

МОРЕ ЧАЯ



www.tdr.ru

Рекламное издание

Распространяется там, где есть хороший чай

выпуск № 59 (ноябрь 2013)



Лев защищает качество чая

Производители разных товаров и стран придумывают самые хитроумные способы уберечь собственную продукцию от подделок. Но, пожалуй, цейлонцы сумели создать самую надежную систему мер для защиты своего чая. Они решили предоставлять настоящему качественному цейлонскому чаю гарантии правительства Шри-Ланки путем выдачи разрешений наносить на пачки специальный логотип с изображением цейлонского льва. Такое разрешение выдает Чайный совет при правительстве.

Но ведь цейлонский чай продается во всех странах мира. Как осуществить этот контроль? Как проконтролировать тысячи фасовочных фабрик во множестве стран мира? Как убедиться, что на этих фабриках в пачки кладут именно качественный цейлонский чай и не добавляют, например, дешевый вьетнамский или аргентинский? Понятно, что это невозможно сделать.

И тогда цейлонцы приняли беспрецедентное решение: выдавать свою гарантию только тем цейлонским производителям, которые фасуют чай в пачки и банки на Шри-Ланке. Никто во всем мире не получил разрешение поставить на пачки логотип цейлонского льва, если чай расфасован не в Шри-Ланке. Присмотритесь к пачкам цейлонского чая, упакованного в России, — ни на одной из них вы не найдете логотип цейлонского чая. Ведь в России нет стандарта, запрещающего в пачки с надписью «цейлонский чай» добавлять чай из других стран. Еще во времена СССР в пачки со слонами (в соответствии с официальной рецептурой) добавляли изрядное количество грузинского чая.

Итак, только цейлонские фирмы могут претендовать на правительственные гарантии качества. Но чтобы получить гарантии, цейлонским экспортерам необходимо выполнить еще два обязательных условия. И эти условия обязательно проверяются цейлонским Чайным советом перед выдачей экспортной декларации на каждую партию.

- Чай внутри пачек должен быть только цейлонским — на 100%. Не разрешается добавлять в пачку ни одной чайинки, например, из соседней южной Индии (где есть очень дешевые чаи).

- Чай должен иметь высокий экспортный уровень качества, соответствующий стандартам качества, установленным Чайным Советом Шри-Ланки.

Если цейлонский экспортер нарушит эти правила и поставит логотип цейлонского льва на пачки без проведения проверок и без разрешения, то он автоматически потеряет экспортную лицензию и его бизнес будет закрыт. А если правила нарушит, например, российский фасовщик, то это сразу станет известно большому числу лиц. И Чайный совет через посольство Шри-Ланки предъявит к фирме-нарушителю большие штрафные санкции. Так что на такие нарушения торговые марки не идут и самовольно логотип цейлонского льва на своих пачках не печатают. Поэтому, если вы видите на пачке логотип цейлонского льва, то можете быть уверены — это не пустой значок, а солидная гарантия качества и происхождения чая.

Несколько слов о том, почему на логотипе чая изображен лев. Давайте рассмотрим флаг Шри-Ланки. Он существует с некоторыми изменениями с момента обретения страной независимости в 1948 году. Флаг представляет собой красное поле с золотым львом, зажавшим в лапе саблю («сингальский лев»). Лев олицетворяет прародителя цейлонцев. С древности жители острова называли себя сингалами (львиными потомками), от индийского «синха» (лев). А древнее название острова — Синхала Двипа, или «Львиный остров». Зеленая и оранжевая полосы символизируют мусульманское и индуистское меньшинство, соответственно, а красное поле флага представляет буддистское большинство. Четыре листка священного буддистского дерева по углам флага символизируют любовь, сострадание, взаимопонимание и самообладание — отличный набор, позволяющий ланкийцам хорошо относиться друг к другу, несмотря на разницу в национальностях и вероисповедании.



Одна из главных достопримечательностей Шри-Ланки — Сигирия, или Львиная гора в центре острова. В этой скале высотой 370 метров в 5 веке царь Касапа устроил неприступную крепость и монастырь. Вокруг скалы были разбиты бескрайние сады, в которых били едва ли не первые в мире фонтаны. На верх плато вели монументальные Львиные ворота.

