



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 118 (июль, 2022)



ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

Реальность мрачна, чай ослепительно ясен.  
Жизнь суха, чай – как чистый осенний поток.  
Реальность – темная ночь, чай – луна над головой.  
Пути мира – пахнущий зной, чай – свежий ветер в лицо.

Су Дунпо, китайский поэт



### Лимонад с зеленым чаем

Зеленый шелк – зеленый неферментированный китайский чай. В классический вкус зеленого чая вплетаются цветочные ноты, яркий и чистый аромат сочных трав. Чай проходит сложную ручную обработку. Его прозрачный настой с травянистыми, каштановыми и ореховыми нотками оставляет сладкое свежее послевкусие.

В предвкушении беспечных теплых летних дней, готовим из китайского чая лимонад. Лимонад у нас будет не простой, а на основе чая, конечно. Можно взять и черный, но для более освежающего эффекта лучше зеленый. Недаром в жарких странах Востока предпочитают употреблять жажду именно зеленым чаем, часто с добавлением мяты. Мы взяли китайский зеленый чай от Чай Бао «Зеленый шелк», потому что его свежий яркий насыщенный вкус идеально подходит для такого напитка.

#### Нам понадобится:

- Чай «Зеленый шелк» – 8–10 граммов;
- Два лимона;
- Пучок свежей мяты;
- 1,5–2 литра воды.

#### Приготовление

Заварим чай в большом стеклянном чайнике, или сразу в двух. Для этого прогреем посуду кипятком, поместим в нее лист и зальем 8–10 граммов листа 1,5–2 литрами воды температурой 85°. Или заварим чай в чайнике меньшего объема, и после, процедим настой в графин, добавив кипяченой воды до нужного объема. Но вкуснее будет, не разбавляя, а сразу заварить много чая.

Лимон и мяту помоем. Из лимона выжмем сок в графин с чаем, можно для красоты добавить несколько долек. Добавим мяту.

Теперь напиток нужно полностью остудить, лучше даже в холодильнике. При подаче можно добавить лед.



### Холодный газированный чай с клубникой

Золотая улитка – полностью ферментированный чай. В китайской терминологии – красный. В Европе и России, где его особенно любят, принято считать черным. Чайники имеют форму спящей улитки. Каждая маленькая спираль – это бережно скрученная фlesh (почка и два листочка). Каждая почка покрыта золотистым ворсом. В этом плотном завитке хранится аромат цветущих деревьев, спелых фруктов и щедре солнце чайных плантаций. Прогрейте чайник из глины кипятком, поместите в него чай и заварите. Улитки прошмынутся и медленно развернутся в целые листочки с почками. Вы почувствуете, как воздух словно бы сгущается медовой сладостью, становится светлее и теплее. Настой золотисто-рубинового цвета с согревающим пьянящим ароматом. Вкус сухофруктов и меда, долгое карамельное послевкусие. С первым глотком солнце наполнит вас изнутри.

Вот и настало время холодных чайных коктейлей! Сегодня мы приготовим искрящийся и шипучий напиток на основе чая. Украшим его вкус спелой сочной сезонной клубникой. Такой коктейль бодрит, освежает, и дарит неповторимый летний ягодный аромат.

#### Нам понадобится:

- Чай Золотая улитка 1,5 чайные ложки;
- 200 граммов свежей клубники;
- Сахар – 4 столовые ложки;
- Минеральная вода с газом – 400 мл;
- Кипяток – 400 мл.

#### Приготовление

Заварим чай, процедим, и дадим ему остыть в холодильнике. Помытую и очищенную клубнику отправим вместе с сахаром в чашу блендера, оставив пару ягод для украшения. Превратим ягоду в пюре. Соединим холодный чай и ягодное пюре. Перед подачей добавим охлажденную газированную воду.

