МОРЕ ЧАЯ

www.tdr.ru Рекламное издание Распространяется там, где есть хороший чай

выпуск № 55 (апрель 2013)

Секреты титестерской лаборатории Шери

В любой чайной фирме титестерская лаборатория – сердце компании. Именно здесь создаются чайные купажи, новые вкусы и ароматы, определяется лицо торговой марки.

Во время недавнего визита делегации из Моря чая в фирму Кволити, производителя чая Шери, мы познакомились и с титестерской лабораторией. И сейчас, уважаемые читатели, хотим поделиться с вами секретами, как создается чай Шери. На фотографиях вы можете рассмотреть обстановку в лаборатории.

На фото 1 господин Джозеф Джаявардена – создатель чая Шери и автор статьи рассматривают крупнолистовой чай Шери. Справа на фото 1 вы видите стол, на котором в маленьких металлических коробочках находятся образцы чая. Это образцы чайной продукции примерно с тысячи плантаций Шри Ланки из урожая предыдущей недели перед нашим приездом. Именно эти чаи были представлены на аукционе, который прошел в Коломбо через пару дней после того, как были сделаны фотографии.

Аукционы проходят каждую неделю – ровно 52 за год. И каждый раз фирма Кволити получает несколько тысяч образцов, чтобы выбрать из них ту продукцию, которая достойна для создания купажей разных сортов чая Шери.

На первом этапе этого отбора группа титестеров производит визуальную оценку образцов. Для этого чаи из металлической коробочки высыпается на лист белой плотной бумаги, как на фото 1. Титестеры оценивают внешний вид сухого чая, его аромат, качество скрутки, наличие мелких фракций. После осмотра каждого образца делается запись в журнале с оценкой чая.

В итоге выбирается несколько десятков образцов, которые уже подвергаются заваариванию и оценке качества настоя. Сам процесс заваривания происходит в специальной белой титестерской фарфоровой посуде, которую можно разглядеть на левом столе на фото 1.

Обычно в ряд выстраиваются несколько десятков чашек. На фото 2 вы видите как я с господином Джаявардеой и его сыном Риханом тестирую образцы листового чая Шери, подготовленные к отгрузке в Санкт-Петербург.

Обычно во время этого процесса титестеры из ложечек с шумным придыханием пробуют эти образцы один за другим. Настой при этом не проглатывают, а выплевывают в специальную круглую высокую емкость на колесиках, которую вы видите на фото 2 между ланкийцами.

Если бы титестер выпивал за день несколько сот глотков чая, то это могло бы повредить здоровью, ведь чай содержит кофеин, который полезен большинству людей только в сравнительно небольших дозах. Колесики приделаны к емкости для того, чтобы ее легко было передвигать по мере того, как титестер передвигается вдоль ряда с чашками.

После тестирования каждой порции помощник титестера делает с его слов запись в специальном журнале о качестве настоя, его терпкости, полноте вкуса, аромате, цвете. В итоге из сотни образцов, допущенных к тестированию, отбирается несколько десятков, которые могут быть приобретены на аукционе по определенной цене для создания особых купажей чая Шери. Номера этих образцов за подписью Главного титестера вписываются в специальный бланк-задание, который передается в брокерскую группу.

Задача брокерской группы состоит в том, чтобы купить на аукционе подходящие лоты чая в соответствии с заданием титестера по минимальной цене. В фирме Кволити Главным титестером является господин Джаявардена. И именно он определяет высокое качество всех сортов чая Шери и Кволити.

Фотографии пачек с чаем тех сортов, которые мы продегустировали, также представлены в этой статье. Это черная пачка с крупнолистовым чаем стандарта оранж пекое, золотая с чаем оранж пекое 1, синяя с чаем флаувери оранж пекое и зеленая с чаем пекое. Мой любимый чай - в черной пачке. Но разные люди выбирают для себя разные сорта по своему вкусу. Сегодня этот чай, который мы дегустировали в декабре на Шри Ланке уже стоит на полках магазинов Море чая. Попробуйте и Вы.

