



Авиачай из Китая

Наиболее полный ассортимент Авиачая и другого коллекционного китайского чая представлен в «Море чая» на Фонтанке, 91.

Уважаемые любители чая, в прошлом номере нашей газеты «Море чая» № 71, мы анонсировали скорое прибытие свежего авиачая. Сейчас мы с гордостью вам сообщаем, что весь чай урожая весны 2015 года уже поступил во все магазины фирменной сети «Море чая», а некоторые из поступивших чаев были буквально «сметены» с полок чайными гурманами. Так к примеру, сразу закончились оба сорта Те Гуаньиня, не во всех магазинах уже можно купить белый чай «Бай Хао Инь Чжень» (Серебристые Иглы с Белым Ворсом) и зеленый «Мао Фэн» (Ворсистые пики), практически заканчиваются и красные (черные) чаи Дянь Хун Ван и Цзинь Хао Дянь Хун.

Многие из покупателей были удивлены, столь доступными ценами на чай свежего урожая. Они привыкли, что из года в год, первые весенние чаи продаются в России по цене в 10, а то и больше раз превышающей его обычную цену. В нашей сети цены чуть выше только за счет дорогой доставки самолетом, которая значительно дороже, чем морские пере-

возки. Таким образом, чайник наисвежайшего и ароматного напитка у вас на столе подорожает всего на 15-20 рублей. Согласитесь, что это не такая большая сумма, чтобы отказать себе и своим близким в удовольствии и побаловать себя, друзей и родственников божественным напитком. Кроме того, не стоит забывать и о двойной пользе свежего чая - весенний чай отличается повышенным содержанием полезных активных веществ и витаминов, которые придадут вам бодрости, и добавят дополнительных сил вашему организму. Все накопившиеся болезни и депрессии зимнего сезона исчезнут бесследно после ароматной чашечки свежего весеннего чая. Такой чай буквально несет в себе и дарит всем весеннее солнышко. Не обязательно покупать сразу много чая - в наших магазинах мы с радостью взвесим вам свежее чае на одну заварку, поэтому лучше иной раз купить 10 грамм элитного чая и самому попробовать, насколько он сильно отличается от того чая, который мы пьем ежедневно. Ещё раз остановлюсь на правилах заваривания, чтобы вы не испортили себе настроение и не были огорчены покупкой. Ни в коем случае не используйте крутой кипяток - вода для чая должна быть около 70 градусов. Не настаивайте долго готовый напиток, а сливайте его через 30 секунд и лучше заваривайте ещё несколько раз. Если вы все сделали правильно, то вы получите вкусный напиток и сможете разобраться в многообразии вкусов чая и сможете сами отличать разные сорта.

К примеру, если вы хорошо заварили чай Дун Тин Би Ло Чунь (Изумрудные Спирали Весны из Дун Тин), то почувствуете необычайно свежий и чуточку терпкий вкус, с приятным и свежим послевкусием и насладитесь цветочным ароматом фруктового сада. Правильно заваренный Чжу Е Цинн (Свежесть Бамбуковых Листьев) подарит вам яркий и прозрачный



Сиху Лунцзин

настой с уникальным для чая ароматом леса и теплой ореховой ноткой в послевкусии. По китайской легенде именно этот чай избавляет от усталости и имеет волшебное свойство «проникать в самую душу».

Хорошо заваренный чай Лю Ань Гуа Пянь (Тыквенные Семечки из Люаня) подарит вам полный и яркий вкус с яркими нотками обжаренных тыквенных семечек в послевкусии и принесет вам сладкий и манящий аромат полевых цветов. Попробуйте закрыть глаза, когда пьете этот чай, и воображение унесет вас далеко в детство на зеленые луга.

И обязательно обратите внимание на чайный шедевр Сиху Лунцзин. Попробуйте и наслаждайтесь весенними и свежими чаями и делитесь с нами своими впечатлениями. Нам очень важно знать ваше мнение и ваши пожелания для пополнения нашей коллекции чая.

Александр Попов,
директор магазина и Клуба чайной культуры
на Фонтанке, 91.



