



Количество подарков ограничено.
Условия акции узнавайте у продавцов магазинов «Море чая».

Наш большой друг Маброк дарит подарки за покупки

«Маброк Тис» существует более 25 лет, из них последние 5 лет компания успешно сотрудничает с сетью «Море чая». Ниран Ранатунга, директор «Маброк Тис» передает горячий цейлонский привет всем нашим покупателям и рассказывает о своей компании, производимом чае и сотрудничестве с нашими магазинами:

«Чай, поставляемый «Маброк Тис», производится на 19492 гектарах чайных плантаций, на которых расположены 38 чайных садов, 2 чайные фабрики по производству зеленого чая, и 30 чайных фабрик, производящих черный. Некоторые наши чайные сады, расположенные на высоте 1950 м над уровнем моря, подвержены благотворному влиянию обоих муссонных сезонов на острове. Такое уникальное сочетание погоды, высоты плантации и типа почвы обеспечивает хорошее питание и рост чайных деревьев, из листьев которых производится лучшие виды цейлонского чая. На наших плантациях производится 4,5% от общей чайной продукции Шри-Ланки.

За много лет команда «Маброк Тис» овладела искусством производства разнообразного ассортимента чаев, чтобы удовлетворить предпочтения и вкусы всех любителей чая, в том числе россиян. Фирменные купажи «Маброк» изготов-

лены только из лучших сортов чая, производимых на Шри-Ланке. Мы также специализируемся на создании уникальных купаженных чаев, таких как Ночь 1000 звезд, Ялла ночь и других. Наши научно-исследовательские группы работают напряженно и самоотверженно, разрабатывая новые составы и привлекательные упаковки, которые мы с гордостью можем предложить нашим покупателям. Наша любовь к созданию новых смесей и инновационная упаковка делают нас лидерами рынка во многих странах. Наш чай поставляется с гарантиями качества, вкуса и аромата, так как он изготовлен специальным образом в соответствии с особыми требованиями «Маброк Тис». В «Маброк Тис» работают самые лучшие экс-

перты-дегустаторы чая, которые анализируют и оценивают чайные образцы, и обучены выбирать лучшие сорта чая высшего качества с идеальным цветом, вкусом и ароматом. А наш склад содержится в соответствии со всеми международными стандартами безопасности пищевых продуктов.

На наших чайных плантациях и фабриках под постоянным контролем специалистов выращиваются и производятся сотни сортов чая. Фасованные и развесные чаи «Маброк» продаются в 50 странах мира, а самые свежие и вкусные из них мы рады предложить вам в магазинах «Море чая».

Анна Бойкова.



Компания «Маброк Тис» давно является большим другом сети магазинов «Море чая». В знак нашей крепкой дружбы в мае 2015 года во всех магазинах сети будет проводиться месяц «Маброка».

В мае за покупку чая «Маброк» во всех магазинах «Море чая» можно получить подарки – футбольные мячи и сувениры с символикой чая «Маброк».

Чай Железной богини – Те Гуаньинь в коллекции чая «Ча Бао»

Название чая Те Гуаньинь переводится как чай Железной Богини, это один из самых знаменитых сортов китайского чая. Это прекрасный чай и, с него хорошо начинать знакомиться с китайскими чаями.

Чай Те Гуаньинь родом из округа Аньси провинции Фуцзянь, некоторые лучшие сорта также произрастают в Нантоу (Тайвань). Этот чай является разновидностью чая Улун (полуферментированный чай) и веками пользуется популярностью, он совмещает в себе и достоинства ферментированного черного чая и особенные полезные свойства неферментированного зеленого чая. К тому же у него не только замечательный вкус, но и очень приятный аромат. Поэтому, когда пьют этот чай, то не только наслаждаются вкусом, но и вдыхают аромат. Иногда его заваривают как обычный чай.

Но многие для вдыхания аромата используют специальные вытянутые стаканчики.

Заваренный чай сначала наливают в такие стаканчики, а потом уже в чашечки.

На стенках этих стаканчиков остается чай, аромат которого и вдыхают.

Чай Те Гуаньинь имеет не менее 12 градаций по качеству. Высшие сорта стоят до 10000 долларов за килограмм и выше. А самые дешевые на рынке в Китае можно купить и за 3 доллара. В «Ча Бао» представлен чай очень высокого качества, хотя и не самый дорогой. Нам удалось добиться этого благодаря поставкам от Хунаньской чайной компании, которая владеет многими тысячами гектаров собственных плантаций и десятками чайных фабрик.

Есть несколько легенд о происхождении чая Те Гуаньинь. Они очень красивы, и вносят свою лепту в удовольствие, которое мы получаем от чая. Вот одна из них:

Во времена правления Императора Кианлонга в округе Аньси провинции Фуцзянь существовал заброшенный храм, посвященный буддистской богине Ботхисатвы Гуаньинь, Богине Милосердия. Бедный крестьянин по имени Вей Инь каждый день по пути на поле проходил мимо храма и обратил внима-



ние на его состоянии. Крестьянин был очень беден и не имел средств на восстановление храма. Он принес в храм метелку и ладан, тщательно вымел весь мусор из храма и зажег ладан в честь Гуаньинь. Он делал это дважды в месяц на протяжении многих месяцев. Однажды, Ботхисатва Гуаньинь явилась ему во сне и рассказала о пещере, расположенной за горой. Гуаньинь сказала ему, что в пещере его ожидает сокровище и велела крестьянину достать сокровище и разделить его среди всех. Проснувшись, Старик Вей направился напрямик к храму и обнаружил пещеру, которую никогда до этого не замечал. В пещере рос одинокий кустик чая. Крестьянин забрал росток домой, посадил его и ухаживал за ним до тех пор, пока росток не превратился в большой куст. Чай, который он приготовил из этого куста, был изумительного вкуса и не был похож ни на один из других чаев, которые крестьянин когда-либо пробовал.