Александр Чудок

ЧА БАО

Долгожданные новинки

Производитель и упаковщик чая торговой марки «Ча Бао» – Чайная компания "Hunan Tea Company Limited", Китай, провинция Хунань. Компания имеет 10 чайных фабрик, научно-исследовательский центр чая, более 100 000 га чайных плантаций и сеть фирменных чайных магазинов. Компания является одним из лидеров в Китае по производству высококлассного чая и поставляет чай в 30 стран мира, в том числе в Россию. Марка «Ча Бао» (в переводе – Чайная драгоценность) создана специально для Клуба чайной культуры и сети магазинов «Море чая».

Коллекция чая торговой марки «ЧА БАО» включает в себя порядка 70 наименований весового чая и 8 наименований фасованного чая в подарочных баночках. Сегодня рады предложить Вашему вниманию две новинки в коллекции фасованного чая торговой марки «Ча Бао»:

Молочный Улун

Один из самых популярных китайских чаев в нашей стране. Секрет популярности в том, что он - яркий, легкий и позитивный. Как правило, Молочный улун понравится всем или почти каждому с первого раза, но больше всего этот чай любят женщины! Молочный улун относят к полуферментированным сортам чая, выращивается он обычно в провинциях Китая. В аромате чая Молочный Улун можно почувствовать молочные нотки, а так же нотки сладкой карамели. Этот аромат достигается путем ароматизации в процессе его производства. Издавна чай молочный улун использовали для таинств чаепития в кругу близких людей, потому что, этот напиток не только дарит редкое наслаждение вкусом, но и согревает вашу душу, еще теснее объединяя собравшихся за чашкой молочного улуна.

Способ заваривания чая Молочный Улун: рекомендуется заваривать в течение 1 - 3 минут. Температура воды для заваривания должна быть не менее 90 градусов. В зависимости от объема чайника и количества заварки, доливать воду можно до 10 раз, увеличивая время заварки на 15-20 секунд.

Дянь Хун

Одним из самых известных и популярных представителей красных чаев. Благодаря прекрасным тонизирующим и согревающим свойствам, этот напиток отлично подойдёт для семейного чаепития. Он обладает мягким вкусом с оттенками дерева и сухофруктов, дает прекрасное медовое послевкусие. Аромат чая насыщен тонкими цветочно-фруктовыми нотками. Производится Дянь Хун из едва раскрывшихся молодых листьев и типсов - почек. Типсы составляют примерно треть от общей массы чая – именно они придают ему тонкий, ни с чем несравнимый вкус, выделяющий данный напиток из ряда других чаев. После сушки почки приобретают золотистый цвет – поэтому Дянь Хун в Китае еще называют «золотыми ворсинками».

Способ заваривания чая Дянь Хун: рекомендуется заваривать в течение 2 - 3 минут. Температура воды для заваривания должна быть в диапазоне 92-95 градусов. В зависимости от объема чайника и количества заварки, Доливать воду можно до 7 раз, увеличивая время заварки на 15-20 секунд.

Предложенные новинки украсят ваш ежедневный чайный ассортимент. Внутри каждой баночки чай упакован в пакетик из фольги, и к нему приложен специальный металлический зажим для лучшей защиты чая от воздействия воздуха после вскрытия пакетика. И, конечно, такой чай будет достойным и оригинальным подарком.

Надежда Митропольская

Свежий ЧАЙ В марте снова в продаже!

Мы рады снова предложить нашему взыскательному покупателю чай торговой марки «Свежий чай». Теперь чай в новой привлекательной упаковке, которая может украсить чайную полку любого магазина панорамами цейлонских плантаций.

Мы напоминаем, что производитель торговой марки «Свежий чай» компания «Ceylon Tea Land» специально для любителей качественного и свежего чая постарался изготовить этот чай по новым кратчайшим технологическим срокам. Компания создала такую технологическую цепочку, чтобы чай попадал на фабрику напрямую с чайных плантаций и в течении 2-х недель уже был упакован в фирменную вакуумную упаковку. Именно эта технологическая особенность обеспечивает в каждой пачке чая необыкновенный аромат свежести чайных плантаций.