Би Ло Чунь

Зеленый цейлонский чай

Зеленый чай считается более полезным, чем черный, потому, что при производстве зеленого чая чайные листья не подвергаются ферментации, и содержащиеся в них полезные вещества лучше сохраняются.

Мировым лидером по производству и экспорту зеленого чая является Китай. В Китае производится более 100 разных сортов зеленого чая. Лучшие из них производятся только в Китае, очень нежны и вкусны, но очень дороги и могут стоить в России от 100 до 3000 рублей за 100 грамм. А самые дешевые продаются по 20-50 рублей за 100 грамм, но это не вкусный, слишком горький, а иногда даже неприятный на вкус чай. К сожалению, большинство людей, которые говорят, что не любят зеленый чай, основывают свой опыт именно на питье такого невкусного чая.

А вот в Шри-Ланке производится зеленый чай традиционного качества и сравнительно недорогой - порядка 50-150 рублей за 100 грамм в розничной продаже. Зеленый чай составляет немногим больше 1% от общего объема чайного производства в 300 000 тонн.

Главное отличие цейлонского зеленого чая от китайского - высокая насыщенность чайных листьев танинами, которыми листья наполняются благодаря экваториальному солнцу и муссонным ветрам и дождям. Для нас это означает, что при заваривании зеленый чай легко передержать, и настой получится слишком терпким и даже горьким. Что делать? Вы-

ход в освоении правил заваривания зеленого цейлонского чая.

Как заваривать зеленый цейлонский чай?

Правило 1. Заваривайте зеленый цейлонский чай в остуженном кипятке. Подержите чайник открытым после закипания примерно 5 минут, и только потом заливайте кипятком листья.

Правило 2. Используйте мягкую природную воду. Выключите чайник с водой при первых признаках закипания. Не кипятите воду второй раз.

Правило 3. Не держите заварку в воде слишком долго. Достаточно 1-2 минут. Заваривание можно повторить, если листья не успели остыть. Подберите, проводя эксперименты, подходящее вам время настаивания чая, чтобы настой был не горьким, а нежным.

Рекомендуем вам попробовать настоящий цейлонский зеленый чай торговых марок «Свежий чай», «Птицы Цейлона» или «Маброк». Эти чаи имеют логотип индийского чайного комитета Цейлонский лев, а значит внутри 100% цейлонский чай. Все эти чаи выращены на плантациях вблизи городка Пусселава в провинции Канди на высоте около 1000 метров над уровнем моря. В «Птицах Цейлона» есть и традиционный сравнительно недорогой зеленый листовый чай, и тот же чай с ароматом Соуса, а в марке «Свежий чай» - три разных сорта чуть подороже - Зеленый листок, Зеленый завиток, Ганпаудер. В торговой марке «Маброк» наиболее популярным сортом является чай «Зеленые кольца».

И для любителей экспериментов предлагаем летний освежающий и тонизирующий напиток на основе чая. Его можно пить как теплым, так и холодным с добавлением кубиками льда.

Чай «Морской бриз»:

- 1 пучок свежей мяты;
- 2 ст. ложки зеленого чая;
- 3 ч. ложки сахарного песка;
- 1 зелёное яблоко;
- половинка лайма.



Заварить 1,5 литра чая. В процеженный чай добавить крупно нарезанную мяту и сахарный песок. Очистить большое зелёное яблоко от сердцевинки и нарезать его кубиками. Яблоко вместе с лаймом добавить к горячему чаю и поставить остывать. Для украшения можно использовать дольки лайма или лимона.

Если вы летом отдыхаете на даче, обязательно попробуйте дачный вариант чая. Для этого необходимо сделать чай традиционным способом и добавить листья смородины (лучше всего черной смородины) примерно 3-6 листочков на чайник, несколько листочков мяты. Можно добавить листочки земляники, плоды шиповника и ягоды.

Главное в этих рецептах не стоит использовать дешёвые сорта чая. Выбирайте чай более качественный, с тонким, но хорошо выраженным ароматом.

Приятного чаепития и будьте здоровы!

Александр Чудок
и Надежда Митропольская.



