



Международный центр чая на Фонтанке, д. 91

После 14-ти лет следования по чайному пути магазин салон и клуб «Море чая» на Фонтанке, д. 91 получил статус Международного центра чая. Теперь здесь под одной крышей работают магазин с 1600 сортами чая, дегустационно-торговый и просветительский залы цейлонского и индийского чая, 3 зала чаепития китайского чая, дизайн-студия чайных подарков с огромным ассортиментом чая в подарочных упаковках и редакция газеты «Море чая». И все это при поддержке двадцати крупных производителей чая из разных стран и Чайного бюро Шри-Ланки.



Подготовка к дегустации чая

Главной задачей Международного центра чая является отбор лучшего чая со всего света и формирование особенного чайного ассортимента для ценителей чая, и в первую очередь для покупателей сети магазинов «Море чая».

Зал цейлонского чая



5 апреля 2016 года на набережной р. Фонтанки, д. 91, в бывшем доме купца Горстклина при поддержке государственного чайного бюро Шри-Ланки открылся первый в России дегустационно-торговый зал цейлонского чая. Здесь представлены только те чаи, которые получили гарантии качества Чайного бюро Шри-Ланки в виде разрешения наносить на пачки логотип Цейлонского льва. Этот логотип означает, что в пачке чай высокого качества, что это на 100% чистый цейлонский чай не купажированный с чаями из других стран и, что он расфасован в пачки на Шри-Ланке. Чайное бюро Шри-Ланки следит за правильностью использования этого логотипа по всему миру.

стала восковая фигура сборщицы чая, которую мы назвали ланкийским именем Лакшика. Около фигуры Лакшики мы и расскажем вам о том, как происходит сбор чайных листьев, и о том какой путь проходит чай от куста до пачки.

Торговые марки – участники проекта

В цейлонском зале представлены следующие марки 100% цейлонского чая с логотипом цейлонского льва на пачках:



Чай «Шери» и «Кволити»



Эти две торговые марки производятся в Коломбо фирмой Кволити-Цейлон. В магазинах «Море чая» эти чаи представлены все 20 лет существования сети и пользуются очень большим спросом у многих ценителей чая. В «Море чая» ежегодно проводят опрос нескольких тысяч покупателей о любимых марках чая, и «Шери» неизменно занимает первое место по количеству поданных голосов. Самым популярным является сорт особо крупнолистового чая в черной пачке. Но и другие листовые черные чаи «Шери» и «Кволити» в топ листе покупательского спроса.

Чай «Маброк»



На Англиковом мосту

Чай «Маброк» выращивается на собственных 37 плантациях этой фирмы, расположенных в главных чайных регионах Цейлона – Нувара-Элии, Димбулы, Субарагануви и Рухуны. Фирма очень активно поддерживает сеть магазинов «Море чая», часто проводит специальные акции и дарит подарки нашим покупателям. Руководители «Маброк» частенько приезжают в Петербург. Вот на фото директор «Маброка» господин Ниран (автор самых популярных сортов чая «Маброк») и руководитель отдела по работе с Россией господин Лаланта на мосту через Фонтанку в 2015 году. А вот три наиболее популярных сорта чая этой торговой марки: черные чаи «Сибирская смесь» и «Эрл-грей спешэл», смесь черного и зеленого чаев с ароматом клубники и натуральных добавками «Ночь 1000 звезд». Также очень популярен сорт зеленого чая «Зеленые кольца». «Сибирская смесь» – один из самых крепких и популярных сортов чая. Представлена она и в разовых пакетиках. При этом в каждом пакетике 2,5 грамма



этого чая, и поэтому он является находкой для тех, кто ценит особенно крепкий чай. «Маброк» производит весь спектр чайной продукции – сравнительно недорогую для 100% цейлонского чая коллекцию Голд, классическую высококачественную чай в коллекции Премиум-классик, элитную коллекцию Древние легенды, ароматизированные 100% цейлонские чаи в коллекции Экзотик и подарочные чаи. «Маброк» – одна из немногих цейлонских фирм, которая производит и два десятка элитного чая для продажи на развес в фирменных чайных магазинах.

Чай «Ти Тэнг»

«Ти Тэнг» также один из старейших партнеров сети «Море чая», представлен большим ассортиментом. Визитная карточка торговой марки – несколько сортов чая, не повторяющихся в других марках и любимых многими ценителями «Гребень холма», «Для бизнесменов», «Для полуночников». Эти сорта представлены листовыми чаями и чаями в разовых пакетиках.



Отличительная особенность этого чая в пакетиках – увеличенное количество чая 2,5 грамма (обычно 1,5 – 2 грамма). Поэтому они пользуются спросом у любителей особенно крепкого чая.

И еще – «Ти Тэнг» фасует чай не только в обычные пачки и банки, но и в оригинальные фигурки сделанные из кокосовых орехов и являющиеся оригинальным и запоминающимся подарком.

Северо-западный Клуб чайной культуры и коллекция китайского элитного чая

26 апреля 2001 года состоялось открытие первого в Санкт-Петербурге чайного клуба. Первоначально любители и ценители элитного китайского чая собирались в обычной квартире на улице Серпуховской. И только через 2 года обрели свое постоянное помещение на Фонтанке, д. 91.



