

Коллекция пуэров в Международном центре чая

Дорогие друзья! Сегодня мы бы хотели рассказать вам о чае, который в нашей стране давно завоевал любовь и популярность – о чае пуэр.

История этого чая началась очень давно. Уже более 2000 лет назад в местах, где сейчас производят пуэр, разные народности занимались изготовлением чая, употребляя чайный лист в качестве еды, смешивая его с различными продуктами, и в качестве напитка.

В династию Тан (7-9 вв. н.э.) юннанский чай активно поставляли в различные регионы Китая, а также в Тибет и другие страны. Чай из Юннани тогда называли «пу ча» (всеобщий чай). В этот период на юге провинции находился городок Иньшен, резиденция местных правителей. Само слово «пуэр» впервые появилось в династию Мин, в середине 14 века, когда на месте Иньшена появилось поселение Пуэр. Именно это место стало центром чайной торговли, куда свозили чай и где его скупали производители для дальнейшей обработки.

В 17 веке производство пуэра выходит за пределы южных регионов Юннани и расширяется на северо-восток, а позже и в другие районы провинции. Долгий путь чая на дальние расстояния приводил к тому, что время и перепады температур меняли свойства изначально зеленого чая. Он становился темнее, а также менялись его вкусовые свойства, он становился ярче, насыщеннее. Так появились предпосылки для появления технологии старения чая. Бывший изначально зеленым чай уже нельзя было назвать таковым. Появилось понятие «шен ча» (сырой, зеленый). Спрос на такой чай рос, но из-за того, что время доставки по мере развития системы сообщений уско-

рялось, чай не успевал состариться. Так, в 20 веке, в 70-х годах специалистами провинции Юннань и Гуандун была создана технология «Во дуй» - «влажное смачивание в кучах», когда после первичной обработки чайный лист складировался в специальных помещениях, кучу опрыскивали водой и оставляли на вылеживание в течение полутора-трех месяцев. Под воздействием влажности, времени, активизации микрофлоры на листьях и нагреванию кучи запускался процесс ускоренной ферментации, лист сильно темнел, чай приобретал характерные нотки легкой землистости и древесности в аромате. Так появилось понятие «шу ча» (зрелый, обработанный, черный, готовый), что, соответственно, привело к появлению нового сорта чая – черного.

Пуэр – это один из самых известных сортов среди поклонников китайского чая, который не только обладает уникальными вкусовыми оттенками (у некоторых пуэров можно встретить нотки древесности, корицы, ореховости, кофейности, шоколада, сухофруктов), но и многими полезными свойствами. Он нормализует обмен веществ, выводит избыток холестерина, нормализует работу желудка и кишечника и так далее.

В «Международном центре чая» на Фонтанке, 91 вы можете познакомиться с разными видами пуэра. Сейчас здесь выставлено 65 наименований прессованных и рассыпных пуэров составляющих вместе достаточно полную коллекцию пуэров. У нас представлены как известные юннанские производители (например, фабрика Лимин из уезда Мэнхай, или пуэр марки Да И), так и новые компании, производящие качественный пуэр.

Особое внимание я рекомендую обратить на серию из 8 позиций прессованных пуэров с фабрики Хэ-Хэ-Чан. Это крупная компания с головным офисом в Гуанчжоу, которая производит примерно 600 тонн пуэра в год, что очень много даже по китайским масштабам. Компания использует в основном мэнхайское сырье самого высокого качества. И поэтому эта серия будет интересна самым избалованным пуэрами гурманам.

Пожалуй, вершиной пуэрного качества у нас являются два сорта пуэра, расфасованных в мелкие упаковки по 8 грамм. Это прессованный Сюэ Бин и



рассыпной Ча хуан по цене около 40 рублей за 1 грамм. У Ча хуана приятные орехово-каштановые нотки во вкусе с древесными и шоколадными благородными нюансами.

На нижней полке в пуэрной витрине представлены прессованные блины для повседневного употребления с сильным даже мощным насыщенным вкусом. Такие блины чаще предпочитают серьезные брутальные мужчины.

Ну а любителям не просто крепкого, а очень очень крепкого пуэра стоит обратить внимание на один из 4-х сортов пуэра в бамбуке. В этих сортах используется мелкое и плотно спрессованное сырье, дающее сверхтонизирующий эффект.

Популярностью у нас пользуются 10 сортов пуэров «Сяо то» в прессованных мини порционных упаковках примерно по 5 грамм. Это и зеленые и черные пуэры и пуэры с разными добавками - хризантемы, алоэ, османтуса, цедры апельсина, лотоса и розы.

