

МОРЕ ЧАЯ



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 116 (март, 2022)



ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ
[версия газеты](#)

Десятки новых чайных подарков к весенним праздникам уже на полках Моря чая. Обновление, однако, только внешнее. Внутри каждой упаковки по-прежнему только свежий высококачественный чай, собранный и упакованный в странах произрастания.



О сохранности чая.

Сделанный без нарушения технологии и правильно упакованный в стране произрастания черный чай может храниться 3 года без потери качества. Каждая чайника качественного чая покрыта тонкой пекинской пленочкой, которая образуется в процессе изготовления. Эта пленочка является лучшей защитой, но после вскрытия упаковки и пересыпания чая пленочка может получить микротрешины или повреждения. И этого может оказаться достаточно для запуска механизма старения. Ведь чай является лучшим в мире поглотителем запахов и влаги через эти самые микротрешины. И то и другое убийственно для чая. Если открытоую упаковку подержать полчаса на кухне в момент приготовления там пахучей еды (например рыбы), то потом заваренный чай будет пахнуть этой рыбой и скорее всего упаковку придется выбросить. Хранение в влажной атмосфере убивает чай не так быстро. Но если чай набрал узлы свись нормы (а предельная норма для правильного чая – содержание влаги 8%), то уже через месяц-другой он будет иметь привкус затхлости. Из вышеизложенного можно сделать вывод – лучший способ хранения чая после вскрытия упаковки – та самая родная упаковка, внутри которой хранится пакет из фольги с чаем. Пакет из фольги каждый раз нужно закрывать, например зажимом или красивой прищепкой. Это удобно, потому что по родной упаковке можно узнат сорт чая и выбрать тот, который вам хочется именно сейчас (если на вашей чайной полке хранится сразу несколько сортов). Можно и очень аккуратно пересыпать чай в красивую стеклянную или фарфоровую чайницу с плотно притертой крышкой. Главное – не запихивать с силой чай в чайницу, чтобы не повредить чайники. Но если сортов несколько, то и чайницу будет несколько, и нужно запомнить, в какой чайнице какой сорт чая. Если упаковка или чайница высыпаются за срок менее 2-3 месяцев и не держатся открытыми, то чай не испортится. Правда, нежный зеленый чай, а также высокогорные черные Дарджилинг и Нувара Элия лучше употребить в первый год после сбора. При более длительном хранении тонкие вкусовые нюансы постепенно стираются.

Вода для чая

Вода – крайне важный компонент для получения чайного настоя высокого качества. Прежде всего, вода для чая не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Что касается водопроводной воды, которую весьма часто обеззараживают химикатами, то ее необходимо фильтровать и выдерживать несколько часов (например, в течение ночи) в открытом сосуде. Вторым важным требованием, предъявляемым к воде для чая, является низкая степень содержания в ней растворенных минеральных веществ. Воду, в которой растворено значительное количество минеральных солей, называют жесткой. Такая вода мало пригодна для приготовления чая, так как она не только сдерживает экстрагирование, но и портит вкус и аромат чая.

Воду, содержащую малое количество растворенных минеральных соединений, называют мягким. Норма для чая – не более 2 мг-экв/л. На воде из магазина, как правило, эти цифры указаны. Советуем использовать именно такую воду, так как именно мягкая вода наиболее пригодна для приготовления чая.

Что такое кипяток? Кипчение воды представляет собой сложный процесс, состоящий из трех ясно отличимых одна от другой стадий. Первая стадия начинается с прокипки воды до дна чайника маленькими пузырьками воздуха. Вторая стадия кипения характерна массовым стремительным подъемом пузырьков, которые вызывают побеление воды. Это так называемое кипение «белым ключом». Оно сменяется третьей стадией – интенсивным бурлением воды. В подавляющем большинстве случаев для заварки нужно брать воду в середине процесса кипения, когда она кипит «белым ключом», т. е. в начале второй стадии кипения. Вода должна быть всегда свежей, вскипленной один раз. Для черного чая температура воды должна быть около 100°, иначе он не раскроется. Но не перекипевшая. Для зеленого чая кипяток не пригоден, он сделает чай горьким и приведет к потере части полезных свойств. Обычно рекомендуется температура около 60-70°. То есть воде нужно дать немного остыть. Как правило, 3-5 минут достаточно.