Цель Клуба – отбирать в Китае лучшие из знаменитого китайского чая и предлагать их петербуржцам в своем торговом зале – на развес, в красивых китайских подарочных баночках и просто как напиток. Многие сорта чая можно купить и во всех магазинах «Море чая». Сейчас на Фонтанке, д. 91 работают 3 чайных зала (персиковый, сливовый и грушевый (VIP)) для китайских чаепитий с чайной картой около 100 элитных сортов. Работают чайные мастера, которые много лет учились заваривать и пить китайские чаи, а теперь делятся своими знаниями со всеми желающими. Каждый желающий может записаться в Клуб на чаепитие по телефону: 310-36-98.

Клуб сервирует чайный столик специальными аксессуарами для чаепития, мастера помогут правильно заварить чай и ответят на любые вопросы. Здесь можно собраться на встрече с друзьями или отметить день



рождения. А можно заказать чайный урок для школьников. Много лет работает чайная школа для ценителей китайского чая и восточных традиций. <http://teaclubspb.ru/> https://vk.com/tea_culture_club

Любой из элитных сортов китайского чая доступен не только для чаепития, но и может быть куплен на развес в магазине.

Главным поставщиком элитного китайского чая в «Море чая» является крупнейшая плантационная компания Китая – «Хунань ти групп». Компания владеет десятками тысяч гектар плантаций в главных чайных провинциях Китая и является надежным и проверенным партнером «Моря чая» с 2002 года. Чай поставляется под торговой маркой «Ча Бао». 9 марта 2016 года исполнилось 10 лет с даты официальной регистрации этого бренда в России. И он уже успел завоевать сердца многих ценителей элитного китайского чая.

Важно: в Международном центре чая собрана самая большая коллекция по многим видам китайского чая. Например, коллекция пуэров составляет 100 сортов, коллекция сильноферментированных улунов – 20 сортов.

Авиа-чай.

Особенно отметим, что каждую весну компания «Хунань ти» доставляет в «Море чая» весенние свежие чаи самолетом.

Продолжение на стр. 2 статья про Авиачай

Дизайн-студия чайных подарков



Чай в России – больше, чем напиток. Хороший чай несет в душу спокойствие и радость, дает уму остроту, а телу бодрость. Поэтому настоящий хороший чай считается отличным подарком. И в «Море чая» более 500 позиций различных подарочных вариантов с чаем – в красочных баночках, в шкатулках и, конечно, в авторских дизайнерских наборах. Вы сможете подобрать подарок из большого ассортимента на полках. А при желании можете заказать и индивидуальный вариант подарка в дизайн-студии на Фонтанке, д. 91 или по телефону: 310-36-98. www.morecha.ru vk.com/club105767404

Иван-чай

Мы были бы не правы, если бы не представили в Международном центре чая самую большую коллекцию сортов родного русского Иван-чая – более 30 сортов из трех разных регионов – Северо-западный Горчаковский, Нижегородский Купеческий и Сибирский из Томска. Причем большая часть сортов Иван-чая представлена продажей на развес, когда перед покупкой вы можете визуально убедиться в высоком качестве чая.

Продолжение статьи на стр. 2 и 3



На церемонии открытия выступил секретарь московского отделения чайного бюро Шри-Ланки господин Приянта, который специально приехал на эту церемонию. Он пожелал успехов Международному центру чая и пообещал поддержку его работе как со стороны правительства Шри-Ланки, так и всех цейлонских фирм, которые поставляют чай в Россию.

В день открытия свою продукцию представили 12 торговых марок цейлонского чая, в общей сложности около 500 наименований как в пачках, так и на развес. Предполагается, что ассортимент будет расширяться в дальнейшем. В зале постоянно проводятся бесплатные дегустации чая нескольких сортов.

Также можно записаться на платную дегустацию – семинар и выбрать одну из предлагаемых чайных тем. Участникам дегустации заварят пять лучших и популярных сортов чая, расскажут и об истории чая и о правилах заваривания и разные чайные истории. Такие дегустации – семинары мы планируем проводить регулярно. Узнать расписание и записаться можно по телефону: 310-36-98. Можно заказать и специальную групповую дегустацию-экскурсию и для взрослых и для школьников.

Главной достопримечательностью цейлонского зала



Международный центр чая на Фонтанке, д. 91

Начало на стр. 1

Подарочные чаи «Хилтоп» и «Дольче Вита»

Кроме авторских подарков в Международном центре чая собрана большая коллекция разного чая в подарочных упаковках. В частности, в большом ассортименте представлены чаи «Хилтоп» и «Дольче Вита». Мы отдаем должное дизайнерам этих фирм. Сочетание красивой упаковки и вкусных купажированного чая делают их очень привлекательными подарками.



А особенно большой ассортимент этого чая на Фонтанке, 91 позволяет выбрать не часто встречающийся, а особенный вариант. К тому же в «Море чая» на постоянной основе проводятся при поддержке производителей очень существенные скидочные акции по 6-8 сортам подарочного чая.

Чай «Птицы Цейлона» и «Свежий чай»

Этот чай производит фирма Цейлон «Ти Лэнд». Его отличительными особенностями являются хо-



рошее соотношение цены и отличного качества. В чае «Птицы Цейлона» в каждую упаковку вложены специальные купоны, накопив которые вы получите хороший чайный подарок или чайный сервиз.