Ныне от гигантской высеченной в скале фигуры льва, пасть которой некогда служила входом в крепость, уцелели только лапы. Зато в Сигирии сохрани-



лась огромная картинная галерея. Возможно, именно в Сигирии находится самая большая картина в мире — зеркальный зал с многочисленными фресками, которые простираются на 140 метров в длину и 40 метров в высоту. Излюбленный мотив сигирийской стенописи — обнаженные женщины-танцовщицы. Лев и принцесса-женщина — мифологические истоки ланкийской цивилизации. С 1982 г. Сигирия состоит под охраной ЮНЕСКО как памятник Всемирного наследия.



Тот же самый, что и на флаге, сингальский лев-прародитель, как символ Шри-Ланки, изображен и на логотипе цейлонского чая. Главное отличие льва на логотипе — 17 пятнышек на шкуре.

Фасовка чая на Цейлоне дает высокое качество не только благодаря контролю Чайного совета. На Шри-Ланке чай фасуется в пачки, как правило, менее чем через месяц после сбора чайного листа. Это свежий чай, он как спящая красавица засыпает в пачке и ждет встречи со своим принцем, чтобы, когда пачка будет открыта, подарить ему истинное наслаждение юности и силы. А если чай фасуется в пачки за пределами Шри-Ланки, то он фасуется сначала в большие мешки. Через пару месяцев путешествия по морям и складам мешки вскрывают, чай просыпается и попадает для фасовки в пачки на конвейер, где набирает влагу и чужие запахи, где повреждается тонкая пектиновая пленочка на каждой чайинке и где неизбежно запускается процесс старения чая.

Вот поэтому сеть магазинов «Море чая» предлагает своим покупателям только цейлонский чай с логотипом льва. В нашем ассортименте несколько таких марок, некоторые из них и представлены в этой газете.

Александр Чудок

Shere Tea

Шери

В России с 1992 года. Четырехкратный лауреат премии Адмиральский штандарт (три первых места), присуждаемой покупателями сети «Море чая» за высокое качество. Наиболее популярный сорт — особокрупнолистовой черный чай стандарта OPA в черной пачке.

MABROC

Маброк

В России с 1988 года. Четырехкратный лауреат премии Адмиральский штандарт (победитель 2011 года), присуждаемой покупателями сети «Море чая» за высокое качество. Наиболее популярные сорта — «Ночь 1000 звезд» (смесь зеленого и черного чая с лепестками цветов роз, подсолнечника, апельсина, василька и вытяжкой клубники) и Сибирская смесь — крепкий черный цейлонский чай, фирменный купаж. В ассортименте более 100 сортов чая.



ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА

В России с 2001 года. Лауреат премии Адмиральский штандарт, присуждаемой покупателями сети «Море чая» за высокое качество. Чай закупается на плантациях производится и фасуется на Цейлоне специально для сети магазинов «Море чая», что позволяет обеспечить максимальную свежесть и высокое качество при сравнительно невысокой цене.

В ассортименте присутствуют все основные стандарты цейлонского чая. В каждую пачку чая вложен специальный купон. Накопив несколько купонов, вы получите специальный приз. Условия напечатаны на этих купонах. Покупатели сети магазинов «Море чая» уже награждены более 4000 чайных призов.

Избранное из «Моря чая»

100 видов дизайна ко всем праздникам и, конечно, к Новому году. В каждой банке — крупнолистовой черный чай, упакованный на Шри-Ланке, с логотипом льва на внутреннем пакете из фольги. Производитель чая — цейлонская фирма

Ти Лэнд, та же, которая производит чай «Птицы Цейлона» и «Свежий чай». Дизайн ежегодно обновляется. Этот чай отличный — и оригинальный подарок по разумной цене. За качество чая стыдно не будет.



Стань настоящим бариста вместе с "Cafe Esmeralda"! Рецепты кофейных коктейлей.

