

МОРЕ ЧАЯ



Рекламное издание

Где чай варят, там и упакован

www.morecha.ru

Выпуск № 122 (февраль, 2023)



ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ



Ча Бао Зеленый чай с цветами жасмина



Ча Бао Лун Цин (Колодец дракона)

КНР и ранее лидировала по количеству позиций в этом списке, а теперь упрочила свое лидерство. Речь идет о традициях, которые оказали огромное влияние на развитие человеческой цивилизации. ЮНЕСКО признало историческую и культурную значимость чайных знаний, практики сбора чайных листьев и их обработки, а также традиций потребления чая. Так что, когда Вы поднимаете свою чашку чаю или пишете с чаем, Вы поддерживаете чайные традиции, важные для всего человечества.

В гармонии с природой и традициями.

Родина чая – Китай. В письменных источниках Китая чай упоминается за 2700 лет до Рождества Христова. Об открытии удивительных свойств чая существует множество легенд. Но наиболее правдоподобной, на наш взгляд, является легенда о Божественном Земледельце Шен Нуне, который жил около 4800 лет тому назад и научил древних китайцев выращивать и использовать растения. Шен Нуна изучал травы. Он испытывал их действие на себя, чтобы помочь людям избавиться от болезней. Действия их можно было наблюдать через прозрачный живот Шен Нуна (это, конечно, метафора).

Однажды, совершая трудный переход через горный хребет, он истомился от жажды. Внезапно от коры дерева отделился листок и притягнулся – земледельцу пришелся по сердцу нежный зеленый цвет. Помяв рукой листочек, он обнаружил маслянистый сок. Понюхав, он отметил благоуханный аромат. Коснувшись языком, почувствовал чрезвычайно терпкий вяжущий вкус. И тогда Шен Нуна, полагаясь на свой богатейший опыт, решил, что это – подходит средство для утоления жажды и поднятия духа. Впоследствии он использовал чай, как противоядие, когда пробовал 100 трав, из которых 72 оказались ядовитыми. Спустя время люди обнаружили, что чайный лист не только помогает в выведении ядов, но, в соединении с другими травами, может лечить многочисленные болезни.

Китай – единственная страна в мире, которая производит всю чайную палитру – белые, зеленые, желтые, бирюзовые, красные (по-нашему черные) чаи и пурэры.

Чай в китайском быту.

ЮНЕСКО признала во внимание то, что для Китая и жизни китайцев чай является одним из важнейших элементов. Чай заваривают и варят. Его пьют дома, на работе, в гостях, местах общественного питания, в храмах. Чай – важная часть общения и жизни. Он также занимает важное место в свадебных обрядах и жертвоприношениях в Китае.

Уишаньские улуны и Лун Цин.

Заявку в ЮНЕСКО подавали сразу несколько китайских заявителей. Среди них был Культурный центр Уишань, который отвечает за сохранение традиций производства улусных чаев, – Да Хун Пао («Большой Красный Халат»). Также отметились и производители китайского зеленого чая Лун Цин. В частности, Ассоциация района Си Ху в Ханчжоу. Последние отвечают за производство зеленого чая Си Ху Лун Цин («Колодец Дракона Западного озера»). Совместными усилиями

ТРАДИЦИИ КИТАЙСКОГО ЧАЙНОГО ПРОИЗВОДСТВА

внесли в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО

29 ноября 2022 года пришло сообщение о знаковом событии для всех, кто ценят чай и чайную культуру. ЮНЕСКО (UNESCO) внесло китайские традиции чайного производства в свой список нематериального культурного наследия.

Уже по этой причине стоит выпить чай!



производители главного зеленого чая и темных улунов из провинции Фуцзянь продавали международным бюрократам тему чайной культуры. Верной дорогой идут китайские товарищи!

Взгляд в будущее.