А «Свежий чай» отличается тем, что чай попадает в пачку не позднее 2-х недель после сбора урожая и вакуумируется в специальные пакеты из фольги для лучшей сохранности свежести.

Чай «Базилур»



Этот чай стремительно завоевал популярность в последние годы. Отличительная особенность – широкий ассортимент очень хорошего цейлонского чая и очень красивая авторская упаковка, которая делает чай «Базилур» и прекрасным подарком.

Александр Чудок.



Господин Приянта – секретарь чайного комитета Шри-Ланки посетил также лучший магазин «Море чая» на Новочеркасском проспекте и убедился, что и там настоящий цейлонский чай представлен в большом ассортименте.

К нам летит... авиачай



Нужно ли отказывать себе в удовольствии начать свой день с чашки наисвежайшего чая? Вопрос, быть может, актуальный в кризисное время, но вовсе не вопрос для ценителя чая. Особенно в апреле, когда вместе с весенним теплом к нам приходит чай весеннего первого сбора. Не менее долгожданный, чем весеннее яркое солнце, чем высокое синее небо. Мы рады, что уже в начале мая будем иметь возможность предложить вам свежий чай, который, только в середине апреля был собран и обработан в Китае.

Обычный морской путь чая из Китая в Россию со всеми логистическими процедурами составляет минимум 3 месяца от куста до прилавка. А вот мы в «Море чая» уже четвертый год подряд планируем выставить в продажу чай, который был собран всего 2 недели назад. Естественно, что этого можно добиться только при доставке чая самолетом, а не как обычно паромом. Мы называем такой чай авиачаем. Но доставка самолетом гораздо дороже, и поэтому авиачай намного дороже, чем тот, который прибывает морем через несколько месяцев.

Во всем мире весенний чай очень ценится благодаря своей особой свежести, изысканности и нежному тонкому вкусу и аромату.

Для продажи в магазинах «Море чая» специалисты Клуба чайной культуры отобрали 14 видов чая. Большую часть составляет, конечно, в эту пору чай зелёный и белый, любители красного чая тоже не смогут уйти без покупки, а также ожидается улун первого сбора.

И вот столь любимые вами сорта:

Знаменитый зелёный **Би Ло Чунь (Изумрудные Спирали Весны)**. «Одна нежность – три свежести» чарует нежностью первых листьев, свежестью цвета, аромата и вкуса. Листочки скручены в изящные спирали, покрытые нежнейшим белым пухом. И каждый завиток хранит аромат цветущих фруктовых деревьев, растущих на горе Дуншань, возле утёса «Изумрудная Спираль». Этот чай по достоинству оценят те, кто любит ненавязчивую лёгкость и прозрачность, которую сменяет терпкость, присущая весенней зелени молодых листочков, и в то же время почти медовый аромат цветов.

А так же вашего внимания достоин чай белый, старейший из производимых в Китае. Его представляют: **Бай Хао Инь Чжень (Серебристые Иглы с Белым Ворсом)** и **Бай Му Дань (Белый Пион)**. Белый чай простой и естественный, в силу своей обработки. Он не проходит стадию скручивания, оставаясь в естественном виде. Высокая температура тоже минует его, поэтому чай белый особенно богат витаминами и антиоксидантами. Он улучшает состояние кожи и волос, укрепляет сосуды и омолаживает. Своими полез-

ми свойствами обязан климату, в котором он произрастает. В горах на севере Фуцзяни днём солнечно и жарко – лист наполняется аминокислотами, ночью температура падает, обменные процессы в листе замедляются, как бы запечатывая в нём накопленные микроэлементы.

Белый чай, как и зелёный, собирают ранней весной, а именно с 15 марта по 10 апреля. Поэтому он густо покрыт серебристым ворсом, который защищает растение от низких ночных температур. Едва нежная почка, укутанная в свою белую «шубку», успевает пробудиться, как её бережно снимают и сушат то в тени, то под лучами солнца.

Позвольте себе сдаться в плен его изысканности и простоте – очень удивительное сочетание. Его тончайший аромат вряд ли позволит поймать себя с первого раза, но окутает вас утренним горным туманом тягучим как мёд, и в то же время лёгким, как прикосновение ветра к лепесткам цветов на весеннем лугу.

Любителей тайваньских улун порадуует **Си Цзы Чунь (Весна Четырёх Сезонов)**. Этот слабоферментированный улун сферической скрутки (как и его южнофуцзяньский собрат Те Гуанинь) назван так за интенсивную вегетацию. Урожай с этого специально выведенного куста собирают до шести раз в год. Сделанный в любой из четырёх сезонов чай отличается нежным цветочным ароматом, сладкий объёмный вкус и нежное фруктовое послевкусие.



