

С нового года принято начинать новую жизнь, или хотя бы пробовать что-то новое. Вот и More чая решило изменить традицию встречать праздник цейлонским чаем. На этот раз в подарочных упаковках «Избранное из Моря чая» с символом года – китайский чай Дань Хун. Благородный сорт входит в список самых знаменитых китайских чаев.

Насыщенный и крепкий, понятный и непритязательный Дань Хун – идеальный чай для повседневного чаепития. Утром поможет собраться и настроиться на рабочий лад. Среди дня прояснят мысли, заставят сконцентрироваться на делах и придаст силы. Один из самых распространенных китайских чаев в России и любимец англичан.

Дань Хун традиционно производят в провинции Юньнань. «Дань» – старое название этой провинции. «Хун» означает красный. То есть Дань Хун дословно можно перевести как «красный чай из Юньнани». Британцы же его называют «юньнаньским черным». Первое упоминание о нем датируется тридцатыми годами прошлого столетия, когда местный чай обработали по новой технологии и представили его на выставке. До этого в Юньнани делали только шен пуэр, который пользовался спросом внутри провинции, продаваясь в Сычуани, а также в Тибете и других соседних странах. Сегодня Юньнань славится не только своим шен и шу пуэром. Красный чай из Юньнани не менее знаменит в Европе и России.

Россияне любят его за тонизирующие свойства. Готовый напиток красного золотисто-янтарного цвета имеет сильный фруктово-ореховый аромат. Вкус терпкий, насыщенный, с древесными и хлебными нотками, с оттенком черносмородины. В Англии такой чай пьют с молоком. Он сочетается со сладостями и лимоном. Хорошо пить Дань Хун после обильной трапезы, так как он способствует пищеварению. Еще он снижает физическую усталость, «разгоняет кровь» и помогает согреться. Благотворно влияет на состояние зубов и позволяет сосудам оставаться эластичными.

Для заваривания подойдет керамический чайник или толстостенная гайвань. Воду лучше нагреть до 95°C. Чтобы избежать излишней терпкости, не стоит держать лист в воде больше 20 секунд.



Зайц – символ года по китайскому календарю. Год зайца официально начнется в ночь с 21 на 22 января.

Новый год – это самый главный и самый продолжительный праздник в Китае. Стремясь воссоединиться с родными, китайцы, живущие в других провинциях и странах, устремляются домой. Перед торжеством в доме проводят генеральную уборку, выбрасывают хлам, освобождают пространство для богатства и счастья. После вся семья собирается за праздничным столом. Это самый значимый момент года для китайской семьи, ведь все ее члены в сборе. Новогодний стол ломится от яств, символизируя благополучие семьи в следующем году. Большинство жителей страны ложатся спать сразу после того, как в полночь отгремели фейерверки, ведь им предстоит праздновать первый день первого лунного месяца. В эту пору принято проводить время в кругу семьи: меняться подарками, совместно покупать цветы, гулять в парке. В первые три праздничных дня родственники и друзья ходят в гости друг к другу и дарят подарки. После чего гуляния продолжаются еще две недели. В пятый день Нового года празднуют день рождения Бога Достатка. Восьмой день – праздник семьи. В десятый день жители молятся Небесному Нефритовому Императору, чтобы тот помог всем страждущим. Пятнадцатый день завершает празднования. В этот день на подоконники ставят загаженные свечи, а здания украшают яркими фонариками для того, чтобы души, желающие посетить мир людей, нашли дорогу домой. Как и в России, в Китае считается, что Новый год – лучшее время для примирения, времена, когда нужно забыть обиды ушедшего года и пожелать друг другу счастья. В 2023 году Китай будет отмечать наступление Нового года 21 января. А мы присоединимся к празднованию чашечкой отличного китайского чая Дань Хун.

ЧА БАО Произведено и упаковано в Китае

Дань Хун

Полностью ферментированный чай, в китайской терминологии – красный. Чай насыщенный и крепкий, пряный, понятный и непритязательный. Идеальный чай для повседневного чаепития. Один из самых распространенных китайских чаев в России. Вкус терпкий насыщенный с древесными и хлебными нотками, с оттенком черносмородины. Дань Хун снижает физическую усталость, помогает при психологическом утомлении.