«Птицы Цейлона»



Маброк в «Море чая»

В период с 25 по 30 мая у нас были гости - делегация из фирмы Маброк, Генеральный директор г. Ниран и директор по маркетингу г. Лаланта.



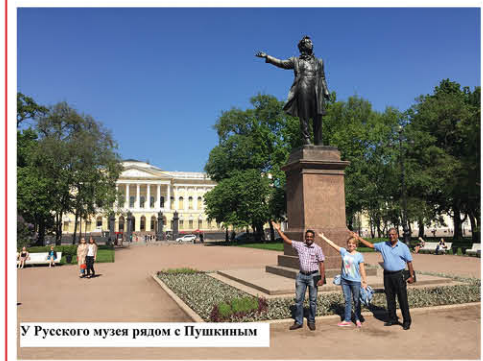
Море чая на Фонтанке 91

Маброк - крупнейшая чайная компания, владеет 38 чайными плантациями, производит 15 миллионов кг чая в год и экспортирует его в 50 стран мира. В России под маркой "Маброк" продается только чай расфасованный на Цейлоне, а наибольший ассортимент "Маброк" в России представлен в «Море чая».



Море чая на Новочеркасском

Делегация побывала с инспекцией в нескольких магазинах «Море чая». Мы публикуем фотографии. Гости остались довольны тем, каким высоким спросом пользуется их продукция и как хорошо она представлена в сети. Цейлонцы очень хвалили наших продавцов и сами магазиники. Также они просили передать всем покупателям «Моря чая» огромный цейлонский привет!



У Русского музея рядом с Пушкиным

В промежутках между посещениями магазинов мы показали гостям и наш прекрасный город. И сфотографировались у разных достопримечательностей. А я еще раз порадовался, что мы живем в самом красивом городе мира среди роскошных архитектурных ансамблей.

Улетели гости в субботу поздно вечером полные восторга от Санкт-Петербурга и полные новых идей о продвижении чая "Маброк" в России.

Александр Чудок



«Свежий чай»

Андрей Носков: «Ни дня без кофе»

Сеть магазинов «Море чая» выступила партнером на творческом фестивале «Летай» для детей с ограниченными возможностями и воспитанников детских домов из Петербурга и Ленинградской области. Председателем жюри конкурса выступил известный актер театра и кино Андрей Носков. В июне в Санкт-Петербурге спектакли с его участием можно увидеть в театре Эстрады им А. Райкина. Конечно, наша газета не упустила случая взять чайно-кофейное интервью у популярного артиста.

- Вам ближе чашка бодрящего кофе или ароматного чая?

- Наверное, я все-таки большой любитель кофе.

- Как часто вы пьете кофе? Что для вас кофе?

- Дня без чашки не обходится. Не могу сказать, что для меня кофе играет какую-то важную или особую роль, скорее это приятная привычка. Но и зернышко для вкуса люблю пожевать!

- Как вы завариваете кофе?

- У меня капсульная кофе-машина. Иногда по настроению завариваю во френч-прессе.

- Какой кофе вы предпочитаете? Что влияет на ваш выбор того или иного кофе?

- Не могу сказать, что разбираюсь в тонкостях кофе. Мне нравится пробовать новые сорта. Не люблю только кофе с кислинкой!

- Помогает ли вам кофе в работе? Как он на вас влияет?

- Четкого влияния не прослеживается. Может и бодрить и «атмосферно» расслаблять. В любом случае помогает отдохнуть, т.к. способствует уютной обстановке.



Андрей Носков на творческом фестивале «Летай»

- В какой ситуации (компании, обстановке) кофе наиболее для вас привлекателен?

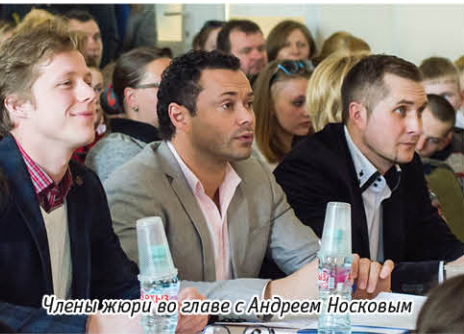
- Утром на даче на открытой террасе... Вечером в шумном кафе... Ну а чай я люблю смешивать и сам делать фруктовые или травяные добавки!

