

Необычайно актуально

За окошком радует глаз белый снег. Хорошо бы со снегом и Новый год встретить! Холодная погода подсказывает сердцу, что грядёт череда праздников. Скоро Новый год, а значит и много встреч с близкими и родными людьми. Очень важна основательная подготовка к этим встречам. А главное - правильный выбор подарков, которые, непременно, должны порадовать. И хорошо бы еще, чтобы не сильно ударили по кошельку. Если подарки для родных мы как-то можем себе представить, то выбор подарков для друзей или коллег - задача непростая. Тут должно быть что-то ни к чему не обязывающее, приятное и, конечно же, полезное.

Мы готовы помочь Вам в выборе подарков. Чай любят почти все. Вряд ли кто-то откажет от чашечки настоящего ароматного чая. Чай

в качестве подарка к празднику - решение универсальное и всегда актуальное. Чайный подарок можно вручить, кому угодно - будь то коллега, начальник, сосед, учитель, доктор, парикмахер или просто друг семьи. Не имеет значения ни пол, ни возраст, ни статус, ни интересы, ни характер адресата.

Тут важно учесть несколько моментов. Чайный подарок должен быть: а) с качественным чаем, б) красиво оформлен и в) подходящим по вкусу. В «Море чая» все это есть!

Мы подготовили для вас целый арсенал подарков к новогодним праздникам, на любой вкус, цвет и кошелек. Вы можете воспользоваться квалифицированными советами наших продавцов-консультантов при выборе чая,

а также подобрать упаковку и чайные аксессуары в дополнение к чаю. Из готовых вариантов мы предлагаем обратить внимание на торговые марки «ИЗБАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ», «Маброк», «Шери». Это не только качественный цейлонский чай, упакованный в местах произрастания, но и красивое тематическое оформление баночек из жести или картона. С символом 2017 года, различных форм и стилей к новогодним праздникам.

Если Вы не знаете, какой конкретно сорт чая любит тот, кому Вы его собираетесь дарить, то выберите крупнолистовой черный из Цейлона или Индии без добавок. Такой чай понравится наверняка.

Если же вы хотите что-то оригинальное

нестандартное, то предлагаем Вам присмотреться к чаю на развес с зимними ароматами: пряными и цитрусовыми, с травами или кусочками фруктов. Обратите внимание на весовой чай «Анрайз», «Ча Бао», «Маброк». Последний с различными натуральными добавками представлен во многих вариантах, в пачках и банках. Дополнить пакет такого чая можно аксессуаром, сладостями, чайником из глины, стекла или фарфора. Всё это есть у нас в огромном ассортименте.

Мы будем рады помочь Вам выбрать и красиво упаковать Ваш подарок. Приятного чаепития!

С наилучшими пожеланиями в Новом 2017 Году Татьяна Петрова, мама очаровательного малыша и сотрудник «Моря чая».



Дракон-ворон Камцелькоаил



Очарование и мощь вороного дракона

Когда зимние ветра, похитившие последнее тепло осени, становятся всё злее.

Когда ярмарка красок и ароматов природы отшумела, и замёрзшую землю укрыло белое безмолвие - самое время вспомнить о чае, который смягчит ощущение промозглого межсезонья. Который поможет организму плавно подстроиться к атмосферным изменениям. Сегодня хотелось бы рассказать о «тёплых оттенках» богатой палитры улунского чая. А именно, об улунгах тёмных, которые по свойствам и качествам своим ближе к красному чаю.

Улун, он же бирюзовый (полуферментированный чай), переводится как «вороной дракон». На фото дракон - ворон с сайта <http://hontor.deviantart.com/> и чайники вороного дракона Фэн Хуан Дань Цун (Одинокие Кусты с Горы Феникса) и пленительный Милан Сян Дань Цун (Медовая Орхидея).

Обширная группа улунгов по степени ферментации (окисления) делится на светлые, (слабо ферментированные), и тёмные, прошедшие более сильную ферментацию улуну.

О тёмных улунгах и пойдёт речь. География произрастания улунского чая оставляет свой неповторимый след на длинном шлейфе его аромата, на его характере и, конечно на вкусе.