#### Летние рецепты напитков на основе китайского чая

ЛЕТНИЕ РЕЦЕПТЫ  
напитков  
на основе  
китайского чая



### Ягодный смузи с зеленым чаем

Люй Ча – классический китайский зеленый неферментированный чай. Он обладает ярко выраженным ароматом, дает прозрачный крепкий настой, который подарит ощущение свежести – сочную свежесть цвета, яркую свежесть аромата и тонкую свежесть вкуса. Почувствуйте, как облако травянистого аромата наполнит комнату и наслаждайтесь плотным и немножко терпким вкусом чая. Легкость мыслей, подаренная этим чаем, поможет сконцентрироваться на повседневных задачах.

Как на счет получить порцию витаминов, зарядиться бодростью и немного подкрепиться? Давайте приготовим ароматный и сытный ягодный смузи.

Это – сочетание пользы ягод и зеленого чая, здоровый легкий перекус, и отличное начало дня.

#### Нам понадобится:

- 5–6 граммов зеленого чая Люй Ча от Чай Бао;
- 1 спелый банан;
- Стакан любых ягод свежих или замороженных, у нас смородина, клубника и голубика;
- Полстакана растительного молока, у нас овсяное;
- Стакан кипятка.

#### Приготовление

Заварим чай, можно в чаше с колбой или в небольшом чайнике. Не бойтесь перезаварить, терпкий вкус нивелируется ярким ягодным взрывом, смуглится банановой сладостью и растительным молоком. Поэтому заварим чай покрепче, чтобы оно был все-таки заметен в этом бокете.

Банан очистим, и вместе с ягодами поместим в чашу блендера, туда же процедим чай. Теперь нужно все хорошенько взбить вместе. Когда нужная консистенция достигнута, введем молоко и смешаем все на медленных оборотах. Разольем по бокалам, по желанию украсим веточкой мяты. Приятных чаепитий!

Лхаке Канри,  
чайный эксперт



## НЕОБЫЧАЙНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ПРИГОРОДАМ ПЕТЕРБУРГА

**Внимание! Внимание! Поезд, следующий по маршруту «Пригороды Петербурга», отправляется с первой платформы. Просьба занять свои места, заварить ароматный цейлонский чай и приготовиться узнать историю появления величественных дворцов и прекрасных парков недалеко от северной столицы.**

### Наша первая остановка – станция Петергоф.

Впервые Петергоф упоминается в исторических документах в 1705 году, как «путевой двор» по дороге из Петербурга на остров Котлин. В 1714 году начинается строительство императорской загородной резиденции, которая, по замыслу Петра I, красотой и величием должна была превосходить французский Версаль. Идея расположения и первоначального оформления Петергофского дворца принадлежала Петру I. Дворец достраивался и менялся на протяжении более ста лет.

Парковый комплекс Петергофа насчитывает 176 фонтанов, каждый из которых является произведением инженерной и художественной мысли.

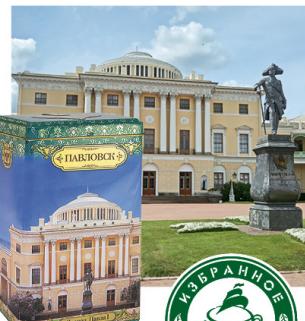
### Продолжаем путешествие идвигаемся в сторону Царского села.

Датой основания города принято считать 13 (24) июня 1710 года, когда земли будущего Пушкина были подарены Петром I своей будущей жене Екатерине Алексеевне. При Елизавете Петровне Царское село становится императорской резиденцией, а при Александре I в 1808 году – активно застраивается и получает официальный статус города.

Царское Село – мировой памятник архитектуры и садово-паркового искусства. Екатерининский дворец – это яркий представитель отечественного барокко, Александровский дворец – блестящий образец классицизма. Три главных парка Царского Села занимают территорию больше, чем государство Монако, а на их территории размещено более сотни памятников: дворцы и павильоны, мосты и крамольные монументы, а также различные сооружения в стилистике готической, турецкой, китайской архитектуры.



В красочные банки и шкатулки вложен 100% цейлонский черный крупнолистовой чай фирмы Маброк. А хороший чай – повод продолжить деликатесами впечатлениями от увиденного и услышанного в процессе приятного чаепития.



В нескольких километрах от Царского села находится еще один примечательный город – Павловск.