- Есть ли у вас какая-нибудь интересная история, связанная с кофе?

- На съемках «Кто в доме хозяин?» было очень весело. Мы постоянно разыгрывали друг друга. Например, был оборудован спортзал, где висел тяжёлый канат. Я и говорю Ане Невской, что ей надо попробовать, как она на него залезет. Подсадил её, отошёл и смотрю. Говорю ей: «Хорошо висит». Ну повиси пока, а я пойду за кофе схожу». Она долго за мной потом гонялась, а фразой «Я пока за кофе схожу» надо мной до сих пор подтрунивают коллеги.

Татьяна Цимерман,

отдел маркетинга и развития сети «Море чая».



Члены жюри во главе с Андреем Носковым

VIII Международный фестиваль чая и кофе

На Московской площади с 4 по 6 сентября 2015 года при поддержке Министерства сельского хозяйства, Правительства Санкт-Петербурга и ГУП «Водоканала Санкт-Петербурга» пройдет в восьмой раз Международный Фестиваль Чай и Кофе. За время существования фестиваль посетило более полумиллиона человек.

Фестиваль является прекрасным инструментом для продвижения и реализации всей отрасли. Статус «международный» фестиваль получил благодаря экспонентам из разных стран, ежегодно принимающих участие в программе.

За прошедшие годы фестиваль приобрел большое культурное и социальное значение, привлекая жителей и гостей Санкт-Петербурга, прежде всего, детей и молодежь, к здоровому образу жизни.

На протяжении трех дней гости смогут приобрести чайную и кофейную продукцию, и познакомиться с особенностями употребления этих напитков.



Будут проведены выставки и дегустации. На мероприятии будут представлены мед, травяные сборы, кондитерские изделия и сладости, предметы кухонной утвари и другие тематические сувениры.

Особое место в организации Фестиваля занимает культурно-развлекательная программа. Организаторы делают акцент на семейной тематике праздника.

Будут созданы тематические площадки: фотовыставка; спортивные состязания «Семей-



ные старты»; научно-познавательная программа «Экология», с небольшими лекциями; «Творческие встречи» с современными писателями; детская площадка «Чайное царство, кофейное государство».

На главной сцене пройдет концертная программа, в которой примут участие солисты и творческие коллективы города. А в завершении концертной программы Международного Фестиваля Чай и Кофе выступят звезды петербургской эстрады.

Подробная информация на сайте www.festea.ru



Гурманам на заметку!

Ассортимент чая, представленный на российском рынке, богат и разнообразен, и перед современным потребителем стоит нелегкая задача выбора. Чтобы прояснить ситуацию, рассмотрим «досье» на наиболее популярные позиции смесей черных и зеленых чаев.

«Русская Чайная Компания» - одна из наиболее авторитетных российских торгово-производственных чайных компаний. Основу чайной коллекции компании составляют первосортные и тщательно подобранные чаи из Цейлона, Китая, Индии, Японии, Африки, Южной Америки.

Мы готовы предложить взыскательному покупателю широкий ассортимент чая для любого случая.

Практически все отечественные чайные компании, как, впрочем, и европейские предприятия по производству и расфасовке, работают на импортном сырье. А в основе их деятельности лежит купажирование, то есть смешивание оригинальных сортов чая и других компонентов - трав, ягод и специй. Рассмотрим некоторые из них.

Фруктовые чаи

В последнее время в продаже появилось много чаев, в которые включены кусочки сухофруктов. Сочетание из кусочков фруктов, различных ягод, гибискуса и шиповника, с тщательно подобранными оттенками вкуса и аромата, содержащегося в ароматизаторе, представляет собой оригинальную смесь, которую мы предлагаем Вашему вниманию.

В зависимости от составляющих ингредиентов, из фруктовых смесей получаются необычные освежающие напитки, приятные как в горячем, так и холодном виде.



Фруктовые коктейли так же, как и некоторые зеленые чаи, прекрасно утоляют жажду, поэтому их потребление резко увеличивается при наступлении жаркого сезона.