На крутых отрогах гор У И севера провинции Фуцзянь растёт так называемый «утёсный» или «каменный» чай. К нему относится и знаменитый Да Хун Пао (Большой Красный Халат) и его брат У И Жоу Гуй (Мясистая Корица). То прячутся в расщелинах гор У И, то скрываются в пещерах плантации чая сорта Те Ло Хань (Железный Архат), Бай Ци Гуань (Бе-

лый петушиный Гребень) и Фо Шоу (Ладонь Будды).

Ещё тёмные улуну производят на востоке провинции Гуандун. Это известный многим Фэн Хуан Дань Цун (Одинокие Кусты с Горы Феникса) и пленительный Милан Сян Дань Цун (Медовая Орхидея).

Конечно, знакомство с таким чаем не терпит суеты и спешки. Но, попробуем легонько прикоснуться хотя бы к поверхности изящной сущности Вороного Дракона. Предлагаем Вам на мгновение заглянуть в каждую из чашек с вышеупомянутыми божественными субстанциями.

Да Хун Пао обращает на себя внимание своим ярким и в то же время уютным согревающим ароматом. Цвет настоя переливается оттенками янтаря. Послевкусию сладкое хлебное. Дает состояние душевного подъема, освобождает от суетных мыслей.

Аромат У И Жоу Гуй будрит своими выраженными пряными нотами. Ярко жёлтый настой удивляет своим пикантным ни на что не похожим вкусом. Придаёт уверенности в себе, согревает.

Те Ло Хань наполняет комнату глубоким цветочным ароматом. Настой золотистый. Вкус богатый с нотами горького шоколада. Поднимает дух высоко над мирскими заботами.

Сочетание молодых зеленоватых белых листочков с зрелыми листьями Бай Ци Гуань дают настой ярко - оранжевого цвета, богатый вкус и сладкое послевкусие. Делает мысли радостными и лёгкими.

Фо Шоу удивляет тонкостью цветочно-цитрусового аромата. Дарит пряный древесный вкус янтарно - красного настоя. Состояние от него медитативное, сосредоточенно-умиротворённое.

Фэн Хуан Дань Цун окутывает облаком фруктово-цветочного аромата. Настой получается оранжевый. Вкус мягкий, но богатый. Уводит в глубины самопознания, без утраты контроля внимания на мире внешнем.

Ми Лань Сян Дань Цун запоминается играющим тонким ароматом цветов. Ягодный вкус перемежается с цитрусовым и долго-долго не уходит утончённое медовое послевкусие. Лёгкой мелодией подхватывает дух и несёт его на ветру поэзии, приподнимая над землёй.

Своим очарованием и элегантностью улун обязан и уникальным методам обработки. Для него не подходит правило «чем нежнее листочек тем лучше». Не на каждом кусте образуется Чжу Я (маленький росток под листком). С такого куста берут третий и четвёртый лист. Он не грубый но и не слишком нежный. Самый ароматный улун собирают весной. Самый глубокий вкус имеет осенний сбор. Далее листочки проходят трудоёмкий, для каждо-



го отдельного вида свой уникальный процесс обработки.

Уделите время и должное внимание приготовлению и питью этого превосходного чая, и он вознаградит Вас, погружая в свой мир неизъяснимый и возвышенный.

Знаменитый Да Хун Пао Вы найдёте в каждом магазине «Море Чая». Чтобы познакомиться со всеми сортами, приведёнными в обзоре, приглашаем Вас в Международный Центр Чая на Фонтанке 91. Здесь можно не только приобрести описанный выше чай, но и попробовать его согласно правилам китайской традиции в нашем Клубе Чайной Культуры.

www.morecha.ru www.teaclubspb.ru

Ирина Круглова, эксперт по чаю.



Разговоры за чашечкой чая «Маброк»



«В Санкт-Петербурге четыре года развивается культурный проект «Разговоры за чашечкой чая». Петербургский поэт и журналист Наталья Дроздова приглашает к душевной беседе людей культуры, которых знают и любят петербуржцы. В разговорах в разное время участвовали Андрей Ургант, Александр Устюгов, Иван Краско и Семён Альтов. Во время съемок участники пили настоящий цейлонский чай Маброк, и потом они согласились дать нам чайные интервью.



