.: 234-49-69

34. м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А,

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. Восстания, ул. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

37. м. Пролетарский, пр. Просвещения, д. 32, к. 1,

тел.: 8-952-200-21-92

38. м. Пр. Ветеранов, пр. Петровского, д. 53,

тел.: 8-952-200-28-75

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

тел.: 8-952-200-28-99

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

тел.: 8-952-200-31-29 NEW

41. м. Промышленный, 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/ул. Звенигородская, ул. Марата, д. 86,

тел.: 8-952-200-15-64

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

тел.: 8-952-200-29-47

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. 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. Технологический институт, ул. Гастеловская, д. 14,

тел.: 8-952-357-73-73

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

тел.: 8-952-200-25-43

52. м. Чирнишевская, ул. Киронная, д. 36,

тел.: 8-994-425-64-55

53. м. Чирнишевская, 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. Выборг, пр. Баранова, д. 2, 2 эт., тел.: 8-952-058-51-12, 9-11-47-39-00

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

7. Кингисепп, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кингисепп Плаза», 1 этаж

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

9. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33

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

11. Ростов-на-Дону, Ворошиловский пр., д. 36-38,

12. Таганрог, пр. Комсомольский, д. 16,

тел.: 8-918-529-97-90

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

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

База «Море чая» № 113 (октябрь 2021). Рекламное издание.

Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Свердловскому федеральному округу. Свидетельство: ПИ № ТУ7-002-199

Главный редактор: Бойко А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Лигатворский комплекс» (г. Екатеринбург), ул. Гоголя, д. 10, корпус 2, литер А, помещение 44.

Номер листа: 6-258 от 21 сентября 2021 г.

Дата выхода в свет: 03.10.2021 г. Тираж 35000 экз.

Распространяется бесплатно.



**Акция Маброк**

При единовременной покупке чая Маброк на сумму от 1999 рублей – чай «Ночь 1000 звезд», 250 гр. в металлической банке в подарок

**Акция Птицы Цейлона**

Скидки на чай Птицы Цейлона в больших упаковках по 200 гр. и на чай в подарочных упаковках по 150 гр.

**ЕДИНАЯ КАРТА ПЕТЕРБУРЖЦА**

Подробнее на портале: [ekp.spb.ru](http://ekp.spb.ru)

Горячая линия: +7 (812) 246-17-17

QR code

Available on the App Store

Get it on Google Play