История Павловска или Павловского села началась, когда по случаю рождения великого князя Александра Екатерина дарует своему сыну и наследнику Великому князю Павлу Петровичу и его супруге Марии Федоровне угодья в долине реки Славянки.

Над проектом и реализацией Павловского дворца успели поработать многие известные архитекторы: Чарльз Камерон, Винченцо Бренна, Андрей Воронихин, Карло Росси, Джакомо Каравени. А Павловский парк – один из самых больших пейзажных парков в Европе. Превращение леса в парк происходило как за счет новых посадок деревьев, так и за счет сложных вырубок с целью формирования перспективных видов в ландшафте. Зато сейчас прогулки в Павловском парке, пожалуй, одно из любимых мест времяпрепровождения петербуржцев.

### Завершающее путешествие в Гатчине.

Впервые Гатчина упоминается в Новгородской Писцовой книге в 1499 году как село Хотино. В 1765 году Екатерина II дарит Гатчинское имение своему фавориту, Григорию Орлову. А спустя восемьдесят лет, после смерти Орлова, Екатерина выкупает Гатчину у его наследников и также передает «сызу Гатчину с таможенным домом» своему сыну.

Гатчина стала любимым местом пребывания будущего императора Павла. Он частично перестроил дворец, а перед ним обустроил огромный плац для проведения военных парадов. Основной резиденцией стала Гатчина и для императора Александра III, во времена правления которого в городе начали функционировать первая в России международная телефонная сеть.

Надеемся, вам понравился наш маршрут. А если вы захотите привезти из поездки сувенир родным и близким, то обратите внимание на серию прямоугольных банок и шкатулок с магнитом «Пригороды Петербурга».

Кирценко Анастасия,  
брэнд-менеджер «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЕ ЧАЙ»

## ИВАН-ЧАЙ



В деревне годовой запас этого напитка, высушивает его на простыне в проветриваемом затененном месте и с удовольствием пьет в течение года. Второй вариант – зеленая технология – скручивание и быстрое высушивание при высокой температуре, и черная – заваривание, скручивание, ферментация, фиксация и сушка при высокой температуре.

1. Иван-чай также легко отдает в напиток свои полезные вещества, как и обычный чай, примерно за 5 минут. И способ заваривания горится такой же, как и для обычного чая. Необходимо отметить, что большинство других трав требуют для полной экстракции длительного времени в круглом кипятке и водяной бане. В этом плане иван-чай – чемпион России по экстрактивности.

2. Иван-чай не содержит кофеина, т. е. годится всем без ограничений.

3. Иван-чай – вкусный напиток, напоминающий обычный чай.

4. Иван-чай содержит много полезных веществ:

- флавоноиды (кверцетин, кемферол, оказываемое спазмолитическое желчегонное и мочегонное действие);
- дубильные вещества (до 20% дубильных пигментов листьев группы, обладающих вяжущими противовоспалительными и кровоостанавливающими свойствами);

- сплазм (до 15%, что обеспечивает мягкительные и обволакивающие свойства, помогает снимать воспаления, судороги, утолять боли);

- хлорофилл (зеленый пигмент растений, поглощающий световую энергию, стимулирует заживление ран, улучшает обмен веществ);

- пектин (увеличивает срок хранения чая);

- витамины – особенно много каротина (провитамина А) и витамина С (до 200–388 мг – в 3 раза больше, чем в апельсинах);

- микрозлементы, стимулирующие кроветворение (железо, медь, марганец и другие).

Уникальный состав определяет многообразие целебных свойств иван-чая. Это легкое слабительное, мягкительное, обволакивающее, разозжливляющее, болеутоляющее, противосудорожное действие. Есть утверждение, что у него самый высокий среди растений коэффициент противовоспалительного действия! Так же известно его транкилизирующее действие ( успокаивающее, уменьшающее чувство напряжения, тревоги, страха). Иван-чай эффективен при заболеваниях мочеполовой системы, для профилактики простатита и усиления потенции.



Иван-чай – продукт для здорового и вкусного питания. Сыре для иван-чая «Купеческого» собирают в экологически чистых районах Нижегородской области, а затем обрабатывают по особой технологии. Эта технология позволяет сохранить все полезные свойства кипрея, его приятный вкус и пользу, а также создавать уникальные продукты с натуральными фруктовыми и травяными добавками.