Напитки получаемые из коктейлей, не только вкусны, но и очень полезны из-за высокого содержания витаминов (прежде всего витамина С), и обладают общеукрепляющим действием. Поэтому мы рекомендуем к употреблению данные напитки, прежде всего детям и людям с ослабленной иммунной системой для поддержания здоровья и великолепного настроения, особенно в весенне-осенний период.

Мы рекомендуем вам попробовать следующие фруктовые смеси: «Королевское искушение», «Малиновый коктейль», «Смородиновый Микс», «Наглый фрукт», «Клубничный зефир».

Травяные чаи

С давних времён настои на травах высоко ценились и использовались древними целителями благодаря их благотворному эффекту и успокаивающему воздействию как на нервную систему, так и на внутренние органы человека. Однако, во многих случаях, в чистом виде, их запах не всегда приятен и не удовлетворяет нашему вкусу.

При правильном сочетании компонентов в травяных чаях данный недостаток устраняется. Верный баланс в комбинации ингредиентов приводит к тому, что напитки, получаемые из травяных смесей, могут употребляться очень долгий период времени. Надо отметить тот факт, что каждое растение, входящее в состав травяных смесей обладает теми или иными лечебными свойствами, благоприятно воздействующими на организм человека.

В Западной Европе, очень серьезно относящейся к собственному здоровью, травяные смеси пользуются огромной популярностью и используются не только в чистом виде, но и в качестве добавок к классическим черным и зеленым чаям.

Наиболее известные травы, которые включают в состав на Западе - это мята, ромашка, лепестки розы, меллисса лимонная. В России такими травами всегда были иван-чай, мята, душица, зверобой, чабрец, малина (ягоды и листья) и др. Многие чайные компании специализируются на производстве травяных смесей и включают их в свой ассортимент. Травяные чаи ничего общего не имеют с настоящим чаем и его действием на человека.

Мы рекомендуем вам попробовать следующие тра-

вяные чаи: «Земляничный мохито», «Сердце дракона», «Альпийский луг», «Совершенство» и другие тонкие композиции травяных смесей.

Ароматизированные чаи

Существует довольно много видов ароматизированных чаев, которые, на взгляд искушенного чаемана, являются уже не столько чаями, сколько отдельными самостоятельными напитками. Тем не менее, это довольно философский и безрезультатный спор - считать или не считать ароматизированные чаи «настоящим» чаем. Видимо, многое зависит от способа и степени ароматизации и то, что получается после нее:

1) Синтетическая ароматизация. Это самый страшный способ придания чаю аромата. Берется синтетический ароматизатор, который с равным успехом добавляется и в чай, и в конфеты, и в мыло, и в зубную пасту и получается какой-нибудь «чай» в разовых пакетиках. Определить синтетическую ароматизацию можно только по сверхсильному и сверхстойкому запаху, которого у натурального продукта-ароматизатора даже в лучшие времена не бывает.

2) Натуральная ароматизация экстрактами. Технически делается просто. Плоды бергамота помещаются под пресс, а получившийся раствор выпаривают, делают вытяжки. В итоге (как правило - масло), добавляют в подсыхающее чайное сырье и получают, например, Эрл Грей.

Добавим, что наиболее известный из подобных чаев - ароматизированный маслом бергамота сорт Эрл Грей. Конкретные рецепты эрл греев весьма сильно варьируют у различных фирм-производителей по двум показателям: 1) количеству добавленного бергамотового масла (и, следовательно, по резкости аромата). Особо сильно ароматизированные эрл греи маркируются как «double» (двойной); 2) по сорту чая, на основе которого создана данная марка чая (разумеется, чем качественнее чай, тем вкуснее «Эрл Грей»).

Кроме чая «Эрл Грей» наиболее часто ароматизируют эфирными маслами, выделенными из различных цитрусовых растений. Например, в мире очень распространены лимонные чаи, ароматизированные соответствующим маслом.

3) Натуральная ароматизация. Делается так: в процессе подсыхания чайного сырья его перемешивают, например, с цветами жасмина. Далее они совместно выс-



ходят до полной готовности (не более 3-5% влаги). После этого цветы жасмина (более 90%) убирают, а запах остается.