В нынешней авиа-поставке вас ожидают также:

- Зелёный чай Бай Мао Хоу (Беловолосая Обезьяна) мягкий и нежный естественной скрутки;
- бодрящий и проясняющий Чжу Е Цин, блестящие чайники которого напоминают о листьях бамбука;
- знаменитые Хуан Шань Мао Фэн (Ворсистые Пики с Государевых Гор) и Синь Янь Мао Цзянь (Ворсистые Лезвия), дарящие живость уму и бодрость телу;
- древний Си Ху Лун Цзин (Колодец Дракона с Западного Озера), примечательный своими плоскими блестящими листочками, прожаренными в котле руками опытного мастера;
- Тыквенные Семечки – Лю Ань Гуа Пянь, любимые за свой неповторимый тонкий вкус и почти совсем прозрачный цвет настоя;
- Дикорастущий Е-Шен, полюбившийся нашим постоянным покупателям за свой «понятный» яркий терпкий вкус;
- и, конечно, этим самолётом прилетит к нам красный чай этого года: Дянь Хун Ван и фаворит чайных эстетов Цзинь Хао Дянь Хун.

Продавец-эксперт
Международного центра чая на Фонтанке, 91
Ирина Круглова.

SVAY®

Luxurious Tea Collection

Коллекция крупнолистового чая класса LUXURY

НОВИНКА 2016



Black Thyme

Чай черный с чабрецом и апельсином. 20 пирамидок по 2,5 г

Удивительная композиция чая SVAY с чабрецом украшена нежными цитрусовыми нотами, которые раскрываются в послевкусии. Удовольствие от чаепития дополняет изысканный янтарный цвет настоя, который вобрал в себя насыщенность цейлонского чая, солнечность апельсина и терпкость чабреца.

Amreiz «Страна чудес» и прочие вкусности

Как уютно... в России вечера
Любовь, шампанское, закаты, переулочки...
(группа «Белый орёл»)

Именно так я подумала, когда недавно решила скротать вечерок за чашечкой чая.

Правда там дальше в песне было что-то про «лето красное», а до него еще довольно далеко, но все же, все же... Так хочется чего-то именно легкого, упоительного. На чём бы мне остановиться?

Китайский улун? – нет, он скорее для осенней промозглости.

Ассам? Или может быть черный цейлонский FBOP? – длинным зимним вечером конечно. Но не сейчас. Сейчас бы чего-нибудь волшебного, захватывающего.

Я перерыла на своей полке все баночки, пакетики и фольгированные мешочки с чаем и... не нашла ничего такого. Совсем ничего подходящего.

Но, на счастье, не далеко от моего дома есть магазин «Море чая». Вот там-то мне точно что-нибудь подберут. Приветливая продавщица в фирменном зеленом фартучке ничуть не удивилась моему блеющему «мне бы что-нибудь тако-о-го». Она мило и немного покровительственно улыбнулась и, открыв одну из стеклянных банок, дала мне понюхать какой-то чай.

«Ароматик?!?!», – возмутилась я. Сначала. А потом... потом этот легкий, приятный аромат. Немного цитрусовый, или манговый, такой празднично-пьянящий... Трудно даже описать. Пожалуй, я бы назвала его легким. Да, наверное, именно так.

- Что это?
- Наша новинка. Анрайз «Страна чудес». Попробуйте, думаю, вам понравится.
- Пожалуй. А что у вас есть еще?

В результате я взяла понемногу: «Страну чудес» (обожаю Льюиса Кэрролла), «Звездную ночь» (почему то он напомнил мне фильм «Безымянная звезда»), «Ежевика с клюквой» (этот – просто понравился) и на пробу зеленый чай «Лимон с женьшенем».

В общем, вечер за чашечкой чая явно удался, так же как следующие вечера.

Мои привередливые друзья сначала морщили нос – «Фи, ароматики. Как ты можешь ЭТО пить? ТАМ же одна химия...». Я не мешала им высказываться. Только, молча, заваривала очередной... нет, не шедевр, конечно. Просто качественный чай, с небольшой и приятной отдушкой. Он очень хорош под домашние булочки. Да, да, именно под булочки. И под поджаренные тосты. И под утренний бутерброд. Ну, ведь не с элитным же Шуйсянем бутерброд запивать. Всему свое время.

Так что теперь на моей маленькой кухне скоро будет еще одна полочка с чаем. На этот раз – ароматизированным.



Страна чудес

Юлия.
Постоянный покупатель «Моря чая».



Кофе из страны роз и изумрудов!

Колумбия - одна из самых ярких и разнообразных стран Латинской Америки, известна на весь мир, как поставщик лучших цветов, изумрудов и кофе.

С 2004 года российские любители кофе могут наслаждаться настоящим колумбийским кофе, который произведен и упакован в Колумбии, под маркой «Cafe Esmeralda».

Философия производства и трепетное отношение колумбийцев к кофе – основному богатству страны, а также строгий контроль над производством со стороны правительства – это гарантия получения продукции самого высокого качества.

Кофе «Cafe Esmeralda» производят из зерен 100% колумбийской арабики «мытых» сортов. Ценители кофе знают, что при таком способе обработки готовый напиток приобретает восхитительно винно-фруктовую кислинку. Кофе такого качества высоко ценится во всем мире.

Сублимированный кофе «Cafe Esmeralda» производят и упаковывают на самой современной и одной из крупнейших фабрик Латинской Америки Buena Vista Liofilizado de Colombia, которая располагается в городе Chinchina. При производстве применяется передовая технология лиофилизации – мягкая сушка в вакууме, при которой сохраняется максимум вкуса и аромата, как у молотого кофе. Такой кофе еще называют Freeze Dried – кофе “холодной сушки”. В ассортимент «Cafe Esmeralda» входит классический кофе, крепкий кофе Gold, кофе без кофеина, а также ароматизированный кофе в стеклянных банках.