Иван-чай Емельяновской БиоФабрики – это напиток для здорового питания, помогающий поддерживать организм в прекрасном состоянии. Снятие стресса и тревоги, противовоспалительный эффект и усиление защитных функций организма входят в число ключевых способностей натурального иван-чая.



Компания Тавант занимается производством, разработкой и реализацией натуральных черных, зеленых, оздоровительных, плодово-ягодных, фруктовых, травяных чаев и натуральные пищевые добавки с 1996 года. Горчаковский Иван-чай это великолепное сочетание трав, плодов и ягод. В чае сохранены вкус, аромат и полезные свойства.

Листья для иван-чая Мама Карелли заготавливаются строго в установленное время, в период цветения – с конца июня до начала августа. Сыре собирается собственными бригадами или закупается у проверенных местных сборщиков, чтобы быть уверенными в его происхождении. Поэтому в чае не могут оказаться листья, собранные вдоль оживленных автомобильных трасс или в городской черте.

# ЧТО У НАС СЕГОДНЯ К ЧАЮ?



**Заварите чаю! Мы начинаем наше погружение в сладкие миры кондитерской продукции Старой России.**

## Вечная классика

«Трушки сенной пасточки, да осколок белого камня!» – так говорили в далеком прошлом, в Российской империи. Чай соединяется с сахаром в России уже более двух веков. В XVIII и начале XIX века доминировал сахар тростниковый, который попадал в Россию по двум путям: из колоний Нового Света через европейские рынки и караванами из Китая, через Сибирь. В XIX веке тростниковый сахар вытесняется уже отечественным продуктом из сахарных свеклы. Ну и, конечно, мы не должны забывать про мед, видов которого в Старой России было огромное количество.

## Обычные сладости

Среди обычных «закусок» к чаю было огромное множество привычных нам продуктов. Тут и сахарные сухари, и «конфеты» (так тогда называли конфеты). Ждали на столе поданными Империи пастилья, варенье, сухофрукты, орехи, вафли, мармелад и масса других вкусностей. Но это все понятно и банально. А были ли необычные десерты, которые подавались в конце застолья и после и/или вместе с чаем? Те, про которых мы уже успели подзабыть? Конечно, были! Вот о них давайте и поговорим!

## Анисовые лепешки

Держите вкусный рецепт: 400 граммов муки, 400 граммов сахара, 8 разбитых яиц, горсть аниса. Перемолот анис в мелкую крупу (большая часть добавляется в тесто, немного остается на обсыпку лепешек сверху). Лепили лепешки одной или разных форм. В прошлом сковороду нужно было смазать воском, но в наше время такие сложности уже не нужны, есть бумага для выпечки. Посыпать анисом и убрать в печь. Простейший традиционный рецепт из быта наших предшественников.

## «Розы»

Готовилось тесто, на которое шла мука, 6 желтков, 2 белка, сахар и две юрочки белого вина. Массу вручную

взбивали 25 минут (для этого в наши дни есть удивительные технические приспособления, работающие от розетки и резко сокращающие время указанного процесса). Взять тесто, его раскатывали. Той же самой рюмкой, которой отмеряли белое вино, выдавливали из теста кружочки. Смазывали их разбитым сырьем яйцом с добавленным сахаром и склеивали так что четыре кружка. Получившееся слоеное тесто бросали в кастрюлю с кипящим маслом. Края склеенного теста прилипали друг к другу и появлялись красивые розочки, которые осторожно выкладывали на сите сушиться.

## Глазурь для сладостей

В прошлом множество продуктов, предназначенные для чайепития, покрывали глазурью. В наше время ее состав в кондитерских изделиях лучше не смотреть, поберечь нервы. Да что там, даже сам состав современной кондитерской продукции вообще лучше не читать (особенно на ночь). В прошлом все было куда проще, берите рецепт на заметку. Взбивали белки, выжимали сок половины маленького лимона или большого помидора. Добавлялся сахар-песок, который выпадал «загустителем» этой массы. Сахара добавляли на глаз столько, чтобы у глазури получалась консистенция «мази», которой покрывалась очередная вкусняшка к чаепитию. Глазурь использовалась и для того, чтобы рисовать и писать что-либо на кондитерских изделиях.