Также я рекомендую вам обратить внимание на десяток рассыпных пуэров с разными вкусовыми оттенками по цене от 3 до 13 рублей за 1 грамм.

Большая часть из описанной коллекции представлена во всех магазинах «Море чая».

Ну и напоследок подчеркну, что Международный центр чая – это еще и чайный клуб, место, в уютной атмосфере которого можно попробовать один из сортов китайского чая, увидеть традиционную китайскую чайную церемонию. Ну и, конечно, во время такой церемонии я буду рад показать Вам, как правильно заваривать пуэры.

Евгений Кашкалов,
чайный мастер и руководитель чайной школы.
Работает в Клубе с 2001 года.



Маброк

Чай с собственных плантаций

Чай Маброк известен на рынке России более 20 лет. Компания поставляет чай со своих 37 чайных плантаций, расположенных в лучших чайных районах острова Цейлон и дающих в сумме около 5% всего производства чая Шри-Ланки. У Маброка есть много популярных авторских сортов из которых наиболее известны: "Ночь 1000 звезд", "Сибирская смесь", "Эрл грей спешэл", "Ялла ночь".

Весь чай Маброк фасуется на Шри-Ланке и благодаря своему высокому качеству получил от цейлонского чайного бюро разрешение ставить на каждой пачке логотип Цейлонского льва – символа качества цейлонского чая.

Маброк – один из лидеров Шри-Ланки по производству ароматизированных сортов чая. В них мастерски соединены прекрасный черный и зеленый цейлонские чаи и разнообразные добавки. Вот их неполный перечень: лепестки розы, календулы и василька, цветки апельсина и гибискуса, кусочки сушеных яблок, цедра апельсина и лимона, сафлор, масло бергамота, натуральные ароматизаторы клубники, малины, винограда, апельсина, черники, маракуйи, шиповника и яблока. Все эти составляющие входят в коллекцию чая в сериях "Древние легенды" и "Фрут ти", некоторые из которых представлены на фото.



В 2015 году в результате опроса 2047 покупателей в фирменной сети «Море чая» Маброк получил 535 голосов и занял первое место из более, чем 20-ти торговых марок, завоевав медаль «Адмиральский стандарт – 2015».

Александр Чудок.

www.mabroctea.com



Наша Великая страна в «Море чая»

Мы с детства привыкли, что живем в огромной великой стране. В ней великое множество красивых городов с особой историей и своими достопримечательностями. Теперь есть возможность изучать географию и по чайным упаковкам. В коллекции «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ» уже собраны главные достопримечательности 24-х городов и республик России. Вот они: Архангельск, Великий Новгород, Владивосток, Воркута, Воронеж, Екатеринбург, Казань, Красноярск, Крым, Москва, Мурманск, Нижневартовск, Нижний Новгород, Новосибирск, Омск, Псков, Самара, Саратов, Севастополь, Сургут, Тобольск, Томск, Тула, Ханты-Мансийск.

На каждой баночке с отборным цейлонским чаем, упакованным на Шри-Ланке, написана краткая история города и изображена главная достопримечательность города. Многие любители чая уже начали собирать нашу страну на своих домашних кухонных полках. Ведь после того, как прекрасный чай выпит, остаются разные баночки. В одной – чай, в другой – сахар, в третьей... И красиво, и не перепутаешь где что, и историю с географией изучаешь.

Ну а для жителей и гостей каждого из перечисленных городов такая баночка – прекрасный сувенир.

Ольга Богданова,
бренд-менеджер ТМ «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ»





Традиционный чай туманного Альбиона

Чайная компания Дольче Вита имеет в ассортименте линейку пакетированного чая под маркой Альбион.

Мы не зря дали такое название целой линейке чая в оригинальной упаковке. Ведь именно Англии суждено было на несколько веков стать законодательницей чайной моды и хранительницей чайной традиции, именно здесь чай стал частью не только быта, но и культуры в самом широком значении, повлиял на традиции, искусство, нравы, а возможно, и на характер народа. Образное обозначение Англии - "Альбион" связано с лат. albus "белый", имея в виду белые скалы на побережье в районе Дувра.

Англия является основной частью Великобритании, её социально-политическим ядром. Характер англичан отличается приверженностью к многовековым традициям. Традиционные формы организации политической жизни: пожизненное царствование короля (или королевы), тронная речь при открытии парламента, почётные звания пэров, баронов и рыцарей, красочные одеяния королевской гвардии, кареты для выезда королевской семьи.... Поэтому именно там сложилась своя уникальная традиция английского чаепития, со своими порядками и правилами. Словосочетание "Английский чай" для многих ассоциируется с качеством, аристократизмом, высшим обществом. Практически каждый, кого спросят "какие ассоциации у Вас возникают с Англией?" ответит, "five o'clock" или "Английский завтрак".

