

## Международные контакты в борьбе за качество чая

С 14 по 17 сентября наша команда (фото №1) работала на международной продовольственной выставке Worldfood в Москве. Такие выставки играют большую роль для укрепления международного авторитета сети «Море чая» и позволяют нам донести до всех производителей, стремящихся завоевать место на полках магазинов «Море чая», наши высокие требования к качеству чая. А значит, нам легче обеспечивать нашим покупателям – Ценителям чая самый «Лучший чай прямо с плантаций», как и написано в главном девизе «Моря чая». Сегодня это особенно важно. Все производители говорили нам, что сейчас российские чайные фирмы часто соглашались на снижение качества ради менее резкого роста цен. Чай ведь продается только за валюту, и рублевые цены растут прямо пропорционально курсу доллара. И даже производители чая удивлялись нашим требованиям сохранять или повышать качество производимого ими для нас чая.



Мы предлагали партнерам из всех регионов России наши 10 эксклюзивных и собственных торговых марок чая – «Избранное из Моря чая» (ИМЧ), «Шери», «Квалити», «Маброк», «Птицы Цейлона», «Свежий чай», «Анрайз», «Ча Бао», «Виджая» и франшизу на открытие в регионах магазинов «Море чая». «Маброку», «Шери» и «ИМЧ» были выделены отдельные витрины. А несколько новых позиций «ИМЧ» красовались на новогодней елке, как это и задумано для этой подарочной серии чая.

Наш стенд посетили для переговоров многочисленные представители чайной промышленности Китая, Шри-Ланки и Индии.



**Китай.** Одна из крупнейших плантационных чайных компаний Китая «Хунань ти групп» (поставщик чая «Ча Бао») в лице директора департамента господина Уя и менеджера Милы (они недавно принимали нашу делегацию в Китае), посетили наш стенд на выставке, а потом приехали на пару дней в Санкт-Петербург. Господин Уй и Мила осмотрели достопримечательности, встретились с сотрудниками «Море чая» в офисе (фото №2), посетили Клуб чайной культуры на Фонтанке, 91, где провели совместно с директором Клуба Александром Поповым дегустацию образцов и оставили нам почти 2 мешка новых образцов для развития нашего ассортимента.



**Индия.** Наш стенд посетил директор индийского чайного комитета г. Саккир Хусейн (фото №3). Также мы провели переговоры с рядом крупных чайных индийских фирм «Лакшми» (поставщик чая «Виджая»), «Лимтекс», «Джи эф к»,

«Премьерс ти». А сразу после выставки к нам на Фонтанку по очереди приезжали делегации еще 2 индийских фирм – Рассел и Шах. И мы получили очень хорошие образцы чая. Выберем лучшее.



**Шри-Ланка.** Мы представляли на нашем стенде чай, произведенный сразу тремя известными цейлонскими компаниями, и работали в тесном контакте с ними. Это «Шери», «Маброк» и «Птицы Цейлона». Большое внимание во время этих контактов было уделено продвижению цейлонского чая в России.

В частности именно об этом мы говорили на нашем стенде с секретарем чайного совета Шри-Ланки в России (фото №4). Чайный совет планирует провести в наших магазинах совместно с упомянутыми чайными марками целый ряд рекламных акций. А значит, у нас будет еще больше подарков для Вас, Ценители чая.

Александр Чудок.



## Осень – время пить улун

Нас часто спрашивают, какой чай лучше подходит для того или иного времени года? Давайте обратимся с этим вопросом к китайской культуре, ведь китайцы – основоположники чайного пути. Осень в Китае особое время. Именно осенью начинается сбор листьев для изготовления лучших сортов частично ферментированного чая, иначе называемых Цин Ча или улунми или бирюзовым чаем. Возможно, поэтому начиная с октября китайская традиция рекомендует предпочитать улуну. А возможно, китайцы за 50 веков просто поняли, что в это время года улун полезнее всего для здоровья. Только с улунми проводят настоящую церемонию чаепития Гун Фу Ча (высшее чайное мастерство).



Улуны вобрала в себя свежесть и чистоту зеленого чая, насыщенность и сладость красного чая и душистый аромат цветочного чая. Цин Ча – по своей природе не холодный и не горячий, поэтому он идеально подходит для осенней поры, а благодаря содержащимся в нем микроэлементам и витаминам хорошо восстанавливает баланс нашего организма и подготавливает нас к холодам.

Остановимся подробнее на нескольких сортах бирюзового чая, поставляемых в «Море чая» уже более 10 лет крупнейшей китайской плантационной чайной компанией «Хунань ти групп».

Бирюзовый чай делится на два вида: слабоферментированный и сильноферментированный.

Самыми яркими представителями этих двух видов являются: **Те Гуаньинь** (Богиня Милосердия) – слабоферментированный улун и **Да Хун Пао** (Большой Красный Халат) – сильноферментированный улун. Оба этих знаменитых в России чая в разнообразии представлены в сети «Море чая» и давно полюбились нашим покупателям за свое высокое качество.

А сейчас мы хотим обратить ваше внимание на другие, не менее вкусные чаи, которые рекомендуем попробовать.

