

По приглашению Российской Ассоциации Международного Сотрудничества Санкт-Петербургское Общество Дружбы со Шри-Ланкой и «Море чая» на Фонтанке, 91 посетил с визитом Главный секретарь крупнейшего буддистского ордена Шри-Ланки Достопочтенный Паллеканде Ратанасара Маха Тхеро.

Достопочтенный Паллеканде Ратанасара Маха Тхеро является крупным общественным деятелем Шри-Ланки, заместителем председателя Общества Дружбы Шри-Ланки с Россией, настоятелем семи монастырей, первым преподавателем русского языка на Шри-Ланке, обладателем золотой медали им. А.С. Пушкина за заслуги в распространении русского языка. Он прибыл в Петербург с учеником – выпускником Университета дружбы народов, буддистским монахом Достопочтенным Суриявею Ганадасси Тхеро.

Целью визита стало укрепление традиционных дружественных связей между Шри-Ланкой и Россией в нынешнее сложное и для Шри-Ланки, и для России время, а также пасторский визит в буддистскую общину Санкт-Петербурга. Достопочтенный Паллеканде Ратанасара Маха Тхеро посетил Пискаревское мемориальное кладбище, Дачан, Екатерининский дворец в Пушкине и собрание местной буддистской общины. Остальное время гости провели в Обществе Дружбы за разговорами о перспективах сотрудничества между нашими странами. В музее «Море чая» Достопочтенный Паллеканде рассказал историю отношений России и Цейлона начиная с Афанасия Никитина, Ивана Минаева, Сиримава Бандаранайке и до наших дней. Во встрече приняли участие депутат ЗАКСа Санкт-Петербурга Наталья Астахова, председатель правления Санкт-Петербургского общества дружбы со Шри-Ланкой Анна Бойкова и президент этого общества Александр Чудок.

Гости выразили убежденность в том, что все слои ланкийского общества, в том числе буддистское монашество, с добротой относятся к россиянам, что наши страны связывают многолетние дружественные отношения и взаимная симпатия, и надежду на укрепление и развитие культурных, экономических и политических связей. Все мы знаем, что Шри-Ланка переживает не самые благоприятные для страны времена: народные недовольства, смена правительства и финансовый кризис, приведший к дефициту топлива и продовольствия на острове, не могли не сказаться на жизни людей. Однако ланкийцы настроены оптимистично, в том числе и по отношению к возобновлению прямых авиарейсов из России в Шри-Ланку.

Большинство населения Шри-Ланки исповедует буддизм. Поэтому буддистские монахи играют большую роль в общественной жизни страны и традиционно выступают за дружбу Шри-Ланки и России даже в это непростое время, что и подтвердил их визит. И это дает нам надежду на продолжение добрых отношений этой страной и ее народом, продолжение поставок столь любимого в России цейлонского чая и возобновление прямых рейсов Аэрофлота на Шри-Ланку.

И, конечно, во время встречи гости пили настоящие цейлонские чаи Кволити и Маброк, которые очень хвалят, после купив такие чаи в подарок русским друзьям.

В многонациональном государстве Шри-Ланка, где на небольшой территории проживают буддисты, мусульмане, индуисты, христиане, и даже древние племена охотников, все живут в мире, что подтверждается списком праздников, которые относятся к индуизму, исламу, буддизму, христианству и являются нерабочими днями на всей территории страны.

Учитывая, что 76% населения все же исповедует буддизм, большинство праздников в году относятся именно к этой религии, особенно учитывая традиции Буддизма.

Во всем мире буддисты с глубоким почтением относятся к празднику полнолуния. Считается, что день, когда луна сияет в полном своем великолепии, является одним из самых благоприятных дней лунного месяца, в среднем продолжающегося 29,5 дней. Праздник полнолуния называется «Поя». Само слово «Поя» пришло из языка Пали и Санскрита от слова «упосата», в переводе означающего «воздержание», и первоначально обозначало день поста. По общему правилу в этот день все магазины и офисы закрыты, а продажа алкоголя строже всего запрещена, даже туристам. Каждый год дни полнолуния приходятся на разные числа месяца, так как продолжительность календарного месяца не совпадает с продолжительностью лунного.