Восемнадцатый век развил и закрепил традицию чаепития в Англии, начало которым было положено в XVII веке, и которые в последующем времени приняли форму устойчивого

и неизменного ритуала. И по многовековой традиции чай в Великобритании полагается пить 6 раз!

Появлению и распространению чая, зарождению знаменитых во всем мире традиций чаепития Англия обязана женщинам! Первый сундук с чайными листьями прибыл на Туманный Альбион в качестве приданого португальской принцессы Катарины Брагансской, ставшей супругой английского короля Карла II, чаепитие стало одной из придворных церемоний. В 18-м веке досуг английских леди был строго ограничен, но супруга короля Георга II Каролина, вопреки запретам устраивала для дам чайные посиделки, которые превратились в популярные чайные дамские клубы. Настоящая слава Английского чая началась, когда на трон взошла королева Виктория, оставившая в наследство стране сорт Ассам Викторианский и Tea Moralities – ею написанные правила чайного этикета.

Готовить настоящий английский чай, как оказалось, целая наука! Процедура его заваривания очень важна: сначала нужно ополоснуть заварочный чайник теплой водой, затем вскипятить воду и залить листовой чай, потом дать ему настояться три-пять минут. На стол ставятся чайные пары, чайник с чаем, кувшинчик с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко и подставка под ситечко, сахарница с белым и коричневым сахаром-рафинадом, чайные ложки.

Хотя в современной Англии чайные сервизы по-прежнему в моде, но большинство чая здесь

— в пакетиках. Пакетики, как раньше чайные листья, все также аккуратно укладывают в заварочные чайники, разливают настой по чашкам, аккуратно размешивают молоком или сливки чайной ложечкой. И в современной Европе доля использования пакетированного чая на сегодня составляет порядка 77-ти процентов, а в зажиточной и скрупулезной Англии – вплоть до 90% всего потребления чая приходится непосредственно на пакетированный чай.

Компания Дольче Вита под маркой Альбион представляет всю широту ароматизированного и классического черного чая в пакетиках для тех, у кого каждая минута на счету. Мы предлагаем вам сделать трудный выбор среди 4-х наших коллекций:

— «Английской», где вы можете насладиться настоящим черным цейлонским высокогорным чаем с ароматами малины и черной смородины, белого винограда с имбирем, шиповника с боярышником;

— «Ирландской», где представлен черный цейлонский высокогорный чай с ароматами ежевики с мятой, саусепа с ванилью, черники с земляникой;



— «Шотландской», в которую входят пакетики с черным цейлонским высокогорным чаем с ароматами клубники с персиком, черники с клюквой, земляники с манго;



- и наконец, богатый вкусом и ароматом черным высокогорным цейлонским чаем «Гордость Британии».



Оцените превосходный вкус и аромат чая из нашей коллекции Альбион!

Дмитрий Елисеев, руководитель компании «Дольче Вита».

Как выбрать идеальный чайник для чаепития?

В Китае говорят: чтобы приготовить по-настоящему вкусный чай, нужны три составляющие: чай, вода и человек. Безусловно, это так. Но есть и еще один немаловажный нюанс – посуда, без которой не состоится ни одно чаепитие.



Чайники из фарфора и глины

Чайник – самый древний инструмент для заваривания чая. Глиняные и фарфоровые чайники производятся со средних веков и за сотни лет завоевали популярность среди ценителей чая по всему миру. Основная особенность чайника – возможность настоять чай. Этому способствуют его относительно толстые стенки, будь то фарфор или глина. Именно поэтому чайник является наилучшим инструментом для заваривания классического черного чая (Индия, Шри-Ланка), а также китайских сортов: чая пуэр, красного чая, улун.



Объем чайника следует выбирать не только исходя из числа участников чаепития, но и особенностей чая. Индийский и цейлонский чай принято заваривать один раз, поэтому для них идеален большой фарфоровый чайник объемом 500-1000 мл. Китайский чай заваривается многократно (до 10-15 раз в случае улун), поэтому для заваривания китайских сортов лучше выбирать небольшой чайник 100-300 мл. и пить чай «проливами», используя специальный сосуд для слива настоя – ча хай. По сути это тоже самое чаепитие, но кружку чая с привычным объемом в 300 мл. вы выпиваете в 7-10 заварок (вкус каждой из которых уникален). Хорошо для этого иметь небольшие китайские пиалы в 30-50 мл. – это не только вкусно и экономично, но и красиво.