Натуральный кофе «Cafe Esmeralda» (в зёрнах и молотый) производят и упаковывают на фабрике Cafe Quindío S.A.S, которая располагается в сердце кофейного пояса Колумбии, муниципалитете Quindío. Кофейные плантации располагаются на высоте от 1200 до 1600 м. над уровнем моря в тени раскидистых деревьев, которые защищают кофейные деревья от прямых солнечных лучей. Мягкий климат с умеренными осадками и обилием солнечного света создают идеальные условия для выращивания лучших кофейных зёрен.

Как и большинство кофейных производителей Колумбии, фабрика Cafe Quindío S.A.S - это небольшое семейное предприятие, для которого качество своей продукции стоит на первом месте и является залогом успеха.

Натуральный кофе «Cafe Esmeralda» производится из зёрен, собранных исключительно вручную, что исключает попадание незрелого зерна в готовую продукцию. После обработки кофейные зёрна сортируют и отбирают соответствующие классу EXCELSO – это зёрна одинакового размера и правильной формы, не имеющие никаких изъянов.

Самый важный этап производства кофе – это обжарка. Степень обжарки зерна характеризует вкусовые и ароматические качества готового напитка. Натуральный кофе «Cafe Esmeralda» пред-

ставлен тремя видами обжарки. Средняя обжарка (City roast) позволяет передать неповторимый аромат и богатейший вкус кофе при традиционном способе заваривания в турке или френч-прессе. Французская обжарка (French Roast) - темная обжарка, которая позволяет получить более крепкий и насыщенный напиток при всех способах заваривания. А кофе Espresso темной обжарки (Italian roast) раскрывает все оттенки вкуса при приготовлении в кофемашине-эспрессо.

В ассортимент марки «Cafe Esmeralda» входит кофе в зёрнах и молотый, кофе в подарочной упаковке ручной работы, а также продукция на основе кофе: кофейное печенье, мармелад из ежевики и кофе, кофейные меренги.

На каждой упаковке кофе «Cafe Esmeralda» присутствует всемирно известный знак «Cafe de Colombia» с изображением знаменитого колумбийца Хуана Вальдеса (Juan Valdes) в широкополой шляпе, держащего под узды своего мула.

Этот треугольный знак является гарантией высокого качества продукции и означает, что кофе был произведен и упакован в Колумбии под строгим контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии.

Узнать больше информации и познакомиться с полным ассортиментом колумбийского кофе можно на сайте www.esmeralda.coffee.

Галина Сачкова
руководитель отдела маркетинга
официального дистрибьютора
«Cafe Esmeralda» в России
www.esmeralda.coffee



Иван-чай

Одно из первых упоминаний о растении кипрей (Иван-чай) относится к 1241 году. В этом году князь Александр (впоследствии Невский) с дружиной освободил от немецких рыцарей-крестоносцев Копорье - северо-западный форпост Великого Новгорода. Жители этого города лечили Иван-чаем не только раны, посыпая их порошком из измельченных листьев, но и поили чаем из этого растения измученных боем новгородцев.

Впоследствии в 18 веке именно Копорье стало «мировой фабрикой» по производству традиционного русского напитка Иван-чай. И по названию этого местечка иван-чай получил второе название «копорский чай». Он стал пользоваться популярностью во многих странах мира. Поэтому в 19 веке Иван-чай занял второе место в перечне экспортных товаров после ревеня. И только потом шли: пенька, мех, золото. Иван-чай отправляли морем в Англию и другие страны Европы, где он был знаменит, и его называли русским чаем. Но этот экспорт иван-чая отнимал часть прибыли от торговли китайским чаем у всемогущей в те времена Ост-индийской компании. Существует версия, что, чтобы вытеснить Иван-чай с англий-

ского рынка, эта компания через подкупленных лиц в России затеяла акцию по компрометации Иван-чая и Копорья. Они утверждали, что Иван-чай вреден для здоровья. Акция в конечном счете удалась, крестьянам запретили производство Иван-чая, некоторых посадили в острог, экспорт в Англию прекратился, а Россия потеряла вкусный и полезный напиток. Подчеркиваю, это только версия-легенда. Расписок на получение взяток в 19 веке я не видел.

Следующая попытка возродить Иван-чайное дело была предпринята незадолго до Великой Отечественной войны. В Копорье был создан уникальный научно-производственный центр. И там производился Иван-чай по старинным русским рецептам и поставлялся в аптеки и больницы. В новой лаборатории на основе Иван-чая пытались создать мощное лекарство, которое смогло бы значительно укрепить здоровье нации и боеспособность Красной Армии. Но началась война. В конце лета 1941 года немецкая армия взяла Копорскую крепость. И среди прочих злодеяний немцы выполняют приказ командующего группировкой «Север»

генерал-фельдмаршала фон Лееба - уничтожить объект под кодовым названием «река жизни». Под этим поэтическим названием скрывалась биохимическая лаборатория копорской чайной фабрики, где на основе Иван-чая пытались произвести уникальный напиток, значительно повышающий выносливость бойцов Красной Армии. Все, что имело отношение к лаборатории и производству, было уничтожено, раздавлено гусеницами танков, расстреляно артиллерийскими орудиями. В живых не осталось ни одного человека, работавшего в лаборатории.