В дни праздника полнолуния и в другие буддистские праздники буддисты посещают храмы для богослужения. История Шри-Ланки насчитывает около 3000 лет. Развалины древнейших городов и крепостей, 8 объектов культурного наследия ЮНЕСКО, священные места паломничества последователей 4-х мировых религий – все это ждет вас на Шри-Ланке, прекрасном острове, хранящем тайны древних цивилизаций. И все-таки большинство знаковых мест относятся именно к буддистской религии. На территории Шри-Ланки множество буддистских храмов и символов.

Один из самых знаменитых буддистских храмов Шри-Ланки – Золотой храм в Дамбулле. Когда буддизм впервые появился на Шри-Ланке, а было это примерно в 4 веке до н.э., монахи вели довольно аскетичный образ жизни. Они обитали не в домах, а выбирали для себя естественно созданные пещеры. В 150 км от Коломбо была найдена пещера, в которой могло поместиться около 500 человек. В конце 2 века до н.э. в городе Анурадхапура появились захватчики, и король Валагамбаха, правивший в то время, был укрыт в пещере монахами. 14 лет король жил в этой пещере, а потом при поддержке вновь собранного войска вошел в столицу, выгнал захватчиков и вернул себе трон. После новой коронации король в знак благодарности подписал дарственную на пещеру главному монаху, расписав своды и стены пещеры, ставшие последствием буддистским храмом. Золотой пещерный храм находится на высоте около 160 метров, и для того, чтобы попасть в него, необходимо совершить подъем по каменным ступеням, которые начинаются от гигантской 30-метровой статуи сидящего Будды. Это современное сооружение. Под статуей расположен музей и магазин буддистской литературы.

Говоря о буддизме на Шри-Ланке, нельзя не рассказать и о Храме Зуба Будды в Канди – месте хранения самой священной реликвии буддизма – зуба Будды. Будда родился в Непале и в процессе медитации он достиг просветления, отправился по стране, проповедуя свое учение и умер в возрасте 80 лет. Как гласит легенда, в момент кремации земного тела Будды один из его учеников выхватил из погребального костра Божественный Зуб. По другой версии после кремации осталось 4 зуба, которые разделили на 16 частей и отдали в разные храмы на хранение. В течение восьми веков реликвия хранилась в Индии, но в середине 4 века н.э. индийская принцесса Хемамала привезла его на Цейлон, спрятав в своих волосах. Буддисты полагают, что обладание этой святыней дает возможность видеть низкое и благородное, проникать взором в разные уровни мироздания, предвидеть последствия мыслей и действий, как своих, так и других людей. Со священным зубом Будды связан самый красочный и торжественный буддистский праздник Эсала Перахера. В августе в горной столице и последнем королевском городе Канди происходит самое грандиозное празднество: с раннего утра десятки тысяч паломников из самых отдаленных мест стекаются в Канди, чтобы заранее занять место на тротуарах тех улиц, где ночью пойдет процессия. Все деревья украшают горящими разноцветными лампочками, а из громоговорителей доносятся молитвы, которые внутри храма читают монахи. В девять вечера, когда на небе появляется луна, из темноты возникает шерега мужчин в белых одеяниях, затем на высоких ходулях проходят жонглеры, подбрасывая вверх горящие кокосовые орехи. Вслед за ними движутся знаменосцы с флагами, на которых изображены львы, слоны, павлины. Начинают греметь барабаны, слышен звук флейт. В конце выступают слоны, увешанные горящими разноцветными лампочками, в расшитых золотыми нитками пополах, с серебряными наконечниками на хлыках. На третьем, самом крупном, слоне под шелковым балдахин, в блестящем ларце покоится Зуб Будды. Слон, который везет священную реликвию, так же почитается священным.

Санкт-Петербургское Общество Дружбы со Шри-Ланкой традиционно проводит праздники и фестивали, посвященные культуре Шри-Ланки в Международном Центре чая на наб. Фонтанки, 91. Следите за анонсами наших мероприятий на www.morecha.ru в разделе «Новости» и узнавайте о Шри-Ланке больше.