**Слабоферментированный улун Хуан Цзинь Гуй (Золотая корица)** производится в уезде Аньши провинции Фуцзянь. Чайные листья очень похожи на Те Гуаньинь, но более светлые с нежным тонким изысканным ароматом, в котором можно уловить нотки корицы – откуда и взялось его название. Аромат готового напитка очень нежный с цветочными оттенками. Настой золотистого цвета, прозрачный. Очень приятное послевкусие надолго сохраняет ощущение свежести. Этот чай значительно повышает работоспособность.

**Слабоферментированный улун Сы Цзы Чунь (Весна Четырех Сезонов)**, который производится на Тайване и выращивается в районе Наньтоу. Он похож на Те Гуаньинь весеннего сбора. Аромат и вкус Сы Цзы Чунь нежны и свежи и несут ощущение весны независимо от времени сбора, за что он и получил название «Весна Четырех Сезонов».

**Сильноферментированный Фэн Хуан Дань Цун (Одинокие кусты с гор Феникса).** Название чая говорит о его географическом происхождении.

Горы Феникса находятся в провинции Гуандун, рядом с городом Чаочжоу. Местные жители делают этот улун более 200 лет и очень трепетно относятся к своему чаю. А слова «одинокие кусты» в его названии принято воспринимать как «избранные» или «отборные». Полнотой вкуса и медовым ароматом этот чай не оставит равнодушными никого, ни любителя сильноферментированных улунунов ни того, кто впервые знакомится с этой группой улунунов. Вкус чая очень «мощный» и запоминающийся, как и его долгое и впечатляющее послевкусие.



Чайные плантации в УИ Шане. Именно здесь выращивают самые знаменитые сильноферментированные улунуны. Фотография сделана нашим чайным мастером и ведущим школы чайного мастерства Кошкиным Евгением во время чайной экспедиции в горы УИ.

**Сильноферментированный улун Шуйсянь (Нарцисс)** выращивают на северо-западе провинции Фуцзянь, рядом с городом Уишань. Это уютный улун с гор УИ. Шуйсянь – классика китайских сильноферментированных улунунов, его обязательно нужно попробовать! Это невероятно ароматный чай. Аромат которого сложно описать словами, настолько он сильный и многогранный. Под стать аромату и вкус этого улунуна – насыщенный, яркий, чуть терпкий с нотками дыма и хвои. Такой аромат чай приобретает благодаря тому, что в процессе приготовления его прожаривают на дровах. Такой чай Вы не забудете никогда.

Напоминаем, что если вы хотите насладиться улунским чаем и поучаствовать в настоящей китайской церемонии Гун Фу Ча, мы с радостью ждем вас в Клубе Чайной Культуры, по адресу: наб. р. Фонтанки, д.91, ежедневно с 12-00 до 22-00. Предварительная запись на чайную церемонию обязательна по телефону: 310-36-98. Приятного Вам чаепития!

Александр Попов.



Фонтан в чайном торговом комплексе г. Пекина.

## Маленькие радости



Подготовка к отпуску или долгожданной поездке в любимые места, покупка разных нужных мелочей несомненно являются приятными хлопотами перед чудесными моментами счастья. Также как и поход по магазинам за новогодними подарками для друзей и близких – это приятное предвкушение приближающегося праздника.

Сеть магазинов «Море чая» уже заранее подготовила для своих покупателей много приятных новинок к зимним праздникам вместе с торговой маркой «Избранное из моря чая».

Тут вы найдете много полезного для реализации своих новогодних подарочных идей, чтобы угодить характеру и вкусу своих друзей и близких. Качественный чай в новогоднем или просто зимнем подарочном оформлении порадует не только глаз, но и станет достойным дополнением к празднику. Как к любому приятному событию, к новогодним праздникам нужно готовиться заранее.

Важно выбрать именно полезный и оригинальный подарок, который принесет радость и здоровье. Например, для друзей – путешественников можно будет приобрести пару жестяных «салонных» на счастье с качественным цейлонским чаем с малиной или клюквой. Поздравить начальника или коллегу на работе можно шуточной бутылочкой «игристого» черного классического крупнолистного чая.



Для любителей помечтать – отличная идея для новогоднего подарка – чайная жестяная баночка в форме звезды. Пусть звезды не только падают с неба, но и попадают в руки к счастливицам. Для большой и дружной семьи можно подобрать украшения на елку в виде колокольчиков – пусть они будут напоминать им о веселых и шумных чаепитиях за праздничным столом. Для любителей архитектуры, строителей и романтиков – пряничный или деревянный домики со свечкой и вкусным чаем. И это еще не все, красочные книжки, оригинальные шкатулки на магнитиках, баночки с новогодними открытками и символом 2016 года – обезьянкой появятся в продаже в самое ближайшее время.

И конечно, нужно подчеркнуть, что весь чай внутри подарочных банок Избранного из «Моря чая» расфасован в фольгу на Шри-Ланке для лучшего сохранения свежести и аромата. А красивые баночки могут потом хорошо послужить для хранения разных приятных мелочей.

Спешите радовать близких и создавать вокруг себя праздник и волшебство!

