



## ТРИ ЧАЙНЫХ СОКРОВИЩА ИНДИИ



ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

в штате Западная Бенгалия. Чай Дарджилинг не получится вырастить или произвести нигде в мире, кроме района Дарджилинг. Это самый дорогой и самый знаменитый в мире индийский чай. Чай Дарджилинг при заваривании дает цвет от бледно-лимонного до бледно-янтарного. Во вкусе чай имеет мускусно-сладкие ноты, похожие на мускатное вино. Но он также может иметь нежный фруктовый и цитрусовый вкус.

В 1970–90-е годы индийский чай из провинции Асса в России был номером 1 и наиболее популярным. А вот любимый во многих странах светлый и ароматный дарджилинг имеет в России сравнительно немногих поклонников.

Чай был посажен в Дарджилинге в начале 1800-х годов. Несправедливое качество и вкус дарджилингских чаев являются результатом благоприятного климата, особенности почвы, высоты над уровнем моря и щадящей обработки чайного куста. Более 10 миллионов килограммов чая (примерно по 1 чашке чая Дарджилинг на одного жителя Земли) выращивается каждый год здесь на 17 500 гектарах земли. У местного чая есть свой особенный, редкий аромат, так любимый энтузиастами по всему миру. Чай Дарджилинг – это Бреди, класс лукс. Чай Дарджилинг – один из самых желанных чаев в мире. Каждое утро, когда туман нависает над горами, сборщицы чая отправляются по крутым горным тропам к 87 особенным садам, где растет знаменитый во всем мире чай Дарджилинг. Скрытые облаками плантации простираются на сотни гектаров. Считается, что Гималайский хребет является обителью божества Шанкера Махадевы, и именно дыхание Бога приносит ветру, охлаждающие заливные солнцем долины, и туман, приносящий им влагу. Как шампанское является продуктом района Шампань во Франции, так и чай Дарджилинг может быть произведен только в индийском районе Дарджилинг. Только на упаковку со 100% Дарджилингом можно наносить специальный логотип – девушка с чайной флейтой в руке. Приобретая чай Дарджилинг, вам нужно найти его логотип на упаковке, иначе вы не получите того особенного вкуса, которого следует от него ожидать.

Во вкусе настоящего Дарджилинга есть редкое очарование, которое отличает его от других чаев. Это один из самых редких и самых дорогих чаев, которые можно попробовать во всем мире. Тонкий мускатный аромат чая лучше наслаждаться в чистом виде, без молока и сахара.

### Масала

Это черный индийский чай, который смешивается с индийскими специями – кардамоном, имбирем, перцем, гвоздикой, лавровым листом и корицей. Иногда его заваривают с молоком, но часто пьют и заваривают кипятком, как обычный чай. Этот чай не только подогревает, но и создает особое восточное настроение, хорош и против простуды и гриппа, улучшает аппетит, повышает жизненный тонус.

Чай Масала – это напиток, приготовленный на основе черного чая (часто гранулированного) с добавлением смеси индийских специй и трав. Созданный первоначально в Индии, напиток приобрел всемирную популярность, став неотъемлемой частью чайных карт во всем мире. Традиционный состав чая Масала включает в себя черный индийский чай, зеленые стручки кардамона, палочки корицы, гвоздику, молотый имбирь, черный перец, но за много лет существования напитка во многих странах появились разнообразные его версии. Рецепт чая Масала не фиксирован, и во многих семьях, не говоря о странах, есть собственные варианты его приготовления. Тем не менее, чай Масала традиционно состоит из пяти основных компонентов: чай, кардамон, имбирь, молоко и сахар. В качестве основы современного чая Масала обычно используют крепкий индийский чай Ассам. Благодаря его терпкости и насыщенности специи и подсластители не перебивают его вкус. Из специй доминирующую роль в составе играет смесь специй, называемая «кархада», состоящая из имбиря и зеленных стручков кардамона. Другие пряности обычно являются дополнением к кархаде. Иногда подают масала-чай с одной или несколькими палочками корицы, звездочками аниса, семенами финикса, перцем, мускатным орехом и гвоздикой. В западных странах используют душистый перец, чтобы заменить корицу и гвоздику. А в Индии более типично использование гвоздики.