ЧАЙНАЯ ПОЛИЦИЯ НА СТРАЖЕ КАЧЕСТВА

Профессия «Титестер»

Название профессии образовано от двух английских слов: Tea (чай) и Taster (дегустатор). На русский язык название профессии можно перевести как «дегустатор чая».

Дегустатор чая является особым и востребованным специалистом в чайной промышленности. Работа такого специалиста – одна из самых трудных в мире сегодня, потому что требует от человека определенного таланта. Дегустация чая – это блестящая и увлекательная карьера на чайной фабрике, а также в области международной торговли чаем. Такой специалист высоко ценится и хорошо зарабатывает. Дегустация чая – это искусство, но чтобы овладеть им в реалиях современной чайной промышленности, оно должно быть подкреплено научными знаниями. Дегустатор чая, или титестер, должен иметь чувствительные вкусовые рецепторы, чтобы понять и дифференцировать вкус чая. Его обоняние должно быть не менее чутким, чтобы идентифицировать ароматы рассматриваемых чайных образцов. Поэтому титестер должен пожевывать определенными привычками и воздерживаться от курения, алкоголя и употребления пряных продуктов. Чтобы стать чайным дегустатором, нужно прежде всего знать все о процессах выращивания и производства чая на плантации. Такой специалист должен различать виды чая, его стандарты, сорта и купажи. А также разбираться в сельском хозяйстве, садоводстве, биологии и в пищевых технологиях. Помимо знаний о выращивании и обработке чая, хороший титестер должен в совершенстве овладеть наукой непосредственно дегустации чая. Традиционно мастерство в этой области обусловлено прежде всего опытом.

Дегустация цейлонских/индийских чаев

Набор титестера цейлонского или индийского чая состоит из трех предметов: кружки для заваривания чая, крышки для удобства слива настоя и изучения заварки, и емкости для полученного чайного настоя. На одну кружку берется 1 чайная ложка сухого чайного листа среднего размера. Мелколистистого чая следует брать меньше. Черный чай заливается в кружку кипятком, а зеленый водой, нагретой до 80°C. Черные чай завариваются около 5 минут, а зеленые от 1 до 3 минут в зависимости от сорта. Крышка имеет специальные зубчики, сводящие чай выливается во вторую емкость. Чайные листья при этом остаются в кружке. После этого мокрую заварку помещают на крышку для ее исследования.

Дегустация китайских чаев

Тестирование всех китайских чаев производится специалистами клуба китайской чайной культуры, работающими с китайским чаем не один десяток лет. Чай пьется по-китайски, методом пролива, то есть производится несколько последовательных заварок каждого образца. Чай оценивается по следующим критериям: внешний вид и аромат сухого листа, внешний вид и аромат сухого подогретого листа, аромат и вкус настоя. Отдельно уделяется внимание послевкусию, терпкости, фактуре чайного образца.

22 года Северо-Западному Клубу Чайной Культуры

В 2000 году, когда родилась идея создать в Санкт-Петербурге специализированный чайный клуб, в нашем городе почти не было элитного китайского чая. Многие казались утопией работа с элитным чаем. Невозможно было представить, что найдутся люди, которые готовы пить столь дорогие чаи. Но за годы работы Клуба ситуация с потреблением коллекционных китайских чаев в Петербурге кардинально изменилась. Сейчас в Петербурге появились уже тысячи ценителей, а сами чаи представлены во многих чайных магазинах, ресторанах и кафе. Не только наш клуб осуществил этот переворот в потреблении чая (или, точнее, возврат в наше прошлое, когда в XIX веке употребление классного чая в России и в Петербурге было почти повсеместным), но вклад Клуба, на наш взгляд, трудно переоценить. Тысячи людей в начале 2000-х годов впервые познакомились с по-настоящему элитными сортами чая именно в нашем Клубе. Только специализированную чайную школу закончили около 1000 человек, которые не пожалели нескольких вечеров на занятия чаем. Большая их часть осталась в Санкт-Петербурге и продолжает нести чайную культуру дальше в массы ценителей чая.