## Рисовые вафли к чаю

И сразу вкусный рецепт! Разварить 200 граммов риса в молоке, добавить 200 граммов растопленного сливочного масла, 5 яиц, 2 ложки дрожжей, 400 граммов муки, сливки, немного соли. Тесту дают взойти в теплом месте и затем выпекают на железном противне, посыпая сахаром и корицей. Кстати! В дореволюционной России также выпекали сахарные вафли с кардамоном, а еще любили вафли на сливках.

## Салат из сушеной вишни

Еще одно забытое блюдо прошлого. Да, несмотря на странное название, это также десертное блюдо. Заготовленные в сезон сбора вишни сушили. Когда планировался большой домашний праздник, приготовление к нему в дореволюционной России обычно начинали за несколько дней. Сухие вишни выкладывали в стеклянную банку. Варили уксус с сахаром, либо медом, либо сахарным или фруктовым сиропом. Заливали эти варевом вишни и давали им настояться в банке не менее 3-4 дней, после чего подавали такие «восстановленные» сладкие вишни к столу.

## Редкие вкусности

Среди редких вкусностей, которыми баловали себя и близких в России до 1917 года, были, к примеру, суфле-блыны, с закатанными в них мармеладом. Куда же чаепитие без сладенького... С мармеладом подавали и обычные блыны. Одним из вариантов десерта, который был известен еще с дореволюционного периода, были трубочки со сливками. Да, это то, что (уже в сильно упрощенном виде) мы помним со времен ССР. Просто сливки со временем начали заменять на какой-то иностранный наполнитель. Вечная линия на упаковке и дешевление.

## Сироп из чернослива

К чаю прекрасно подходил и подававшийся в вазочках сироп из чернослива. Из слив извлекали косточки, которые толкли в керамической или каменной ступке. Брали 100 граммов чернослива, 100 граммов сахара, закладывали все это в кастрюлю и разваривали на медленном огне. Ждали момента, когда черносливы полностью разварятся, а сам сироп укинет до достаточной густоты. Готовый сироп процеживали сквозь сито и подавали к столу. Кстати, процеживание в дореволюционной России было не самым простым: ставили два стула, а к их спинкам привязывали марлю, через которую и сцеживали что-то в подставленную снизу посуду.

## Желе из груш, которое в XXI веке уже не попробовать

Груши чистили и варивали в сиропе. Готовыми, их выкладывали на тарелку

и ставили охлаждаться на лед. Сироп, в котором проваривались груши, не выливали. Туда добавляли лимонную цедру, выжатый из этого же лимона сок, столовую ложку белого рома (да, вот с этим компонентом в наше XXI век усе все совсем не так просто, но его худо-бедно еще можно чем-то заменить), столовую ложку осетрового кляя (с осетриной тогда проблем не было), вымытой бумагой (в наше время бумагу отбеливают, а где искать бумагу, в которую кроме дерева точно ничего не добавляют – большой вопрос), готовый сироп процеживали через марлю или салфетку. Потом вливал в форму для желе небольшую часть, подожаривали, на подмороженное – выкладывали кусочек проваренной груши, заливали его сиропом и застуживали окончательно. Таким образом кусочек вваренной груши оказывался внутри замороженного сиропа. Готовые груши уже в желе выкладывали на блюдо, обкладывали оставшимися кусочками вываренных в сиропе груш, а оставшиеся сиропом поливали все блюдо сверху. Заметьте, что блюдо не содержит никаких стабилизаторов, усилителей вкуса и аромата и прочей продукции химической промышленности. Поэтому натуральные компоненты, увы, в наше время, столь души и труда в таком блюду вряд ли кто-то вложит. Да и столь редкие компоненты – просто беда! Жаль, что породовать себя тем самым вкусом, из-за которого в прошлом и посмотрят даже не на советский рецепт, а на дореволюционный этапом. Тот, когда все начиналось. В XIX веке блюдо заметно отличалось – тогда делали миндальные колечки. Сладкий миндаль, в количестве 200 грамм, опшаривали киялкитом и снимали с него кожницу. Очищенный от кожицы миндаль очень мелко нарезали. Затем – выкладывали на вощеную бумагу и оставляли подсыхать в месте с низкой влажностью. Насыпав в большую фаянсовую или каменную ступку 200 граммов сахарной пудры, добавляли туда 2 белка из яиц и сок лимона. Мешали до тех пор, пока масса не начинала подниматься. Засыпали заготовленный покрошенный миндаль и снова размешивали. Готовую массу выкладывали на ровную поверхность. Для этих целей предлагалась использовать ровную металлическую крышку, но это может быть и металлический противень. На этой ровной поверхности массу ровняли в квадрат и ножом отрезали маленькие короткие полоски, из которых формировали колечки. Осталось только запечь и можно подавать к чаю!