Другие возможные ингредиенты включают мускатный орех, черный кардамон, чили, кориандр, лепестки розы или корень солодки. Некоторые люди предпочитают небольшое количество тмина или кайенского перца.

### Дарджилинг

Дарджилинг – это дыхание Гималаев. Дарджилинг – место, где рождается самый легендарный чай в мире. Район Дарджилинг простирается на северо-востоке Индии, среди великих Гималаев,





## ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ СО ШРИ-ЛАНКОЙ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



# 65 лет официально исполняется дружбе России и Шри-Ланки

19 августа 2022 года в Санкт-Петербурге в Международном центре «Море чая» на Фонтанке, 91 состоялась дружеская встреча посла Шри-Ланки в России профессора Джинти Линнаге с членами правления Санкт-Петербургского Общества Дружбы со Шри-Ланкой. На встрече присутствовали члены Правления Общества, представляющие ЗАКС, Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга, Санкт-Петербургскую Ассоциацию Международного Сотрудничества, Кунсткамеру, Санкт-Петербургский Государственный Университет. Организовать встречу помог почетный консул Шри-Ланки в Санкт-Петербурге Ваграм Захари.

В этом году мы отмечаем 65-летие установления дипломатических отношений Шри-Ланки. Все эти годы между нашими странами сохраняются дружественные отношения и плодотворное сотрудничество. Посол Шри-Ланки Джинти Линнаге, Председатель правления Петербургского Общества дружбы Анна Бойкова и все выступающие с удовольствием отметили этот факт.

Россияне очень любят цейлонский чай. И многие из тех, кто еще не был на Шри-Ланке, мечтают о путешествии в эту прекрасную страну. Госпожа Посол ответила на волнующие нас вопросы и проинформировала, что скоро будет возобновлено авиасообщение между нашими странами, в том числе из Санкт-Петербурга, а в Шри-Ланке будут принимать карта Мир.

На встрече были намечены пути к началу изучения в Санкт-Петербургском Государственном Университете сингальского языка и установления более тесных отношений между университетами Петербурга и Шри-Ланки, увеличения взаимного туристического потока между нашим городом и Шри-Ланкой при активном участии Комитета по развитию туризма, проведения совместных культурных мероприятий, роста взаимных финансовых расчетов в национальных валютах и многое другое.

И, конечно, мы пили настоящий цейлонский чай.



Цейлонский чай и индийский чай традиционно любимы в России. Черный терпкий насыщенный напиток по презентации является лидером продаж среди российских чаев. Чай – это история, палиющее солнце и труд тысяч людей,ложенный на всех этапах производства, их любовь к своему делу, которой пропитана каждая чаинка. Пусть он подарит покупателям «Море чая» частичку южного тепла, радости любви к природе.

# 75 лет официально исполняется дружбе России и Индии

Дружбе Индии и России официально 75 лет. Для нас Индия – это интереснейшая древняя культура, индийские танцы и, конечно, индийский чай.

9 сентября в Море чая на Фонтанке 91 прошел праздник индийского чая и танца. Праздник прошел в рамках Фестиваля «Петрбург-Индия. Диалог культуры», проводимого в нашем городе при участии Общества дружбы с Индией и Генерального Консульства Индии в Санкт-Петербурге. Было много гостей, посетили праздник и Председатель правления Санкт-Петербургской Ассоциации Международного Сотрудничества Маргарита Федоровна Мудрак.

Проводниками в мир Индии стали три чайных индийских сокровища: крепкий Ассам, мускатный Даражолинг и пряный чай Масала и, конечно, красочный индийский танцевальный спектакль в исполнении Ларисы Рогозы – руководителя студии индийского танца «Куджан». Лариса подробно рассказала о значениях жестов в исполненных ей танцах и связанных с ними восточную мифологию.

Мы особенно рады, что наш вечер любезно посетил Генеральный консул Индии в Санкт-Петербурге Кумар Гуправ, рассказав гостям об истории огнешиной Индии и России и пожелав пить качественный индийский чай, который россияне любят уже много десятков лет.

И, как говорится, «Хинди Руси бхай бхай».

Международный центр чая и Музей чая на Фонтанке, 91 традиционно проводят праздники и фестивали, посвященные культуре Индии и Шри-Ланки. Следите за новостями наших мероприятий на нашем сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru) в разделе «Новости» и узнавайте о Шри-Ланке больше.