Старейший Петербургский клуб чайной культуры приглашает вас прикоснуться к китайской чайной традиции. Чай здесь заваривают по старинным рецептам и пьют только отборные китайские сорта под руководством чайных мастеров с многолетним опытом. Чайная церемония понравится и тем, кто глубоко погружен в чайную культуру, и тем, кому интересно немного приобщиться к ней. Во время церемонии вы узнаете об ее основных правилах, о чайных предметах – ее традиционных спутниках, о том, какое практическое и философское значение они несут. Не важно, давно ли вы идете по чайному пути или только что открыли его для себя, – за чашкой нашего чая вы отдохнете от забот и обретете истинную гармонию с собой и окружающим миром.

Как происходит дегустация чая перед его закупкой

Выращенный на плантациях чай поступает на чайные фабрики. Чтобы не ошибиться с ним и закупить качественный чай, требуется титестер. Качество чая в определенной упаковке должно быть неизменным от партии к партии, из года в год. Поэтому у дегустатора есть образец,

все параметры которого титестер хранит в своей голове и с которым он сравнивает пришедшие с аукциона чаи.

Титестер оценивает внешний вид чайного листа, исследует его на хрупкость, ломкость, обращает внимание на его цвет, форму, размер, наличие в нем мелких фракций. Далее он приступает к исследованию вкусовых качеств чайного настоя и изучает покрыв заваренный лист, его цвет, вид и запах. Только на основании всех полученных данных специалист может сделать вывод о тестируемом чайном образце.

Чтобы продегустировать чай, титестер, используя специальную ложку, зачерпывает чай из специальной титестерской емкости и всасывает чай из ложки с громким звуком. Это обусловлено тем, что таким образом чай попадает в рот с большей скоростью. На этой скорости чай орошает заднюю часть неба, оседая на нем мельчайшими каплями. Эти капельки помогают чайному дегустатору глубоко исследовать образец. Затем чай выплевывают в специальную плевательницу, и дегустатор передвигается к следующему опытному чайному образцу. Чайному дегустатору приходится пробовать большое количество образцов ежедневно, поэтому ему необходимо сплевывать его, чтобы не выпивать литры чая.

Чайная полиция в Море чая

Главная задача титестера в компании-производителе чая – сделать купаж заданного вкуса по наименьшей цене. А вот в компании, работающей с розничными покупателями, задача титестера исключить ошибки производителя или же недобросовестный обмен путем увеличения в купаже доли дешевых составляющих. В «Море чая» есть специальный Комитет контроля качества, он же «Чайная полиция», который следит за выпускаемой в продажу продукцией. В нашем комитете работают дегустаторы чая с 15-летним опытом. Из каждой вновь прибывшей партии чая отбираются образцы всех позиций. Все образцы подвергаются сначала органолептическому контролю. Чай должен иметь хороший внешний вид, чашки – быть яркими и блестящими, должно быть минимальное количество крошек и черешков. Все это влияет на оценку. Затем все образцы завариваются в стеклянных чайниках или в гайванках (в случае с китайскими чаями), то есть таким же способом, каким потом их будут заваривать большинство потребителей. Через прозрачный чайник можно оценить цвет и интенсивность настоя, а при дегустации – его полноту и вкус на соответствие стандартам данного чая.

Специалисты Чайной полиции, как и титестеры производителя, должны держать в голове особенности каждого сорта, чтобы сделать правильный вывод. Если чай не соответствует стандарту, чайная полиция принимает одно из двух решений – утилизировать чай (если он совсем не годен) или снизить цену до уровня более дешевых сортов соответствующего качества.

Мы можем сказать, что за почти 30 лет работы с нашими партнерами мы предъявляли им претензии по тем или иным чаям всего несколько десятков раз – для такого долгого сотрудничества это очень редко. Менее, чем в 1% случаев. И всегда ошибки со стороны цейлонских или китайских чайных фабрик случались не по злому умыслу поставщиков, а в связи с недочетами на производственном или неправильным хранением на фабриках и неправильной транспортировкой. И сегодня мы можем поблагодарить наших поставщиков за качество.

СТАНДАРТЫ ЦЕЙЛОНСКОГО ЧАЯ

Оранж Пеко – Orange Pekoe (OP)

По одной из версий термин «Оранж» происходит от голландского слова «oranje», что переводится как королевский, и этим термином обозначают все высококачественные чаи. Есть еще версия – качественный чай поставлялся в Голландию для Оранского королевского двора.