Торговая марка "Свежий чай" представлена несколькими сортами зеленого и черного чая:

- Зеленый чай **«Ганпаудер»** - крупнолистовой чай скрученный горошинками, стандарт Gunpowder
- Зеленый чай **«Зеленый завиток»** - крупнолистовой чай скрученный в завиток, стандарт Green Curl
- Зеленый чай **«Зеленый листок»** - крупнолистовой чай, стандарт Green Leaf

Зеленый чай торговой марки «Свежий чай» выращен на плантации в районе Pussellawa в регионе Kandy. Плантация расположена на высоте около 914 метров над уровнем моря. Средняя температура в этом районе составляет от 25 до 30С, с муссонными дождями, годовое количество осадков 2000 мм.

Эти исключительные климатические условия и богатая плодородная почва способствуют высокому качеству зеленого чая.

- Черный чай **«Пять Звезд»** - крупнолистовой чай, стандарт PEKOE
- Черный чай **«Золото Цейлона»** - среднелистовой чай с типсами, стандарт Flowery Broken Orange Pekoe 1
- Черный чай **«Традиции Цейлона»** - среднелистовой чай с типсами, стандарт Flowery Orange Pekoe
- Черный чай **«Королевский»** - отборный среднелистовой чай, стандарт Broken Orange Pekoe 1

Черный чай торговой марки «Свежий чай» выращен на плантациях в регионах Ruhuna и Sabaragamuwa. Плантации на высоте 600 - 1000 м над уровнем моря. Особые грунтовые условия придают чайному листу терпкость и характерный особый вкус, раскрывающийся полностью при заваривании. Безупречный выбор для любителей колоритного чая с оттенком сладости. Превосходен, как с молоком, так и без.

На пачках чая «Свежий чай» изображен символ «Лев с Мечом». Это данная правительством Шри-Ланки гарантия того, что приобретенный покупателями чай является высококачественным 100 % цейлонским чаем, упакованным в Шри-Ланке. Иностранные импортеры и производители чая не могут наносить логотип «Лев с мечом» на свои упаковки с чаем, даже если чай является 100% цейлонским. Бренды с нанесенным на упаковки логотипом «Лев с мечом», соответствуют стандартам качества, установленным Чайным Советом Шри-Ланки.

Еще раз отметим особые отличия цейлонского чая ТМ «Свежий чай»:

- Насыщенный аромат - обеспечивает вакуумная упаковка на фабрике в Шри Ланке;
- Свежесть – сохраняется, т.к. проходит не более двух недель с момента сбора чайных листьев до упаковки чая в пачки;
- Нежный вкус зеленого чая - создает уникальный климат на плантации в районе Pussellawa в регионе Kandy на склонах гор, в долинах рек и водопадов.
- Терпкий вкус черный чая - создает чай в купаже с плантаций Ruhuna и Sabaragamuwa, выращенный вблизи национальных заповедников, на зеленых равнинах и холмах.

Будем рады снова доставить любителям чая удовольствие пить «Свежий чай» с чудесным вкусом и ароматом!

Надежда Митропольская

Вакуумная упаковка

Весенние рецепты от ТИ ТЭНГ

С натуплением весны компания Tea Tang (Pvt) Ltd. предлагает всем любителям цейлонского чая на время забыть о традиционном способе приготовления чая и попробовать себя в роли чайного бариста. В этом вам помогут наши замечательные рецепты и несколько различных сортов отборного цейлонского чая "ТИ ТЭНГ".

Чай "ТИ ТЭНГ" выращивается на экологически чистых плантациях о. Цейлон и упаковывается только в стране произрастания. Команда профессиональных титестеров гарантирует неизменно высокое качество продукции, великолепный чистый вкус и аромат чая, сохранность вкусовых качеств в надежной упаковке. Чай "ТИ ТЭНГ" как нельзя лучше подойдет для ваших чайных экспериментов.

Рецепты холодного чая.