Так в нашей истории дважды иностранцы ради своей выгоды пытались уничтожить Иван-чай. Сначала англичане, а потом немцы. Но Иван-чай живуч. В последние годы Иван-чай стал стремительно возвращаться на столы россиян усилием все большего количества фирм и энтузиастов. Пока он существенно уступает по объемам употребления обычному чаю, что никак не соответствует его большой пользе. Уже сегодня мне известны несколько десятков фирм, развивающих производство Иван-чая в разных районах России.

Посмотрите на фото Иван-чая. Я думаю, нет такого человека, который бы не видел это растение вдоль дорог, заборов, на опушках и т.п. Стебель высотой до 2-х метров. Листья очень легко собирать, если взять растение за верхушку, а второй рукой провести вдоль стебля, то в руке сразу остается целая охапка листьев и цветков. Эти листья с цветками и являются сырьем для производства. Возможны разные технологии изготовления Иван-чая, которые по аналогии с обычным чаем можно назвать белой, зеленой и черной. Чаще

всего применяется черная технология, которая состоит из следующих основных этапов – завяливание, скручивание, ферментация, фиксация и сушка при высокой температуре, сортировка и фасовка.

Чем же хорош Иван-чай?

1. Иван-чай также легко отдает в напиток свои полезные вещества, как и обычный чай, примерно за 5 минут. И способ заваривания годится такой же, как и для обычного чая.
2. Иван-чай не содержит кофеина, т.е. годится всем без ограничений.
3. Иван-чай вкусный напиток, напоминающий обычный чай. С ним можно также гонять чаи, как и с обычным чаем.
4. Иван-чай содержит много полезных веществ, которые и дают ему массу полезных свойств. Это легкое слабительное, смягчительное, обволакивающее, ранозаживляющее, болеутоляющее, противосудорожное действие. Иван-чай эффективен при заболеваниях мочеполовой системы, для профилактики простатита и для усиления потенции. У Иван-чая очень высокий коэффициент противовоспалительного действия! Также известно его транквилизирующее действие (успокоительное, уменьшающее чувство напряжения, тревоги, страха).

Александр Чудок.

Чай и материалы предоставлены:
<http://siberian-tea.com/>
<http://teavitspb.ru/>
<https://ivanchai-rus.com/>



Ассортимент весового Иван-чая в магазине на Фонтанке, д-91



Новости розничной сети

1. Весь апрель при покупке любой позиции торговой марки «Маброк» – чай «Зеленый с соусом» в треугольной упаковке в подарок! Торопитесь, количество подарков ограничено!

2. 5 апреля на Фонтанке, 91 состоялось открытие первого в России дегустационно-торгового зала цейлонского чая. С 1 по 30 апреля здесь проходит акция: при покупке любых 2-х упаковок цейлонского чая третья – в подарок!

3. Торговой марке «Ча Бао» 10 лет! Приглашаем отпраздновать с нами это событие! 22 апреля вас ждут подарки за покупки, а с 18 по 24 апреля – дополнительная скидка 10% к дисконтной карте всем покупателям ТМ «Ча Бао»!

4. С 1 апреля открывает свои двери магазин «Море чая Дисконт»! Неизменно высокое качество по специальным ценам на ул. Автовская, 8.



5. В апреле специальные предложения от торговых марок «Базилур», «Хилтоп» и «Бетфорд». Скидка до 30% на следующие позиции:

- Чай «Базилур» Книга чайная – Том 1, Шри-Ланка, 100 гр.
- Чай «Базилур» Цветы и фрукты – Рухуну+Клубника с кремом, 100 гр.
- Чай «Хилтоп» Керамика Бабочка – земляника со сливками, 50 гр.
- Чай «Хилтоп» Домик с рецептом – Весенний, 100 гр.
- Чай «Бетфорд» Копилка – Телефонная будка, Шри-ланка, 100 гр.
- Чай «Бетфорд» Медвежонок Мишутка, Шри-ланка, 100 гр.

6. Традиционная акция «Чай недели» со скидкой до 21% на определенные позиции ждет вас во всех магазинах «Море чая».

Следите за новостями сети на нашем сайте: www.morecha.ru и в группах в социальных сетях: www.vk.com/morecha.ru, www.ok.ru/group/57715075186739, www.facebook.com/morechamag, www.instagram.com/morechamag.ru/, www.twitter.com/morechamag



Юрий Гальцев: «В чае главное процесс»



14 марта газете «Море чая» удалось пообщаться на чайную тему с артистом эстрады и клоунады, телеведущего, пародиста, актёра театра, кино и телевидения, заслуженного артиста Российской Федерации, художественного руководителя Театра Эстрады имени Аркадия Райкина в Санкт-Петербурге и просто безумно открытого и харизматичного человека — Юрия Николаевича Гальцева.

– Добрый день. Удивить темой разговора, думаю, Вас не получится, но хотелось бы поговорить с Вами о чае, о кофе, и о каких-то историях, связанных с ними.