Видео отчет о визите Посла Шри-Ланки Профессора Джаинти Линнаге в Петербургское Общество Дружбы со Шри-Ланкой и Международный центр «Море чая».



Видео отчет о визите Генерального Консула Индии в Санкт-Петербурге в Международный центр «Море чая» для участия в вечере индийской культуры.



# ДАВАЙ ПОШЕНИМСЯ!

Шен пуэр – пуэр «ожидающий зрелости».

Льется из чайника теплый прозрачный янтарь, в чашке струится медом солнечный свет. Сущеные спелые фрукты сдобрены терпкими горными травами. Куст, растущий на склоне в далекой Юньнани, бережно окутан густым туманом. Уютный аромат зреющего листа расслабляет тело, отводя его от усталости. Ясность острой дух окрыляет, делая разум подобным птице, летящей над краем.

Несколько столетий карavana из местечка Иу возили зеленый пресноводный чай по Древнему чайному пути в Монголию и Тибет, а с восемнадцатого века и в Россию. Путь был непростой и занимал несколько месяцев, а часто и более года. Чай, спрессованный для удобства транспортировки, прел при высоких температурах днем, а ночью охлаждался. Таким образом, пуэр проходил естественную ферментацию (процесс окисления).

В семидесятые годы прошлого столетия был изобретен способ ускоренной ферментации – метод «блаженного скирдования». Но шен пуэр не утратил своей популярности и по-прежнему любим чайителями чаи, наряду с чаем пуэром.

Сегодня древний чай готовят на заводах, строго соблюдая технологию. Шен пуэр любят и пьют не только на его родине, в округе Сишуваньбанина, но и далеко за его пределами.

Кроме прекрасного освежающего вкуса и аромата шен пуэр обладает целебными свойствами:

- выводит токсины и шлаки
- благотворно влияет на пищеварительную систему
- улучшает циркуляцию крови
- снижает уровень холестерина
- чистит печень
- улучшает работу желчного пузыря

Есть расхожее мнение, что качество пуэра определяется его возрастом. Стоит заметить, что не только и не столько годы придают очарование его вкусу. Здесь большую роль играет качество сырья и еще несколько факторов, таких как: погодные и климатические условия, в которых чай вырос, возраст деревьев, из которых он собран. На вкусовые качества влияют особенности почвы и то, как часто с этих кустов собирают чай. Только после того как необходимые условия соблюдены и чай притовлен должным образом, можно рассчитывать на то, что длительное выдерживание шен пуэра благоприятствует его вкусу. А именно, сделает его более глубоким, насыщенным, мягким и объемным.

Шен пуэр хорошо заваривается проливом в посуде из керамики. Многообразие и полнота его вкуса раскрывается при верке методом ЛЮ (на открытом огне).

Одна из самых популярных форм шен пуэра – блин весом 357 граммов, также его прессуют в «кирпичи», «звезды» и «таблетки». Бывает и рассыпной шен. Он более редкий и ценный.

В «Море чая» много разнообразных шенов.



## НОВОСТИ МОРЯ ЧАЯ В ОКТЯБРЕ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавца магазина «Море чая» и на сайте [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru). Все вышеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О профилакции акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавца. В группе ВК «Море чая» непрерывно проводятся выгодные акции для покупателей.

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

Море чая  
группа ВК

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



### Акция «Чай недели» возвращается!

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

### Чайные коктейли и горячие вафли

Кафе при Музее чая на Фонтанке, 91 порадует всех чаек новыми рецептами напитков на основе чая.

### Доставляем чай по всей России,

а при заказах на сумму от 3 000 руб. доставка по РФ бесплатная.  
[www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

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.morechamag.ru](http://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. Владимирская, 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. Скандинавский, д. 109, тел.: 8-904-338-96-43

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

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

9. м. Девяткино, Мурин, пр. Авиаторов Балтики, д. 11, тел.: 8-952-201-22-74

10. м. Дубнено, ул. Дубенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-201-21-89

11. м. Елизаветская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71

12. м. Красногвардейская, ул. Энгельса, д. 5, тел.: 364-80-33

13. м. Кондратьевский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-952-341-17-68