Кофе: черный, эспрессо, американо, капучино, латте... Предлагаем вам разрушить шаблоны и приготовить несколько восхитительных кофейных коктейлей по рецептам предоставленным производителем колумбийского сублимированного кофе «Cafe Esmeralda», компанией Buenafe.

Для приготовления любых блюд и напитков самое важное - это качественные ингредиенты. Для приготовления кофейных коктейлей - особенно важен высококачественный кофе.

Сублимированный кофе «Cafe Esmeralda» производят из зерен 100% колумбийской арабики и упаковывают на одной из крупнейших фабрик Латинской Америки Buenafe Liofilizado de Colombia. При производстве применяется передовая технология лиофилизации, или Freeze Dried, холодная сушка в вакууме, при которой сохраняется максимум вкуса и аромата, как у молотого кофе. На каждой упаковке кофе «Cafe Esmeralda» присутствует всемирно известный знак «Cafe de Colombia» с изображением знаменитого колумбийца Хуана Вальдеса, который подтверждает, что кофе был произведен и упакован в Колумбии под строгим контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии.

Сублимированный кофе «Cafe Esmeralda» особенно хорошо подходит для приготовления коктейлей. Он обладает насыщенным ароматом и прекрасным натуральным вкусом, как свежесваренный кофе. Попробуйте использовать в качестве ингредиента

ароматизированный кофе вместо классического, и вы получите еще более выраженный вкус вашего коктейля. Для приготовления восхитительного напитка не требуется никаких специальных знаний и умений, вы всегда получите прекрасный результат в приготовлении любых напитков и блюд с кофейным вкусом.

Коктейль "Fruti Colombia"

На 2 порции.
- 2 ч.л. сублимированного кофе «Cafe Esmeralda»

- 60 мл. ананасового сока
- 60 мл. сока манго
- 60 мл. белого рома
- 120 мл. ликера "Маракуйя"
- 6-8 кубиков льда

Долька манго для украшения
Налейте ром и кофе в чашку для смешивания и тщательно перемешайте, чтобы кофе растворился. Отдельно взбейте фруктовые соки, ликер "Маракуйя" и кубики льда в шейкере. Перелейте в высокий стакан и аккуратно добавьте сверху ромово-кофейную смесь. Украсьте долькой свежего манго.

Коктейль "Cafe Brutot"

На 1 порцию.
- 2 ч.л. сублимированного кофе «Cafe Esmeralda»
Индийская корица
- 240 мл. воды
- 1 палочка корицы
- 2 звездочки гвоздики

- 30 мл. коньяка
- сахар по вкусу
Вскипятите воду с корицей и гвоздикой. Насыпьте кофе в керамическую чашку, залейте в нее горячую воду и добавьте коньяк. Добавьте сахар по вкусу. Подавайте с палочкой корицы.

Кофейный Мохито

На 1 порцию.
- 1 ч.л. сублимированного кофе «Cafe Esmeralda»
Сицилийский лимон
- 30 мл. апельсинового сока
- 30 мл. лимонного сока
- 2 веточки перечной мяты
- 1 ст.л. сахара
- 15 мл. белого рома
- газированная вода (по желанию), колотый лед
Нанесите на край бокала сахарный ободок и положите в него одну веточку мяты. Отдельно положите в шейкер сахар, кофе и вторую веточку мяты и разомните. Добавьте сверху ром и фруктовые соки и энергично взбейте. Подавайте в бокале с колотым льдом. Добавьте газированную воду, чтобы сделать коктейль шипучим.

Коктейль "Momento Irlandes"

На 1 большую порцию.
- 1 ч.л. сублимированного кофе «Cafe Esmeralda»
Ирландский крем
- 2 ч.л. сухого молока
- 30 мл. воды
- 180 мл. сливочного ликера "Irish Cream"
- 60 мл. сливок
- 60 мл. сгущенного молока
- лед
- консервированные вишни
Налейте все ингредиенты в шейкер и сильно взбейте в течение 30 сек. Подавайте в бокале с сахарным ободком и украсьте вишенками.