Солнце, экватор, ливни, муссоны, Горные склоны, люди Цейлона, Офис в Коломбо, лого со львом, Это чай Маброк, всё это о нём.

Чай «Маброк» - официальный чайный партнёр проекта "Разговоры за чашечкой чая"

Маброк выращивается и фасуется на Цейлоне одной из крупнейших национальных компаний, владеющей 32 плантациями в главных чайных регионах острова.

Маброк – чистый на 100% цейлонский чай. На каждой пачке логотип - цейлонский лев - гарантия качества от чайного бюро Шри-Ланки.

www.mabroctea.com

В ассортименте Маброк более 100 позиций. Наиболее популярны 3 сорта из коллекции *Древние легенды* – «Ночь 1000 звёзд» (купаж черного и зеленого чая с цветками апельсина и ноготков, лепестками роз и со вкусом клубники),

Сибирская смесь (особенно крепкий крупнолистовой скрученный черный цейлонский чай) и

Эрл Грей особый (авторская смесь черного чая с листьями черной смородины, цветками васильков и ноготков, корочками лимона и апельсина и бергамотового масла).



А.Ургант - актёр театра и кино, телеведущий, шоумен

Интервью с Андреем Ургантом

– С чем у Вас ассоциируется чай?

– Чай это люди, с которыми я пью этот чай. И в этом смысле чай напиток уникальный, как шахматы, которые соединяют людей, как любая беседа, как, в том числе, и карточная игра. Есть много мероприятий, которые без чая я себе даже представить не могу.

– А какой чай вы пьете?

– Без сахара. Без молока. С возрастом я стал ценить чайный букет. Мне сейчас не нужно закусывать чай. Мне нужно его смаковать. Это совсем другое дело. От чая я не отказываюсь, хотя стал пить его меньше, но зато выбираю более изысканный. То, что я попробовал сегодня здесь – упоительный чай. Ароматный.



– Может быть, у Вас был какой-то случай связанный с чаем?

– Я с молодых лет дружил с Аркашей Ковалем (Аркадий Коваль – петербургский артист театра и кино) и с Андрюшей Краско, которого уже 10 лет нет на свете. Вот это была наша троица. Мы побросали свои родительские дома и мотались по квартирам своих друзей. У нас были сумки за плечами. Там лежала смена белья, зубная щетка и любимая книжка. И вот однажды на Театральной площади мы остановились у моего однокурсника Саши Галибинова. Он уехал на съемки, а квартиру нам на три дня дал. На Театральной площади тогда стоял ларёк. И в нем продавали чай и сахар. А у нас как всегда не было ни копейки денег. Со словами «Аркадий, смотри, как поступают настоящие ковбои», я подошел к ларьку и сказал: «Тетенька, у нас нет денег. Дайте нам, пожалуйста, до завтра в долг, пачку чая и пачку сахара. Мы Вам отдадим. Можем в залог оставить паспорт». «Давайте!», - ответила она. И тут я понимаю, что у меня нет паспорта, поворачиваюсь к Аркадию и говорю: «Давай паспорт!». Он очень хохотал. В итоге она дала нам пачку чая и пачку сахара. Я даже не помню, какого сорта был тот чай. Полагаю что какой-то цейлонский. И мы нашли эти 50 копеек на следующий день и выкупили паспорт. Но это, наверное, был самый вкусный чай в моей жизни.

28 ноября Андрею Урганту исполнится 60 лет. Мы поздравляем его с этим Юбилеем и желаем бесконечного продолжения его творческой карьеры.

Интервью с Александром Устюговым

– Вы считаете себя любителем чая?

– Я родился в северном Казахстане, где чай любят и ценят. Зимой, когда температура доходит до -55, и летом, когда до +60, единственное спасение – это горячий чай. Его там пьют литрами и это целая национальная культура, которая никак не мельче китайской, разве что менее популярна (смеется). Уже к 18 годам я разобрался в фарфоровых чашках, чайниках и выучил огромное количество рецептов как его заваривать.