Татьяна Петрова.



# Многообразие сортов чая



**Невероятно, но факт – в мире за одну секунду выпивается более 15 тысяч чашек чая. Самым распространенным чаем, принято считать черный чай, его предпочитают большинство людей на земле. Благодаря тонизирующим свойствам, чай обрел популярность повсеместно - чай пьют все.**

Вкус, аромат, цвет настоя чая зависят в первую очередь от места произрастания чайного куста. Наиболее благоприятными климатическими условиями для чая обладают такие страны как Индия, Китай, Цейлон (Шри-Ланка) – именно эти страны удерживают лидерство среди чаепроизводящих стран последние десятилетия.

Интересно, что каждая из стран знаменита определенными видами чая. С точки зрения ферментации чайного листа непревзойденными мастерами белого и зеленого чая, а так же особой группы чаев – улун («красный чай») – славится Китай. Тогда как Индия и Цейлон популярны в первую очередь сильно ферментированными чаями – так называемыми «чёрными» чаями.

Наиболее благоприятные условия для создания разнообразных вкусов чёрного чая, созданы природно-климатическими условиями острова Шри-Ланка. Несмотря на то, что чайный куст появился на Цейлоне относительно недавно – с середины XIX века, - цейлонский чай держит уверенное лидерство по качеству и уникальности вкусов чёрных чаев. Особенности ландшафта острова настолько уникальны, что в зависимости от того, где произрастает чай: в низине или на высокогорье – чай подразделяют на равнинный, средневысокогорный и высокогорный. Наиболее ценными чаями являются чаи выращенные на высокогорных плантациях, самая известная из которых - Нуvara Элия.

Однако не менее известны такие плантации Цейлона как Ува, Димбула, Канди, Рухуна, Витанаканда. Каждая из этих плантаций обладает своими особенностями, предопределяющими уникальность вкуса чая.

Разграничение чая по плантациям – хорошо известная практика не только в Шри-Ланке, но и в Индии и Китае. Так, наиболее известные плантации чая в Индии – Дарджилинг и Ассам, а в Китае – Юньнань и Фудзянь. Особенность плантационных чаев выражены во вкусе и аромате напитка.

Не менее популярны, чем цейлонский, - чаи плантаций Индии. Дарджилинг часто называют «чайным шампанским» за его нежный утончённый вкус с едва

уловимыми мускатными нотками. Вкус настолько уникален, что с одной стороны вы почувствуете ярко выраженную терпкость, а с другой стороны – мягкость и легкость с нежными цветочными оттенками. Тогда как чай Ассам – чёрный крупнолистовой чай, характеризуется выращенной терпкостью в сочетании с ментолово-пряными нотами.

Китайские чаи являются уникальными, поскольку именно Китай подарил миру чай и длительная история чая способствовала непрерывному развитию и совершенствованию этого напитка.

В современном мире Китай является страной, насчитывающей наибольшее количество разновидностей чая: от листового до прессованного, от белого до черного, от улун до пуэр. Чёрный китайский чай обладает уникальным, ни с чем не сравнимым вкусом и ароматом – с нежными ароматом сухофруктов и пряным вкусом. А многообразие зеленых чаев не знает границ. Чай в Китае имеет сотни названий в зависимости от района произрастания, типа или сорта («юньнань», «улун», «лунцзинь», «тунчи», «байча», «чича» и т.д.). Каждый ценитель чая найдет среди вкусов китайского чая именно свой, нужно лишь начать пробовать.

По оценкам ученых, в чайных листьях содержится около трехсот ингредиентов, включая белки, жиры, более 10 видов витаминов, а также чайный фенол, теин и липидные сахара. Поэтому чай питает организм, регулирует физиологические процессы и обладает общим оздоровительным воздействием. По всем этим причинам развивать чайные традиции и продавать чай по всему миру не только приятно, но и полезно. Именно поэтому «Русская Чайная Компания» вот уже более 17 лет пользуется заслуженной любовью у ценителей чая, благодаря предложению высококачественных сортов чая самых популярных плантаций Китая, Цейлона и Индии, отобранных совместно с титестерами всемирно известных компаний-производителей. Каждый сорт чая прошел тщательный отбор в соответствии с высокими требованиями, как производителя, так и российских специалистов. В России качественный контроль всех партий чая проводит-

ся на базе собственной лаборатории, благодаря чему потребителям предлагается свежий высококачественный продукт.

В ассортименте «Русской Чайной Компании» представлено всё многообразие лучших сортов чая со всеми света! Более 350 сортов разных сортов черного, красного, зеленого и белого чая, а так же разнообразные чаи-пуэр, чаи с растительными добавками, натуральные травяные и фруктовые чаи, этнические чаи мате и ройбуш, а так же элитные коллекционные сорта, производимые в Китае вручную. Для своего ассортимента «Русская Чайная Компания» подбирает лучшие сорта классических черных и зеленых чаев из Индии, Цейлона и Китая.