Вот уже 20 лет мы сотрудничаем с компанией «Хунань Ти Груп» из города Чанша, которую выбрали в качестве поставщика и фасовщика китайского чая марки «Ча Бао». Компания производит чай на 71 фабрике по изготовлению высших сортов китайского чая, который выращивается на 74 собственных чайных плантациях. Кроме выращивания, производства и продажи чая, «Хунань Ти Груп» занимается научными исследованиями в области чая и продвижением культуры его потребления.

Заяц

Заяц с древних времен считается в Китае очень благоприятным символом. Китайские императоры украшали свою одежду изображением зайца, веря, что оно способно принести успех и долголетие. За любовьбельность и способность быстро размножаться зайца считают символом семейного счастья, а за ловкость, быстроту и бдительность – оберегом и символом удачи.

Видео о чае Дань Хун



ЧАЙ С МАНЯЩИМ АРОМАТОМ



В 1727 году китайская империя Цин и Российская империя подписали Кяхтинский договор о правилах торговли и границах между государствами. Он дал старт большой торговле между нашими странами.

Сквозь бескрайние просторы пустыни Гоби потянулись ниточки торговых караванов. Эти «нити», как их метафорично называли в те времена, буквально связали Азию и Европу, познакомили мир с чаем, который был основным товаром Великого Пути.

Каждый верблюд – ведь только эти животные подходят для транспортировки груза через пустыню – вез несколько десятков килограммов чая, упакованного особым образом.

Пустыня Гоби, или Шахо, как ее называли в древности, – обширный регион в Центральной Азии на территориях Монголии и Китая – самое резко континентальное место на планете. Температура воздуха здесь летом поднимается до +40°, а зимой опускается до -40°.

Из-за отсутствия мостов по Великому Чайному пути караваны передвигались зимой, когда реки замерзали, образуя естественную переправу. Люди и животные вынуждены были как-то греться в таких суровых погодных условиях. Кроме холода, путешественник рисковал встречей с диким зверем: ирбисом и горбатым бурьмом медведем. А еще по сей день от местных жителей и путешественников можно услышать рассказы о злых духах пустынной местности. Поэтому, останавливаясь на ночлег, участники караванного похода вынуждены были разводить костры, у которых грелись, готовили пищу и могли чувствовать себя в относительной безопасности. Среди скучной растительности пустыни можно встретить саксаул, и еще несколько видов кустарников и деревьев. Вероятно, они служили топливом для костра. Таким образом, изо дня в день, а караван был в пути порой больше года, чай напитывался ароматом древесного дыма.

Чай, доставленный караванным путем через приграничный городок Кяхта в России, назывался «кяхтинским», а европейцы называли его «русским» или «караванным», оттуда и пошло название «Русский Караван».

Так что же из себя представляет чай, с интригующим названием, который славится своим богатым дымным ароматом?

Как ни странно, эта смесь популярна на Западе, и малоизвестна в России. Рецепт ее восходит именно к тем временам, когда чай доставляли караваны верблюдов. Тогда, говоря «кяхтинский» или «караванный», подразумевали именно китайский чай, привезенный сухопутным путем. Благодаря вкусовым качествам, он высоко ценился среди гурманов.

Сегодня «Русским Караваном» могут называться смеси из разных чайных регионов, сейчас это не только Китай. В состав купажа, в зависимости от производителя, может входить Цейлонский или Индийский чай.

Чаще всего это смесь нескольких видов чая. Обычно это Китайский Кимун, который придает напитку терпкий насыщенный вкус и красивый рубиновый цвет, и поджаренный Лапсанг Сушонг, который дарит чаю дымные оттенки.

Но бывают и варианты на основе цейлонского и даже индийского сырья, каким и является «Русский Караван» от Голден Типс. Знакомый многим сбалансированный плотный вкус чая с плантаций Индии, дополненный смолистыми дымными нотками, рождает ассоциации с уютом, который можно ощутить сидя у камина. Натуральное копчение на дровах дарит тепло и безмятежность зимнего вечера в кругу семьи, когда за окном выпадает снег, а в очаге потрескивают и дымятся поленья. Напиток навевает воспоминания о небывалых путешествиях,

ПРИКЛЮЧЕНИЙ

Чай Голден Типс «Русский караван» – это 100% индийский чай с богатым дымным ароматом. Натуральное копчение на дровах дарит чаю особенный вкус и аромат.