Чайники из стекла

Стеклопосуда для чая пользуется большой популярностью. Ее безусловным преимуществом является то, что мы можем наблюдать процесс заварива-

ния чая во время чаепития. В случае ароматизированных, травяных или церемониальных чаев перед нами открывается чарующее зрелище, созерцание которого уже само по себе приносит удовольствие. Что уж говорить о моменте, когда приходит время сделать первых глоток свежесваренного чая?!

Но у стекла есть одна особенность: низкая теплоемкость. Другими словами, в стеклянных чайниках не получается хорошо настоять чай. Лучше всего использовать данный вид посуды для заваривания нежных чаев: зеленых, белых, цветочных и травяных чаев.



Отдельное слово стоит сказать о колбе. Чайники с колбой удобны в использовании, но подходят не для всех чаев. Оптимально их использовать для сортов чая с небольшим листом. Такие чаи быстро экстрагируют, в них много чаинок, - колба в этом случае отлично подходит. Но если вы любите крупнолистовые чаи, предпочтите чайник без колбы – крупному листу нужно место, чтобы раскрыться и отдать все свои полезные свойства настою. Для крупнолистового чая хорошо подходят стеклянные чайники с пружинками в носиках. Если же вы предпочитаете китайские чаи, для многократного заваривания выберите гунфу-чайник (чайник с кнопкой). Колба в нем отделена от настоя, поэтому чай можно заваривать снова и снова, наслаждаясь уникальным вкусом каждой заварки.

Какую бы посуду вы не выбрали, помните, что самое важное в чаепитии – это ваше настроение. Готовьте чай с легким сердцем. Чай, заваренный с любовью, во много раз вкуснее любого другого чая, даже из самого дорогого и изящного сервиза!

Виталий Чайкин, руководитель интернет-магазина www.morechamag.ru



Шери

Чай Шери радует своим высоким качеством Ценителей чая России с 1992 года. Чай Шери фасуется только на Шри-Ланке и, конечно, получил от цейлонского льва – символа качества цейлонского чая.

Наибольшей популярностью пользуется серия листовых чаев, в которой представлены лучшие по качеству варианты основных стандартов чистого цейлонского чая – 4-е черных чая и 1-н зелёный.

В магазинах «Море чая» Шери уже 10 лет занимает лидирующее место по продажам чистого неароматизированного чая среди всех торговых марок. А лидером из лидеров является чай Шери в черной пачке. Вы не пробовали?

Александр Чудок.





Чай Те Гуанинь Внимающая звукам мира из города вечной весны

Эта статья о чае Те Гуанинь и о семье Ву, выращивающей этот чай. С недавнего времени постоянным сотрудником моречайского комитета по контролю качества чая является господин Бин Бин, потомственный чаевод из семьи Ву, из провинции Аньси - столицы чая Те Гуанинь. Он вместе с женой и сыном сейчас перебрался в Санкт-Петербург и помогает нам формировать в "Море чая" ассортимент элитного китайского чая и профессионально оценивать качество поступающих чаёв. Статья написана Ириной Кругловой экспертом чая в Международном центре чая на Фонтанке, 91 после подробного интервью с господином Бин Бином.

Древняя китайская легенда гласит, что чайный куст с блестящими тяжёлыми как железо листьями был дарован чаеводу Вэй Иню за его милосердие и отзывчивость. Этот чай располагает к взаимопониманию и делает ум ясным, а сердце мягким, как у Буддхисаттвы милосердия Гуанинь, явившейся Вэй Иню во сне. Имя Гуанинь значит Внимающая звукам мира, то есть её сердце всегда открыто и преисполнено готовностью прийти на помощь. Испивший Те Гуанинь словно уподобляется этому особо почитаемому в Китае божеству.

Этот чай второй по популярности в Китае (после зеленого Лунцзина) по праву завоевал признание и в России.

Те Гуанинь относится к весьма обширной и разнообразной группе среднеферментированных чаёв, то есть улун. По степени ферментации занимает место между зелёным и красным. Ферментация - процесс окисления определённых веществ в чайном листе под действием кислорода. Длительность и условия ферментации влияют на цвет, вкус и аромат готового чая.

Что делает его уникальным?

Те Гуанинь произрастает на юго-востоке Китая в провинции Аньси. Китайцы называют Аньси городом Вечной весны. Несмотря на высокогорье, климат там

достаточно мягкий, без резких перепадов температур. Укутанные туманом террасы чайных плантаций перемежаются с бамбуковыми лесами и покрывают склоны гор. В основном чай производится в посёлках: Сипин, Ганьдэ и Сянь Хуа.