*Для приготовления холодного чая идеально подходит сорт черного чая **"Нувара Элия".** Этот чай выращен на самых высоко расположенных плантациях Цейлона на высоте 2000 метров над уровнем моря. Благодаря природным условиям высокогорья и прохладному климату, чай, выросший здесь, имеет светлый золотистый настой и особенно мягкий гармоничный вкус.*

Холодный чай с лимоном.

- На 4-5 порций
- 1 лимон
- 1 ч.л. рассыпного черного чая ТИ ТЭНГ "Нувара Элия"
- 1 стакан кубиков льда. Сахар или сахарный сироп

Довести до кипения 1 литр воды, добавить чай и дать настояться 3 – 5 мин. Перемешать и перелить в графин. Добавить кубики льда и сахар. Добавить дольки лимона и выжатый лимонный сок по вкусу.

"Тайский" холодный чай

- 6 чашек воды
- 8 пакетиков черного чая ТИ ТЭНГ "Нувара Элия"
- 1 чашка сгущенного молока
- 4 ч.л. сахара
- 4 ч.л. корицы
- Лед

Вскипятить воду и заварить чайные пакетики в течение 5 мин. Вытащить пакетики и остудить настой. Положить лед в 4 стакана и добавить чай так, чтобы стакана осталась пустой. В каждый стакан добавить 1 ч.л. сахара, 1 ч.л. корицы и часть сгущенного молока.

Холодный чай "Игристый жасмин"

- 4 чашки кипяченой воды
- 3 ч.л. рассыпного чая с цветами жасмина ТИ ТЭНГ **"Китайский жасмин"**
- 1 чашка коричневого сахара
- 1 чашки газированной воды

Растворить сахар в чашки воды и вскипятить до образования сиропа. Остудить. Заварить жасминовый чай в оставшихся 3 чашках воды и дать настояться 6 мин. Вытащить чайные листья и слегка остудить настой. В графине соединить чай и сироп и перемешать. Добавить газированную воду и полностью остудить. Подавать без льда. Можно добавить дольки лимона или веточки мяты.

Рецепты горячего чая.

Шоколадный чай.

- На 6 порций
- 6 пакетиков черного чая ТИ ТЭНГ **"Мята перечная"** с лепестками мяты
- 6 чашек молока
- 6 чайных ложек сухого горячего шоколада

Подогреть молоко в соуснике вместе с чайными пакетиками, не доводя до кипения. Дать настояться пару минут и вынуть пакетики. Разлить молоко в 6 кружек. Добавить в каждую кружку по одной чайной ложке сухого горячего шоколада или какао.

Мармеладный чай.

- На 4-5 порций
- 5 чашек воды 3 пакетика черного чая ТИ ТЭНГ **"Димбула"**
- 1/2 чашки апельсинового джема
- 2 чайные ложки сахара
- 2 чайные ложки лимонного сока

Заварить чай в течение 5 мин. Добавить мармелад, сахар и лимонный сок. Хорошо перемешать, пока мармелад не растает. Процедить по-желанию и подавать горячим.

Рецепты десертов на основе чая.

Чайный мусс "Фруктовый".

- 2 шарика ванильного мороженного
- 1 ч.л. нежирного йогурта
- 1/2 чашки черного чая ТИ ТЭНГ **"Хапатале"**
- 1/2 чашки молока 100 г. фруктов: авокадо, персик или банан сахар или сахарный сироп Все ингридиенты перемешать в блендере в течение 2 мин. Перелить в графин.

Мусс "Клубничный чай"

- 2 пакетика черного чая ТИ ТЭНГ **"Канди"**
- 2 чашки кипяченой воды
- 2 чашки натурального нежирного йогурта
- 3 ч.л. меда 1 чашка ягод клубники

Заварить чай и дать настояться 6 мин. Вытащить чайные пакетики. Взбить йогурт, мед и ягоды в однородный мусс. Добавить чай и перемешать. Подавать без льда.

Рецепты коктейлей с чаем.