Рецепт чая восходит именно к тем временам, когда чай доставляли караваны верблюдов. Передвигаясь зимой по Великому Чайному пути, люди и животные вынуждены были как-то греться в суровых погодных условиях. Останавливаясь на ночлег, участники караванного похода вынуждены были разводить костры, у которых грелись и готовили пищу. Изо дня в день в течение года, пока караван был в пути, чай напитывался ароматом древесного дыма.

Сегодня чай «Русский караван» производится индийской компанией Голден Типс высоко в горах Дарджилинга путем естественного копчения, которое дарит чаю дымные солодовые оттенки.



о великом караванном пути, о том самом чае, вкус которого воспитан суровыми условиями пустыни, пропитан ароматом степного ветра и дымом походного костра.

Вкус его сперва может показаться на любителя, а позже стать одним из любимых в холодные времена. Попробуйте добавить в напиток молока или каплю меда, и у вас появится новый рецепт спасения от осенней хандры.

А некоторые находчивые иностранцы, чтобы «сплана ощутить исторический русский характер чая», советуют добавить в чайную вареню или же щедро напиток сквозь кусочек сахара, зажатый в зубах.

Чем дополнить вкус этого согревающего купажа, выбирать вам, а мы напомним, что «Русский Караван» от Голден Типс отлично сочетается с любыми блюдами.

Особое внимание хотим уделить упаковке. Эту шкатулку из натурального дерева, инкрустированную латунью, будет приятно и дарить, и получать в подарок в предстоящие праздники. Индийский колорит присутствует не только в выборе сырья для чая, но и в оформлении упаковки. Шкатулка украсена изображениями идущих слонов, а не ожидаемых при подобном названии верблюдов. Эти чайные слоники намекают на «рельефный» вкус чая, находящегося внутри.



У НАС ДАЖЕ ШОКОЛАД С ЧАЕМ

Матча (матти) – японский порошковый чай. В разные эпохи развития чайной культуры существовали различные способы приготовления и употребления чая. Буддийская традиция, попавшая на японскую землю, стала называться «Дзи». Вместе с буддийской философией местные монахи перенесли культуру употребления порошкового чая. В Китае порошковый чай утратил свою популярность, а в Японии – сохранился.

Кусты, с которых собирают сырье для матчи, затягиваются перед сбором урожая. Это замедляет рост листьев, придает им более темный цвет и обогащает лист аминокислотами, которые делают вкус чаще. Для приготовления порошкового чая собирают нежные мягкие гибкие листья. Их сушат в тени избегая попадания прямых лучей солнца, что позволяет листьям сохранить свежий зеленый цвет. Для того чтобы сырье имело равномерный помол, листья сортируют, далее из них удаляются прожилки. Таким образом получается тенча – сырье для матчи, которое перемалывают специальными каменными жерновами. Чай Матча является единственным в мире чаем, листья которого перетираются в пудру и при заваривании растворяются в воде. Употребляя чай матча, вы полностью выпиваете весь чайный лист, не упуская ни одной полезной составляющей.

Чайная культура Японии очень популярна среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На ее основе создаются различные напитки, добавляются в десерты, сладости и даже в лапшу. Чайный порошок обладает притягательным вкусом, продукты с его добавлением выглядят изысканно и необычно красиво. Но матча завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам.

Зеленый шоколад Окаси сочетает в себе нежный вкус шоколада с освежающими нотками зеленого чая матча. Вас ожидает легкая горечь чайных листьев с прославленной сладостью белого шоколада. Необычен не только его вкус, но и цвет – ярко-зеленый, как молодые листья чая.

В шоколаде Окаси используется только самый качественный чай Матча. По классификации японской ассоциации по изучению чая, Матча, используемый в нашем шоколаде, относится к группе премиум чая, вкус и качество которых считаются эталоном для чая Матча. Именно этот нежный и ласковый вкус чая является залогом неповторимого вкуса зеленого шоколада. Содержание чая матча в конечном продукте – 5%. Рекомендуем попробовать вприкуску к горячим напиткам без сахара, отлично сочетается с чаем.

Зеленый шоколад Окаси – уникальная в России сладость с настоящими ингредиентами из Японии, бережное отношение к которым на всех этапах производства позволило сохранить их полезные свойства в продукции и сделать максимально «японский» полезный продукт.

Спрашивайте в наших магазинах шоколад Окаси с зеленым чаем, произведенный специально по заказу сети «Море чая».

ЧАЙНОЕ БЮРО

совместно с



гарантирует, что
цейлонский чай
со знаком льва:

- высокого качества;
- выращен и упакован на Цейлоне;
- является 100% цейлонским чаем
без примесей чая из других стран.