Секреты заваривания.

Правильный выбор посуды для приготовления чая имеет также немаловажное значение. Воду для чая можно кипятить в металлических чайниках, но обязательно луженых или же из современных сплавов так называемого «блеска металла», и в эмалированных, где контакты воды с металлом вообще отсутствуют. Заваривать же чай можно в стеклянной, глиняной, фарфоровой или фаянсовой посуде, но ни в коем случае не в металлической. Фарфор предпочтительнее фаянса по той причине, что он способен быстро и сильно прогреваться насквозь, а это имеет существенное значение при заваривании. Стекло слишком быстро остывает. Чайник для заварки должен иметь отверстие в крышки и закрываться достаточно плотно. Размеры (объем) и форма чайника также имеют значение. Чай лучше не разбавлять водой. Но и заварка не нужно оставлять в настое дольше, чем на 5 минут. Для семи из 3-4 чайников наиболее рационально иметь чайник для заварки вместимостью около 1 л, т. е. примерно на 5 стаканов воды.

Пить чай также лучше всего из фарфоровой посуды. Стеклянная посуда (стаканы) теоретически столь же пригодна, но практически менее удобна для правильного чаепития, так как фактура стекла не дает возможности оценить вкус чая в такой же степени, как нежная поверхность фарфора, которая вызывает положительную реакцию в органах осознания, смягчает температуру чая и тем самым усиливает наше общее благоприятное ощущение. Далеко не случайно, что распространение чайного напитка в Европе совпало с расцветом и расширением производства фарфоровой посуды для чая и даже вызвало изобретение чайшек в 1730 году. Китайские чай, как правило, лучше заваривать в глиняной посуде. Итак, полноценное, правильное чаепитие предполагает не только использование хороших по качеству воды и чая, но и требует применения правильной посуды. Для чаепития по-китайски нужна особенная посуда.

Существует несколько способов заваривания чая. Здесь приведем традиционные правила заваривания, относящиеся к цейлонским и индийским черным чаям.

1. До заваривания пустой чайник должен быть хорошо согрет. Делается это для того, чтобы усилить экстрагирование чая. Обычный способ согревания – ополоснуть чайник кипятком.

2. Когда чайник согрет, а вода вскипела, в него закладывают порцию сухого чая и тотчас же заливают кипятком.

3. Далее на 3-5 минут чайник можно накрыть льняным полотенцем.

4. Время настаивания составляет около 5 минут для черного крупнолистового чая, 3-4 минуты для среднелистового, 3 минуты для мелкого, 2-3 минуты для зеленого.

5. После заливания чая кипятком, нужно обратить внимание на появление пены. Если пена есть, значит, чай хороший и заварен правильно. Этую пену не следует снимать, а чай можно размешать ложечкой (лучше серебряной). Можно также перелить часть чая из чайника в чистую чашку и залить затем ее обратно в чайник, чтобы весь чай хорошо перемешался. Этую операцию иногда называют «хинкет чай».

6. После всего этого чай можно разливать по чашкам. Иногда в инструкциях по приготовлению чая пишут «разбавлять по вкусу». Мы же рекомендуем не разбавлять чай, а так рассчитывать количество заварки и кипятка, чтобы получился настой нужной крепкости.

7. Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змею», – образно сказано в восточной пословице. Это имеет под собой и научное объяснение. При долгом настаивании или кипчении чая из заварки выходит в настой вредный алкализд гуанин (именно он является главным элементом так называемого чифира, который особенно вреден).

СЛОЖНО ЛИ ВЫРАСТИТЬ ЧАЙ?



Чай вырастить очень сложно. Для его успешного роста требуется много дождей, наклонные плантации, чтобы вода не застаивалась в корнях, и еще больше солнца. Чай удается культивировать в узком поясе рядом с экватором. Пожалуй, самая северная широта ареала распространения чая находится на уровне Сочи (Краснодарский край).