В магазинах «Море чая» большой выбор классических и элитных чаев «Русской Чайной Компании», которые не единожды становились лауреатами и призерами чайных конкурсов. Опишем несколько классических плантационных сортов чая Цейлона, Индии и Китая:

**«Дарджилинг Мыс Надежды».** Чай Дарджилинг считается лучшим в мире черным чаем – шампанским среди чаев. Так называют чай, собранный на высокогорных плантациях штата Дарджилинг (Индия), первая из которых была заложена в 1834 году. Этот широко известный индийский чай из знаменитого сада Magret's Hope собирается в апреле. Изящные почки и зеленовато-коричневые листочки при заваривании дают очень яркий настой медового оттенка с мягким изысканным вкусом.

**«Гордость Цейлона».** Великолепный цейлонский чай из провинции Димбула. Длинные, изящные скрученные листья дают при заваривании совершенный по вкусу напиток медно-золотистого цвета с очень сильным ароматом.

**«Красный Маофен».** Классический черный китайский чай из провинции Аньхой с мягким легким вкусом. Обладает цветочным ароматом и вкусом сухофруктов в сочетании с характерной для черных чаев терпкой ноткой.

**«Чёрный бархат».** Этот чёрный чай собирают в провинции Юньнань в Китае. Для его изготовления используется верхние листочки и чайные почки.

При заваривании получается ярко-красный ароматный настой с насыщенным мягким вкусом.

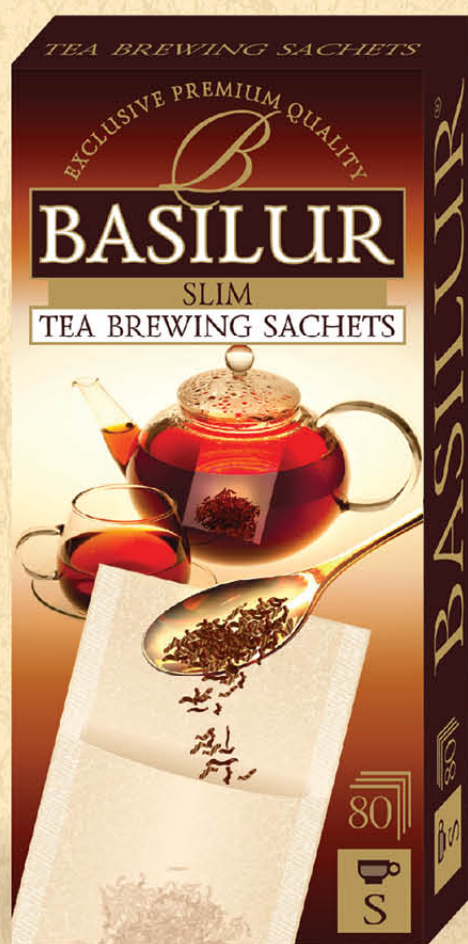
**«Ассам» (Гималаи).** Высококачественный индийский крупнолистовой сорт чая. При заваривании даёт настой красного цвета, имеет терпкий пряно-сладкий вкус и тонкий аромат.

Попробуйте многообразие сортов чая и выберите свой любимый вкус!

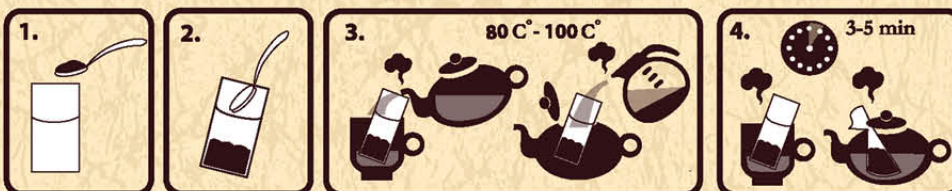
Юлия Копылова,  
«Русская Чайная Компания».



## Фильтр-пакеты Basilur - НОВИНКА на чайном рынке



### Способ применения фильтр-пакетов BASILUR:



- Фильтр-пакеты BASILUR — это конвертики, изготовленные из экологически чистой бумаги, в которые засыпается листовый черный или зеленый чай, либо фруктовый или травяной сбор.
- Получившийся «чайный пакетик» помещается в чайник или в чашку и заливается кипятком.
- После того как чай заварился, нужно просто убрать фильтр-пакет из чашки или чайника и наслаждаться вкусным и полезным напитком без плавающих чайнок!
- Использование фильтр-пакетов BASILUR позволяет получить заваренный чай самого высокого качества, сохранив его естественный вкус и аромат, и, самое главное, все полезные свойства листового чая.



**BASILUR TEA** НАСТОЯЩИЙ ЭЛИТНЫЙ ЦЕЙЛОНСКИЙ ЧАЙ

## «Маброк», чайный район Рухуна

«Маброк» – это не только марка чая, но и название крупнейшей плантационной компании Шри-Ланки, выращивающей в своих садах примерно 5% объема всего цейлонского чая. Значительная часть этих садов находится в провинции Рухуна, где и производится самый любимый россиянами крупнолистовой цейлонский чай.