А еще я хочу поделиться с читателями газеты "Море чая" собственным рецептом классического итальянского десерта "Тирамису" с кофе "Cafe Esmeralda". В этом рецепте не используются сырые яйца и алкоголь, поэтому им можно с удовольствием лакомиться вместе с детьми. Для приготовления "Тирамису" необходимы специальные итальянские продукты: сыр "Маскарпоне" и бисквитное печенье "Савоярди" ("Дамские пальчики"). Сейчас эти продукты легко купить практически в любом крупном супермаркете.

"Тирамису Эмеральда"

На 4 порции.
- 1 чашка (250 мл.) крепко заваренного кофе "Cafe Esmeralda" классический или Итальянский амаретто
- 200 г. (1/2 упаковки) печенья "Савоярди" ("Дамские пальчики")
- 250 г. (1 упаковка) сыра "Маскарпоне"
- 150 г. сливок для взбивания 33-35%
- 30 г. сахарной пудры
- горький шоколад или какао порошок для украшения
Соединить сыр Маскарпоне с сахарной пудрой и перемешать ложкой. В отдельной миске взбить сливки миксером. Добавить взбитые сливки к сырной смеси и аккуратно перемешать до однородной массы вручную.

Каждое печенье Савоярди быстро обмакнуть в крепко заваренный кофе с обеих сторон и уложить в один слой в стеклянную или керамическую форму с высокими бортиками. Сверху выложить слой крема. Затем еще слой печенья и слой крема.

Сверху посыпать тертым горьким шоколадом или какао порошком. Накрывать и убрать в холодильник на ночь. Приятного аппетита!

Галина САЧКОВА

руководитель отдела маркетинга
официального дистрибьютора "Cafe Esmeralda" в России
ООО "Элитные сорта"



Анрайз. Сделано в Германии

Так уж получилось, что мировым лидером по производству ароматизированного чая стали немцы. И большая часть ароматизированного чая, продаваемого в России наразвес, родом из Германии. Чай в Германии не растет. Немцы покупают китайский, индийский, цейлонский и другие чаи и купажируют их с разными высушенными ягодами, лепестками, кусочками фруктов, вытяжками, натуральными маслами и ароматизаторами. Иногда в купаже и вовсе нет чая, а есть, например, каркаде (гибискус, или суданская роза), роибуш (южноафриканский кустарник) или только фрукты и травы. Но главное, благодаря соблюдению высоких экологических требований к производству продуктов все эти составляющие имеют гарантированное немецкое качество. Они не только вкусны, но и безопасны.



ки очень достойного качества. У каждой из этих фирм мы отбираем лучшие и наиболее популярные сорта и предлагаем вам.
Главная особенность марки Анрайз и ее отличие от немецких чаев других марок в том, что чай фасуется в Германии в пакеты весом 1 кг и прямо из Германии поступает в наши магазины «Море чая»
Все остальные развесные немецкие или финские чаи, продаваемые наразвес в России, поступают в Россию фирмам-продавцам в больших мешках, потом расфасовываются ими уже у себя на производстве в меньшие упаковки, например, по 2-3 кг. Такая технология связана с желанием сократить издержки на логистических и таможенных операциях. Очень часто эти фирмы производят и дополнительное купажирование чая. Анрайз на 100% производится и фасуется в пакеты по 1 кг только в Германии. Поэтому про Анрайз можно с гарантией сказать: настоящее немецкое качество.

На сегодня в ассортименте Анрайз более сотни позиций, наиболее популярны около 30, которые мы постоянно стараемся предлагать в большинстве наших магазинов. В зависимости от покупательского спроса некоторые чаи мы выводим из ассортимента и вместо них добавляем новинки.
Подарите женщине нежность
Гордостью Анрайз являются чаи серии «Престиж». Таких сортов немного, на сегодня меньше десятка. Главное отличие чаев этой серии состоит в том, что к чаю высокого качества добавляются в большом количестве целые ягоды или цветки. Благодаря этому чаи серии «Престиж» имеют очень привлекательный внешний вид и лучше сохраняют полезные и ароматические свойства своих ингредиентов.