"Чайный Глинтвейн"

- 1 чайная ложка вашего любимого сорта черного чая ТИ ТЭНГ
- 1/2 чашки воды
- 1/2 чашки яблочного или сливового сока
- Палочка корицы
- Цедра лимона
- Кусочки яблок или груш.

Заварить чай в чашки воды. Подогреть сок. Соединить чай и сок. Перелить в высокий жаропрочный бокал. Украсить палочкой корицы, цедрой и кусочками яблок или груш. Подавать горячим.

"Чайная Сангрия"

- 1 чайная ложка вашего любимого сорта черного чая ТИ ТЭНГ
- 1/2 чашки воды
- 1/2 чашки виноградного сока ягоды клюквы и винограда дольки лимона, апельсина или мандарина

Заварить чай в чашки воды Подогреть сок. Соединить чай и сок. Перелить в жаропрочный бокал. Украсить ягодами клюквы, тонко нарезанными ягодами винограда без косточек, дольками лимона, апельсина или мандарина.

Чтобы приготовить холодную "Чайную Сангрию", остудите чай и сок в холодильнике до их соединения.

Желаем Вам приятного и разнообразного чаепития!

Галина САЧКОВА
руководитель отдела маркетинга
официального представителя
компании Tea Tang (Pvt) Ltd. в России
ООО "Элитные сорта"

Кофе Helsy

Кофе Helsy - это сочетание английских традиций 19 века по созданию кофейных купажей и современных технологий производства растворимого кофе в Германии на одной из лучших и крупнейших в Европе фабрик.

Название торговой марки Helsy происходит от имени английского лорда J. Helsy, который жил в середине 19 века. Всю свою жизнь он посвятил путешествиям и исследованиям в области растениеводства на Востоке. Особенно его интересовали культуры кофе и чая, которые в те времена начали завоевывать популярность в широких слоях общества. Вдохновленный кофе лорд создал несколько великолепных коллекций кофейных смесей. Наследие лорда Helsy легло в основу создания кофейной коллекции торговой марки Helsy.

Сегодня кофе Helsy производят и упаковывают на ведущей фабрике по производству растворимого кофе в Германии - Компания "Deutsche Extrakt Kaffee GmbH". Для производства кофе отбирают только высшие сорта кофейных зерен Эквадора, Бразилии и Колумбии, стран по праву славящихся традициями в выращивании лучших элитных сортов кофе. Кофейные зерна тщательно отбирают и этим значительно повышают качество кофе.

Растворимый кофе Helsy готовиться по технологии " freeze dried ". Технология «freeze dried» заключается в том, что ледяные кристаллы кофейного отвара обезвоживаются под вакуумом, благодаря чему в этом кофе сохраняется гораздо больше натуральных полезных веществ, чем в гранулированном кофе, и кофе при такой обработке обладает более тонким вкусом и ароматом.

Палитра вкусов кофе Helsy:

Кофе Helsy Голд – смесь лучших сортов Арабики Колумбии обжаренная на медленном огне. Обладает мягким вкусом и легко взбодрит ранним утром.

Кофе Helsy Эксклюзив - смесь эксклюзивных сортов Арабики Эквадора доставят наслаждение гурманам кофе и поддержит в тонусе в разгар рабочего дня.

Кофе Helsy Эспрессо – смесь сортов Арабики и Робусты, обжаренные по уникальной технологии "Итальянский Эспрессо". Этот кофе своим ароматом наполнит Ваш дом атмосферой тепла и уюта.

Особое место в предлагаемом ассортименте занимает коллекционная серия кофе Helsy Карат. Эта коллекция позволяет попробовать, оценить и насладиться вкусом кофе трех лучших плантаций мира - Бразилии, Эквадора и Колумбии. Чтобы подчеркнуть высокое качество этого кофе, его сортам, как и золоту, дали имена в каратах.

Кофе Helsy 14 Карат – смесь лучших сортов Арабики жаркой Бразилии.

Кофе Helsy 18 Карат – смесь лучших сортов Арабики с горных склонов Эквадора.