Для этого чая с кустов собирают первый и второй взрослые (8-10 дней) листья после того, как почки полностью раскрываются. В сухой заварке листья должны быть крупными (от 8 до 15 мм) и однородными. Этот сорт практически не содержит типсов, но имеет высокое содержание ароматических масел, поэтому настой очень ароматен. Также этот чай характерен вкусом с горчинкой благодаря большому содержанию дубильных веществ. Кофеина в этом чае немного меньше, чем в FOP и FBOP, т. к. в нем используют более взрослые листья, в которых содержание кофеина меньше, чем в типсах и молодых листьях. Под этим же стандартом с буквой А (OPA) продается чай с менее однородной скруткой, который чуть менее ароматен, зато быстрее заваривается и дает более насыщенный настой (образцовое качество — Шери в черной пачке или чай Кволити в красной), а с цифрой 1 очень хорошо скрученный чай (образцовое качество в чае Шери Супер OP1). Чайники скручены как палочки.

Иногда можно встретить в некоторых торговых марках на пачках крупнолистового чая слово «высокогорный». Как правило, это неправда. На высокогорье крупнолистовые чаи не производятся, а надписи сделали просто ради красоты, даже не подозревая, что этот вкусный чай растет как раз на невысоких холмах.

Брокен Оранж Пеко – Broken Orange Pekoe (BOP)

Брокен – Broken (B) означает, что для чая, в написании стандарта которого есть буква B, используют лист, разломанный на несколько мелких частей. Чем более мелкие части листа используются в чае, тем меньше в нем аромата. Но зато такой чай быстро заваривается и более полно выделяет в настой содержащиеся в нем вещества, то есть такой чай более экономичен. Большинство россиян любят средние или крупнолистовой чай. Мелкий чай типа BOP среди любителей чая в России спросом почти не пользуется, а вот в Европе этот экономичный выгодный чай популярен. Но и в этой категории есть подходящие нам сорта. Например, чай стандарта BOP1 – это хороший листовый чай с красивыми ровными чайниками среднего размера. Чай достаточно ароматный и насыщенный. Подходит для тех, кто не слишком любит нежные ароматы, склонен к натуральной насыщенной пище, пряному и твердому образу мыслей и жизни.

Флаувери Оранж Пеко – Flowery Orange Pekoe (FBOP)

Буква F (флаувери) в начале стандарта означает, что для этого чая собирают два первых от верха молодых листочка и нераспустившуюся почку. В сухой заварке можно видеть маленькие белые вкрапления, так как почки обычно недифференцируются. Кстати, именно поэтому они и придают чаю особый цветочный вкус. Количество почек очень сильно влияет на вкус, крепость и цену чая. Благодаря типсам чай имеет более тонкий и нежный, чем OP, вкус и аромат. Размер чайнок в сухой заварке меньше, чем в OP, а содержание кофеина больше. В названии этого стандарта чайного листа буква «B» означает, что лист резанный. Чем более мелкие части листа используются в чае, тем меньше в нем аромата. Зато такой чай быстрее заваривается, дает крепкий настой и более экономичен. Цифра 1 в стандарте FBOP1 означает большее содержание типсов и более тщательную сортировку. Такой чай в любой марке можно назвать чаем с повышенным содержанием типсов. Пример FBOP – чай Шери в синей пачке.

Пеко – Pekoe (P)

Этот чай состоит из более коротких и более взрослых, чем OP, листьев. В сбор идут, как правило, 3–4-листные флеша. Поэтому в этом чае меньше содержание кофеина, чем в OP, зато он имеет более выраженную горчинку во вкусе, что нравится многим любителям чая. Чем более взрослый лист, тем более зрелыми становятся и фенольные соединения, тем более ярко проявляются в настое содержащиеся в листьях дубильные вещества (танины и катехины, или, иначе, чайные фенолы), которые и дают эту самую горчинку. Чай из взрослых листьев любим многими, кто ценит насыщенный, почти вязущий настой (особенно полезный для пищеварения) и не стремится к большой насыщенности напитка кофеином. Пример – чай Шери в темно-зеленой пачке.