Рухуна носит старое сингальское название юга острова и расположена в южной провинции Шри-Ланки. Чаепроизводящие районы – прибрежные равнины с невысокими холмами – находятся в основном в западной части провинции, в так называемой «мокрой зоне», заливаемой юго-западным муссоном. Восточные земли района – это преимущественно джунгли, с небольшим количеством травянистых равнин и прибрежных солончаков, где находится целый ряд заповедников, в том числе национальный парк Рухуны, более известный шри-ланкийцам как Ялла. Леса Рухуны являются домом для диких слонов, леопардов, медведей, кабанов и многих пород оленей. Это рай для любителей птиц, где обитают сотни местных и мигрировавших видов, в том числе гигантские фламинго, которые проводят период размножения среди соляных озер и болот Бундалы, другого прибрежного заповедника. Европейские исследователи утверждают, что регион был слабо заселен, за исключением земель вдоль юго-западного побережья.

Чай в Рухуне появился только в 1900 году, когда были посажены первые плантации среди предгорий Центрального массива, на удобном расстоянии от городов Галле и Матара с их автомобильным и железнодорожным сообщением со столицей. В начале 1970-х годов, политические и экономические изменения на Ближнем Востоке отразились в значительном расширении рынка крепкого, насыщенного черного чая, в котором и специализируется Рухуна. Это привело к всплеску чайного производства, послед-

ствия которого делят и по сей день. Рухуна в настоящее время, наряду с районом Сабарагамува, является одним из ключевых чаепроизводящих районов Шри-Ланки. Производство чая в этих двух провинциях составляет около 60% от общего объема производства на острове.

Чай Рухуны считается низкорастущими. Плантации региона расположены на высоте до 600 м над уровнем моря. Несмотря на то, что основные чайные сады разбиты относительно недалеко от побережья, преобладающие природные условия мешают им получить полную силу юго-западных ветров-муссонов и приносимых ими дождей. До чая в этой зоне умеренного климата выращивали специи. Почва Рухуны, в сочетании с низкой высотой плантаций способствует быстрому росту чайного куста. Длинный, красивый чайный лист приобретает интенсивный черный цвет во время завяливания и особенно хорошо подходит для скручивания. Чайные фабрики Рухуны производят широкий спектр стандартов чая – и крупнолистовые, и средне-листовые и гранулированные. В Рухуне расположено много плантаций «Маброк Тис», чай с некоторых из них вы можете встретить в коллекции плантационного чая и среди линейки весового: Морагалла, Питиягода, Нью Денияйя, Хандфорд, Кируванганга, Халлолла, Улсватер, Келани, Эдераполла. В большинстве подарочных банок чая «Маброк» также представлены чаи с плантаций Рухуны. И, конечно все они есть в магазинах «Море чая».

Анна Бойкова.



## ЧА БАО

## Чай «Ча Бао». Какой выберете вы?



Чай торговой марки «Ча Бао» от крупнейшей плантационной китайской компании «Хунань ти групп» уже много лет знаком покупателям магазинов «Море чая». Чай «Ча Бао» представлен в широком ассортименте:

1. Чай на развес – около шестидесяти наименований – белый, зеленый, бирюзовый, черный, прессованный, пуэр – широчайший ассортимент на любой вкус.

2. Чай в подарочных наборах может послужить отличным эксклюзивным подарком – на выбор семь шкапулок.

3. Чай в подарочных жестяных банках – в этой серии представлено 9 сортов наиболее популярных в России элитных китайских чаев. Это Зеленый шелк, Люй ча, Жасминовый чай, Жасминовые шарики дракона, Те Гуанинь, Молочный улун, Дянь Хун, Ли Чжи Хун Ча и рассыпной Пуэр. В этой статье я представляю вам некоторые из них:

• **Зеленый шелк** – этот зеленый чай идеально подойдет для первого знакомства с китайским чаем. Нежный сладковатый вкус и насыщенный аромат Зеленого шелка покоряет с первого раза и пробуждает желание попробовать другие китайские чаи. Этот знаменитый зеленый чай растет в дикорастущих чайных садах провинции Сычуань. Для его изготовления собирают одну чайную почку и два верхних листочка, затем чай проходит сложную ручную обработку.

• **Жасминовые шарики дракона** – самый распространенный и любимый сорт жасминового зеленого чая, как в Китае, так и за его пределами. Чай скручен в виде маленьких шариков, при заварке они словно живые – причудливо разворачиваются. Настой чая желтого цвета, с терпким вкусом и ярко-выраженным запахом жасмина. Любителям смаковать мягкие тонкие ароматные оттенки вероятнее всего больше понравится настой средней крепости.

• **Молочный улун** – один из самых популярных ароматизированных улунов. К изысканному вкусу бирюзового чая добавляется сладковатый аромат моло-

ка. Трудно устоять перед вкусом и ароматом Молочного улуна – он легко становится фаворитом многих любителей чая.

• **Дянь Хун** – классический красный (черный) чай. Его изготавливают из молодых чайных листочков с добавлением большого количества типсов. Чай подвяливается в течение нескольких часов, а потом трижды проходит этап скручивания. И лишь после этого лист чая прожаривается на открытом огне. У чая Дянь Хун ярко рубиновый настой, насыщенный аромат с фруктовыми оттенками и медовыми нотками, со вкусом черносливка. Чай Дянь Хун своей яркой палитрой вкуса отлично поднимает настроение в любой день.