Включение в список ЮНЕСКО традиций чайного производства может помочь передаче знаний и опыта будущим поколениям, а это также может способствовать культурному обмену между цивилизациями. Не без оснований была сделана отсылка и к теме Великого Шелкового Пути. Китай 2010-х годов пытается предложить миру новую форму глобализации (взять американской): в рамках политики «Один пояс – один путь».

Чай, надо полагать, видится одним из зеркал, на которые можно называть культурные, экономические и политические связи. В любом случае, можно гордиться и за китайцев, и за российских носителей чайной культуры. Еще больше стоит гордиться за тех, кому еще только предстоит погружение в Море чаю! Познакомиться с китайским чаем и чайными традициями Китая и других стран можно в «Музее чая» в городе Санкт-Петербурге по адресу: набережная реки Фонтанки, 90.

Иван Соколов, историк чая, кандидат исторических наук, научный руководитель музея «Море чая».

Сеть магазинов «Море чая» с 2001 года начала изучать и продвигать китайскую чайную культуру. Эта работа началась после совместной поездки Александра Чудка с Михаилом Баевым и Брониславом Виноградским и праздничной чай в китайскую провинцию Аньси. Именно Баев и Виноградский начали процесс возвращения в Россию китайской чайной культуры, которая была широко распространена в России до 1917 года. А мы в «Море чая», как и несколько других российских чайных клубов, стояли у их учеников и последователей.

Сегодня «Море чая» предлагает ценителям чаю более 100 сортов китайского чая под брендом «Ча Бао» («Чайная драгоценность»). Почти все эти чаи приходят к нам по прямым контрактам с крупнейшей китайской чайной компанией «Хунань Ти Групп». Импортером является Александр Чудок, и его фамилия указана на каждом пакете. Он своим именем и более чем 20-летним опытом гарантирует высокое качество этого чая. Несмотря на высокий авторитет авторитет компании «Хунань Ти Групп», уровень этих чаев оценивается специалистами «Моря чая» из специально созданного комитета по контролю качества. И на прилавках допускаются только чаи, достойные присутствовать на полках фирменных чайных магазинов. Стартовый и самый известный чайный магазин России расположился в Москве, на Милютинской улице, в доме купца Перлова. Дом в китайском стиле был построен еще в XIX веке. Не случайно главной торговой маркой китайского чая магазин на Милютинской выбрал наушу – Чай Бао: за высокое качество чая и верность традициям китайского чайного производства. Одна из огромных витрин этого магазина посвящена исключительно чаю Чай Бао.

Сеть магазинов «Море чая» не только торгует китайским чаем, но и имеет в своем составе Международный центр и музей чая на Фонтанке, 91. Здесь работает и чайная китайская школа, и проводятся по записи чайные церемонии для желающих и мастер-классы, на которых можно познакомиться с разными китайскими чаями и искусством их заваривания. А в музее «Море чая» большое место отведено истории китайского чая в России и русским купцам, осваивавшим в XVII–XIX веках Великий чайный путь. Записаться на экскурсию можно на сайте музея.



Школа чайного мастерства

Наши ученики знакомятся со всеми сортами китайского чая и их историей, учатся отличать качественные чаи и правильно их заваривать, осваиваются таинству чайной церемонии.

По окончании школы выпускникам выдается сертификат о завершении базового курса. Желающие продолжить свой путь изучения чая могут записаться на углубленный курс.

Темы занятий:

- 1 История чая. Легенды, герои, традиции.
- 2 Классификация китайского чая.
- 3 Виды, технологии изготовления, отличия.
- 4 Посуда для чая.
- 5 История, виды.
- 6 Вода, прогревание, оценка. Варка чаю методом Лу Юя.
- 7 Чай и здоровье. Полезные свойства, ограничения.
- 8 Как правильно выбирать чай. Категории оценки.
- 9 География чая. Регионы произрастания чая. История знаменитых чаев.
- 10 Философия чайного действия. Чайная церемония Фунчу ча. Чай как способ познания себя и мира.



Открыта запись на следующий поток школы китайского чайного мастерства.