Это, наиболее классический способ. Чай просто вбирает в себя столько эфирных масел, сколько способен вобрать. Все получается естественно и вкусно.

Добавим также, что в Китае подобным образом ароматизируются даже высококачественные желтые чаи, т.к. именно такой способ тонко оттеняет их естественный аромат.

4) Ароматизация с натуральными добавками. Этот способ предполагает дополнительные включения в чай - ветки, листья, ягоды, и т.д., и т.п. Подобная ароматизация производится простым способом: добавляется в чай непосредственно в процессе заваривания.

Сочетание европейского качества ароматизации с купажем из специальных сортов китайского и цейлонского чая создают именно тот оттенок вкуса и запаха, который Вы сможете ощутить в чашке нашего чая: «Чай Императора», «Королева Елизавета», «Ночь Клеопатры», «Черника в йогурте», «Годжи Асаи», «Имбирный апельсин».

Богатый ассортимент, предлагаемый нашей компанией, способен удовлетворить самые изысканные пристрастия.

Приятного вам чаепития!

Наталья Ченская,
Менеджер ООО «РЧК-Трейдиг»,
Представительство в Санкт-Петербурге



Волшебные фрукты

Коллекция "Волшебные фрукты" - эту коллекцию мы создавали для самого взыскательного вкуса! Идеальный фруктовый черный чай в летний день. Восхитительный чай с натуральными фруктами, станет прекрасным дополнением для всех Ваших мероприятий и семейных встреч.

Magic Fruits
COLLECTION
«ВОЛШЕБНЫЕ ФРУКТЫ»



**"Волшебные фрукты
Малина и Шиповник"**
фас.100гр., и 20 пак.

Чай черный цейлонский байховый листовой ароматизированный с кусочками манго и ананаса, апельсиновой цедрой и лепестками васильков.



**"Волшебные фрукты
Киви и Клубника"**
100 гр.

Чай черный цейлонский байховый листовой ароматизированный с ягодами клубники, китайской дерезы и лепестками василька.



**"Волшебные фрукты
Лимон и Лайм"**
100 гр.

Чай черный цейлонский байховый листовой с кусочками ананаса, лепестками вербены и ароматами лимона и лайма.



**"Волшебные
фрукты
Ассорти"**
20 пак.

Чай черный цейлонский байховый листовой с клубникой и киви / Чай черный цейлонский байховый листовой с манго и ананасом / Чай черный цейлонский байховый листовой с лимоном и лаймом / Чай черный цейлонский байховый листовой с малиной и шиповником

BASILUR
НАСТОЯЩИЙ ЭЛИТНЫЙ ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ

Вода - союзник чая

В Китае воде для чая придается огромное значение. "Вода - мать чая", - говорят китайцы. Какая вода наиболее подходит для чая, а какая способна его испортить, - об этом писал еще Лу Юй в своем легендарном Чайном каноне, целую главу посвятив воде. Он заметил, что разная вода по-разному раскрывает свойства чая. "Выше всех - горная вода, посередине - вода рек, а та, что в колодцах - ниже всех". Некоторые легендарные сорта зеленого и белого чая было принято заваривать определенной водой из конкретных источников. Например, известен источник Бегущих тигров в Ханьчжоу, считается, что вода из него в сочетании с чайным листом, собранным в деревне Лунцзин (Колодец Дракона) - классическое сочетание, дающее самый лучший чай.

Есть еще "Записки о воде для заваривания чая" периода династии Тан, написанные автором по имени Чжан Юсинь. Это перечень двадцати лучших источников воды, пригодной для чая. Среди них вода источников, расположенных около монастырей. Это закономерно. Монастыри в Китае строили в горах именно у источников, чтобы у монахов всегда была вода. Упоминается как пригодная, вода речная, а также растаявший снег, но он последний в списке. Хотя почти забыто понятие "колодезная вода", она, как и вода из современного водопровода, остается действительно непригодной для хорошего чая. В Китае говорят: "Сначала возьми хорошую воду, потом правильно ее вскипяти, и только потом возьми хороший чай". Вода - равноправный союзник чая. Она может помочь чаю проявить свои глубинные прекрасные свойства, а может "заглушить" чайный лист даже самого высокого качества.