茶 茶
茶 茶
茶 茶



Он понял, что это дерево и было сокровищем. Он раздал отростки этого растения остальным и начал продавать этот чай под именем Те Гуаньинь, или чай Богини Милосердия.

Когда вы выбираете и пьете этот чай, все ваши пять чувств должны быть задействованы, чтобы понять настоящий вкус Те Гуаньинь.

Зрение. У высококачественного чая Те Гуаньинь тяжелые, туго скрученные листья однородной окраски. Напиток золотистого цвета и его листья после заварки толстые и светлые.

Слух. В ходе переработки чая Те Гуаньинь листья сгибаются и затем складываются в матерчатые сумки, которые сильно скручивают, чтобы придать чаю ту самую форму и вес. Когда чай бросают в чайник, хорошие листья издают звенящий звук, как железо. Отсюда и пошло название чая Те Гуаньинь, ведь «Tie» в названии чая переводится с китайского как «железо».

Обоняние. Сухие листья должны иметь сладковатый орхидейный аромат, а заваренный чай также дол-

жен иметь каштановый оттенок аромата. В этом состоит основное различие между этим чаем и другими чаями улун.

Вкусовые ощущения. Вкус этого чая обволакивает рот и язык. Этот чай пьют медленно, а маленькими глоточками. Подержите чай во рту, чтобы полностью ощутить его утонченный вкус.

Осязание. На ощупь листья чая должны быть тяжелыми и плотными.

В коллекции чая «Ча Бао» Те Гуаньинь представлен как на развес, так и в подарочном исполнении: в жестяной баночке и в наборе «**Дар Богини Милосердия**». Этот чай будет прекрасным подарком даже для тех, кому трудно уловить легчайшие ноты аромата высококачественных улун, потому что его орхидейный аромат очень силен, и долгов даже после нескольких заварок.

Приятного чаепития!

Надежда Митропольская.



Русская Чайная Компания Посуда для чая



О таинстве церемонии чаепития сложены легенды, написаны книги, но готовить чай, подавать его и пить по всем правилам умеют немногие. Так, к сожалению, сложилось, что в последние десятилетия культура чаепития постепенно стала утрачиваться под напором научных изобретений и новых технологий. Современный мир так динамичен, что практически не оставляет времени на неспешное приготовление и питье чая, которому только остается упаковываться в бесконечные заварочные пакетики. И все-таки во многих домах и семьях чай еще заваривается, заваривается с соблюдением технологии и в настоящем заварочном чайнике.

Чай настолько давно проник в культуру и дух русского человека, что трудно найти в России семью, в которой бы не пили чай. И стоит только появиться в доме хорошему чаю и настоящему заварочному чайнику, как семья будет коротать долгие вечера за чашечкой ароматного чая и душевными разговорами, к которым так располагает древний тонизирующий напиток с его удивительным вкусом, способностью расслаблять, успокаивать и даже лечить.

Побалуйте родных целительным и вкусным чаем, приготовленным в новом настоящем чайнике.

Чаще всего заварочные чайники изготавливаются из глины, керамики, фаянса, фарфора, металла, чугуна и жаропрочного стекла.

Глиняные чайники.

По качеству материала одними из лучших по праву считаются чайники из исинской глины (Исин - го-

род в Китае, получивший известность благодаря мистическому преданию уникальных глин, из которых издревле местные жители изготавливают посуду, преимущественно чайники). Именно поэтому так широк выбор глиняных чайников в коллекции «Русской Чайной Компании», которая не только поставляет лучшие чаи со всего мира, но и прививает древнюю культуру чаепития в России.

Исинские чайники с незапамятных времен радуют ценителей чайных церемоний своей натуральностью, красотой и поистине волшебными свойствами, которыми наделила природа глину Исина. Уникальная по составу, с высоким содержанием каолина и мелких силикатных частиц, исинская глина обладает химической пассивностью, потрясающей термостойкостью и пористостью, что делает ее идеальным материалом для заварочных чайников. Чай, приготовленный в чайнике из исинской глины, остывает достаточно медленно, а ручка чайника не нагревается. Структура глины позволяет не глазуровать внутренность чайника, и чай попадает в абсолютно естественную «среду обитания», где насыщается кислородом, так как чайник из исинской глины позволяет воздуху проникать сквозь стенки, не пропуская воду. В порах исинской глины со временем накапливаются ароматические масла, которые начинают «усиливать» вкус завариваемого чая. Чай пропитывается ароматом и вкусом чайник, и это позволяет с каждым разом раскрывать вкус определенного чая все сильнее. Именно поэтому рекомендуется иметь отдельный глиняный чайник для определенного вида чая. Исинские чайники идеальны для заваривания оолонгов (улунов), пуэра и красного чая.