Записывайтесь:

Международный центр чая
Музей чая

наб. реки Фонтанки, 91
8 (812) 310-36-98



ВПЕРЕД К ОСТРОВСКОМУ!

Море чая в театре Балтийский дом

В пьесах Островского большую роль играет Русское чаепитие. Оно «красной нитью» проходит через его работы, делая их ближе и понятней современному читателю. В 2023 году вся театральная общественность будет отмечать 200 лет со дня рождения великого русского драматурга Александра Николаевича Островского. Театр «Балтийский дом» ежегодно проводит Всероссийский фестиваль «Вперед к Островскому!» и показывает зрителям постановки разных театров по Островскому. За 27 лет работы мы в «Море чая» узнали многое не только о самом чае, но и о том, какую значительную роль он сыграл в развитии России и ее культуры. И пьесы Островского – тому подтверждение.

До 12 апреля, 200-летия со дня рождения Островского, в театре Балтийский дом будет представлена экспозиция Музея «Море чая», а также во время ряда спектаклей «Море чая» будет проводить дегустации чая в стиле тех лет. Расписание участия «Моря чая» в фестивале смотрите на сайте www.morecha.ru. А чтобы лучше узнать, какой чай пили во времена Островского, приходите в музей Море чая по адресу наб. р. Фонтанки, 91. Наш Музей чая с 700 экспонатами XIX-XX веков принимает посетителей без выходных и проводит увлекательные чайные мероприятия.

Чай дарит вдохновение, помогает осщутить атмосферу, дошедшую до нас через века.

КАКОЙ ЧАЙ ПИЛИ ВО ВРЕМЕНА ОСТРОВСКОГО?

Александр Николаевич Островский в своих пьесах уделяет много внимания напиткам, тогда как о блюдах говорят вскользь. Зачастую его герои отдают предпочтение чаю, который приобрел к тому времени популярность во всех слоях общества. Наиболее подробно выдающийся драматург в своих произведениях описывает обычай русского чаепития 40-80-х годов XIX века. Именно в это время – в середине XIX века – происходило быстрое распространение чая, особым уважением чай пользовался среди купечества.

Во времена Островского в деле снабжения китайским чаем из всех стран мира Россия оказалась в лучшем положении. Это позволило пребывать к чаю самым широким слоям населения. Начали появляться новые заведения, не имевшие аналогов за рубежом – чайные. Чай быстро вошел в быт, культуру, образ жизни русского человека.

Чаепитие стало не просто одним из приемов пищи, но формой проведения досуга, поводом для общения, душевного разговора, любими видом русского застолья. Звать на чай стало синонимом «звать в гости». Среди купцов было принято заключать сделки в трактирах за чашкой чая.

Известный исследователь русской кулинарной культуры В.В. Полубекин, у которого есть несколько книг и о чае, в частности, пишет, что напиток этот, в значительной степени благодаря драматургу Островскому, стал считаться купеческим, хотя в действительности он был с середины XVII и до середины XIX века, то есть в течение 200 лет, преимущественно, а иногда и исключительно, дворянским!».

Конечно, у Островского есть и «дворянские» пьесы, с чаепитием по-дворянски. Стол здесь, непременно, покрыт белоснежной скатертью, присутствуют чайные приборы, посуда из тонкого фарфора. Да и сам чай пьют по-барски, а именно, с утра, во время завтрака. Подают напиток на английский манер, со сливками – именно таким чаепитие

пришло в Россию после 1815 года. Сначала так пили чай в aristokratischen семьях, а после подражание стало и состоятельных дворян. Что говорить, китайский чай со сливками пил и сам император Александр I.

Новый, «купеческий» обычай чаепития претерпел изменения, приобрел свой колорит. Чай подавали на стол, покрытый цветным салфеткой. Продавались даже журналы с выкройками и схемами вышивок таких салфеток. Купцы и мещане уважали чай с барабанами, калачами, с сахаром вприкуску. Чай пили с блюдец – для дворян такая форма чаепития считалась немыслимой вульгарной. Хотя позже чай с калачами, а то и вовсе с простой лепешкой не гнувшись и сам Николай II с супругой.