14. м. Купчино, ул. Дмитриева д. 20, тел.: 8-952-353-29-17

15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33

16. м. Ладожская, пр. Настасинское, д. 31, к. 1, тел.: 8-952-201-25-65

17. м. Ленинградская, пр. Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54

18. м. Ленинградская, пр. Ленинский пр., 93 к. 1, тел.: 8-904-608-0-53

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

20. м. Лиговский пр., ул. Рязанская, д. 40, тел.: 8-952-368-34-31

21. м. Поморская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-79-80

22. м. Малаяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-952-344-04-03

23. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85

24. м. Московская ул. Английская, д. 14, тел.: 8-921-917-86-01

25. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-65-67-95

26. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, тел.: 8-952-288-05-26 NEW

27. м. Нарвская, Старолитейский пр., д. 41, тел.: 8-952-140-01-36

28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 8-952-200-28-01

29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 8-952-201-29-78

30. м. Озерки, ул. Есенина, д. 12, тел.: 8-952-200-28-68

31. м. Парна Победы, ул. Бассейной, д. 27, тел.: 982-07-55, 8-950-034-54-82

32. м. Парни 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.: 8-952-201-26-01

35. м. Пионерская, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80

36. м. Пионерская, п. Ленинин, д. 3, тел.: 8-981-909-58-35

37. м. Пр. Большевиков, пр. Петяяко, д. 2 (вид через аптеку), тел.: 8-952-200-25-92

38. м. Пр. Ветеранов, ул. Ленин Галицкого, д. 53, тел.: 8-952-200-28-75

39. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», тел.: 8-952-200-28-68

40. м. Пр. Петровский, пр. Петровский, д. 150, тел.: 8-906-773-44-29 NEW

41. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8-952-201-21-82

42. м. Приморская, ул. Наличная, д. 69, тел.: 8-952-045-81-77 NEW

43. м. Пушкинская (г. Зеленогорск) ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-15-64

44. м. Рыбацкая, пр. Прибрежная, д. 13, тел.: 8-952-200-29-57

45. Можайский городской центр чая

46. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел.: 310-36-98

47. м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-99

48. м. Спартаковская, Большой пр. П.С., д. 1, тел.: 232-04-92

49. м. Технологический институт, ул. Красногвардейская, д. 8/2, тел.: 8-952-200-22-56

50. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел.: 8-952-357-67-36

51. м. Чернова, пр. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43

52. м. Чернова, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-952-425-64-55

53. м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-65-48

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Красного, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 36

2. Великий Новгород, ул. Московская, д. 112, ТЦ «Вспомогательный»

3. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 66, тел.: 8-911-733-33-99

4. Выборг, пр. Ленина, д. 29

5. Зеленогорск (Калининградская обл.), ул. Большая Ореховая, д. 26, 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12

6. Кингисепп, Балтийская Северная, д. 30, тел.: 8-904-518-04-80

7. Кингисепп, пр. Петра Первого, д. 29, тел.: 8-906-618-04-30

8. Киршино, пр. Торосова, д. 33, ТРК «Киршин Плаза», 1 этаж

9. Москва, Волгоградский пр., д. 277, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-529-49-33

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

11. Ростов-на-Дону, пр. Воронежский, д. 35-38, тел.: 8-863-244-10-00

12. Таганрог, пр. Константина, д. 16, тел.: 8-918-520-97-00

13. Томск, ул. Энгельса, д. 22, Маркт «Заречный», тел.: 8-952-777-11-50

14. Калуга, пр. Никитина, пр. Дзержинского, 9, ТРЦ «Березка»

Зап. «Море чая» № 120 (открыт, 10/29). Фотоальбом.

Здесь изображены различные виды чая, а также фотографии чайных салонов, информационные материалы и наставления по чаепитию.

Зап. № 120 (закрыт, 10/29). Справочник.

Издательство: ООО «Березка» (Рублево). Адрес: 191023, г. Санкт-Петербург, ул. Никитина, д. 6, лит. А.

Издатель: ИП Чудаков А. И. Адрес: 191023, г. Санкт-Петербург, ул. Никитина, д. 6, лит. А.

Факс: 8-952-340-00-00. E-mail: [bereska@yandex.ru](mailto:bereska@yandex.ru)

Часы работы: с 10:00 до 20:00.

Число телефонов: 8-800-229-20-22.

Дата выхода в свет: 01.10.2022 г. Цена: 50 000 руб.

Распространение бесплатно.