Лев на страже качества цийлонского чая

Сингальский лев давно стал национальным символом Шри-Ланки. В 1948 году Цейлон обрел независимость от Британии и начался процесс разработки макета флага независимого государства. Было решено обратиться к истокам и взять за основу флаг последнего свободного Сингальского королевства, на котором был изображен лев. Несмотря на многообразие животного мира Шри-Ланки, который включает в себя мангустов, обезьян и даже леопардов, лев на острове не водится. И считается, что не водились никогда. Учитывая этот факт, выбор льва для изображения в качестве главного символа государства кажется более чем загадочным.

Существует несколько легенд, по которым царь зверей стал олицетворять остров. Согласно первой легенде, принц Виджая, ставший впоследствии первым королем южных частей острова, прибыл в Шри-Ланку из Индии в 486 году до нашей эры с флагом в руке. На этом флаге был изображен лев. С тех пор символ играл значительную роль в истории страны. Также утверждается, что флаг с изображением льва широко использовался монархами, которые правили островом после Виджая. С их участия лев стал символом свободы и надежды, силы и храбрости сингальского народа и, конечно, могущества королевской власти.

По второй легенде все или, по крайней мере, большинство коренных сингальцев Шри-Ланки являются потомками Виджая, и их первооткрывателем был лев. Кстати, имя коренной нации острова образовалось от слова «кинха», которое означает «лев».

Лев стоит на страже не только островного государства, но и охраняет качество главного сокровища Цейлона – чай. Логотип Льва на пачке чая является гарантом 100% чистого цейлонского чая, выращенного и упакованного на Шри-Ланке.

Логотип Цейлонского Льва принадлежит Чайному Бюро Шри-Ланки, которое, будучи основанным в 1976 году, является государственным регулирующим и административным органом чайной промышленности Шри-Ланки. Чайное Бюро тщательно контролирует использование логотипа. Не всякий цейлонский производитель удостаивается чести получить разрешение на размещение логотипа на своей продукции. Недостаточно вырастить и упаковать чай на острове, он должен соответствовать высоким стандартам качества и иметь правильную упаковку.

Чтобы быть уверенными, что Вы покупаете высококачественный цейлонский чай, ищите на упаковке логотип Льва.

Чай – зеленое золото Шри-Ланки

Чай для Шри-Ланки очень важен. Этот небольшой остров в Индийском океане, ранее принадлежавший британской колонии, известный во всем мире как Цейлон, славится производством традиционного черного чая высокого качества. С 1880-х годов цейлонский чай был на острове одним из основных экспортных товаров: на протяжении поколений он составлял основу экономики Шри-Ланки и сегодня продолжает играть важную роль в судьбе страны.

Чайный Совет (или Чайное Бюро) является высшим государственным органом, регулирующим и администрирующим чайную промышленность Шри-Ланки. Чайное Бюро Шри-Ланки было основано 1 января 1976 года путем объединения:

- Департамента по контролю за чаем,
 - Департамента по экспорту чая,
 - Цейлонского научно-исследовательского института чая,
 - Совета по пропаганде цейлонского чая
- с целью развития, регулирования и продвижения чайной промышленности Шри-Ланки.

Будучи регуляторным государственным органом, Чайное Бюро Шри-Ланки отвечает за контроль производства чая, увеличение засаженных чайных плантаций, за пересадку и восстановление старых чайных плантаций, создание чайных заводов и контроль их работы. Чайное Бюро курирует весь процесс от производства чая на чайной фабрике, находящейся на плантации, до отгрузки чая покупателям для поддержания качества цейлонского чая на должном уровне. Было инициировано множество действий по усилению контроля

ШРИ-ЛАНКИ



Чайное Бюро Шри-Ланки и сеть магазинов Море чая рассказывают ценителям качественного чая о преимуществах цейлонского чая с логотипом Льва и проводят дегустации лучшего цейлонского чая.

В наших магазинах – море высококачественного чистого цейлонского чая с логотипом Цейлонского Льва.

за стандартами качества чая в местах отгрузки, на складах, на рабочих местах блендеров и экспортёров. В рамках своих функций Чайное Бюро содействует модернизации фабрик и чайных плантаций, разрабатывает программы по минимизации ущерба природе после сбора урожая и повышению производительности, а также сертификации качества чая посредством органолептического и химического анализа сырья.