Семья Ву проживает в Сянь Хуа и производит фермерский Те Гуанинь с незапамятных времён из поколения в поколение. Чай из этого посёлка славится тонкостью вкуса, которую сохраняют особо плотные туманы, стелющиеся по склонам гор на высоте от 1800 до 3000 метров над уровнем моря.

Отметим, чем же хорош фермерский чай. В посёлке Сянь Хуа занимаются только чаем, это основа местной экономики. Здесь даже двенадцатилетний подросток способен по аромату и цвету настоя определить где, в какое время и при каких условиях было собрано сырьё для чая.

Семья Ву имеет свой "мини заводик" по производству чая - небольшой двухэтажный дом. Большинство процессов выполняется вручную. Также фермерский чай знаменател индивидуальным подходом мастера. У каждого семейства свои традиции и секреты. Семья господина Бин Бина производит около тонны чая в сезон. Всего таких сезонов три: весенний, летний и осенний. Лучшим считается чай собранный весной и осенью. Летом



семейство Ву чай не собирает, давая чайным кустам отдохнуть.

В процесс производства вовлечены все члены семьи. Даже те, кто заняты учёбой или работой в городе, оставляют свои дела и на время сбора и приготовления чая приезжают в Сянь Хуа. Фермеры бережно заботятся о каждом чайном кустике, следят за возрастом деревьев. Важно, чтобы деревце было не младше трёх и не старше семи лет. Остальные деревья здесь не используют для сбора чая. Сравнительно небольшие объёмы производства позволяют поддерживать качество на высоком уровне. Благоприятная экологическая обстановка и неповторимый терруар высокогорья Аньси дарят нам возможность порадовать вас этим целебным напитком.

Нелишним будет напомнить о полезных свойствах Те Гуанинь. Дар Богини Милосердия, как и зеленый чай, богат витаминами, микроэлементами и антиоксидантами. Оказывает омолаживающее воздействие на организм, обновляет кровь, снижает её вязкость, укрепляет стенки кровеносных сосудов. Выводит токсины, сжигает жир и способствует пищеварению. Что касается эмоционального состояния, как уже говорилось выше, располагает к приятной и непринуждённой беседе, настраивает собеседников на общую волну. Благодаря высокому содержанию эфирных масел, снимает напряжение и стресс, поднимает настроение, умиroit

творяет, выравнивает поток мыслей. Позволяет человеку ощутить гармонию со Вселенной и самим собой.

И пара слов о том как распознать качественный Те Гуанинь. Цвет у сухого листа должен быть яркий. Цвет настоя жёлтый, прозрачный. Раскрывшийся лист у хорошего чая крупный, ровный, с тонкой красной каёмочкой. Аромат цветочный, напоминает сирень и орхидею, с медовыми нотками. Настоя обладает характерной для улун маслянистостью. После того как чай выпит вы ещё долго ощущаете его ни с чем несравнимое послевкусие.

Для заваривания рекомендуем использовать посуду из фарфора или исинской глины. Чтобы в полной мере насладиться прелестью этого чая используйте чайные пары с вэн сян бэями (стаканчики для наслаждения ароматом). Температура воды должна быть 85 - 90 градусов. Для того, чтобы чай заварился, хватает нескольких десятков секунд. Улуны выдерживают до 12 завариваний, поэтому такой чай пьют, когда нет никаких дел.

Сегодня в ассортименте международного центра чая на Фонтанке, 91 более 10 сортов элитного Те Гуанинь, и многие из них представлены во всех магазинах "Море чая".

Ирина Круглова,
продавец-эксперт.



Море цейлонского чая

Девиз сети «Море чая» - «Лучший чай прямо с плантаций». И большая часть представленных чаев расфасованы в пакеты в тех странах, где они и выросли. Цейлон и Индия для защиты своих чаев от смешивания с дешевыми чаями из других стран придумали специальные логотипы. Цейлонское чайное бюро зарегистрировало логотип «Цейлонский лев – символ качества цейлонского чая». Этот логотип может размещаться на пачках чая только, если чай упакован на Шри-Ланке, если он не смешан с чаями из других стран и при условии высокого качества, проверенного в специальной лаборатории.



В апреле 2016 года на Фонтанке, 91 в Международном центре чая открылся зал цейлонского чая. Здесь представлены 700 позиций 12 торговых марок лучшего цейлонского чая, и в ближайшее время это число будет значительно увеличено.