Кофе Helsy 24 Карат – смесь лучших сортов Арабики Колумбии.

Выберите кофе Helsy и порадуйте себя и Ваших близких!

Надежда Митропольская,
бренд-менеджер ТМ Helsy

Продукция полностью соответствует требованиям мировых систем качества, безопасности и менеджмента: International Food Standard (IFS), BRC Global Standard, HACCP и ISO 9001:2000.

Виджая Элитный индийский чай

Торговая марка Виджая - очень хороший чай с собственных плантаций фирмы Лакшми Ти Ко. Эта компания была основана в Индии в 1912 году. Сто один год тому назад ее основателем был посажен первый чайный куст, положивший начало семейному бизнесу. Сегодня Лакшми Ти Ко производит 16 тысяч тонн чая ежегодно и поставляет его по всему миру. Лакшми Ти Ко владеет 17 чайными плантациями и 17 современными заводами по производству чая, благодаря чему компания имеет возможность отбирать из всего произведенного ей чая лучшие партии и поставлять их в Море чая. Плантации компании расположены в знаменитых чайных районах Индии: Ассам и Дарджилинг. Свое название компания получила от имени индийской богини изобилия, процветания, мира и красоты. Благодатные следы богини Лакшми, изображенные на логотипе компании, логотипе марки «Виджая» и на каждом деревянном сундучке – распространенный в Индии символ благополучия. Считается, что Лакшми возвращается по своим следам, принося богатство и удачу.

Первая партия чая Виджая была представлена в «Море чая» в восьми сортах плантационного развесного чая и пяти сортах чая в деревянных сундучках. Несмотря на отличия во вкусе, все сорта объединяет яркий вкус свежего индийского чая. Во всех 50 магазинов «Море чая» этот чай сразу попал в лидеры продаж благодаря высочайшему качеству чая и оригинальному дизайну шкатулок и почти сразу был распродан. А начиная с сентября этого года начались регулярные поставки, и мы начинаем формирование дистрибьюторской сети по России.

Чайные сады Лакшми Ти Ко.

Из всех плантаций, принадлежащих компании, в торговой марке Виджая представлены самые лучшие.

Нараянпур - это флагманская плантация Лакшми Ти Ко. Название переводится как «обитель Нараяны», всемогущего индуистского бога. Расположенная на севере провинции Ассам на высоте 300 метров на уровнем моря, плантация Нараянпур –источник чая высочайшего качества. Ассамский чай известен во всем мире своим сильным терпким вкусом, и ярким насыщенным настоем. На плантации Нараянпур выращивают и производят как популярный в Европе гранулированный, так и любимый в России крупнолистовой ассамский чай.

Плантация **Монмохинипур** расположена на живописных холмах между безмятежными и величественными Гималаями на севере и извилистой рекой Брахмапутрой на юге и очаровывает своими пейзажами. Благословенная самой природой, красота сада поистине удивительна. Чай с любовью выращенный во втором по величине чайном регионе провинции Ассам вобрал в себя все характерные для этой области качества: терпкие нотки, полные крепости и вкуса и освежающий аромат, известный любителям ассама во всем мире.

Шаямгури - простирается на высоте 300 метров над уровнем моря, очень близко к плантации Нараянпур. Оба сада находятся в провинции Ассам, охватывающей оба берега реки Брахмапутры. Название плантации происходит от имени индуистского бога Кришны, который также известен под именем Шаяма. Чай выращенный здесь обладает всеми характеристиками ассамского чая и лекгими отличительными чертами этой конкретной плантации.

Уррунабанд - один из крупнейших чайных садов в долине Барак на юге Ассама. Он расположен в месте смешанного горно-равнинного ландшафта. Сад находится в 15 км от города Силчар, ворот в Мизорам. 2 августа 1949 года индийский Ти Боард зарегистрировал плантацию, а сегодня она - неиссякаемый источник высококачественного ассамского чая, известного во всем мире за его отличный аромат.