Один из самых популярных в серии «Престиж» Анрайз — это чай с говорящим за себя названием: Нежность. В этом купаже со среднелистовым черным чаем — целые бутоны нежной розы и дольки клубники (точнее — это поперечные срезы от целых спелых и высушенных ягод клубники, целые ягоды ежевики, мальва). Вся эта роскошь украшена сахарными сердечками и жемчужинами, кото-

рые придают чаю праздничный и подарочный вид. Такой чай, соединяющий прекрасный внешний вид, вкус и привлекательное название, никого не оставит равнодушным, его с удовольствием пьет большинство женщин. Хотите сделать подарок — подарите Нежность.

Александр Чудок, Юлия Моисеева.



Лüneбургу 1007 лет. Здесь фасуется чай "Анрайз"

СОГРЕЙ СВОЕ СЕРДЦЕ ЧАЕМ

EXCLUSIVE PREMIUM QUALITY
BASILUR[®]
 TEA



Купи чай Basilur со стикером, регистрируй коды на www.basilur.disney.ru

*Источник информации об организаторе Акции «Сказочная Швеция», о правилах ее проведения, количестве призов по результатам ее проведения, сроках, месте и порядке их получения на сайте www.basilur.disney.ru



*Aroma
 fresh-
 нет равных!*

Кто-то предпочитает кофе в постель, но большинство из нас, как в известном анекдоте, – лучше в чашку или кружку, бокал или стакан. Главное, что без кофе сейчас не представляют своей жизни миллионы людей на планете. Один из лидеров российского рынка кофе – компания «Московская кофейня на паях», преподнесла всем любителям кофе приятный сюрприз, уникальный кофе «Espresso».

сковской кофейни на паях». Им впервые в мире удалось соединить преимущества свежемолотого и растворимого кофе, взяв лучшее от каждого из них.

Они создали «Аroma fresh» кофе под маркой «Espresso», который так же превосходен на вкус и ароматен, как только что сваренный молотый кофе, но при этом его не нужно караулить на плите или дожидаться, пока его приготовит кофеварка или кофемашина. Его достаточно просто залить кипятком, упрощая до минимума процесс приготовления вкуснейшего напитка.

С каждым годом потребление кофе в мире увеличивается. В США среднестатистический покупатель, выбирая кофе в магазине, скорее положит в свою корзину натуральный молотый, быстрорастворимый или упаковку капсул, его «собрат» в Турции – обжаренные кофейные зерна, а в Египте – зеленые, чтобы самому приготовить кофе с нуля. Россияне же, по статистике, отдают предпочтение растворимому кофе – он занимает 80 процентов российского рынка. Нам некогда молоть кофейные зерна и уж тем более – обжаривать их самим. Нам удобно, почти не открывая глаз спозаранку, засыпать ложку кофейные зерна и уже через пару минут окончательно проснуться и взбодриться, отхлебывая утренний кофе. Правда, истовые «кофеманы» отдают предпочтение исключительно свежемолотому кофе. Однако и тут их непоколебимую уверенность в своей правоте пошатнули специалисты «Мо-



Секрет новшества прост – это инновационная технология, которая творит чудеса. Правда, для того чтобы качество продукта было безукоризненным, кофейные зерна высокогорной арабики отбираются вручную и степень их обжарки в дополнение к «умным машинам», которые это делают, контролируется дегустаторами. И результат такого сочетания последних достижений науки со «штучной» работой высококлассных специалистов оказался настолько впечатляющим, что удивил того, кого в «кофейном деле» удивить почти невозможно – Нестора Осорио, самого авторитетного эксперта по кофе в мире, главу Международной организации по кофе (ICO), объединившей под эгидой ООН 77 стран, производящих и обрабатывающих кофе. По его словам, вкус и аромат «Аroma fresh» кофе под маркой «Espresso» не имеет себе равных.



Чай NARGIS

Чайные регионы Индии



Дарджилинг (Darjeeling) - сорт чёрного чая. Выращивается в окрестностях одноименного города в северной горной части Индии в Гималаях. Плантации находятся на высоте 1500 - 2000 метров над уровнем моря, где занимают площадь более 20 000 га.