Чай – многолетний вечнозеленый кустарник или, реже, дерево. Ботаники относят чай к роду *Camellia Sinensis*. В культуре, как и в диком состоянии, встречаются и кустовидная, и древовидная форма чайного растения. В литературе встречается упоминание двух основных разновидностей, относящихся к одному роду *Camellia Sinensis*: китайский чай (*Thea Sinensis*) и индийский или ассамский чай (*Thea Assamica*). Все разнообразие чая является результатом многовекового скрещивания двух основных разновидностей.

Thea Sinensis является «северным» видом чая (морозостойкость до -15°). Произрастает преимущественно в странах субтропического климата – в Китае, Японии, Грузии, в северных районах Индии. Китайский чай – куст с густым ветвлением, достигающий 3 м высоты при свободном росте (но обычно его подрезают на высоте пояса человека). Листья удлиненно-овальной формы длиной 60–70 мм и шириной 20–30 мм. Пластика листа гладкая, ровная, кожистая, окраска зеленая, чистая, нервов – 9–12.

Thea Assamica является «южным» видом чая (морозостойкость до -3°). В естественном состоянии такой чай может вырасти в дерево высотой 15–18 м. Ассамский (индийский) чай – тропическое растение, распространено главным образом в Индии, на Цейлоне и в других странах, где бывает зима.

Чайное растение настолько чувствительно к воздействиям, что образцы чая, собранные с разных склонов холма на одной чайной плантации или даже с одного и того же склона холма, но в разные дни недели, опытному дегустатору покажутся разными.

Такая крайняя изменчивость во вкусе и аромате чая была большим препятствием для первых цейлонских чайных плантаторов, которые никогда не могли быть уверены в стабильном качестве конечного продукта. Достижения в науке о производстве чая вместе с совершенствованием таких процессов, как сбор чая, обеспечили большую стабильность в качестве и вкусе чая из одной пачки. Гибкость ортодоксального про-

цесса производства черного чая позволяет вносить множество корректировок на этапе производства. Но в выращивании чая, как и в виноделии, есть место региональным вариациям и некоторой сезонности урожая. Чай под современными брендами в основном производится путем купажирования нескольких чаев. Как правило, производители отказываются от разнообразия чайных вкусов в пользу одного предсказуемого. Цейлонский чай, напротив, имеет свой уникальный, изменчивый, но всегда узнаваемый характер. Различия между различными чайными регионами Шри-Ланки давно известны. Известно, что уникальный набор природных условий, присущий разным районам Шри-Ланки, рождает чай с неповторимыми, свойственными только ему вкусом и ароматом. Особенное расположение плантаций, охватывающих все агроклиматические зоны острова, позволяют производить все разнообразие чаев, каждый из которых несет в себе особенности района произрастания.

Расчистка

Сейчас реже, чем во времена первоходцев, склоны холмов расчищают от деревьев и кустов перед посадкой чая. Тяжелая древесина, часто ценная, удаляется, а оставшиеся обрезки сжигаются, а образующаяся зола идет на удобрение почвы.

Подготовка почвы

При подготовке к посадке земля должна быть обработана, «размечена» для обозначения будущего положения каждого куста, осушена, в ней проделывают отверстия для посадки новых растений. Правильный дренаж жизненно важен для чайных кустов.

Посадка

Первоначально выращиваемый из семян в питомнике, чай теперь воспроизводится вегетативным размножением или «черенками». Традиционная схема посадки кустом, расположенных геометрическими группами, была заменена в 1960-х годах контурной посадкой, которая точно повторяет линию склона холма. Деревья высаживаются среди чая, чтобы обеспечить полутень и иметь дополнительную возможность контролировать эрозию почвы.



Холируд –
Чайная плантация Маброк,
Шри-Ланка

Беарвэлл –
Чайная плантация Маброк,
Шри-Ланка

Прополка

Первые цейлонские плантаторы тщательно пропальвали свои сады, теряя тонны верхнего слоя почвы с каждым дождем. Сегодня собирают только те сорняки, которые могут навредить чаю, а остальные оставляют, чтобы помочь «связать» почву. Однако потеря верхнего слоя почвы остается проблемой; как её преодолеть — предмет многочисленных споров, исследований и экспериментов в Национальном научно-исследовательском институте чая Шри-Ланки.