Бхаянкат - буквально переводится как «обитель царей-воителей Бхаян». В средние века такие цари-воители стояли во главе мощного царства Ахом, которое господствовало в регионе более 600 лет. Чаи, выращенный на этой живописной плантации в местечке Сибсагар в Верхнем Ассаме - напиток высочайшего качества. Благодаря плодородной почве в этой части долины могучей реки Брахмапутра чай, выращенный на плантации Бхаянкат, обладает особенным сладковатым ароматом и вкусом.

Макайбари - находится в районе Дарджилинг. Историю плантации можно проследить с 1857 года – времени первой войны за независимость Индии. На протяжении веков, необъятный чайный сад, который может похвастаться первым чайным заводом в мире, сделал себе имя как производитель лучшего чая Дарджилинг. Плантация расположена на высоте 1200 метров над уровнем моря, на фоне живописного места, известного как «Земля Белой Орхидеи», в районе Дарджилинг в Западной Бенгалии. Макайбари на 100 процентов органическая плантация, на ней выращиваются и производятся черный, зеленый, красный и зеленый чаи.

Чай на развес.

Для тех, кто предпочитает покупать чай на развес, в Море чая сегодня представлены нижеследующие сорта черного индийского чая. Весь чай фасуется в Индии в килограммовые пакеты из фольги.

Ассам №17 (308) стандарт TGFOP1, 100% ассамский чай с плантации Монмохинипур, классика Ассама.

Ассам Голд (310) стандарт TGFOP1, 100% ассамский чай с плантации Нараянпур. Яркий настой, выраженная терпкость, вся гамма фруктовых оттенков в долгом послевкусии делают этот чай поистине праздничным, это элитный ассамский чай.

Ассам Голден Типпи (311) 100% ассамский чай с повышенным содержанием золотистых типсов – полуферментированных нежных чайных почек, самый дорогой из всех ассамских чаев.

Ассам Стд1 (501) недорогой, но очень вкусный 100% ассамский чай с плантации Нараянпур.

Жемчужина Ассама (306) стандарт TGFOP1, 100% ассамский чай с плантации Уррунабанд.

Щедрость Лакшми (309) стандарт TGFOP1, 100% ассамский чай с плантации Шаямгури.

Дарджилинг Голд (303), стандарт SFTGFOP1, элитный, дорогой 100% даржилинский чай с плантации Макайбари, Чай Макайбари собран с чайных кустов разновидности оолонг. Такой чай считается одним из самых дорогих в мире. Легкий, нежный, ароматный, с долгим приятным послевкусием.

Индийская Любовь (302) стандарт SFTGFOP1, 100% даржилинский чай с плантации Макайбари, сравнительно недорогой дарджилингский чай, сохраняющий все главные вкусовые признаки чая Макайбари.

Чай в деревянных сундучках.

Чай упакован в Индии в деревянные сундучки ручной работы.

Виджая 101 – купаж 50% ассамского чая с плантации Нараянпур и 50% дарджилингского чая с плантации Макайбари. Золотая середина между терпким насыщенным ассамом и нежным цветочным даржилингом.

Виджая 102 – сочетание тех же чаев, что и в 101 купаже, но в пропорции 70% ассам/30% даржилинг. Для любителей крепкого чая с цветочно-мускатной ноткой нежного дарджиллинга.

Виджая 103 – 100% Дарджилинг, выращенный и собранный на плантации Макайбари, самой высокой плантации в Дарджилинге.

Виджая 104 – 100% Ассам с плантации Монмохинипур из Верхнего Ассама. Это крепкий и терпкий чай.

Виджая 105 – 100% Ассам. Чай был выращен и произведен на плантации Нараянпур в Нижнем Ассаме, ниже реки Брахмапутра, что придает ему легкость и сладковатый привкус.