У Вас безумно жесткий график. Как спасаетесь? Каким чудом? Силой воли? Любовью к работе? Или помогает что-то бодрящее?

– Есть такое выражение – «надо». Ты знаешь, что от тебя зависит игра актеров, которые с тобой работают, и настраиваешь себя. А на счет поддержания бодрости, то в последнее время я перешел на зеленый чай. Кофе практически не пью. Не балуюсь. Даже с утра. А вот зеленый чай очень помогает, особенно утром. Правда однажды попробовал его натощак — и было немного... не очень хорошо (смеется). А вот днем люблю. Без сахара, без ничего. Просто зеленый чай. Можно ложку меда.

– Как прописал Лу Юй. Зеленый чай сутра и весь день удался. Вы с 2008 года являетесь художественным руководителем Театра Эстрады имени Аркадия Райкина. Во время репетиций или когда отсчитываете спектакли, Вы отменяете процесс каким-то напитком?

– Пью чай. Завариваю, беру с собой маленький стаканчик и наслаждаюсь процессом.



– Т.е. Вы не из тех, кто пьет из большой пол литровой кружки?

– Не интересно. Я лучше понемногу буду наливать.

– Стараетесь соблюдать правильную температуру и степень заваренности?

– Если честно, об этом не думаешь. Тут главное сам процесс. Это уже в подсознание как-то идет: если будет «бадь», мне сразу скучно и не нужно. А вот по чуть-чуть – увлекает.

– Может быть были какие-то казусы в жизни, связанные с чаем или может кофе?

– Были интересные моменты... Вот, вдруг вспомнил. Это было в Казахстане, мы поехали нашим театральным институтом строить дома. Между прочим, построили три домика. Так вот, там, в Казахстане меня впервые угостили чефиром. Ладно, угостили... А я после этого прыгал полдня: глаза открывались и закрывались, сердце выскакивало из груди. Я вообще спокойно сидеть не мог. А надо мной еще и смеялись. Вообще, казахи при всем этом еще и курили. Я тогда впервые увидел, как они этот чефир делают: за все время приготовления они потратили максимум литр воды, который кипятился и остывал в несколько этапов. И 4 пачки индийского чая! Помните?

– Который со сликами?

– Да-да, со сликами! Вот они из этих четырех пачек на литр воды и делали чефир. Но не сразу! Это был дол-

гий процесс, можно даже сказать, ритуал. Сначала они насыпали полпачки. Горка выходила как вулкан. Этот напиток остывал под полотенцами, затем – вторая горка, и так четыре пачки. Потом все это снова накрывалось полотенцами, добавлялся кумыс и какая-то специальная трава для запаха. Я ведь выпил буквально грамм 50-60, и меня просто унесло.

– Получается, представление какое-то с чаем в «главной роли»

– Меня тошило даже! Знаете, есть такая тошнота, которую не можешь остановить. Но уж точно ни о чем не жалую. В этой жизни актеру нужно попробовать все.

– Согласна, и наверное, не только актеру. Крепкий чай – не Ваш напиток, это Вы поняли еще в студенчестве. А кофе? Вы сказали, что не балуетесь, но хотя бы пробовали?

– Любил, однажды даже подсел на кофе. Две или три чашки выпивал по утрам. Хотя в этом привлекал больше не вкус, а сам процесс. Это было время, когда я курил. Я жил тогда на Графском, тогда еще Марии Ульяновой (прим. ред.: Графский пер. в Санкт-Петербурге с 1964 по 1991 год назывался ул. Марии Ульяновой). Очень часто в то время мое утро начиналось с сигареты и чашечки кофе. Это как дань... Я мог не позавтракать дома, а спуститься в кафе напротив. Садись за столик с этим кофе, сигареткой, начинаешь кому-то звонить... Но потом я понял, что это – не мое. Сигареты ушли на задний план, а сейчас и кофе стал намного меньше пить. Стал любить чай. Знаете, есть такой, с молоком... Как-то он хитро называется. Лу-лу..

– Молочный улун. Листья, вымоченные в молоке. Как и все китайские чаи, достаточно уникален. Его относят в свою отдельную категорию – бирюзовый чай.

– Да-да. Он мне очень нравится. Моя бабушка всегда заваривала хороший чай: у нее был узбекский, горный, разный-разный. И каждый раз она добавляла в чай молоко. На стол ставились шаньги, печенье и вот этот чай с молоком. Запах и сам вкус сочетания чая и молока я помню с детства.

– Спасибо огромное, что нашли время и поделились зарисовками из своей жизни.

– Спасибо. До свидания (убегая на репетицию)

12 апреля Юрию Николаевичу Гальцеву исполнилось 55 лет. Компания «Море чая» поздравляет его с этой датой и желает, чтобы то настроение и удовольствие, которое он приносит людям, не жалея ни сил, ни чувств, были и в его жизни, пусть возвращаются с избытком и любовью, и открытостью, и забота! Желаем новых интересных идей, ролей и людей.