Сегодня изделия из исинской глины: чайники, чашки, пиалы и чайные фигурки - приобрели положение настоящих произведений искусства. Наряду с наслаждением от питья чая, они дарят эстетическое удовольствие от созерцания превосходной работы мастеров.

Ценность чайника зависит от формы, цвета, определяется печатью мастера и качеством использованной глины. Если прокутить неплотно закрытую крышку, то чайник издает звук, и чем тоньше и более металлическим он будет, тем выше качество глины.



Исинский чайник – отличный подарок не только для знатоков чайных церемоний, его по достоинству сможет оценить каждый, настолько хорошо он раскрывает аромат и силу чая. Принято считать, что если Вы дарите исинский чайник, то Вы искренне желаете адресату благоденствия!

Наиболее традиционными являются фарфоровые и фаянсовые заварочные чайники. Они обеспечивают отличное качество заварки полуферментированных и зеленых чаев, причем предпочтительнее фарфоровые, поскольку они быстро и сильно прогреваются, что существенно для сохранения вкусовых свойств чая.

Фарфоровая посуда отличается особой изящностью, легкостью и прочностью. Признаком высокого качества фарфоровой посуды является идеально белый цвет. Поверхность глазури фарфора должна быть совершенно гладкой и без дефектов. Определить качество фарфоровой посуды можно и по обтону краешку - на сколе должен оставаться тот же чистый белый цвет. При легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает четкий продолжительный звук. Фарфоровый чайник смотрится великолепно, неся в себе некоторую утонченность, пользоваться им просто приятно и он длительное время сохраняет тепло. Но есть и минусы. Во-первых, фарфор трудно отмывается от чайного налета, а во-вторых, из-за частых перепадов температур такие изделия имеют свойство со временем трескаться.

Вывод напрашивается сам собой: фарфоровые за-

варочные чайники, которые, как правило, входят в состав чайного сервиза, оптимально подходят для редкого использования - сервировки стола в торжественных случаях. Но «красиво жить не запретишь», и если Вы имеете возможность, то используйте фарфоровый сервиз ежедневно.

Стекло является жаропрочным материалом, химически нейтрален, гигиеничен и не чувствителен к высоким температурам, а также температурным перепадам. Посуда из тонкого жаропрочного стекла очень удобна в обращении, стильно выглядит, а элементы декора имеют богатое разнообразие по материалу, цвету и форме. Несомненным плюсом современной заварочной посуды является прозрачность стенок, позволяющая любоваться раскрывающимися чайниками и цветками, и получать удовольствие еще до начала чаепития. Но есть и недостаток — тонкие стеклянные стенки плохо удерживают тепло: чай быстро остывает, а крупные листья не всегда успевают завариться.

Ассортимент посуды из тонкого стекла «Русской Чайной Компании» в сети магазинов «Море чая» достаточно широк: стеклянные чайники с элементами декора из дерева и металла, чайные и заварочные чашки, подставки и подарочные наборы.

Наталья Ченская,
ООО «РЧК-Трейддинг».



Лучшие сорта китайского чая от Ти Тэнг



ТИ ТЭНГ®

Чайная компания Tea Tang (Pvt) Ltd. была основана в Шри-Ланке в 1979 году в составе крупного концерна BP de Silva Group, который ведет свою историю с XIX века. Главный офис концерна находится в Сингапуре, где проживают многие состоятельные китайские семьи, которые хранят многолетние традиции чаепития. В Сингапуре продаются самые качественные сорта чая, отобранные со всего Китая. Поэтому профессиональные титестеры компании Tea Tang (Pvt) Ltd. знают все о лучших китайских чаях и могут предложить их российскому потребителю.



Одной из жемчужин коллекции китайских зеленых чаев ТИ ТЭНГ является знаменитый чай «Китайский жасмин» с натуральными цветами жасмина. Этот чай производится по древней китайской технологии «слоеного пирога». Свежесобранные листья чая выкладываются слоями с цветами жасмина и выдерживают при определенной влажности и температуре около 100 дней. Затем цветы жасмина выбирают руками, оставляя немного для красоты. За это время жасмин полностью отдает свой аромат чайным листьям, они частично ферментируются и приобретают неповторимый вкус. Такой способ ароматизации является самым натуральным. Напиток получается очень легким и нежным с восхитительным цветочным ароматом, который подчеркивает, а не заглушает вкус самого чая.

Еще один не менее известный полуферментированный китайский чай - это оолонг (или улун), что значит «чёрный дракон». По китайской классификации он занимает промежуточное положение между зеленым и красным (по-нашему черным) чаем и относится к бирю-



зовым чаем. При производстве процесс ферментации прерывают, поэтому оолонг сочетает в себе свойства как зеленого, так и черного чая. В зависимости от степени ферментации существует множество разновидностей оолонга, цвет заварки которого может быть различной, от светло-зеленой (слабоферментированный) до темно-красной (сильноферментированный). К отдельному виду можно отнести ароматизированные оолонги, которые нашли наибольшую популярность в западных странах.