Посетителям Центра сразу понравились новые для Санкт-Петербурга торговые марки Вильямс и Зеланика, в каждой из которых есть свои особые сорта при симпатичном дизайне упаковок и высоком качестве товара.

Зал оформлен при поддержке чайного бюро Шри-Ланки, предоставившего свои плакаты и принявшего участие в церемонии открытия цейлонского зала.

Каждая марка представлена 50-100 позициями. Ежедневно проводятся строго по расписанию (смотрите фото) дегустации разных сортов цейлонского чая, китайского, индийского чая и Иван-чая.

Александр Чудок.



РАСПИСАНИЕ ДЕГУСТАЦИЙ							
	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
с 10-30 до 13-00	ЗЕЛАНИКА Ароматизир. Черный	ТИ ТЭНГ Динбула Ружина	ПОРАРОЧНЫЙ ЧАЙ Долго Вита Хитот	ВИРЖАЯ Ассам 106 Дарджилинг	МАБРОК Премии классик крупный лист средний лист	ТИ ТЭНГ Динбула Ружина	ВИЛЬЯМС Ароматизир. Черный
	Зеленый	Канди	ИМЧ Черный	Ассам 104	Премии классик средний лист	Канди	Зеленый
	ШЕРИ Черный	БАЗИЛУР Черный	НАРГИС Ассам	АНРАЙЗ Миска Галли черной	ЧА БАО Дале Хун	МАБРОК Ночь 3000 зёрд	ПОРАРОЧНЫЙ ЧАЙ ИМЧ черной
с 13-00 до 16-00	Зеленый	Ароматизир.	Дарджилинг	Его сикелество	Тегуалонго	Эри Грей стейп	Долго Вита
	Ароматизир.	Ароматизир. 2	Нисенри	Екатерина Великая	Е-шен	Сибирская смесь	Ветфорд
	ВИРЖАЯ Ассам 106	ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА Чай для слабых	ИВАН-ЧАЙ Купеческий	МАБРОК Фрут Ти	СВЕЖИЙ ЧАЙ Черный 3	ЧА БАО Дале Хун	МАБРОК Фрут Ти
с 16-00 до 19-00	Дарджилинг	Черный	Купеческий с добавками	Фрут Ти	Черный 2	Мэй Гуй Хун Ча	Фрут Ти
	Ассам 104	Зеленый	Горжловский черной	Фрут Ти	Зеленый	Ли Чэси Хун Ча	Фрут Ти
	МАБРОК Ночь 3000 зёрд	ЧА БАО Дале Хун	ТИ ТЭНГ Динбула	КВОДИТИ Черный	ШЕРИ Черной	ПТИЦЫ ЦЕЙЛОНА Чай для слабых	ИВАН ЧАЙ Купеческий с добавками
с 19-00 до 23-30	Эри Грей стейп	Мэй Гуй Хун Ча	Ружина	Зеленый	Зеленый	Черный	ИВАН ЧАЙ Купеческий с добавками
	Сибирская смесь	Ли Чэси Хун Ча	Канди	Пакетик черной	Ароматизир.	Зеленый	БИОНИКА



Новости розничной сети

1. ТМ "Избранное из Море чая" расширила линейку "Блистательный Петербург"

Теперь любимые виды Северной столицы можно приобрести так же в картоне. Внутри вы найдете чай из Шри-Ланки стандарта ОРА 50 гр. Коллекцию дополнили 4 вида Петербурга: Спас на крови, Исаакиевский собор, Медный всадник, и конечно же, Дворцовый мост.

2. "Птицы Цейлона" выходят из рамок

Ваш любимый чай из коллекции ТМ Птицы Цейлона "Для влюбленных" можно купить еще и на вес. Спрашивайте во всех магазинах сети.

3. Розыгрыш "Волшебное чаепитие"

20 августа последний день розыгрыша. Еще есть время заполнить купон и пусть счастливая карта выпадет именно вам!

4. "Путешествие в мир Цейлонского чая"

Приглашаем всех ценителей чая на экскурсию "Путешествие в мир Цейлонского чая" в Международный Центр Чая на набережной реки Фонтанки, 91. Экскурсии проходят каждое воскресенье по предварительной записи по тел.: 310-36-98



5. Месяц кофе "Мадео" в "Море чая"

Остался всего месяц до начала активных рабочих будней. Пора бодриться и просыпаться. Только в августе при покупке от 200 гр. кофе "Мадео" вы получите 2 порции кофе в подарок.