При правильном его заваривании получается светлый напиток с утончённым мускатным, слегка терпким вкусом и цветочным ароматом. Такие свойства обеспечиваются особыми условиями произрастания чая: холодным и влажным климатом, высокогорным расположением плантаций и особенностями почвы.

Дарджилинг называют «чайным шампанским». Он традиционно ценится выше прочих чёрных чаёв, особенно в Великобритании и бывших британских колониях.

Как и любой чай, Дарджилинг очень чувствителен к условиям хранения. Его лучше всего хранить подальше от сильных запахов, влаги и солнечных лучей, в вакуумных упаковках либо керамических или стеклянных банках с крышками.

Срок хранения большинства Дарджилингов - не более 2-х лет. Со временем чай теряет присущий ему тонкий аромат. Поэтому свежесть – один из главных показателей качества чая. Определённые сорта Дарджилингов могут храниться 5 и больше лет, при этом вкус и аромат улучшаются.

Ассам (Assam) или ассамский чай - сорт чёрного чая, выращиваемого на северо-востоке Индии, в долине реки Брахмапутры, между Шиллонгом и Восточными Гималаями. В дикой природе растение может достигать высоты до 20 метров, но на плантациях ему не дают вырастать более 2 метров (для



удобства сбора). Ассамское дерево достаточно неприхотливо и дает хороший урожай, хотя неблагоприятные внешние воздействия несомненно сказываются на качестве урожая.

Ассам, так же как и смешанные чаи с Ассамом, нередко продаются в Великобритании как «чай к завтраку» (англ. breakfast tea).

Чай собирается 2 раза в год: весной (март-апрель) и летом (июль-сентябрь). Основной объем чая собирается во время второго сбора, который при этом считается самым хорошим. Второй сбор, который обычно длится до сентября, может быть продлен до декабря. В этом случае появляется третий сбор - зимний.

Ассам легко определить по специфическому, пряному, немного цветочному аромату с необычными для черного чая медовыми нотками. Прекрасно сочетается с молоком, сахаром и лимоном, но для более полного удовольствия от Ассамского послевкусия, лучше этого избежать. Для лучшего ощущения послевкусия, после каждого глотка воздух надо выдыхать на половину через рот, а на половину через нос. Наградой за это будет легкий солодовый привкус с почти ментоловым свежим оттенком.

Нилгири (Nilgiri) - Название чайного региона, расположенного на юге Индии, в штате Тамилнад. Климат в Нилгири значительно более прохладный, чем в тропических низовьях южной Индии. Чай из этой области производится главным образом традиционным методом и после Дарджилинга и Ассамы считается самым известным индийским чаем, терпким, душистым и бодрящим.

Чай в Нилгири выращивают на высоте до 2 000 метров над уровнем моря и собирают круглый год. Это чай редко можно попробовать в чистом виде, обычно его используют в купажах.



Ча Бао. Инь и Ян в одном чае

ЧА
БАО



В этой статье мы расскажем об уникальном чае — это дворцовый пуэр (или Гунтин пуэр) с розой. Пуэр — это всегда чай темный, терпкий, с мощным, немного земляным и одновременно благородным вкусом. И неожиданно вместе с ним — нежная ароматная тонкая воздушная неувомимая роза. Суровое мужское начало в гармонии с нежным женским. Этот особый чай, сочетающий в себе две противоположности, дает ощущение полной гармонии жизни.

Пуэр производится только в Китае. Пуэр в Китае — целый мир. Там даже есть специальный исследовательский институт чая Пуэр! Чай пуэр — это чай с особыми качественными характеристиками, произведенный по специальной технологии из крупного просушенного на солнце листа чайных растений из определенных районов провинции Юнань. Чай пуэр имеет два типа: пуэр (шэнча) и пуэр (шуча). В последнее время Пуэр производится еще в Сычуани, Гуандуне, Хунани, но он не соответствует официальному китайскому определению и не может считаться подлинным пуэром.