Что касается качества воды, то сразу вспоминается японский исследователь Масару Эмото. В своей популярной книге "Тайная жизнь воды" он пишет о том, что вода способна накапливать и передавать информацию, полученную извне. Эмото заметил, что вода при замерзании образует особые кристаллы. Ржавые водопроводные трубы, негативные эмоции, бранные слова, "тяжелая" музыка - все это приводит к тому, что вода не образует гармоничных кристаллов плотной структуры.

Вода из природных источников образует красивые формы кристаллы. Такая вода обладает целыми молекулами, способными хорошо растворять и переносить вещества из листа чая в организм человека. Такую воду Эмото назвал "живой". С точки зрения физики, природная вода, в отличие от водопроводной, щедро обогащена кислородом, который, взаимодействуя с веществами чайного листа, и образует всеми любимым отличный вкус и аромат чая. Самый важный вывод исследований Масару Эмото таков - мы, наши положительные мысли, гармоничные слова, добрые намерения способны сделать воду "живой".

Одной из важных характеристик, влияющих на качество воды, является жесткость воды. Степень жесткости воды определяется содержанием в ней растворенных солей щелочноземельных металлов, главным образом, кальция и магния (так называемых «солей жесткости»). Жесткая вода может быть и вкусной благодаря содержащимся в ней солям, но не годится, ни для заваривания чая, ни для умывания или стирки.

ЖЕСТКОСТЬ — это сумма солей кальция и магния. На этикетках большинства бутылок с питьевой водой указывается показатель - общая жесткость.

Вода считается мягкой (хорошей для чая) при общей жесткости менее 2 мг экв/л (20 мг Са2+ плюс 12 мг Mg2+ на 1 литр), нормальной - от 2 до 4. При большей жесткости вода плохо подходит для приготовления чая, потому что обладает малой степенью экстракции из сухой заварки полезных и ароматических веществ. Большая их часть просто не выделяется в настой, и чай не раскрывает нам своего вкуса и пользы. Жесткая вода легко определяется - плохо мылится, сильно сушит кожу, при кипячении быстрее образует на стенках чайника накипь. Если в воде превышено содержание железа - накипь ржаво-бурого цвета. Примеси железа, широко распространенные в Ленинградской области, при заваривании придают чаю "металлический" оттенок во вкусе и дают черный цвет настоя.

На этикетках большинства бутылок с питьевой водой можно найти показатель общей жесткости в мг экв/л. Если показателя нет, то скорее всего - это минеральная вода, и она не годится для чая. Старайтесь для хорошего чая выбрать воду с показателем не более 2 мг экв/л. По этому показателю годится, например, вода Шихин лес (менее 1 мг экв/л), Вартемяжская (<2) и Байкалика (<2). А на некоторых других бутылках увидел цифры от 4 до 7 или вообще эта цифра не была указана. Используйте для приготовления хорошего чая мягкую природную воду.

Итак, мы приходим к выводу, что вода для хорошего чая должна быть природной и мягкой. В том, что наш чай хорош, мы не сомневаемся. В сеть магазинов "Море чая" чай поступает напрямую из тех стран, где он вырос. Элитные сорта китайского чая ТМ "Ча Бао" доставляются самолетом. Это обеспечивает высокое качество и свежесть чая. Такой чай трудно



испортить, и все же я прошу вас относиться к выбору воды очень внимательно.

Кроме того, крайне важно воду правильно вскипятить. Когда вода начинает закипать, по поверхности идет рябь, а по стенкам чайника поднимаются ниточки пузырьков. Китайцы называют эту стадию закипания воды - "жемчужные нити", у нас говорят - "белый ключ". При этом вода шумит. Услышал "шум ветра в соснах" - отключай чайник. Вода готова. В ней сохранен кислород. Если поверхность "заходила валами", вода перекипела. Кислород активно покидает воду во время кипения, а без него многие вещества, содержащиеся в чае, не смогут завариться. Поэтому же не рекомендуется повторное кипячение воды. Вода, лишенная кислорода при первом кипячении, теряет его остатки во втором. Кроме того, водород под воздействием температуры и давления в чайнике, частично переходит в тяжелую форму - трехатомный водород. Его присутствие в воде делает воду "мертвой". По утверждению физиологов, такая вода надолго задерживается в клетках и тканях, ухудшая их жизнедеятельность, и не приносит пользы ни вам ни чаю. Для современного любителя чая из вышесказанного важнее всего соблюдать четыре пункта:

1. Выбирайте мягкую природную воду.
2. Кипятите воду один раз.
3. Следите, чтобы вода не перекипала.
4. Приобретайте качественный чай.