Компания Tea Tang (Pvt) Ltd. представляет одну из самых популярных разновидностей оолонга, чай ТИ ТЭНГ «Молочный Оолонг». Он обладает восхитительным легким и нежным вкусом и карамельно-сливочным ароматом, который достигается путем натуральной ароматизации. Чашка этого чая расслабляет, согревает и настраивает на позитивные мысли.

Новинкой среди китайских чаев ТИ ТЭНГ является зеленый чай «Золотой», выращенный на острове Тайвань и упакованный на Цей-

лоне титестерами компании. За этим названием скрывается один из лучших тайваньских слабоферментированных оолонгов Alishan High Mountain Four Season Tea. Этот высокогорный чай выращен на горе Али в центральной части Тайваня на высоте 1300-1500 метров над уровнем моря. Чайные листья для этого чая собирают четыре раза в год в каждый из сезонов. Переменчивый климат, яркое солнце и прохладные ночи дарят этому сорту уникальные вкусовые качества со свежим, немного дымным ароматом. Этот чай является источником натуральных антиоксидантов, как никакой другой напиток в мире.

Откройте для себя три замечательных китайских сорта чая ТИ ТЭНГ, которые дарят вам с любовью отобраны титестерами чайной компании Tea Tang (Pvt) Ltd.

Галина САЧКОВА
руководитель отдела маркетинга
официального представителя
компании Tea Tang (Pvt) Ltd. в России
www.teatang.ru



Тянь-Жень Тегуаньинь (Железная богиня милосердия)

Выращивается на юго-востоке Китая в провинции Фуцзянь, город Анси, где благоприятный субтропический климат региона, богатая органическими веществами, хорошо дренированная почва, обильные дожди и горный рельеф, благоприятствуют возделыванию чая высочайшего качества, и позволяют соединить все знания и накопленный тысячелетиями опыт, чтобы дарить людям совершенный по своим полезным свойствам напиток.

Для собственного производства Тянь-Жень используются весенний и осенний сборы Анси Тегуаньинь, преимущества которых в большом содержании органических веществ, аминокислот и минералов - марганца, железа и калия, которые отвечают за его слегка минеральный привкус, сбалансированный аромат и достаточную глубину их оттенков. Листья чая Тегуаньинь плотные и шелковистые, имеют овальную форму и острый кончик, по краям лист имеет красно-фиолетовый оттенок.

Тегуаньинь – Чай-легенда, – является одним из самых любимых в Китае чаев. Крупнолистовой, полупереработанный чай улун (ферментируется на 50 %). Для его производства лист собирают более зрелый, чем для зеленого чая. При его обработке, ферментацию не доводят до конца: ей подвергается не весь лист, а лишь его края и часть поверхности, внутренние слои чайного листа сохраняют присущую им структуру и не ферментируются, считается, что «улун» сочетает в себе свойства красного – яркий аромат, и зеленого чая – насыщенный, вкус. Это великолепно освежающий напиток!

Вкус чая Тегуаньинь богат невероятно тонкими фруктовыми и сливочными оттенками, передающими настроение непринужденности и благодушия. Удивительный цветочный аромат соткан из множества полутонов, будто нежный ветер принёс их на своём крыле в ласковых лучах вечернего солнца из прекрасной долины восточных грёз, где время остановилось и душа поёт в гармонии с Миром.

Чаепитие – древнейшая культурная традиция, основой для которой послужили полезные свойства напитка. Для современного человека, чаепитие – это приятный и простой способ поддержания себя в тонусе и сохранения здоровья. Чай великолепно избавляет от стресса, разрушительно воздействующего на организм. Поэтому, он незаменим для жителей мегаполисов и крупных городов, где уровень стрессогенных факторов, связанных с урбанизацией, экологией и ритмом жизни, весьма высок.

Чай снижает риск многих заболеваний и предохраняет от нервных расстройств. Благоприятно влияет на пищеварительную систему и стимулирует обмен веществ, выводит токсины и радионуклиды, укрепляет иммунитет и понижает давление. А ещё, этот вкусный и ароматный напиток способствует расщеплению жиров, очищению организма и благотворно влияет на цвет и здоровье кожи.

Чай способствует и духовному оздоровлению. Не зря чайная церемония является частью духовных практик в буддийских монастырях. Этот чудесный напиток помогает укреплению духа и спокойствию души.

В полной мере обеспечивая экологическую чистоту продукции, Тянь-Жень гарантирует максимум полезных свойств и совершенство её вкуса и качества. Чай Тегуаньинь – источник здоровья и красоты для всех, кто пьёт его регулярно. Собранный добрыми руками и приготовленный от чистого сердца – он **дарит вам радость, гармонию и вкус к жизни.**



Денис Басков

Весь ассортимент чая «Тянь-Жень» на сайте: shop.tianren.ru

Дарите себе Нежность и Мечты



"Но все хорошее не забывается
А все хорошее и есть мечта..."
(Ю. Антонов)



Чай «Нежность»

В детстве мы все очень любим мечтать. Мы мечтаем о том, что вот вырастим и ... полетим в космос, поедем в экспедицию, поймем и приручим дикого льва, а потом сразу снимемся в кино, найдем на острове зарытые сокровища, нырнем на дно океана и прокатимся на спине у синего кита. И все это сбывается абсолютно точно, потому что ... А вот почему это все должно сбываться мы даже и не знаем. Просто сбывается и все.