в чашке этот заварной крем с малиной и проваривался на пару. Блюдо посыпало сверху сахарной пудрой. Эстеты дополнительно плясировали крем раскаленной металлической лопаткой. Подавался десерт к чайному столу в горячем виде.

## Миндальные кольца

Многие помнят вкус советского миндального печенья. В наш XXI век его можно купить без особых проблем, но вот только вкус уже совсем не тот, что сохранился в памяти с быльих времен. Кроме недостаточно качественных ингредиентов и изменения классической рецептуры, зачастую, еще и недорезают. Последнее обстоятельство, как я считаю, уже просто возмутительно! Время погрузится в прошлое и посмотрят даже не на советский рецепт, а на дореволюционный этапом. Тот, когда все начиналось. В XIX веке блюдо заметно отличалось – тогда делали миндальные колечки. Сладкий миндаль, в количестве 200 грамм, опшаривали киялкитом и снимали с него кожницу. Очищенный от кожицы миндаль очень мелко нарезали. Затем – выкладывали на вощеную бумагу и оставляли подсыхать в месте с низкой влажностью. Насыпав в большую фаянсовую или каменную ступку 200 граммов сахарной пудры, добавляли туда 2 белка из яиц и сок лимона. Мешали до тех пор, пока масса не начинала подниматься. Засыпали заготовленный покрошенный миндаль и снова размешивали. Готовую массу выкладывали на ровную поверхность. Для этих целей предлагалась использовать ровную металлическую крышку, но это может быть и металлический противень. На этой ровной поверхности массу ровняли в квадрат и ножом отрезали маленькие короткие полоски, из которых формировали колечки. Осталось только запечь и можно подавать к чаю!

Познакомиться со сладостями к чаю и их историей, как и самыми разными сортами чаев, можно в городе Санкт-Петербурге в Музее Чая по адресу: набережная реки Фонтанки, 91.

Приходите знакомиться с чайными традициями стран Европы, Индии, Цейлона и Китая.

Иван Соколов историк чая, к.и.н.  
научный руководитель Музея чая  
на Фонтанке, 91



В кафе Ти Лаунж при музее Море чая можно попробовать голубые вафли с синим тайским чаем Анчан. Никаких красителей. Голубой цвет достигается добавлением в тесто небольшого количества Анчана или Клитории Тройчатой. Именно цвета – основа синего чая, который очень любят тайцы.

Анчан обладает целым рядом полезных свойств: улучшает зрение, чистит сосуды, способствует укреплению волос, улучшает память, способствует нормализации обмена веществ, признается натуральным антидепрессантом.



# МУЗЕЙ ЧАЯ

[www.museumtea.ru](http://www.museumtea.ru)  
 (812) 310-36-98  
 WhatsApp +7(911)086-86-60



В музее представлено почти 700 экспонатов XIX-XX веков и несколько инсталляций, которые позволяют рассказать о 380-летней истории чая в России и главных чайных странах мира, значениях в нашей истории Великого чайного пути и чайного купечества, о культуре чаепития и чайных аксессуарах различных периодов. В Ти Лайнже обычно проходят дегустации после экскурсии, чайные посиделки, проводятся различные мастер-классы и мероприятия. Здесь можно и просто отдохнуть, и попить превосходного бодрящего чая, и подкрепиться.