Наш герой — дворцовый пуэр, он относится к рассыпным «Шу-пуэрам». Это чай производства 2011 года, собранный на собственной юннаньской плантации компании «Хунань ти групп». Рассыпной чай гораздо проще заваривать, чем прессованный. Он сохраняет все вкусовые и медоцинские свойства пуэров, но для многолетнего хранения, как прессованный, он не годится. «Шу-пуэр» изготавливается из уже прошедших ферментацию листьев. Он может быть и прессованным, и рассыпным.

В 1970 году в Китае была официально введена технология ускоренной влажной ферментации пуэров в кучах. Суть этой технологии — имитация многолетней естественной сухой ферментации пуэра путем повышения влажности, температуры и

других факторов. Сырье (маоча) перед пропариванием и прессованием вылеживают в кучах несколько недель или месяцев. Кучи периодически поливают водой и ворошат. Размер такой кучи — от 10 тонн чая. В результате процесса ферментации вся эта масса разогревается примерно до 50 градусов. В это время совершается ферментация и создается пуэрная сущность. Принципиальное отличие ферментации пуэров от других чаев состоит в том, что здесь происходит не реакция окисления чайных фенолов на воздухе, а длительная биохимическая реакция. Для обычного чая ферментация длится от 1 до 4 часов, а для пуэра — несколько недель или месяцев. Пуэр — единственный чай, ценность которого возрастает с возрастом.

В ассортименте «Моря чая» есть рассыпной дворцовый пуэр и чай в подарочной жестяной банке. Но в банке находится обычный пуэр, без добавок. Главное достоинство чая пуэр — его необыкновенные целебные свойства, так, известен 21 лечебный эффект пуэра. В частности, он способствует пищеварению и нормальной работе желудка, снижению уровня холестерина; лечит болезни сердца, просветляет ум, продлевает жизнь и способствует долголетию.

Заваривать пуэр у нас в Клубе чайной культуры на Фонтанке, 91 принято по технологии пинча, которая напоминает обычную технологию заваривания китайского чая несколькими последовательными заварками. Для заваривания пуэра нужен свежеприготовленный кипяток, близкий к 100 градусам. Лучше всего подойдет небольшой глиняный чайник.

О поставщике.

Главная особенность марки «Ча Бао» и ее отличие от китайских развесных чаев других марок в том, что чай фасуется производителем в Китае в пакеты от 250 г до 1 кг и прямо из Китая поступает в наши магазины «Море чая».



Производитель чая торговой марки «Ча Бао» — Чайная компания «Хунань ти групп», Китай, провинция Хунань. Компания имеет 10 чайных фабрик, научно-исследовательский центр чая, более 100 000 гектаров собственных 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». Мы покупаем чай не на дешевых рынках Китая, где качество невозможно гарантировать, а у солидной провозерной компании, самой лучшей в Китае. Поэтому и соотношение цена-качество по китайскому чаю в магазинах «Море чая», по мнению специалистов, лучшее для покупателей. За равное качество китайского чая вы заплатите у нас меньше, чем в других местах. Коллекция чая торговой марки «Ча Бао» включает в себя порядка 70 наименований весового чая и 8 наименований фасованного чая в подарочных баночках.



Александр Чудок, Юлия Моисеева



Кофеманам на заметку!

CARTE DE ORO

Натуральный кофе, упакованный в красивую коробочку - желанный подарок для ценителей и поклонников этого напитка!

Петербургская кофейная компания «ЦЕНТАВР», работающая на рынке России с 2001г, занимается созданием коллекции кофе в подарочной упаковке и рада предложить очередные новинки на суд любителей бодрящего напитка.

Различные сорта Арабики из экологически чистых районов кофейного пояса Земли в красочной упаковке с использованием тематических 3D открыток к Новому году, 8 Марта и Дню Валентина позволяют подарить актуальным в течение всего года.

У покупателей сети магазинов «Море чая» есть возможность выбрать оригинальный кофейный подарок-шкатулку из серии «ОРГАНИК» или «АРОМА», как для себя, так и для своих близких, друзей и коллег.

Приглашаем к знакомству и надеемся, что новинка сможет получить оценку - ДОСТОЙНЫЙ ПОДАРОК!