В детстве не очень-то задумываешься, как именно и что должно происходить.

Но вот мы растем и, постепенно, начинаем понимать, что со львом и китом видимо ничего не получится, космос и океан – тоже не для нас. Что кино лучше смотреть лежа на диване, про экспедиции – читать в вагоне метро, а сокровища... Ну что сокровища, пусть уж их найдет тот, кому они нужнее. И все становится серым и очень-очень скучным. Уже не хочется чего-то конкретного, а хочется просто чего-то хотеть. И что же делать? Где найти ту волшебную палитру, которая раскрасит нашу жизнь в яркие краски? Как когда-то давно, как в детстве...

Есть у меня небольшой секрет, который, возможно подойдет не всем.

На кухне, в маленьком шкафчике я храню «Нежность» и «Сладкие Мечты».

Да, да – именно их. Эти два чудесных черных чая ТМ «Анрайз» серии Престиж.

В «Нежности» мне нравятся крупные бутоны роз, дольки клубники и ягоды ежевики. Нежный тягучий аромат и терпкий вкус со сладкими конфетно-ягодными нотами поднимает мне настроение. Это не

просто чай – это бальзам, тоник для души. Это возможность забыть о том, что на улице ветер и снова похолодало. А сахарные жемчужины и сердечки – как нечаянный подарок, маленькое счастье, которое приятно именно своей неожиданностью.

А «Сладкие Мечты» – с их цветочно-фруктовой композицией и карамельно-ягодным оттенком... М-м-м, удовольствие... Отдохновение.

И если правда, что самым близким человеком для каждого из нас является он сам, то не поленись, дойдите до ближайшего магазина «Море чая» и подарите себе немного «Нежности» или «Сладкие Мечты». Или любой другой чай, который подойдет именно Вам и подарит Вам возможность снова почувствовать себя ребенком – счастливым, беззаботным, который не думает о том, как именно будут исполняться его мечты, а просто мечтает. Дарите себе нежность и мечты.

Когда находит грусть,
Я беру чашку чаю
И волшебный напиток
Снова согревает мою душу
Надеждой...

Юлия Моисеева.



Чай «Сладкие Мечты»

Под крылом самолета



Сеть магазинов "Море чая" отличается не только огромным ассортиментом чая, но и заботой о его качестве.

Все любители чая знают, что в конце марта в Китае начинается 1-й весенний сбор чая и продолжается он до середины мая. Для зеленых и белых чаев весенний сбор считается наилучшим. В первые дни весны отдохнувшие за зиму чайные кусты постепенно начинают возрождаться к жизни, вырастают новые зеленые листочки, набирают силу, накапливают свежие мощные запасы полезных веществ и дают человеку возможность напитаться этими дарами вечно молодой и возобновляющейся природы. Собранные в этот период чаи наиболее ценятся во всем мире, гораздо выше, чем собранные летом в период основного массового коммерческого сбора обычные более дешевые чаи.

Сеть магазинов «Море чая» планирует получить такие весенние чаи из Китая. Мы надеемся, что первая партия поступит 23 апреля в магазин на Фонтанке, 91, а вторая - во все магазины в первых числах мая. Это возможно только при доставке самолетом, которая в 10 раз дороже, чем доставка морем, но зато позволяет сократить путь весенних чаев на 2 месяца. Поэтому мы решили выделить такие чаи специальным значком самолетика, а на ценниках и пакетах ставить печать «Авиа». В полном ассортименте, в том числе из 1-й партии, эти чаи будут в магазине – Клубе чайной культуры на Фонтанке, 91. Наибольшая представленность весенних чаев будет обеспечена еще в следующих 10-ти магазинах: Новочеркасский пр., 43; Литейный пр., 46; 1-я Советская ул., 7; Каменноостровский пр., 39; Гражданский пр., 80 и 114, Ильюшина ул., 1; б-р Новаторов, 10; Большая Московская ул., 8; Ивановская ул., 20; ул. Пятилеток, 2.

Учитывая ограниченность партии, чтобы не пропустить эти чаи, Вы можете сделать предварительный заказ любом магазине «Море чая».

И так, какой чай к нам прилетит? Это элитный китайский чай торговой марки "Ча Бао" (Чайная Драгоценность) от наших давних партнеров Хунаньской Чайной Компании. В этой поставке большую часть составляют весенние зеленые чаи, но есть чем порадовать и любителей красного чая.

Два великолепных красных (по европейской классификации – черных) чая Дян Хун Ван и Цзинь Хао Дян Хун. В Цзинь Хао множество золотых, покрытых ворсом почек. Его красный настой дает необыкновенный аромат с цветочно – медовыми

нотами, оттенками чернослива и дымка. Разве можно это описать? Только пробовать!

Для белых и зеленых сортов чая свежесть и время сбора имеют первостепенное значение.

Эталон белого чая - Бай Хао Инь Чжень (Серебристые иглы с белым ворсом). Этот уникальный по своей пользе чай из провинции Фуцзянь состоит только из почек, покрытых легким белым пухом. Обработка белого чая исключает всякую скрутку. Бережно высушенные почки сохраняют всю природную пользу чая, все витамины и микроэлементы. Несмотря на то, что белый чай прозрачен и обладает почти неуловимым вкусом, он сильно тонизирует. Заваренный в стеклянном чайнике, белый чай удивит вас всем: и внешним видом, и цветом, и вкусом.