• **Пуэр (рассыпной)** – единственный чай, ценность которого с возрастом увеличивается, а вкус улучшается. Пуэр идеально подходит людям, ведущим активный образ жизни: он превосходно тонизирует и помогает легче справиться с нагрузками и стрессом. Он также известен и как чай для похудения. Пуэр имеет специфический, немного земляной, но весьма благородный вкус.

Чай торговой марки «Ча Бао» в подарочных баночках может быть прекрасным подарком для вас и ваших близких!

Приятного чаепития!

Надежда Митропольская.



## Анрайз. Тихий вечер без стрессов

Здравствуй, дорогие любители чая. Сегодня я хочу рассказать вам о тех новинках ТМ «Анрайз», которые пришли к нам в середине сентября, и которые мы совсем недавно дегустировали. На самом деле их намного больше, но мне особенно запомнились вот какие.

Во-первых, травяные смеси с зеленым чаем «Антистресс» и «Тихий вечер». Не так давно в нашем ассортименте были только травяные смеси с такими названиями. «Тихий вечер» мне нравился за свою мягкую композицию. Его действительно было приятно попить вечером перед сном. Да и полезно. А «Антистресс» был любим за ненавязчивый кориично-пряный аромат. А сейчас мы заказали нашим немецким партнерам смеси с такими же названиями, но с добавлением зеленого чая. Мы подобрали такое соотношение травы и чая, которое, не только не изменило привычные вкус и аромат, но и интересно оттенило их.



Еще один чай, который мне понравился и, про который я хочу написать – «Ежевика с клюквой». Я не большой любитель так называемых «ароматиков», но именно этот пришелся мне по вкусу. Качественный черный чай с добавлением клюквы, ягод ежевики и красных лепестков гибискуса – очень красиво внешне. Аромат – интересный, но не резкий. На вкус – тоже. В общем – качественный чай по сходной цене. «5 из 5», как говорит моя знакомая, когда ей что-то действительно нравится.



Так что зовите друзей и заваривайте новые вкусные чаи ТМ «Анрайз».

Приятного чаепития!

Юля Моисеева.



Конечно, вы можете мне возразить, что зеленый чай бодрит и тонизирует. А смеси направлены как раз на расслабление и успокоение. Не волнуйтесь. Купажки подобраны таким образом, что зеленый чай добавлен в очень небольших количествах, так чтобы его полезные свойства дополнили полезные свойства трав, вкусовые нотки чая оттенили их вкус, но чтобы тонизирующий эффект никак не проявлялся. Вы получите только расслабление и мягкое согревающее тепло. А это так нам всем нужно в эти промозглые осенние дни.



## Полезные рецепты к осени



Вместе с красотой природы и яркими красками осенняя погода нас часто «радует» прохладными дождями, холодным ветром и всё более короткими световыми днями. В такое время полезно настроить себя на рабочий лад после сезона отпусков, подкормить силы к надвигающимся холодам и согреть душу и тело полезным и ароматным чаем.

В этой статье вы найдете для себя несколько полезных рецептов для домашнего чаепития, которые очень просты в приготовлении и весьма полезны для здоровья.

Принято считать, что черные (красные) чаи согревают тело, а зеленые – охлаждают. А значит, черные чаи лучше подходят после пребывания на прохладной улице, чем зеленые. Если следовать нескольким правилам: качественный чай, «правильная» вода, натуральные добавки, то можно добиться и эстетического наслаждения и поддержания крепкого здоровья.

1. Важно выбрать качественные чаи. Для осеннего периода подойдут черные (красные) чаи, расфасованные в местах произрастания, поэтому за покупкой чая стоит обратиться в проверенные специализированные чайные магазины.

2. Вода для приготовления напитка должна быть мягкой, ее нельзя кипятить несколько раз. Температура для заваривания черного чая желательна не менее 95 градусов, а время заваривания не менее 3 минут. Если вы хотите выпить чашку ароматного чая во второй половине дня и не перебить себе ночной сон – слейте первую заварку через 30 секунд и залейте листочки чая снова. Вы получите ароматный, терпкий и насыщенный напиток, но с уменьшенным в несколько раз содержанием кофеина, который и обеспечивает стимулирующее воздействие чая. Именно кофеин выходит в настой в первые несколько секунд заваривания. А все остальные полезные вещества начинают активно экстрагироваться чуть позже.

3. Чтобы лучше согреть тело и насладиться букетом различных ароматов к черному чаю идеально подойдут следующие добавки: имбирь, корица, лимон, мед, гвоздика.

Имбирь лучше купить в виде корешка и натереть на терке непосредственно перед приготовлением напитка. Он хорошо помогает согреть тело при первых признаках простуды.

Корица придает черному чаю уюпительный пряный аромат. Чай с корицей помогает при простуде, гриппе и общем недомогании. Благодаря своим антибактериальным, противовирусным и противовоспалительным свойствам корица помогает бороться и с внешними и с внутренними инфекциями. Если добавить в напиток ещё и немного мёда, то он становится прекрасным натуральным жаропонижающим лекарством, которое подойдет как взрослым, так и детям. Черный чай с корицей так же обладает согревающим эффектом и является прекрасным афродизиаком.