Фаннингс. Чайная мелочь – Dust (BOPF)

Если буква F стоит в конце аббревиатуры, то она обозначает очень мелкий чай – фаннингс. Обычно такие стандарты чая используются для чая в пакетиках. Такой чай мгновенно заваривается, даже через бумагу, но практически не имеет натурального аромата. Все эфирные масла улетучились, так как при измельчении были разрушены межклеточные переборы. Поэтому чай в пакетиках часто специально ароматизируется, например, ароматизатором с запахом бергамота. У нас в пачках такой чай не пользуется спросом. Только в пакетиках.

Экстра Спецл – Extra special (Ex Sp)

Очень редко в конце аббревиатуры стандарта добавляют эти буквы. Чай экстра спецл — это лучший и дорогой черный цейлонский чай. Рассматривая сухую заварку такого чая, мы увидим очень много белых точек (недифференцированных типсов), в десятки раз больше, чем в чае FOP. Соответственно, и вкус этого чая уникален. Когда пьешь такой чай, как будто попадаешь в настоящий райский благоуханный сад и вспоминаешь, что по одной из легенд именно на острове Цейлон и был рай для Адама и Евы. Конечно, цена такого чая очень высока. На аукционе в Коломбо его стоимость в 10-15 раз выше, чем, например, у чая FBOP. Производится такого чая менее 1% от общего количества, а в Россию он практически не поступает из-за высокой цены.

Цифра 1 в аббревиатуре стандарта

Иногда в конце аббревиатуры стандарта можно увидеть цифру 1. Эта цифра обозначает более высокое качество, чем среднее, или более высокое содержание типсов, или самые отборные листья, или очень ровную и особенно аккуратную скрутку листьев.

Необходимо помнить, что внутри каждого стандарта существует несколько уровней качества, которые могут отличаться по цене в 2 и более раз. Эти уровни не имеют общепринятого обозначения. Поэтому разные торговые марки под одним и тем же стандартом могут предлагать чай совершенно разного качества.

Чайная фабрика «Кволити Цейлон» знакома покупателям магазинов «Море чая» уже почти 30 лет, ведь наша сеть сотрудничает с ней со дня открытия первого магазина в Санкт-Петербурге. За много лет чаи «Кволити» и «Шери» полюбили россиянам, а их высокое качество не меняется и по сей день, как в далеком 1993 году и обещал Джозеф Джаявардена, директор и основатель чайной фабрики «Кволити Цейлон». Компания начала свой долгий путь в 1989 году, и с первых дней ее главным принципом стало поддержание высокого качества продукции, а главной ценностью – покупатели. Ассортимент «Шери» и «Кволити» в основном состоит из чистых черных чаев разных стандартов, среди которых и 3 самых популярных в России стандарта Цейлонского чая: особо крупнолистовой чай OP, оптимально сочетающий крепость, терпкость, аромат и мягкость вкуса; крупнолистовой чай PEKOE, производимый из взрослых 8-дневных листьев с наименьшим содержанием кофеина, дающий терпкий и полезный для пищеварения настой; среднелистовой чай с типсами FBOP, наиболее крепкий и ароматный чай.

«Шери» – это 100% Цейлонский чай. Отличное цейлонское качество чая гарантируется знаком «Цейлонского льва», который разрешается размещать только на 100% Цейлонском чае, выращенном и упакованном на Шри-Ланке.



ИНДИЯ И РОССИЯ. ЧАЙНАЯ ДРУЖБА

Россия и Индия традиционно являются дружественными государствами. Настоящий индийский чай, который так любим в России, помогает укреплению взаимоотношений между нашими странами.

Море чая принимает участие во многих официальных мероприятиях, связанных с Индией. 10 августа мы участвовали в открытии Фестиваля «Петербург-Индия. Диалог культур», проводимого Санкт-Петербургской Ассоциацией Международного Сотрудничества к 75-летию Независимости Индии, а также к 75-летию установления дипломатических отношений между нашими странами. Мы выступили с докладом. И, конечно, угостили высокопоставленных гостей фестиваля отличным индийским чаем Голден Типс. В ходе встречи состоялся дружеский обмен мнениями о перспективах поставок индийского чая в Россию с Генеральным Консулом Индии в Санкт-Петербурге господином Кумаром Гауравом и другими официальными индийскими представителями. Крепкий насыщенный Ассам, нежный Дарджилинг и восточная Масала от Голден Типс очень понравились гостям. Многие из тех, кто ещё не является покупателями магазинов «Море чая», обещали ими обязательно стать.