Внутреннее пространство купеческого дома у Островского наполнено вещами, вплетенными в ткань обыденной и праздничной жизни. Предметы создают особую ауру помещения. Это вещи домашнего обихода, кухонная и столовая посуда. Однако из всей домашней утвари купца следует выделить большой красивый русский самовар, с которым и связана традиция национального чаепития. Чай – напиток, который купцы пьют без меры и с большим удовольствием.

У Островского самовар является одним из главных предметов купеческого быта. Несспешная беседа в кругу семьи часто проходит за большим самоваром. Герои пьес в течение всего дня пьют чай сами и потчуют своих гостей из большого русского самовара.

Чай русское купечество XIX столетия, особенно в Первопрестольной, могло пить весь день. Чем богаче была семья – тем больше чая в ней пили. Купец мог начать пить чай дома, продолжить в своем «камбаре», переместиться в трактир, потом вернуться в «камбар» и, отправив малышка за кипятком, продолжить пить чай. Ну, а вернувшись домой вечером, продолжить чаепитие в кругу семьи.

В Москве XIX века многие купцы сидели в трактирах целыми днями. Ведь трактиры в дореволюционной России были не просто местами общественного питания, но и выполняли функцию своего рода «клубов по интересам». Здесь вели дела, обсуждали интересы, заключали сделки.

Многие трактиры делились на зоны для людей побогаче и для простонародья. Зоны эти отличались друг от друга убранством, качеством посуды, уровнем чистоты и обслуживания. На качество самого обслуживания влияли чаевые, оставляемые клиентами.

Богатые купцы и их семьи пили чай в 9 часов утра, вечерний чай давался как у англичан, в 5 часов вечера, ужин с чаепитием следовал в 9 вечера. Предприниматели, имевшие дом недалеко от своих магазинов, проводили значительное время за чаем у себя дома.

Купеческая душа, порой, не знала мер. Чай старались пить чаще, особенно, в моменты заключения сделок – ведь кяхтинский чайк не мучил рассудок.

Так и в знаменитой «Беспринаднине» чай пьют постоянно. Однако, в одной из сцен чаепитие – лишь маскировка. Вожевьеватов и Кнуров из чайника с утра попивают шампанское.

Интересно, что противники чаи в пьесах Островского выступают отрицательные персонажи. Например, Мурзавецкий в «Волках и овцах» восклицает: «Муя? Чако? Ни за какие пряники!». Кстати, кроме пряников к чаю в XIX веке подавали: мед, свекле ягоды, варенье, фрукты, сухофрукты, сливы, молоко, сливочное масло, всевозможную выпечку – печеные, блины, калачи, крендели, булки, сайки, бублики, пироги, баранки, сухари, гренки, простой хлеб. Удивительно, но мясные и рыбные блюда тоже считались хорошим дополнением к напитку. Кроме сладостей и выпечки любили чайным угощением были... соленые лимоны, их привозили в Россию в бочках. А с середины XIX века была традиция закусывать чай даже солеными огурцами.

Конечно же, на чайном столе были и сахар, уже не только импортный тростниковый, но и из сахарной свеклы, постный сахар (из картофельной патоки), миндальное молоко (перетертый миндалем с водой), снова обретшее сегодня популярность (только тогда его пили в посты). Хозяева побогаче могли себе позволить закусить чай шоколадными конфетами, вафлями, бисквитами, пастели, мармеладом.

К слову сказать, из хорошо забытого старого, в XIX веке появились чайные концентраты, которые добавляли, например, в мороженое. При менение чая в кулинарии распространено и сегодня: любите шоколад, вафли или мороженое с японской матче?

Чай пили с коньяком, а особые богатые и с позолотой – с ромом.