Подкормка

Для собранного органически производенного цейлонского чая ежегодно увеличивается. Чай, выращенные традиционным способом, также должны соответствовать строгим правилам Чайного Совета в отношении химического состава чая. Как результат – более безопасный и здоровый продукт и помощь в защите окружающей среды.

Обрезка

Чайные кусты, как и лианы, хорошо поддаются периодической обрезке. Обрезка начинается до того, как растение станет достаточно зрелым для сбора с него листьев, после этого повторяется каждые несколько лет, в результате чего куст растет горизонтально, а не вертикально. Обрезка, выполняемая с помощью специального инструмента, представляет собой напряженную и сложную ручную операцию, которая не поддается автоматизации. Результат такого процесса полностью зависит от мастерства специалиста.

Сбор

Сбор чая на Цейлоне продолжается круглый год, хотя разные регионы производят свои лучшие сорта чая в разное время года из-за различных климатических условий. Сборщицы, в основном женщины, ограничиваются двумя самыми нежными листьями и «п почкой», которая растет на самой верхушке каждого стебля. Ручной сбор только верхних листьев и почки обеспечивает высокое качество цейлонского чая.



Палмерстон – Чайная
плантация Маброк,
Шри-Ланка



Чай Маброк – 100% цейлонский чай.
Выращен и упакован
на Шри-Ланке



Грейт Вестерн – Чайная плантация Маброк, Шри-Ланка



Правила приготовления хорошего кофе

Ниже приведены правила, при соблюдении которых вы приготовите напиток превосходного качества:

а) Учитывайте рекомендации по способам приготовления кофе. Экстракция вкусовых оттенков кофейных сортов происходит по-разному в зависимости от выбранного способа. Более того, плантационные, десертные сорта не рекомендуется готовить в кофемашине, для этих сортов больше подойдет мягкое заваривание в чашке, турке или френч-прессе. Идеальным способом для купажей является кофемашина.

б) Молоть кофе лучше перед приготовлением.

в) Выбирайте степень помола в зависимости от способа приготовления.

г) На 100-150 мл воды необходимо в среднем 10 г кофе.

д) Нельзя заваривать кофе кипящей водой – оптимальная температура заваривания – 90-98°, тогда происходит правильная экстракция.

Кипение убивает вкус и приводит к очень быстрому (в течение 10-20 секунд) улетучиванию значительной доли ароматических веществ. После пятн минут кипения количество летучих ароматических веществ уменьшается в десять раз. При более низкой температуре из кофе извлекается недостаточно вкусовых и ароматических веществ.

е) Не доводите до кипения кофе в турке или кофейнике.

ж) Переливайте кофе в подогретую чашку.

Регулируя помол, можно убрать лишнюю горчинку или кислинку, добиться большей насыщенности и плотности напитка.

• Мелкий (тонкий) помол используется для приготовления кофе по-восточному (для турки или кофейника), а также для заваривания в чашке. Это способы, при которых кофе подается вместе с гущей.

• Средний помол. Некоторые специалисты называют его универсальным. Он может подойти под большинство бытовых кофеварок – гейзерной, капельной, рожковой, кофейного сифона и др.

• Крупный помол. При грубом помоле время экстракции (переход в напиток растворимых веществ) составляет 4 минуты. Можно использовать для этого способа заваривания и средний помол, но тогда время сократить до 3 минут.

Приспособлений для заваривания кофе множество: турка, гейзерная и капельная кофеварки, френч-пресс, аэропресс и другие. В этой статье мы поделимся с вами старинным русским способом приготовления кофе – в самоваре.