Гвоздика в чае также очень полезна, она помогает при простудных заболеваниях, улучшает кровообращение. Чай с гвоздикой поможет облегчить головную боль. При добавлении в готовый напиток нескольких палочек гвоздики получается пряный напиток и замечательное лекарство от кашля.

Чай с уже готовыми натуральными специями можно найти на прилавках специализированных магазинов, например, чай со специями от торговой марки «Птицы Цейлона». В составе чая уже содержится сбалансированное сочетание корицы, тмина, кардамона и имбиря. Наслаждайтесь качественными напитками и будьте здоровы!

Татьяна Петрова.





## Новости розничной сети магазинов «Море чая»

1. С Днем Рождения, «Море чая»! С 8-10 октября сеть магазинов «Море чая» отмечает 20 лет профессиональной жизни, 20 лет поисков лучшего чая и лучших покупателей. Мы приглашаем вас разделить с нами этот праздник. С 8-10 октября вас ждет удвоение скидки по дисконтной карте, дегустации, мастер-классы и подарки для самых главных гостей – наших покупателей.

2. В День Рождения принято дарить подарки. В сети магазинов «Море чая» каждому имениннику - дополнительная скидка 10% к дисконтной карте за неделю до и после Дня Рождения! Приятных вам праздничных чаепитий!

3. Совершайте покупки в магазинах «Море чая» в октябре и получайте дисконтную карту сети аптек «Филалка» в подарок!

4. Попробовать и приобрести ведущие сорта нашего чая и кофе вы сможете на ярмарке «FRESH-MARKET» в ТК Мега Дыбенко с 2 по 6 октября.

5. С 1 по 10 октября участвуйте в нашем конкурсе «ВКонтакте» и выигрывайте билеты на закрытую премьеру фильма «Родина» в кинотеатре «Художественный». Подробности: <http://vk.com/morecha>

6. Новинки в нашем ассортименте! С 5 октября встречайте сибирские бальзамы в магазинах розничной сети.

7. С 1 по 31 октября специальное предложение, скидка до 26% на кофе «Эгоист Спешел», 100 гр., пр-во Швейцария и цикорий «Тибет Хербс», 100 гр, пр-во Индия.

8. И, конечно, следите за нашей постоянной акцией «Чай недели» - еженедельно любимые сорта чая со скидкой до 21%.

9. Хорошие новости для желающих заказать наш чай, кофе, чайные и кофейные подарки с доставкой домой или в офис! Начал работу интернет-магазин «Море чая»: [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru). Для ваших комфортных покупок.

10. Теперь вкуснейшие сорта нашего чая можно попробовать и в Москве! В октябре мы открываем в столице первый магазин. Ждем вас по адресу: г. Москва, ул. Вишняковская, д. 22А, 2 этаж, ТЦ «Вишняковский Пассаж»

Подробности у продавцов-консультантов, на [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru) и <http://vk.com/morecha>

Татьяна Цимерман.



## SkyKettle РЕШЕНИЕ ДЛЯ УМНОЙ КУХНИ

ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИТЬ УЛУН ИЛИ ПУЭР – ПРОСТО! НУЖНО ЛИШЬ ТОЧНО СОБЛЮДАТЬ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ, И ЭТО ОДНА ИЗ МНОГИХ ПРИЧИН, ПО КОТОРЫМ Я ВЫБИРАЮ УМНЫЙ ЧАЙНИК REDMOND.

### Причина 1

#### Правильная заварка

Изысканный чай можно заваривать в любой посуде, главное – выбрать правильную температуру воды. У чайника SkyKettle M171S есть уникальная функция – возможность нагрева воды до заданной температуры (даже до 35°C) без кипячения.

### Причина 2

#### Дистанционное включение

SkyKettle можно управлять со смартфона. Теперь, когда я возвращаюсь домой, для чаепития все уже готово! И больше не нужно идти на кухню, чтобы нажать кнопку чайника – я отправляю ему команды с моего телефона одним кликом.

### Причина 3

#### Поддержание температуры

Вам тоже надоедает постоянно включать чайник, чтобы подогреть воду? Забудьте об этом – функция поддержания температуры надолго сохранит воду горячей. Беседуйте с гостями, отдышкайте или занимайтесь любимым делом – и забудьте о рутине!