Деятельность Совета по информированию потребителей включает продвижение бренда цейлонского чая в мире, сбор статистики и изучение вкусов любителей чая во всем мире.

Также Чайный Совет представляет консультации и помощь зарубежным покупателям чаи и владелец чайных брендов.

Функции Чайного совета осуществляются через несколько отделов, в числе которых:

– Головной офис в Колombo, неофициальной столице Шри-Ланки, где заседает Бюро и где осуществляется планирование, руководство и координация его функций. Здесь также расположены администрация и большая библиотека.

– Отдел по продвижению, который продвигает «брэнд» цейлонского чая и имеет подразделение при посольстве в Москве. Он также управляет Музеем цейлонского чая в Канди.

– Экспортный отдел, который выполняет регулирующие функции Совета в отношении утилизации, складирования, упаковки, экспорта и импорта цейлонского чая.

– Отдел, выполняющий регулирующие функции Совета в отноше-

нии выращивания, производства и улучшения качества цейлонского чая. Это подразделение работает через сеть из семи региональных отделений в семи чайных регионах Шри-Ланки.

– Аналитическая лаборатория, которая тестирует и сертифицирует образцы чая по химическим, пестицидным и микробным стандартам. Европейский стандартом, используемым лабораторией, является ISO/IEC17025.

– Дегустационная группа, в ведении которой проверка образцов, предоставляемые торговцами, экспортерами и другими лицами, чтобы убедиться в их качестве и соответствии стандартам. Подразделение состоит из опытных независимых тестеров.

Вместе с аналитической лабораторией это подразделение отвечает за оценку качества цейлонского чая перед продажей на аукционах и перед его экспортом. Группа независимых дегустаторов также проводит оценку чая импортированного в Шри-Ланку из других стран. Для размещения логотипа цейлонского льва необходимо получить разрешение данного подразделения. Это правило действует для любого цейлонского чая. Права на использование этого логотипа предоставляются только тем фирмам, продукция которых соответствует всем требованиям, в том числе соответствует высоким стандартам качества.

«Море чая» очень тесно сотрудничает Чайным бюро Шри-Ланки. Руководители «Моря чая» по приказу Российской Ассоциации Международного Сотрудничества основали в Санкт-Петербурге в 2020 году Санкт-Петербургское Общество дружбы со Шри-Ланкой. Вправление вошли многие известные петербургские учёные, чиновники и бизнесмены. Общество регулярно проводит в Международном центре Море чая на Фонтанке, 91 различные мероприятия, связанные с культурой важными датами Шри-Ланки. На такие мероприятия приходят и почетные гости (послы Шри-Ланки в России, министры Шри-Ланки, руководители чайных компаний Шри-Ланки), и петербургские ценители чая. Мероприятия включают в себя культурную программу и, конечно, чаепитие с настоящим цейлонским чаем.

Расписание мероприятий можно посмотреть на сайте музея чая www.museumtea.ru или ВКонтакте в группе Музей Море чая.



Тишан де Сильве,
Третий секретарь Посольства Шри-Ланки в Российской Федерации (Отдел продвижения чая)



Клубничный базилик

с чаем «Ночь 1000 звезд»



Наверняка вы уже знакомы с клубничным ароматом «Ночь 1000 звезд» от Маброк. «Ночь 1000 звезд» – лидер покупательских симпатий. Ранее смесь называлась «1001 ночь», однако ее талантливый автор, директор Маброк Тис, не успел вовремя зарегистрировать название, и чай пришлось переименовать. «Ночь 1000 звезд» – это превосходное сочетание черного чая, выращенного в низинных районах Сабаратамузы, и зеленого, растущего высоко в горах Нувара Элии. Прохлада ветров и солнечное тепло этого региона дарят чаю особенный сладкий вкус. Он напоминает пеструю цветочную гирлянду, ведь кроме клубничной вытяжки в нем есть лепестки роз, ноготков и альпинистского дерева.

Сегодня предлагаем добавить в любимый напиток изюминку, а именно: листья свежего фиолетового базилика, спелые ягоды клубники и немного гранатового сока.

Нам понадобится:

- чай «Ночь 1000 звезд» от Маброк;
- стакан гранатового сока;
- 150 граммов свежей клубники;
- пучок свежего базилика;
- 400 мл кипятка.