Анна Бойкова

МОРЕ ЧАЯ

Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Академическая», пр. Гражданский, д. 80/1, тел.: 550-86-90
2. м. «Академическая», пр. Светлановский, д. 46 (рядом с Северным рынком), тел.: 556-77-46
3. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48
4. м. «пр. Большевиков», пр. Пятилеток, д.2
5. м. «Василеостровская», 6-я Линия В. О., д.29/28
6. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.50, тел.: 752-61-76
7. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.101
8. м. «пр. Ветеранов», п. Стрельна, Санкт-Петербургское шоссе, д.88 (Дом Культуры)
9. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14
10. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел.: 717-75-65
11. м. «Гражданский пр», Гражданский проспект, д.114/1, тел.: 590-35-14
12. м. «Звездная», ул. Звездная, д.5, тел.: 364-80-33 + отдел «Море здоровья»
13. м. «Комендантский пр.», ул. Ильюшина, д.1, тел.: 349-19-30
14. м. Купчино», ул. Ярослава Гашека, д.6, ТЦ «Южный»
15. м. «Ладожская», пр. Наставников, д.3, тел.: 574-77-50
16. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
17. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д.15, тел.: 227-67-77
18. м. «Лесная», Лесной пр., д.61/3 (вход с Парголовской ул.)
19. м. «Ленинский пр.», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
20. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
21. м. «Международная», ул. Белы Куна, д.8, тел.: 987-50-85
22. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89 + отдел «Море здоровья»
23. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркасский, д.43/17, тел.: 528-13-10
24. м. «Озерки», пр. Луначарского, д.52/1, тел.: 296-30-34
25. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
26. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д.21, тел.: 924-17-13
27. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26, тел. 8-905-257-10-60
28. м. «Петроградская», пр. Каменноостровский, д.426 (вход с Левашовского пр.), тел.: 346-11-89
29. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 577-84-50
30. м. «Сенная пл.», наб. р. Фонтанки, д.91, тел.: 310-36-98 КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ
31. м. «Спортивная», пр. Большой, П.С., д.1 тел.: 232-94-92
32. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел.: 293-55-51
33. м. Удельная, пр. Скобелевский, д. 10, тел.: 987-86-51 NEW!
34. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12
35. м. «Чернышевская», пр. Литейный, д.46, тел.: 579-14-42
36. м. «Чернышевская», пр. Чернышевского, д.9, тел.: 579-85-56

Отделы «Море чая» в торговых комплексах и магазинах

1. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», секция № 32/34, тел.: 365-41-60
2. м. «Автово», ТК «Северная звезда», пр. Стачек, д. 94-96, пав. № 10, тел.: 8-905-209-22-54
3. м. «Технологический институт», ул.1-я Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25

Секции и павильоны «Море чая» на рынках

1. м. «Купчино», рынок «Балканский», секция № 62, тел. 8-905-209-59-00
2. м. «пл. Мужества», Калининская база, рынок «Конкурент», секция № 67, пр. Непокоренных, д. 63, опт и розница, тел. 329-35-56
3. м. «Московская», рынок «Южный», павильон 267, опт, тел. 8-905-203-54-55

Магазины «Море чая» в других городах

1. г. Выборг, ул. Крепостная, д. 49
2. г. Выборг, ул. Северная, д.8 (вход с ул. Ушакова)
3. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д.10
4. г. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д.112, ТЦ «Восточный», сек.№67
5. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д.10, ТЦ «Кочетовский», сек.№93
6. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д.186, ТЦ «Славянская ярмарка»
7. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д.58
8. г. Калининград ул. Горького, д. 10

Газета «Море чая» №55 (апрель 2013)
Рекламное издание. Зарегистрированное в Управлении Федеральной службы по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия по Северо-западному федеральному округу. Свидетельство ПИ №ФС2-8932 от 18. 12. 2007 года.
Учредитель: ООО «Инаджо». Адрес: 194002, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж.
Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубинн», г.Санкт-Петербург, ул. Гастелло, д. 20, (812) 600-12-95.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, наб.р. Фонтанки, д. 91.
Главный редактор: Чудок А.И.
Газета отпечатана: ООО «Типографский комплекс «Дева», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража № ТД-1220 от 14 марта 2013 г.
Печать по графику: 22.03.13, фактическое 25.03.13
Тираж: 80 000, распространяется бесплатно.