Уже полюбившийся нашим покупателям зеленый чай Бай Мао Хоу (Беловолосая Обезьяна). Это нежный чай, листики которого покрыты белым ворсом, отсюда и его название. Способ создания этого чая сочетает в себе технологии зеленых и белых сортов. В приготовлении придерживаются двух правил - сохранить ворс и придать форму листу.

Зеленый чай Си Ху Лун Цзин - самый известный зеленый чай. Первый среди лучших, по праву входящий в десятку знаменитых императорских сортов чая. О нем мы писали неоднократно.

А вот Лю Ань Гуа Пянь (Тыквенные семечки из Люаня) - этот чай самый юный в списке знаменитых, он начал производиться только 105 лет назад. Из-за внешнего сходства с тыквенными се-

мечками он был назван Гуа Пянь - плоские семечки. Собранные вручную сырье для этого чая обжаривают тремя различными способами, придавая чайникам форму семечек. Это чай для настоящих ценителей. Мы рады, что он есть в нашей авиакolleкции.

Дун Тин Би Ло Чунь (Изумрудные Спирали Весны из Дунтин) - уже в названии этого чая - весна. В горах, на берегу озера Тайху растет этот знаменитый чай. Чайные плантации расположены рядом с цветущими плодовыми деревьями, поэтому Би Ло Чунь имеет неповторимый цветочный аромат, изумрудный прозрачный настой и богатый свежий вкус. Про этот чай в Китае говорят: "Одна нежность - три свежести", имея в виду нежность чайных почек, свежесть цвета, аромата и вкуса.

Необычен по форме зеленый чай Лю Лун Чжу (Зеленая Жемчужина Дракона). Молодые чайные листики вручную скручивают в легкий шарик. Заваривать этот чай рекомендуется в стеклянном чайнике, чтобы полюбоваться, как раскрываются, словно живые, зеленые "жемчужины".

Один из моих любимых, зеленый чай Чжу Е Цин (Свежесть бамбуковых листьев). Этот легендарный чай растет в горах Эмей провинции Сычуань. Красота этих мест славится на весь Китай. По легенде, китайский чиновник, проезжавший в давние времена через Сычуань, попробовал в местном монастыре этот чай, и был поражен его вкусом. Чиновник спросил о том, как называется этот чай и был удивлен, что у него до сих пор нет названия. Чиновник придумал ему имя по сход-

ству с нежными бамбуковыми ростками - Чжу Е Цин. Этот чай красив и сладок. Оцените и вы его аромат.

Еще один представитель знаменитых китайских зеленых сортов Мао Фэн (Ворсистые Пики). Оправдывая название, чай состоит из острых почек, покрытых ворсинками. При заваривании в настое чая ворсинки сохраняются. Аромат сухого листа сладкий, напоминает цветочную пыльцу. Вкус чая легкий, с медовыми нотами и долгим послевкусием.

Дорогие любители чая, ждем вас в наших магазинах. Насладитесь вместе с нами свежим весенним чаем!

Приятного чаепития!

Широкова Светлана,
руководитель учебных программ.



Уважаемые покупатели, дорогие ветераны!

Поздравляем вас с 70-летием Великой Победы!
Благодарим за жизнь, свободу и мирное небо над головой!
Ваш подвиг всегда в наших сердцах.



9 мая в наших магазинах для всех ветеранов мы приготовили чайные подарки.

С 2 по 9 мая в магазинах «Море чая» можно получить георгиевскую ленточку – символ уважения и памяти к подвигу ветеранов Великой Отечественной войны.

1. 1 по 31 мая - месяц торговой марки «Маброк» в магазинах «Море чая». В знак крепкой дружбы и длительных партнерских отношений с розничной сетью «Море Чая» компания-производитель дарит подарки всем покупателям.

2. Самолетом из Китая, ограниченной партией в магазинах «Море чая» в мае поступит свежий чай торговой марки «Ча Бао». Собранный весной 2015 года свежий чай обладает чистым цветом и ярким ароматом зелени, он прозрачен и насыщен, приятен на вкус, пить его – истинное наслаждение. Принимаем заявки на весенний урожай в наших магазинах.

3. Для всех любителей и знатоков города! 27 мая в сети «Море чая» стартует квест на знание истории города Санкт-Петербурга. Большие чайные наборы ждут победителей! Следите за подробностями на сайте: www.morecha.ru и на нашей странице ВКонтакте: <http://vk.com/morecha>

4. Знатоки города могут проявить себя и на наших он-лайн площадках. С 20-27 мая мы ждем от вас названия и адреса самых необычных памятников Санкт-Петербурга. Подробности: <http://vk.com/morecha>

5. Продолжаем наслаждаться и открывать для себя свежее обжаренный кофе «Мадео». Весь апрель подарки за покупки от 200г зернового кофе.

6. С 20 по 30 апреля скидка 40% на вторую пачку любой продукции ТМ «Свежий чай».

7. С 15 по 25 мая – при покупке двух банок кофе «Хэлси» 18 карат или 24 карата «Хэлси» Голд 50 гр – в подарок!