Предлагаем франшизу «Море чая» в регионах России!

Предложение актуально для всех городов, кроме Санкт-Петербурга, Великого Новгорода, Калининграда, Выборга и Мурманска.

ФРАНШИЗА



- Уникальное и интересное направление в сфере торговли.
- Полностью готовая концепция магазина «под ключ».
- Программа по обучению персонала.
- Регулярные поставки полного ассортимента достойного качества.
- Адекватные первоначальные вложения.
- Простота старта.

Будем рады видеть Вас в числе партнеров!
Откройте «Море чая» для своего города!
По вопросам сотрудничества обращаться:
softbalance@mail.ru или 8-911-016-77-77

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. «Василюостровская», 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, ТЦ «Ульянка»
 8. м. «пр. Ветеранов», пр. Ветеранов, д.122 (вход с ул. Партизана Германа)
 9. м. «пр. Ветеранов», п. Стрельна, Санкт-Петербургское шоссе, д.88 (Дом Культуры)
 10. м. «Владимирская», ул. Большая Московская, д. 8/2, тел.: 572-75-14
 11. м. «пл. Восстания», ул. 1-я Советская, д.7, тел.: 717-75-65
 12. м. «Гражданский пр», Гражданский проспект, д.114/1, тел.: 590-35-14
 13. м. «Звездная», ул. Звездная, д.5, тел.: 364-80-33 + отдел «Море здоровья»
 14. м. «Комендантский пр.», ул. Ильюшина, д.1, тел.: 349-19-30
 15. м. «Комендантский Проспект», ул. Уточкина, д.2
- СКОРО ОТКРЫТИЕ!**
16. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д.6, ТЦ «Южный»
 17. м. «Ладужская», пр. Наставников, д.3, тел.: 574-77-50
 18. м. «Ладужская», пр. Наставников, д.31
 19. м. «пл. Ленина», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
 20. м. «пл. Ленина», шоссе Революции, д.15, тел.: 227-67-77
 21. м. «Лесная», Лесной пр., д.61/3 (вход с Парголовской ул.)
 22. м. «Ленинский пр.», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
 23. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
 24. м. «Международная», ул. Белы Куна, д.8, тел.: 987-50-85
 25. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89 + отдел «Море здоровья»
 26. м. «Новочеркасская», пр. Новочеркасский, д.43/17, тел.: 528-13-10
 27. м. «Озерки», пр. Луначарского, д.52/1, тел.: 296-30-34
 28. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
 29. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д.21, тел.: 924-17-13
 30. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26,
 31. м. «Петроградская», пр. Каменноостровский, д. 42-6, тел.: 346-11-89. **С 15 ноября переезжает на пр. Каменноостровский, д.39**
 32. м. «пр. Просвещения», пр. Энгельса, д.150
 33. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 577-84-50
 34. м. «Сенная пл.», наб. р. Фонтанки, д.91, тел.: 310-36-98 + **КЛУБ ЧАЙНОЙ КУЛЬТУРЫ**
 35. м. «Спортивная», пр. Большой, П.С., д.1 тел.: 232-94-92
 36. м. «Удельная», ул. Енотаевская, д.14, тел.: 293-55-51
 37. м. Удельная, пр. Скобелевский, д. 10, тел.: 987-86-51
 38. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12
 39. м. «Чернышевская», пр. Литейный, д.46, тел.: 579-14-42
 40. 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
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
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. Гайдара, д.173/179
9. г. Калининград, ул. Горького, д. 10
10. г. Калининград, ТК «Сельма»
11. г. Кола, пр. Советский, д. 15
12. г. Мурманск, ул. Воровского, д.17
13. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д.28/13
14. г. Мурманск, ул. Крупской, д.25
15. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37

Газета «Море чая» №59 (ноябрь 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 «Индидо». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж.
Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубинь», 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 опечатана ООО «Иллюстрационный комплекс «Демис», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража № ПД-5673 от 18.10.2013 г.
Печать по графику: 29.10.13, фактическое 31.10.13
Тираж: 90 000, распространяется бесплатно.