Кофе Бамбл

Сегодня предлагаем настроиться на будущее лето, на теплые дни, вспомнить яркие цветы и кружящих над ними пчел и шмелей. Освежить в памяти летние вкусы и краски нам поможет кофе Бамбл. Считается, что кофейный коктейль с добавлением апельсинового сока придумали в жаркой Бразилии еще в 1930-ые годы, но есть и другие версии. Название в переводе с английского означает «шмель». Сочетание цветных слов напитка действительно напоминает окраску шмеля.

Освежающий и бодрящий напиток помогает восстановить силы и сконцентрировать внимание. Кофе Бамбл украсит ваше восхрупное утро ярким вкусом и сочетанием цветов.

Самовар-кофейник: русский способ приготовления кофе

Чай, так же как и кофе, на Руси стали употреблять еще во времена первых Романовых. И тот и другой заморский напиток сначала считался лекарством. Оба были доступны только элитарным слоям общества. Позже оба «пошли в народ». В больших городах существовали и чайные, и кофейные дома. Чайная и кофейная утварь существовала и модернизировалась параллельно. Мы не раз рассказывали о самоварах для чая, сегодня речь пойдет о кофейном самоваре, прародителе гейзерной кофеварки.

Самовар-кофейник был меньше обычного чайного самовара, и был снабжен выдвижным ящиком для углей. Первые устройства выглядели барабанче чайных. Принципиальное отличие конструкции таких водогреев заключалось в том, что внутри на жаровую трубу надевали съемную раму. А на раму подшивали холщовый мешочек с молотым кофе.

В XIX веке в Петербурге кофе отдавали большее предпочтение, и самовары-кофейники в основном изготавливали здесь. У местных кофейников не было трубы-жаровни. Вместо нее были металлические ящики с углем в основании самовара. Внутрь туловища вставлялся металлический сосуд для кофе – мискер.

В конце XIX века ящики с углем заменила спиртовая горелка, которая нагревала корпуху на высоких ножках. Внутри корпуса помещался сосуд с сетчатыми стенками (для молотых кофейных зерен), впереди – кран для разливания готового напитка, сверху – крышка из прочного толстого стекла. Все как у нашего самовара-кофейника торгового дома Золотова в Петербурге, который находится в экспозиции музея «Море Чая».

В таких кофейниках можно было готовить напиток прямо на столе в присутствии гостей. Которые с любопытством наблюдали за процессом приготовления сквозь стеклянную крышечку. Такая крышка позволяла следить за варкой, чтобы успеть вовремя выключить огонь.

Самовар-кофейник был рассчитан на 3-5 литров, предполагалось, что пить кофе его обладатель будет в большой компании родственников или друзей, в отличие от сложившейся европейской традиции пить кофе тет-а-тет.

Русская кофейная традиция заимствовала много способов приготовления кофе из традиций разных стран, но изобрела и свой.

Особенность «Русского кофе» заключалась в том, что к молотым кофейным зернам добавляли цикорий. А те, кто не мог позволить себе «напиток элиты», довольствовались разнообразными суррогатами, такими как: желудевый, яичный, свекольный, кофе из корней одуванчика, из семян груши и даже из арбузных корок.

Приглашаем вас взглянуть на необычные самовары экспозиции музея «Море Чая» на набережной Фонтанки, 91.

- Кофе Мадео «Марафонджик Мексика» – 10-15 граммов;
- Свежевыжатый сок одного крупного апельсина;
- Карамельный сироп – 30 мл;
- Кубики льда по желанию.

Приготовление:

Зерна необходимо смолоть и сварить крепкий кофе в турке. Наполовину стакан наполовину льдом и волем апельсиновый сок. В свежесваренный кофе добавим сироп и, при помощи ложки, аккуратно по стенке вольем кофе в стакан с соком.

Кофе Бамбл готов! Приятного аппетита.

КОФЕ БАМБЛ И ДРУГИЕ ПОВОДЫ ВЫПИТЬ КОФЕ

На Земле примерно столько же кофейных деревьев, сколько людей. Каждое дерево дает в сезон приблизительно 4000 зерен или 500 г обжаренного кофе. И примерно столько же кофе выпивает среднестатистический житель. Значит, где-то в одной из 50 кофейных стран мира растет и ваше дерево.