Внимание, которое вы подарите воде, наблюдая за ее приготовлением, вернется к вам удовольствием от прекрасного чая. Приятного чаепития!

Светлана Широкова,
руководитель учебных программ,



Новости розничной сети

Подробности по акциям у продавцов-консультантов и на сайте www.morecha.ru

- «Избранное из Море чая» представляет... Необычные и запоминающиеся сувениры из Санкт-Петербурга - чайная коллекция с видами города на Нева.

Наполнение - цейлонский чай высшего качества. Только в июне при покупке двух товаров серии «Санкт-Петербург» - магнит в подарок!

- Совместная акция с сетью магазинов косметики и парфюмерии «Спектр». Всем покупателям в июне - дисконтная карта и скидка от партнера в подарок!

- Как летом пьют кофе большинство европейцев? Рецепты летнего варианта горячего напитка - холодных кофейных коктейлей в магазинах «Море чая». Мастер-классы и дегустации с 10 июня в нашей сети.

- С 10 по 24 июня - акция от ТМ «Ча Бао». Купите две банки чая «Ча Бао» и получите банку чая «Дян Хун» 50 гр. в подарок!

- В июне продолжается наш конкурс, посвященный самым необычным памятникам Петербурга. Оставляйте координаты интересных мест и получайте чайные и кофейные подарки. Подробности: <https://vk.com/morecha>

- Акция «ВОЛШЕБНОЕ ЧАЕПИТИЕ» в магазинах «Море чая». С 1 июля по 31 августа при совершении покупки от 500 руб. заполняйте купоны и получите возможность выиграть более 1000 отличных подарков!

- С 15 июня по 15 июля скидка до 26% на «Черный Цейлонский» 20 пак. от ТМ «Свей».

- С 15 июня упаковка чая ТМ «Фруктовая линия» станет больше на 1/3. Покупайте больше по прежней цене!

- Чай недели. Еженедельно новые сорта ведущих поставщиков со специальными скидками.



HILLTOP Collection TEA

РОМАНТИЧЕСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ЧАЯ ХИЛТОП



Для незабываемых свиданий

WWW.HILLTOP.RU

www.morecha.ru

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. «Большевик пр.», ул. Пятилеток, д.2, тел.: 8-921-448-77-63
6. м. «Василеостровская», 6-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. Ильюшина, 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. «Ладжская», пр. Наставников, д.3, тел.: 8-931-340-57-83
20. м. «Ладжская», 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. Парголово, 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. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556-77-46
38. м. «Пр. Просвещения», Пр. Просвещения, д. 32 NEW!
39. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д.11, тел.: 8-921-871-36-23
40. м. «Сенная площадь», наб.р. Фонтанки, д.91 /ул. Ефимова, д.6, тел.: 310-36-98
41. м. «Сенная площадь», ул. Садовая, д.38
42. м. «Спортивная», Б.п.С., д.1, тел.: 232-94-92
43. м. «Технологический институт», ул. Красноармейская, д.8/10, тел.: 316-08-25
44. м. «Удельная», Енотаевская ул., д.14, тел.: 293-55-51
45. м. «Черная речка», ул. Савушкина, д.12, тел.: 8-921-187-26-39
46. м. «Чернышевская», ул. Кирочная, д.14, тел.: 988-45-06
47. 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. Выборг, Ленинградское шоссе, д. 57
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» №72(июнь 2015). Рекламное издание. 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 №Ф02-8932 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 отпечатана ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д.60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража ТД-3099 от 01 июня 2015 г. Печать по плану: 10.06.2015. Печать по факту: 10.06.2015. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.