Обзорная экскурсия длится примерно 1 час. После экскурсии гостям предлагается принять участие в дегустации 6 необычайных сортов чая и с помощью ведущего угадать эти сорта, о которых рассказывалось во время экскурсии. Эта чайная игра обычно очень нравится участникам, и они радуются каждому угаданному сорту. Дополнительно в кафе можно заказать сладости и авторские вафли. Чайпите длится примерно 30 минут и позволяет гостям отдохнуть набраться сил для дальнейших путешествий.



# МЕРОПРИЯТИЯ

[www.museumtea.ru](http://www.museumtea.ru)  
 (812) 310-36-98  
 WhatsApp +7(911)086-86-60



Друзья, каждую пятницу мы организуем чайный вечер в чайном кафе на Фонтанке, 91. У вас есть возможность получить новые знания и умения, насладиться живым общением в небольшой уютной компании, а также познакомиться с чайными традициями разных стран, узнать о новых чаях. Мы с вами окунемся в мир истории и культуры далеких стран и, конечно, вместе приготовим и выпьем вкусный чай.

Чайная школа приглашает новых учеников. Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их историей, учатся отличать качественные чаи и правильно их заваривать, осваивают таинство чайной церемонии. История чая, чайные легенды, герои, традиции, категории оценки чая, варка чая методом Лу Юя ждут вас.

## Акция Чай недели возвращается!

Скидка до 21% на избранный ассортимент. Каждую неделю новый ассортимент чая, участвующего в акции. Следите за объявлениями в магазинах и на сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)



## НОВОСТИ В МОРЕ ЧАЯ

Интернет-магазин  
[www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)



Музей чая  
[www.museumtea.ru](http://www.museumtea.ru)



Спрашивайте весенний чай нового урожая 2022 года в мае в магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. Новости сети узнавайте на нашем официальном сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru) и в группе ВК «Море чая».

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

## Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните информацию на сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.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. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-18, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-23-21
6. м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
8. м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Муринский пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74
10. м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89
11. м. Елизаветская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаветский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Кондитерский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-343-71-56
14. м. Купчино, ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
16. м. Купчино, пр. Настасиников, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-200-25-05
17. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-66-54
18. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-03
19. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
20. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
21. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
22. м. Маковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
24. м. Московская ул., Алтайская д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
25. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
26. м. Московские ворота, Московский пр., д. 103 тел.: 8-952-288-45-06 **NEW**
27. м. Нарвская, Старолетгерфский пр., д. 41, тел.: 8-953-140-11-36
28. м. Новочеркасская, проспект 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. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68
31. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27 тел.: 981-47-59, 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.: 23-49-00
34. м. Пискарская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
35. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-289-59-80
36. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
37. м. Пр. Большевиков, Пятилеток д. 2, (вход через антепеку), 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.: 8-952-200-28-09
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 тел.: 8-996-773-81-29 **NEW**
41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-200-21-92
42. м. Приморская, ул. Наличная, д. 49 тел.: 8-950-046-81-77 **NEW**
43. м. Пушкинская/м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64
44. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
45. м. Международный центр чая м. Сennaya, 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. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 10/1, тел.: 8-952-200-22-56
49. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36
50. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
51. м. Черниговская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
52. 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. Кирши, 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, тел.: 8-863-244-10-90
12. Таганрог, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
13. Помень, ул. Эрье, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
14. Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керун»

Газета «Море чая» № 118 (июль 2022). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № Т78-0219 от 11 июня 2022 г. Учредитель: ООО «Боргский дом «Рибка». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.

Издатель: ИП Илья А. Аарес - 190009, г. Санкт-Петербург, ВОК1266, Адрес: 190009, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.

Главный редактор: Бобикова А. С.

Отпечатано в типографии ООО «Биографический комплекс «Деца», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10.

№ заказа ДБ-1340 от 20 июня 2022 г.

Дата выхода в свет: 01.07.2022 г. Тираж 35000 экз.

Распространяется бесплатно.