8. С 1 по 31 мая скидка до 26% на некоторые позиции ТМ «Анрайз».

9. Чай недели. Еженедельно новые сорта от ведущих поставщиков чая из Индии, Китая и Шри-Ланки со специальными скидками.

Ждем вас в наших магазинах!

Скоро день города Санкт-Петербурга!

Для гостей и жителей нашего города в магазинах «Море чая» собран самый большой ассортимент качественного чая в сувенирном оформлении!



Ожидаются новинки!

Мы открываем новую рубрику в нашей газете. Интервью с известными людьми на чайную тему. Первое интервью дал академик Спасский.

Академик Спасский: «Я пью чай 4 раза каждый день»



Спасский И.Д. во время интервью 9 апреля 2015 года за своим чайным столиком.

Краткая биографическая справка

Игорь Дмитриевич Спасский родился 2 августа 1926 года, академик Российской Академии наук, почетный гражданин г. Санкт-Петербурга (2002 год), лауреат Ленинской и государственных премий, Герой социалистического труда, 33 года возглавлял ЦКБ МТ «Рубин» и крупнейшие проекты в области подводного судостроения и создания других инженерных сооружений, организатор и участник ряда крупных проектов в общественной и культурной жизни Санкт-Петербурга. И до сих пор в свои 88 лет Спасский каждый день в 8-30 уже на работе в своем кабинете.

9 апреля 2015 года Игорь Дмитриевич Спасский дал интервью нашей газете на чайные темы. Я задал ему несколько чайных вопросов и выслушал интересную чайную историю из его жизни.

– Как часто Вы пьете чай?

– Обычно 4 раза в день. Утром, дважды днем и вечером.

Какой чай Вы предпочитаете?

– Дома черный листовый чай, а на работе черный в разовых пакетиках.

Я рассыпал перед Игорем Дмитриевичем три сорта цейлонского чая - Пеко (скрученный крупнолистовой), ОРА (особо крупнолистовой), ФВОР (средний лист). Он внимательно рассмотрел все три кучки и поставил на первое место среднелистовой чай

– Он крепче заваривается – сказал академик.

– Как Вы завариваете чай?

– Кипячу воду в электрическом чайнике. Завариваю чай в большой кружке, в которой есть специальное ситечко. Сначала обязательно прогреваю кружку кипятком. Иначе чай заварится недостаточно крепко. Потом засыпаю сухую заварку в ситечко, заливаю крутым кипятком и оставляю на несколько минут. Чай готов. А на работе чай готовит мне мой помощник по этой части – Марина. Мы пригласили Марину, и она рассказала несколько деталей. Днем Спасский пьет обычный черный чай в пакетиках, тот который получше. Сахар мы не добавляем. А вместо него я добавляю в чашку с чаем немного сиропа шиповника. И чай становится слаще, да и пользы от шиповника много.

– Как Вам помогает чай в работе?

– Чай дает мне силы. Особенно чай помогал мне, когда я руководил большим конструкторским коллективом. Множество встреч, вопросов. К вечеру

мозг замедлял свою деятельность. И чашка крепкого чая примерно в 3 часа давала мне новые возможности для напряженной работы.

– Вспомните какую-нибудь интересную историю из Вашей жизни, связанную с чаем.

– Лет десять тому назад я поехал на северный флот для участия в важных испытаниях на подводной лодке. Мы несколько дней провели под водой. Трудные испытания успешно завершились, не смотря на неожиданно возникавшие проблемы. Лодка возвращалась в Северодвинск. Все участники были в приподнятом счастливым настроении, мы организовали небольшое застолье, обсуждая то, как все удачно прошло. А потом перед самым сном я выпил большую чашку очень крепкого чая и лег спать. Во сне мне очень сильно захотелось выпить еще порцию чая. И тут дверь моей каюты открылась, и появилась красивая женщина с большой чашкой чая. Я выпил чай и снова заснул. Утром я вспомнил ночное приключение. И даже до сих пор отчетливо помню слова, которые мне сказала эта женщина. Но на подводной лодке не может быть женщин. Я рассказал о ночном визите товарищам, которые вместе со мной участвовали в испытаниях. Но конечно, все только смеялись и не верили мне. Может это и вправду был только сон. Но я думаю что, это была сама Фортуна, которая много раз помогала мне в трудные минуты жизни и до, и после этой встречи. А вот в этот раз впервые показалась мне во всей своей красе. Конечно, любые инженерные проекты требуют прежде всего знаний и напряженной творческой работы. Но и без везения успеха не добиться.

Интервью брал Александр Чудок.



Спасский И.Д., и далее по кругу - отец Богдан (настоятель Николо-Богоявленского морского собора), Михаил Баев - президент московского Клуба Чайной Культуры и автор статьи 10 мая 2007 года во время освящения чайных пространств на Фонтанке, д. 91.

Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Автово», пр. Стачек, д.94, тел.: 8-921-589-53-19
2. м. «Академическая», Гражданский пр., 80, корп. 1, тел.: 550-86-90
3. м. «Академическая», пр. Светлановский, д.46, тел.: 556-77-46
4. м. «Балтийская», Лермонтовский пр., д.48, тел.: 981-40-53
5. м. «Большевиков пр.», ул. Пятилеток, д.2, тел.: 8-921-448-77-63
6. м. «Василеостровская», б-я Линия В.О. д.29/28, тел.: 8-952-288-92-28
7. м. «Ветеранов проспект», пр. Ветеранов, д.101, (ТЦ "Ульянка"), тел.: 8-921-596-33-56
8. м. «Ветеранов проспект», Пр.Ветеранов, д.50, тел.: 752-61-76
9. м. «Владимирская», Большая Московская ул., д.8/2, тел.: 572-75-14
10. м. «Владимирская», ул. Марата д. 26/11, тел.: 713-19-81
11. м. «Восстания площадь», 1-я Советская ул. д.7, тел.: 717-75-65
12. м. «Гражданский проспект», Гражданский пр., д.114/1, тел.: 590-35-14
13. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д.8/2, ТК "Елизаровский", секция №32-34, тел.: 365-41-60
14. м. «Звездная», ул. Звездная д. 5, тел.: 364-80-33
15. м. «Комендантский пр.», ул. Ильющина, д.1, тел.: 349-19-30
16. м. «Комендантский пр.», ул. Уточкина д. 2, тел.: 981-31-35
17. м. «Купчино», Балканская пл., д.5, "Балканский" рынок, павильон №62, тел.: 8-905-209-59-00
18. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека д.6, ТЦ Южный, тел.: 8-921-765-76-09
19. м. «Ладожская», пр. Наставников, д.3, тел.: 8-931-340-57-83
20. м. «Ладожская», пр. Наставников, д.31, тел.: 8-931-348-59-50
21. м. «Ленина площадь», пл. Ленина, д.3, тел.: 542-26-22
22. м. «Ленина площадь», шоссе Революции, д.15, тел.: 227-67-77
23. м. «Ленинский проспект», Бульвар Новаторов, д.10, тел.: 377-46-54
24. м. «Лесная», пр. Лесной, д.61/3, вход с ул. Парголовской, тел.: 8-921-593-16-68
25. м. «Лиговский пр.», ул. Разъезжая, д.40, тел.: 764-95-55
26. м. «Ломоносовская», ул. Ивановская, д.20, тел.: 362-78-89
27. м. «Маяковская», Литейный пр., д.46, тел.: 8-953-344-04-03
28. м. «Международная» ул. Бела Куны д. 8, тел.: 987-50-85
29. м. «Московская», пр. Гагарина, д. 34, "Южный" рынок, павильон №267, тел.: 8-905-203-54-55
30. м. «Мужества площадь», пр. Непокоренных, д.63, рынок "Конкурент", павильон №26, секция №67, тел.: 329-35-56
31. м. «Нарвская», Старопетергофский пр. д.41, тел.: 980-11-36
32. м. «Новочеркасская», Новочеркасский пр., д.43/17, тел.: 528-13-10
33. м. «Озерки», пр. Луначарского, д. 62, т. 8-921-580-27-49
34. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д.12, тел.: 388-27-07
35. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13
36. м. «Петроградская», пр. Каменноостровский, д.39, тел.: 234-49-69
37. м. «Пионерская», Коломяжский пр., д.26, тел.: 8-905-257-10-60
38. м. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556-77-46
39. м. «Просвещения», пр. Энгельса, д. 150, тел.: 8-931-220-20-76
40. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 8-921-871-26-23
41. м. «Сенная площадь», наб.р. Фонтанки, д.91/ул. Ефимова, д.6, тел.: 310-36-98
42. м. «Сенная площадь», ул. Садовая, д.38 **СКОРО ОТКРЫТИЕ!**
43. м. «Спортивная», Б.пр.П.С., д.1, тел.: 232-94-92
44. м. «Технологический институт», ул. Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25
45. м. «Удельная», Енотаевская ул., д.14, тел.: 293-55-51
46. м. «Удельная», Скобелевский пр. д. 10, тел.: 987-86-51
47. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12, тел.: 8-921-187-26-39
48. м. «Чернышевская», ул. Кирочная, д.14, тел.: 988-45-06
49. м. «Электросила», ул. Решетникова, д. 3, тел.: 988-55-46

Магазины «Море чая» в других городах

1. г. Выборг, пр. Ленина, д. 28
2. г. Выборг, ул. Крепостная, д.49
3. г. Калининград, ул. Артиллерийская, д. 58
4. г. Калининград, ул. Горького, д.10
5. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 10
6. г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67
7. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д. 10, ТЦ "Кочетовский", секция 93
8. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д. 18, ТЦ "Славянская Ярмарка", секция 36
9. г. Мурманск, ул. Воровского, д.17
10. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д.28/13
11. г. Мурманск, ул. Крупской, д.25
12. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37

www.tdr.ru www.teaclubspb.ru

Газета «Море чая» №71 (апрель 2015). Рекламное издание. Рекламное издание. Регистрированное 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 «Имидж». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. Ж. Издатель: ЗАО «Торговый дом «Рубин», г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 91, (812) 677-12-25. Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, наб.р. Фонтанки, д. 91. Главный редактор: Чудок А.И. Газета отмечена ООО «Типографский комплекс «Девиз», 191778, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража ТД-1904 от 09.04.2015 г. Печать по плану: 19.04.2015. Печать по факту: 19.04.2015. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.