Интервью взяла Любовь Корженевская



Фирменные магазины сети «Море чая» в Санкт-Петербурге

1. м. «Автов», ул. Автовская, д. 8, тел.: 8 921 589 53 19 NEW
 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. «Большевик пр.», пр. Пятилеток, д. 2, тел.: 8 921 448 77 63
 5. м. «Василеостровская», б-я Линия В.О. д. 25, тел.: 8 952 288 92 28
 6. м. «Ветеранов проспект», пр. Ветеранов, д. 101, (ТЦ "Ульянка"), тел.: 8 921 596 33 56
 7. м. «Ветеранов проспект», ул. Лени Голикова, д. 53, тел.: 8 931 355 06 61 NEW
 8. м. «Владимирская», Большая Московская ул., д. 8/2, тел.: 572 75 14
 9. м. «Владимирская», ул. Марата д. 26/11, тел.: 713 19 81
 10. м. «Восстания площадь», 1-я Советская ул. д. 7, тел.: 8 952 288 59 80
 11. м. «Гражданский проспект», Гражданский пр., д. 114/1, тел.: 590 35 14
 12. м. «Елизаровская», ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК "Елизаровский", секция №3234, тел.: 8 931 234 63 21
 13. м. «Звездная», ул. Звездная д. 5, тел.: 364 80 33
 14. м. «Комендантский пр.», ул. Ильющина, д. 1, тел.: 349 19 30
 15. м. «Комендантский пр.», ул. Уточкина д. 2, тел.: 981 31 35
 16. м. «Купчино», Балканская пл., д. 5, "Балканский" рынок, павильон № 62, тел.: 8 921 382 47 92
 17. м. «Купчино», ул. Ярослава Гашека д. 6, ТЦ Южный, тел.: 8 921 765 76 09
 18. м. «Ладужская», пр. Наставников, д. 3, тел.: 8 931 340 57 83
 19. м. «Ладужская», пр. Наставников, д. 31, тел.: 8 931 348 59 50
 20. м. «Ленина площадь», пл. Ленина, д. 3, тел.: 542 26 22
 21. м. «Ленина площадь», шоссе Революции, д. 15, тел.: 227 67 77
 22. м. «Ленинский проспект», Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377 46 54
 23. м. «Ленинский пр.», Ленинском пр., 93, к. 1, тел.: 981-40-53, **СКОРО ОТКРЫТИЕ!**
 24. м. «Лесная», пр. Лесной, д. 61/3, вход с ул. Парголовской, тел.: 8 921 593 16 68
 25. м. «Лиговский пр.», ул. Развезная, 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 Куня д. 8, тел.: 987 50 85
 29. м. «Московская», пр. Гагарина, д. 34, "Южный" рынок, пав. Б-154, тел.: 8 905 203 54 55
 30. м. «Московская», Ленинский пр., д. 162, тел.: 8 931 002 66 52
 31. м. «Мужества площадь», пр. Непокоренных, д. 63, рынок "Конкурент", пав. №26, сек. № 67, тел.: 329 35 56
 32. м. «Нарвская», Старопетергофский пр. д. 41, тел.: 980 11 36
 33. м. «Новочеркасская», Новочеркацкий пр., д. 43/17, тел.: 528 13 10
 34. м. «Обзерки», пр. Луначарского, д. 62, т. 8 921 580 27 49
 35. м. «Парк Победы», ул. Бассейная, д. 12, тел.: 388 27 07
 36. м. «Парк Победы», ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924 17 13
 37. м. «Петроградская», пр. Каменноостровский, д. 39, тел.: 234 49 69
 38. м. «Пионерская», пр. Испытателей, д. 13 (вход через магазин "Лайм"), тел.: 8 905 257 10 60
 39. м. «Политехническая», пр. Светлановский, д. 46 рядом с "Северным рынком", тел.: 556 77 46
 40. м. «Пр. Просвещения», Пр. Просвещения, д. 32, к. 1, тел.: 8 931 220 20 76
 41. м. «Рыбацкое», ул. Прибрежная, д. 11, тел.: 8 921 871 36 23
 42. м. «Сенная площадь», наб.р. Фонтанки, д. 91/ ул. Ефимова, д. 6, тел.: 310 36 98
 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. Кипсигеп, ул. Большая Советская, д. 30, 8 904 618 04 30
 6. г. Тюмень, ул. Советская, д. 124, 8 3452-25 80-84
 7. г. Великий Новгород, ул. Большая Санкт-Петербургская, д. 10
 8. г. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67
 9. г. Великий Новгород, ул. Кочетова, д. 10, ТЦ "Кочетовский", секция 93
 10. г. Великий Новгород, ул. Корсунова, д. 18, ТЦ "Славянская Ярмарка", секция 36
 11. г. Мурманск, ул. Воровского, д. 17
 12. г. Мурманск, ул. Полярные Зори, д. 28/13
 13. г. Мурманск, ул. Крупской, д. 25
 14. г. Мурманск, ул. Лобова, д. 37
 15. г. Москва, ул. Вешняковская, д. 22А (м. Выхино), тел.: 8 499 391 73 13

Газета «Море чая» №77 (апрель 2016). 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 №ФЦ2-8932 от 18. 12. 2007 года. Учредитель: ООО «Имидж». Адрес: 194902, г. Санкт-Петербург, пос. Парголово, ул. Шишкина, д. 277, лит. ЖС. 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-1109 от 01.03.2016 г. Печать по плану: 15.04.2016. Печать по факту: 17.04.2016. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.