Рекомендуемая температура заваривания разных сортов чая



Федеральная сеть фирменных магазинов бытовой техники  
**REDMOND**  
SMART HOME

Официальный интернет-магазин  
[www.mullivarka.pro](http://www.mullivarka.pro)  
ООО «Технологик» ОГРН: 1047855128714 Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, ул. Коли Томчава, д. 28, литер В

8-800-200-77-21  
[www.redmond.company](http://www.redmond.company)



## Московское «Море чая»

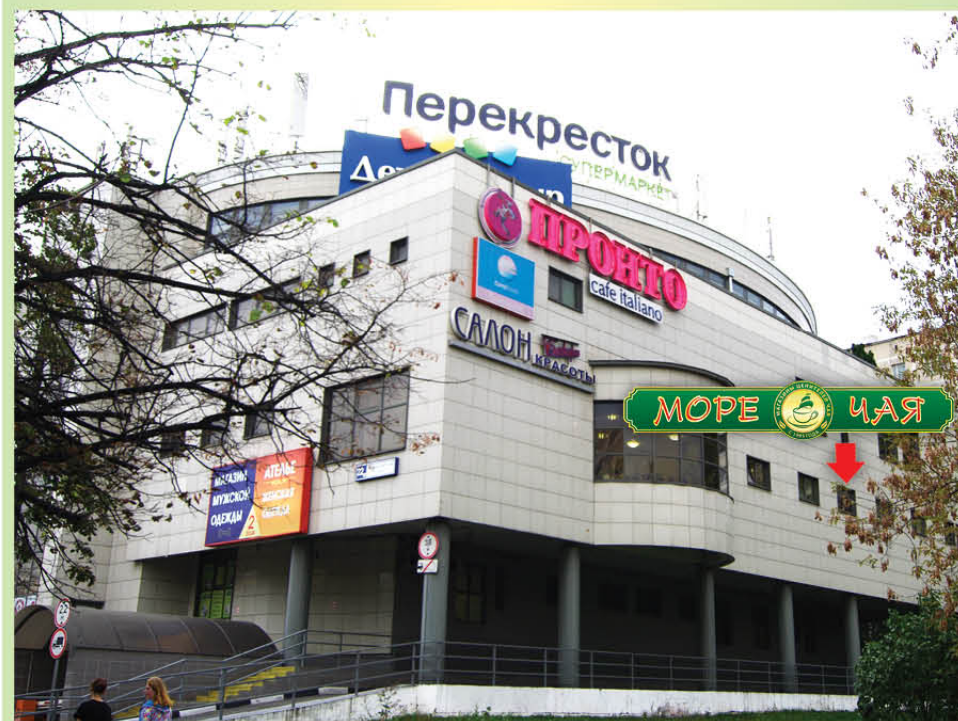
В этом выпуске у нас есть чем порадовать не только петербуржцев, новгородцев, мурманчан, выборжцев и жителей других городов, где уже работают магазины, но и москвичей.

Спешим сообщить, что «Море чая» пришло в Москву! Теперь качественный чай прямо с плантации будет доступен и там. Открытие первого магазина «Море чая» планируется 17 октября на втором этаже торгового центра «Вишняковский Пассаж» по адресу: г. Москва, ул. Вишняковская, д. 22А, 2 этаж (м. Выхино).

Как и во всех магазинах «Море чая» основу ассортимента составят чаи, упакованные в теги странах, где чай выращен. И даже чай для продажи на развес поступил в наш новый магазин в пакетах из фольги, в которые он расфасован в странах производителей и не перерасфасовывался в России.

Будем рады всем гостям нашего магазина, для которых мы приготовили подарки, скидочные карты, ну и, конечно же, качественный чай!

Кирилл Клюев,  
директор московского «Моря чая».



### Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Автов», 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.», пр. Пятилеток, д. 2, тел.: 8 921 448 77 63
6. м. «Василеостровская», б-я Линия В.О. д. 25, 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.: 8 952 288 59 80
12. м. «Гражданский проспект», Гражданский пр., д. 114/1, тел.: 590 35 14
13. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК "Елизаровский", секция №3234, тел.: 365 41 60
14. м. «Звездная», ул. Звездная д. 5, тел.: 364 80 33
15. м. «Командантский пр.», ул. Ильюшина, д. 1, тел.: 349 19 30
16. м. «Командантский 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, пав. № 267, тел.: 8 905 203 54 55
30. м. «Мужества площадь», пр. Непокоренных, д. 63, рынок "Конкурент", пав. № 26, сек. № 67, тел.: 329 35 56
31. м. «Нарвская», Старопетергофский пр. д. 41, тел.: 980 11 36
32. м. «Новочеркасская», Новочеркассский 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», пр. Испытателей, д. 13
38. м. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556 77 46
39. м. «Пр. Просвещения», Пр. Просвещения, д. 32
40. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8 921 871 36 23
41. м. «Сенная площадь», наб. р. Фонтанки, д. 91/ ул. Ефимова, д. 6, тел.: 310 36 98
42. м. «Садовая», ул. Садовая, д. 38
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. «Черная речка», ул. Савушкина, д. 12, тел.: 8 921 187 26 39
47. м. «Чернышевская», ул. Кирочная, д. 14, тел.: 988 45 06
48. 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
13. г. Москва, ул. Вишняковская, д. 22А (м. Выхино). СКОРО ОТКРЫТИЕ!

Газета «Море чая» №74 (октябрь 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 №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 отпечатана ООО «Типографский комплекс «Девиз», 199178, г. Санкт-Петербург, В.О. 17-я линия, д. 60, лит. А, пом. 4-Н. Заказ тиража № ТД-5807 от 29.09.2015г. Печать по плану: 02.10.2015. Печать по факту: 03.10.2015. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.