Если говорить о купеческом чаепитии, то оно ассоциируется в основном именно с кяхтинским, то есть привезенным сухопутным способом, чаем. Но во второй половине XIX века уже появился и чай кантонский, завозимый морем через Кантон. Помимо деления по маршрутам доставки, чай делили на фамильный и одинарный. Фамильным называлась дорогой и качественный чай от известного проверенного поставщика. Такой могли себе позволить лишь состоятельные люди. Тогда как в трактирах и чайных, как правило, подавали чай одинарный – более низкого качества. Например, это мог быть старый или контрабандный продукт.

Чаепитие в пьесах Островского и других авторов того времени отражает состояние общества, может указывать на достаток того или иного персонажа, его образование, воспитание и душевную организацию. Описание процесса чаепития служит своего рода творческим инструментом автора, наполняет сценическое действие особым колоритом, наполняет смыслом.

Лхаде Каари,
эксперт «Моря чая»

Моти с матчей и клубникой

Приготовим популярный японский десерт моти. Это своеобразные пирожные из рисовой муки с различными начинками. Десерт моти можно коротко описать как пирожное на основе рисового теста, приготовленного особым способом. Впервые моти упоминаются в VIII веке н.э., а названы они по имени теста, из которого приготовлены. Такое тесто особенно клейкое, пластичное, мягкое и сладкое, десерты на его основе очень любят в Японии. А в последнее время оно приобрело популярность и за ее пределами, в том числе и у нас, в России.

Пирожные моти часто делают разноцветными, добавляя в тесто пищевые красители. Мы решили добавить в наше тесто для моти японский зеленый порошковый чай матча, который можно приобрести в магазинах «Море чая». А в качестве начинки выбрали целые ягоды клубники и творожный сыр. Пирожное получается простое, вкусное и эффектное.

Для приготовления десерта нам понадобится:

- чай японский порошковый Матча – 2 грамма для теста (этого достаточно для нежного цвета и вкуса), также можно добавить матчу и в сыр, либо посыпать его готовые пирожные. Так что количество матчи зависит от вашей фантазии, однако не берите слишком много, чтобы изделия не горчили;
- рисовая клейкая мука – 110 граммов;
- вода – 180 мл;
- сахарная пурва – 50 граммов для теста + 30 для начинки;
- творожный сыр – 150 граммов;
- клубника – 6 штук;
- растительное масло – 15 мл;
- крахмал для обсыпки.

Приготовление.

Сначала стоит приготовить начинку, ведь ей предстоит заместить в морозильнике. Для этого клубнику необходимо вымыть, обсушить бумажным полотенцем и удалить плодоножки.

В творожный сыр добавим сахарную пурву – 30 граммов, и хорошо перемешаем. Затем выложим на пищевую пленку 6 одинаковых кусочков сыра (оставив достаточно места между ними) и разровняем каждую порцию сыра в круглую лепешку.

Разрежем пленку так, чтобы получилось 6 отдельных лепешек на квадрате из пленки. В середину каждой сырной лепешки поставим клубнику острой частью вверх, и поднимем края пленки. Таким образом «кукутываем» каждую ягоду в сырную «шубку», стараясь формировать шарообразную форму. Убираем наши сырные шарики на час в морозилку.

Теперь приготовим тесто. Для этого смешаем в миске рисовую муку (важно найти именно клейкую) с сахарной пурвой. Сюда же добавим матчу. Или можно посыпать матчей уже готовые моти, на ваш выбор. Добавляем воду, масло и хорошо перемешиваем, чтобы не осталось комочеков. Выливаем жидкую смесь на антипригарную сковороду, ставим на средний огонь, и интенсивно помешивая силиконовой лопаткой, внимательно следим за консистенцией. Масса густеет быстро. Она должна стать плотной, эластичной и немного полупрозрачной. Готовая масса скатывается в один ком.