6. Традиционные акции во всех магазинах сети

"Чай недели", а так же скидка до 30% на некоторые позиции ассортимента ТМ "Ча Бао", "Базилур", "Хилтон", "Бетфорд", "Эгоист", "Бушидо" и пр.

7. Все по 390!

Специальное предложение на все лето. Черные высококачественные чаи торговых марок "Шери" и "Кволи-ти" объемом 250 гр. по цене 390 рублей.

8. Фестиваль чая и кофе

Ищите нас на Московской пл. 2-4 сентября на международном фестивале Чая и Кофе.

9. Мы становимся ближе к вам

Три новых магазина мы открыли этим летом:
- Лиговский 161 (м. Обводный канал);
- Ленинградская д. 5 (м. Дыбенко);
- Магазин-дисконт Московский, 91 (м. Московские ворота).

10. К сентябрю ТМ "Птицы Цейлона" порадует нас выходом особенной коллекции - кормушки для птиц. Птицам России от птиц Цейлона! Ждем!



Георгий Поздняков. Чай как рецепт бодрости

21 июня на пляже Петропавловской крепости под патронажем Индийского консульства и при поддержке сети магазинов «Море чая» проходил фестиваль «Всемирный день йоги» В рамках этого мероприятия газета «Море чая» взяла интервью у актера и режиссера Георгия Позднякова.

- Мы с Вами на фестивале йоги, который буквально пронизан идеей здорового образа жизни. А что Вы вкладываете в это понятие?

- На ум сразу пришла моя жена. Честно говоря, я даже ей завидую. Она просыпается, и каждое утро делает зарядку. Какое бы состояние у неё не было, как бы она не болела, хотя бы две минуты она уделит зарядке. У меня же в этом вопросе чего-то не хватает. Есть сила. Есть воля. А силы воли не хватает. (смеется)

- А как просыпаетесь Вы?

- Спасает душ. Моё утро наступает где-то в шесть утра, и чтобы взбодриться принимаю прохладный душ.

- Значит, утро начинается не с кофе?

- Да. После душа обязательно выпиваю чай. В основном зеленый. А вот кофе...его я раньше пил на ночь, и эта привычка однажды сыграла со мной злую шутку.

- Интересно, какую же?

- Когда пил кофе - спокойно ложился спать. Так получилось, что бодрости он мне не дает, просто скрашивает вечер. Но один раз за работой (читал сценарий), решил попить зеленого чая. Заварил. Вернулся за стол. А время было уже за полночь. Думал сейчас выпью чаю и лягу спать. Уже и глаза слипались.

- Но тут чай...

- Вот-вот. Я до пяти утра не мог уснуть. Всю квартиру шагами перемерил.

- Я так полагаю, Вы этим рецептом воспользовались?

- Конечно. Сделал вывод - зеленый чай очень хорошо с утра тонизирует. Вот с тех пор пью утром не кофе, а чай.

- Если выбирать из всего многообразия чая, то зеленый?

- Ну почему же. Все зависит от настроения. Мне, например, и черный с бергамотом нравится, и фруктовый. Хотя в основном, конечно, зеленый.

- Ваш рабочий день почти 18 часов. Поделитесь рецептом бодрости. Как «доживаете» до вечера?

- Опять же чай. Я всегда с собой беру маленький термос, наливаю туда зеленый чай и в течение дня им «спасаюсь».

- Была рада с Вами познакомиться и поговорить.

На данный момент уже закончились съемки очередной работы с участием Георгия Позднякова «Наше счастливое завтра». Этот сериал, от создателей фильма Ленинград 46, выйдет осенью на телеэкраны. С нетерпением ждем.

Любовь Корженевская,
менеджер по развитию
сети «Море чая».



IX Международный фестиваль чая и кофе

IX Международном фестивале чая и кофе с 2 по 4 сентября 2016 года в Санкт-Петербурге на Московской площади.



Фестиваль, который проходит при всесторонней поддержке Министерства сельского хозяйства РФ, Правительства Санкт-Петербурга, Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты, технической поддержке Администрации Московского района и ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга», способствует развитию чайной и кофейной отрасли, укреплению межрегиональных и международных связей между производителями и поставщиками чая и кофе, а также конечными потребителями.

В Фестивале примут участие российские и зарубежные компании (производственные и торговые фирмы, отраслевые ассоциации, производители кондитерских и хлебобулочных изделий, меда, посуды, в том числе чайных и кофейных аксессуаров). В рамках Международного фестиваля чая и кофе пройдет Международный конкурс чая и Международный конкурс кофе. В состав жюри войдут российские и зарубежные эксперты мирового уровня.