Мы доверяем чаю Голден Типс, и вот почему: Индийская компания «Голден Типс» была основана в 1933 году. Ее миссия – сделать доступными высококачественные 100% индийские чаи, выращенные и упакованные в регионе произрастания. Уже четвертое поколение семьи основателя компании ставит на первое место преданность делу, страсть к чаю и уважение к людям. Чай расфасовывается в регионе произрастания сразу после сбора урожая и поэтому сохраняет всю полноту своего неповторимого аромата и вкуса. Благодаря лицензионному соглашению с Чайным комитетом Индии, все чаи марки Golden Tips сертифицированы как 100% индийский чай без примесей других чаев. Компания получила разрешение от Чайного комитета Индии на использование на своей продукции знаменитых официальных логотипов: логотип «Индийский чай», логотип «Дарджилинг», логотип «Ассам» и логотип «Сикким», логотипы «Дуарс» и «Кангра». Присутствие таких знаков на упаковках является знаком подлинности происхождения чая и гарантии его высокого качества.

Фотограф: А. Черзов



НОВОСТИ МОРЕЯ ЧАЯ В СЕНТЯБРЕ

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

Интернет-магазин
www.morechamag.ru



Море чая
группа ВК



Музей чая
www.museumtea.ru



Акция «Чай недели»
возвращается!

Скидка до 21% на избранный ассортимент. Каждую неделю новый ассортимент чая, участвующего в акции. Следите за обновлениями в магазинах и на сайте www.morecha.ru



Подарки с чаем
и сладостями

Большой выбор готовых подарков к любому случаю в магазинах море чая и в интернет-магазине www.morechamag.ru.



Доставляем чай
по всей России,

а при заказах на сумму от 3 000 руб. доставка по РФ бесплатная.
www.morechamag.ru

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться. Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

1. м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 8-952-200-23-42
2. м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (выход 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.: 572-75-14, 8-952-200-23-21
5. м. Гражданский пр., Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14, 8-952-200-27-21
6. м. Гражданский пр., Светлановский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43
7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, тел.: 8-952-200-21-83
8. м. Девяткино, Прикозальная пл., д. 5, тел.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Муромо, 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. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-21-83
12. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Командантский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купчино, ул. Димитрова, д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Ярослав 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.: 377-46-54
18. м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, тел.: 8-904-608-40-53
19. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (выход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79
20. м. Лиговский пр., ул. Развезжаха, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31
21. м. Лоановская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89
22. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
24. м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-86-01
25. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95
26. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, тел.: 8-952-288-45-26 NEW
27. м. Нарвская, Старопетергофский 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. Новочеркаский, 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. Басейная, д. 27, тел.: 981-47-55, 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. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 8-953-93-56-35
37. м. Пр. Большевиков, пр. Патилоток, д. 2 (выход через аптеку), тел.: 8-952-200-26-92
38. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голжкова, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75
39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-99
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160, тел.: 8-956-773-81-29 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. Международный центр чая м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98
46. м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-39
47. м. Спортивная, Большой пр. П.О., 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. 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. Чернишевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-904-425-64-55
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 «Восточники»
3. Вологодский, Вологодский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 26, к. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30
7. Кингисепп, пр. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
8. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТК «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, пр. Ворошиловский, д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
12. Татарск, пер. Комсомольский, д. 16, тел.: 8-918-529-97-90
13. Тюмень, ул. Зяева, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
14. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

Газета «Море чая» № 119 (сентябрь, 2022). Распространение. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 78-01562 от 11 ноября 2020г.

Учредитель: ООО «Городской дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ермакова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Куря А. К. Адрес: 190001, г. Санкт-Петербург, BOX1268. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ермакова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Болотова А. С. Отпечатано в типографии ООО «Санкт-Петербургский полиграфический комбинат». Адрес: 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, лит. А, помещение 44. № заказа ИР-4545 от 11.08.2022г. Дата выхода в свет: 01.09.2022г. Тираж: 30 000 экз. Распространяется бесплатно.



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