Выкладываем ее на пленку и укрываем, чтобы не завернулась. Ждем пока остынет, делим на 6 частей, из каждой раскатываем лепешку, предварительно смазав руки маслом. Кладем внутрь каждой лепешки сырный шарик с клубникой (сначала освободив его от пленки) и быстро защищаем края, формируя округлую форму.

Выкладываем моти на присыпанное крахмалом блюдо и убираем в холодильник для стабилизации.

Приятного чаепития!



Матча (маття) – японский порошковый чай

По некоторым данным, настой чая матча содержит примерно в 100 раз больше катехина, чем другие виды зеленого чая. В какой-то степени это объясняется тем, что употребляя чай, переретый в порошок, мы поглощаем 100% полезных веществ, содержащихся в чайном листе.

Матча популярен среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На его основе создают различные напитки, добавляют в десерты, сладости и даже в лапшу. Чайный порошок обладает ярким интересным цветом, продукты с его добавлением выглядят жизнерадостно и необычайно красиво. Но матча завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам.

Вещества, содержащиеся в зеленом чае, тормозят процессы старения, предупреждают заболевания сердца, снижают уровень холестерина, улучшают мыслительные процессы, помогают бороться со стрессом и являются источником пищевых волокон.

Облепиховый чай с яблоком и кумкватом

Приготовим чайный коктейль, богатый витаминами, которые помогут нам оставаться в форме и не разболеться в преддверии праздников.

Засыпаем согревающий китайский красный чай Дань Хун, который можно приобрести в любом из наших магазинов. Добавим к его черносливовому вкусу ягодную кислинку облепихи, сладости сочных яблок и яркую цитрусовую ноту. Кумкват поможет укрепить иммунитет и устранить инфекции за счет высокого содержания аскорбиновой кислоты.



МОРЕЧАЙНЫЕ
РЕЦЕПТЫ

А вы знали, что в облепихе витамина С еще больше, чем в цитрусах? Кроме того, ягода богата другими витаминами, ценными кислотами и микроэлементами. Поэтому ее часто применяют как средство от простуды и гриппа.

Для этого коктейля нам понадобится:

- чай Даинь Хун от Чай Бао – 10 граммов;
- четверть сочного яблока;
- 50 граммов облепихи;
- два свежих кумквата;
- веточка мяты;
- 600 мл воды;
- сахар или мед по вкусу.

Приготовление.

Яблоко помоем, удалим семечки и нарежем тонкими ломтиками. Выложим в сотейник вместе с облепихой, зальем водой и поставим на небольшой огонь, потомим минут 10. Как только смесь начнет закипать – снимем с огня и добавим чай и мяту. Дадим настояться 5 минут, перед подачей добавим мед или сахар.

Приятного чаепития!



У ЖИТЕЛЕЙ НОВОСИБИРСКА ПОЯВИЛОСЬ НОВОЕ МОРЕ!

Открытие нового магазина Море чая

Сеть «Море чая» продолжает расти – в декабре прошлого года состоялось открытие магазина в Новосибирске.

Непревзойденное качество товара – одно из главных преимуществ магазина, ведь каждая поставка тщательно тестируется профессионалами из «Море чая». Главный лозунг сети «Море чая» – «Где чай вырос, там и упакован». Это значит, что только чай, упакованный в местах сбора, попадает к нам в магазин. Мы работаем с фабриками чайных стран, исключая перефасовку в России. Это дает нам возможность сохранить свежесть чая и гарантировать вам его высокое качество.



В «Море чая» вы найдете все, что только может пожелать ваша чайная душа – от качественного чая «на каждый день», до редких и дорогих элитных чаев, способных стать настоящей жемчужиной в коллекции чайного гурмана. Широкий ассортимент магазина, несомненно, порадует любителей чая – развесные и упакованные чаи, ароматизированные, с кусочками фруктов и травяные чаи, коллекции элитных чаев Китая, Индии и Цейлона, а также кофе, различные чайные аксессуары и посуда. Кроме того, здесь вы всегда сможете приобрести чайные подарки для своих близких, друзей или коллег.