Разнообразная культурная программа познакомит гостей Фестиваля с чайными и кофейными цивилиза-

циями нашей планеты, с культурой и искусством многих стран. Посетители смогут бесплатно принять участие в древних и современных чайных и кофейных церемониях и дегустациях, сопровождаемых этнической музыкой и рассказом о традициях и обычаях разных народов мира, а юных посетителей ожидает множество развлечений, конкурсов и викторин, призов и подарков.

Ярким и вкусным акцентом Фестиваля в 2016 году станет тематическая площадка «Ягодный пир». Фрукты - как прекрасное дополнение к чаю или кофе будут представлены во всем многообразии. Все дни для гостей Фестиваля будут проходить кулинарно-ягодное мастер-шоу, дегустации новинок от производителей. Здесь же развернутся ремесленные мастерские для семейного и индивидуального творчества.

Все дни на территории Фестиваля будет открыта выставка-ярмарка, на которой традиционно будет представлен большой ассортимент чая, кофе, меда, кондитерских изделий и сопутствующих товаров.

ВХОД СВОБОДНЫЙ



1. м. Автovo, Магазин-дисконт, ул. Автовская, д.8, тел: 8-921-589-53-19
2. м. Академическая, пр. Гражданский, д.80/1, тел: 550-86-90
3. м. Василеостровская, б-я Линия В.О., д. 25, тел: 8-952-288-92-28
4. м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, тел: 572-75-14
5. м. Владимирская, ул. Марата, д.26/11, тел: 8-931-591-22-86,
6. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел: 590-35-14
7. м. Дыбенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел: 8-931- 363-73-65 **NEW!**
8. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел: 8-931-234-63-21
9. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел: 364-80-33
10. м. Комендантский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, тел: 349-19-30
11. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел: 8-921-382-47-92
12. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, тел: 8-921-765-76-09
13. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 3, тел: 8-931-340-57-83
14. м. Ладожская, пр. Наставников, д.31, тел: 8-931-348-59-50
15. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел: 377-46-54
16. м. Ленинский пр., Ленинский пр., 93, к.1, тел: 981-40-53
17. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3, тел: 8-921-593-16-68
18. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел: 764-95-55
19. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел: 987-75-43
20. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел: 8-953-344-04-03
21. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел: 987-50-85
22. м. Московская, Ленинский пр. 162, тел: 8-931-002-66-52
23. м. Московские ворота, Магазин-дисконт, Московский пр., д. 91, тел: 677-12-25
24. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д.41, тел: 980-11-36
25. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел: 227-67-77
26. м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский. д. 43/17, тел: 528-13-10
27. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел: 8-921-580-27-49
28. м. Обводный канал, пр. Лиговский, д.161, тел: 981-31-35 **NEW!**
29. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 12, тел: 388-27-07
30. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д.21, тел: 924-17-13
31. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д.39, тел: 234-49-69
32. м. Пионерская, пр. Испытателей, д.13, тел: 8-905-257-10-60
33. м. Политехническая, пр. Светлановский, д. 46, тел: 556-77-46
34. м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 7, тел: 8-952-288-59-80
35. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел: 542-26-22
36. м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток д. 2, тел: 8-921-448-77-63
37. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, 53, тел: 8-931-355-06-61
38. м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов д. 101, тел: 8-931-236-41-74
39. м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д.32, к.1, тел: 8-931-220-20-76
40. м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 11, тел: 8-921-871-36-23
41. м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, тел: 310-36-98
42. м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, тел: 232-94-92
43. м. Технологический инст-т, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, тел: 316-08-25
44. м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, тел: 987-67-36
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

Регионы:

1. Великий Новгород, ул. Б.Санкт-Петербургская, д. 10
2. Великий Новгород, ул. Большая Московская, д. 112, ТЦ "Восточный", секция 67
3. Великий Новгород, ул. Кочетова, д. 10, ТЦ "Кочетовский", секция 93
4. Выборг, ул. Крепостная, д.49
5. Выборг, пр. Ленина, д. 28
6. Москва, ул. Вешняковская, д. 22А, тел: 8-499-391-73-13
7. Кингисепп, Большая Советская, 30, тел: 8-904-618-04-30
8. Тюмень, ул. Советская, д.124, тел: 8-3452-25-80-84

Газета «Море чая» №78 (август 2016). Рекламное издание. Рекламное издание. Зарегистрировано 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. Шницона, 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-4858 от 05.08.2016 г. Печать по плану: 14.08.2016. Печать по факту: 14.08.2016. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.