Современные технологии вакуумирования и фасовки кофе в пакеты с клапанами позволяют хорошо сохранять аромат кофе даже на срок 1–2 года. Может быть, в таком варианте аромат и не столь яркий, как у свежеобжаренных зерен. Но зато мы можем предложить потребителю познакомиться с лучшими производителями из разных стран мира. Кофе – самый ароматный напиток в мире. По разнообразию изысканного аромата и непревзойденного вкуса кофе вне конкуренции. Кроме того, кофе обладает стимулирующим действием, он проясняет ум, ускоряет мышление, придает бодрость. В последние десятилетия появление новых методов и аппаратуры позволило получить объективные результаты, подтверждающие благотворное влияние кофе на организм человека. Это позволило одержать победу в «холодной войне» против кофе, которую ведут производители других напитков, и вывести его из «черного списка» вредных напитков. Сейчас кофе полностью реабилитирован, и уже не стоит вопрос: пить или не пить его.



ЧАЙ «ТАШКЕНТСКИЙ»



НОВОСТИ В МОРЕ ЧАЯ В МАРТЕ

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



При покупке чая Шери/Кволити на 750 рублей Кволити Цейлон дарит чай Шери фруктовый (20 пакетиков) и возможность выиграть один из 5 романтических ужинов в ресторане Тандур.



Акция Анрайз – За покупку чая Анрайз на 950 руб. подарок 50 гр. чая Анрайз.

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

Интернет-магазин
www.morechamag.ru



Море чай
группа ВК
www.museumtea.ru



Музей чай
www.museumtea.ru



ЕДИНАЯ КАРТА
ПЕТЕРБУРЖЦА

Подробнее на портале:

ekp.spb.ru

Горячая линия:

+7 (812) 246-17-17



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, ул. Савушкина, 128, (вход с туристской ул.), тел.: 8-952-200-21-69
3. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-288-92-28
4. м. Владыкинская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
6. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Гражданский пр., Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-29-71
8. м. Девяткино. Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино. Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
10. м. Дубнено ул., Дубнено д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», 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.: 8-953-343-71-56
14. Купчино, ул. Дмитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. Купчино, ул. Йрослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
16. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-65
17. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-66-54
18. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
19. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
20. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
21. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
22. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Маяковская, Невский пр-т, д. 74-76, тел.: 8-900-644-65-14 **NEW**
24. м. Межународная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 8-921-917-89-01
25. м. Московская, ул. Алтайская д. 14, тел.: 8-952-200-29-71
26. м. Петроградская Вокзал, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-655-07-95
27. м. Нарвская, пр. Репетерографский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01
29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-200-29-78
30. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 8-950-034-54-82
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. Пionерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
34. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
35. м. Пр. Большой, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
36. м. Пр. Большой, пл. Пятилеток 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»
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.: 8-952-200-28-71
42. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, тел.: 8-950-046-87-77 **NEW**
43. м. Пушкинская/м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-215-45-64
44. м. Пушкинская/м. Биржевая, ул. Биржевая, д. 11, тел.: 8-952-200-28-57
45. м. Межународный центр чаев, Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
46. м. Садовая, Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
47. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-94-92
48. м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел.: 8-952-200-22-56
49. м. Удельная, ул. Енотавская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
50. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
51. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
52. м. Чернышевская, 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. 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. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, корп. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-558-51-12
 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. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши 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, тел.: 8-863-244-10-90
 12. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
 13. Тюмень, ул. Эрты, 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
 14. Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керен»
- База «Море чая» № 116 (март 2022). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: Ти № 178-02199 от 11 марта 2017 г.
- Учредитель: ООО «Борисов дом «Риблик». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
- Издатель: ИП Илья А. Смирнов. Адрес: 190009, г. Санкт-Петербург, БОХ1268, Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
- Главный редактор: Борисов А. С.
- Отпечатано в типографии ООО «Биографический комплекс «Дизайн», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, лит. А.
- № заказа: 125-736 от 09 февраля 2022 г.
- Дата выхода в свет: 01.03.2022 г. Тираж 35000 экз.
- Распространяется бесплатно.