Приготовление:

Сначала заварим чай, а пока он настаивается, помоем ягоды и базилик. Клубнику порежем на половинки, оставив несколько листов для украшения. У базилика удалим стебли, нам нужны только листья.

Заваренный чай процедим в чайник для подачи, вольем туда же гранатовый сок, добавим клубнику и базилик.

Цитрусовый пунш с черной смородиной

В преддверии праздников предлагаем вам рецепт согревающего безалкогольного коктейля на основе любимейшего нашими покупателями чая, «Ялла ночь» от Маброк. Вкус этого купажа искрится яркими нотками, подобно бенгальскому огню. В его составе, кроме черного чая вы найдете: лист черной смородины, кусочки сушеных яблок, корочки лимона и апельсина, чувствуете, воздух уже наполнился праздничными ароматами?

Это же идеальная основа для цитрусового пунша! Нужно только добавить немного специй и свежих фруктов.

Нам понадобится:

- 10 граммов чая «Ялла ночь»;
- 1 сочный апельсин;
- 1 небольшой лайм;
- 2 сладких мандарина;
- горсть замороженной черной смородины;
- щепотка молотого мускатного ореха;
- несколько бутончиков гвоздики;
- палочка цейлонской корицы;
- тростниковый сахар по вкусу;
- 500 мл кипятка.

Приготовление:

Специи, сахар и воду поместим в небольшую кастрюлю, доведем до кипения и потушим на медленном огне 7 минут. Снимем с огня, добавим к смеси чай, дадим настояться 5 минут.

Пока чай настается, займемся фруктами. Хорошо вымешем и обсушим наши цитрусовые. Из половины апельсина, половины лайма и одного мандарина выжмем сок, а оставшиеся фрукты нарежем дольками.

с чаем «Ялла ночь»



Соединим сок с чаем и процедим в красивый чайник для подачи, туда же поместим кусочки фруктов и черную смородину. Для более яркого вкуса ягоду можно немного помять ложкой. Отрегулируем сладость, добавив необходимое количество сахара. Украсим бокалы для подачи дольками фруктов.

Приятных чаепитий!

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 Туркестанской ул.), тел.: 8-952-200-21-69

3. м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, тел.: 8-952-284-92-28

4. м. Владивостокская, 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, 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.: 8-952-201-30-86

9. м. Девяткино, Мурко, пр. Авиаторов Балтийск, д. 11, тел.: 8-952-200-22-74

10. м. Дубенко ул., ул. Дубенко д. 22 к. 1, тел.: 8-952-200-21-89

11. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-22-71

ТК «Елизаровский», сект. 32, тел.: 8-952-200-22-71

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

13. м. Константина Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-952-241-1-56

14. м. Купчино ул. Димитрова д. 20, тел.: 8-953-253-29-17

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

16. м. Ладожская, пр. Настоянкин, 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. 63/3 (вход под. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-79

20. м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 8-952-368-34-33

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. Мончегорская, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 987-50-85

24. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-67-95

25. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103 тел.: 8-952-288-46-26 **NEW**

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

31. м. Парк Победы, ул. Бассейная, 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.: 8-952-284-59-80

36. м. Пл. Ленина, пр. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35

37. м. Пр. Большевиков, пр. Патриотов, д. 2 (вход через аптеку), 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.: 8-952-200-26-06

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.: 8-950-04-6-81-77 **NEW**

43. м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, тел.: 8-952-216-45-64

44. м. Рыбаково, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-26-57

45. Международный центр чаев

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

46. м. Садовая, пр. Декабристов, д. 46, тел.: 8-952-230-31-59

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. 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.: 8-954-425-64-55

52. м. Электросила, пр. 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. Большой пр. П.С., д. 112, ТЦ «Восточный»

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

4. Выборг, пр. Ленина, д. 28

5. Зеленогорск (Калининградская обл.), ул. Большой Окружной, д. 25, к. 1, тел.: 8-922-250-85-01, 8-902-230-31-59

6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, тел.: 8-904-618-04-30

7. Кирши, пр. Терешковой, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж,

8. 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. Тюмень, ул. Заречная, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-31-50

13. Казахстан, г. Нур-Султан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен»

НОВОСТИ МОРЯ ЧАЯ

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morechamag.ru. Все нижеупомянутые акции проходят 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

Музей чая

www.museumtea.ru



МОРЕ ЧАЙНЫХ ПОДАРКОВ во всех магазинах «Море чая»



Доставляем чай по всей России,

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

www.morechamag.ru

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