Мы всегда рады видеть вас в нашем «Море чая» и желаем вам приятного чаепития!

Ждем вас по адресу:
Новосибирск,
Красный проспект, 28.

Хочешь стать
**ВЛАДЕЛЬЦЕМ
УСПЕШНОГО
БИЗНЕСА?**

- Более 25 лет успешной работы на рынке
- Готовый бизнес «под ключ»
- Выгодные условия ведения бизнеса по франшизе

Подробности на сайте:
www.morecha.ru

Франшиза не распространяется на г. Санкт-Петербург

Адреса магазинов

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

Режим работы магазинов может меняться.

Уточните 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 (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, 8-952-200-23-21
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.: 8-952-201-10-86
9. м. Девяткино, Мурин, 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, ТК «Елизаровский», сек. 32, тел.: 8-952-200-29-71
12. м. Елизаровская, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33
13. м. Кондратовский Проспект, ул. Ильинская, д. 1, тел.: 8-953-341-71-56
14. м. Купчино, ул. Дмитриева д. 20, тел.: 8-953-353-29-17
15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел.: 8-952-200-21-33
16. м. Ладожская, пр. Настоянников, 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 (вход с ул. Парголовская), тел.: 8-952-200-21-39
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. Малаяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03
23. м. Менделеевская, ул. Бели Куна, д. 8, тел.: 987-50-85
24. м. Московские ворота, ул. Алтайская, д. 14, тел.: 8-921-917-89-01
25. м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, тел.: 8-952-665-79-95
26. м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103 тел.: 8-952-288-45-06 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. 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, 8-950-354-54-82
32. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
33. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 8-952-214-85-77
34. м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, тел.: 8-952-200-26-01
35. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, тел.: 8-952-288-59-80
36. м. Пл. Ленина, пр. Ленина, д. 3, тел.: 8-981-903-56-35
37. м. Пр. Большевиков, пр. Плеханов, 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.: 8-952-200-28-68
40. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 08:00 до 21:00), 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.: 8-952-216-5-64
44. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8-952-200-29-57
45. Международный центр чаев, 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.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 (с 8:50 до 20:50), тел.: 8-952-357-67-36
50. м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, тел.: 8-952-200-25-43
51. м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, тел.: 8-994-425-64-55
52. м. 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, 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, ул. К. Маркса, д. 29, тел.: 8-904-618-04-30
8. Кириши, пр. Терево, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж, 1 ТЦ «Волгоградский», тел.: 8-917-525-49-33
10. Новосибирск, Красный пр., д. 28, тел.: 8-999-302-11-55
11. Омск, пр. К. Маркса, д. 10, тел.: 8-381-229-41-45
12. Омск, ул. Дианова, д. 12, тел.: 8-381-229-41-45
13. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, тел.: 8-863-244-10-90
14. Тюмень, ул. Эрнста, д. 22, Маркет «Заречный», тел.: 8-982-777-11-50
15. Казахстан, г. Нурсултан, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керену»

Газета «Море чая» № 122 (февраль, 2023). Репликационное издание. Зарегистрировано в управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Сертификат: № 77-0198 от 11 июня 2018 г. Учредитель: ООО «Бородинский дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП11/Дудка А. С. Адрес: 190009, г. Санкт-Петербург, ВОХ1268, Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главный редактор: Бобкова А. С. Отпечатано в типографии ООО «Биографический комплекс «Диана», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, лит. А. № заказа ДБ-160 от 13.01.2023 г. Дата выхода в свет: 01.02.2023 г. Тираж: 30 000 экз. Распространяется бесплатно.

НОВОСТИ МОРЯ ЧАЯ

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

Скидки на избранный ассортимент чая. Скидка суммируется со скидкой по дисконту карты постоянного покупателя.



Новинка

Шоколад с японским чаем матча. Справивайтесь в магазинах «Море чая».



Доставляем чай по всей России

А в феврале и марте 2023 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.