А.Устюгов – актёр театра, кино и телевидения, режиссёр театра и кино, музыкант.

– Может поделиться любимым рецептом чая?

– Поделись. Он достаточно простой. Называется «Купеческий». Фарфоровый чайник ополаскивается кипятком, после того, как фарфор нагрелся, кипяток сливается. Туда засыпается щепотка чая, заливается 1/3 чайника кипятком. Все это настаивается, потом доливаются кипяток и докладывается еще щепотка чая. Кладется 2 ложки сахара. Затем укутывается в теплое полотенце и настаивается 15-20 минут. Чай получается очень душистым.



– Судя по рецепту, минимум полчаса подготовки. Хватает ли времени с Вашим напряженным графиком?

– Буквально сегодня поймал себя на мысли, что практически не пью чай, потому что на это нет времени. Для меня чай, это как курение трубки. Нельзя курить набегу, так же и чай это не чашка кофе, которую можно взять в кафе с собой. Чай требует настройки, расслабленности, разговоров. Он требует времени.

– У Вас целая жизнь связана с чаем. Может были какие-то курьёзные моменты?

– Когда был маленьким, мы с родителями были на одной встрече. Так как, повторюсь, я жил в Северном Казахстане, на любой встрече наливали чай. Я неудачно засунул палец в ручку от чашки и он у меня там застрял. Когда мне говорили: «Саша, еще чаю?», я вынужденно подставлял чашку. Встреча была официальная, и нельзя было сказать «Я застрял». К концу вечера меня буквально расперло от количества поглосщенного чая. Выбраться из кружки я не мог. Палец мой распух. Нужно было что-то решать. Я отпросился в туалет, спрятав чашку. И все что смог придумать – это разбить её о край унитаза. Из чашки я конечно выбрался, но остаток вечера пришлось сидеть с перебинтованной рукой. Когда родители спросили: «Как же так произошло?», я смущаясь ответил: «Потом расскажу».

В декабре на большие экраны выходит фильм «Викинги» с участием Александра Устюгова. С удовольствием ждем и приглашаем всех на премьеру в кинотеатры.



И.И. Краско - актёр театра и кино. Народный артист РФ, более 50 лет работает в театре им. Комиссаржевской.

Интервью с Иваном Ивановичем Краско

– Какой чай Вы любите?

– Цейлонский. В моем кругу он считается лучшим. Однажды, еще во время войны, мне довелось попробовать китайский чай. Я запомнил его какой-то особый вкус. Сначала он был для меня очень неожиданным на вкус. А потом, когда я понял, что к чаю нужно отнестись повнимательнее, не торопясь, попробовать его, чтобы ощутить послевкусие, он мне понравился.

– А как Вы обычно пьете чай?

– Знаете, в детстве, баба Поля (прим. ред.: бабушка Иван Ивановича), попросила сходить в сельмаг и получить сахар по талонам. Я пришел, а тетенька продавщица мне говорит: «Сахар кончился. Возьми селедочки. Баба Поля будет рада. Она любит селедку. Да и нет ничего больше. Пропадут твои талоны». Я взял. Пришел домой с опаской, говорю: «Вот. Все, что было», а она мне отвечает: «Ну и отлично!». Заварила чаю, добавила туда разных травок. Порезала селедочки и пригласила за стол. Я удивился: «С селедкой чай?». Попробовал. И вдруг уловил такую приятную вкусовую гамму, что иногда пью чай так и сейчас. Когда селедочка в горчичном соусе или в красном вине, это добавляет пряности и тогда сахар с чаем действительно не нужен.

– Значит, чай Вы полюбили с детства?

– Да, но в пору своей юности я стал по-другому к нему относиться, в виду одной истории из жизни. В юности я был связан с флотом. Честно говоря, я совершенно не ожидал, что у меня такой слабый вестибулярный аппарат, и на меня очень сильно действовала качка. Это происходило во время практик летом. На севере, в Баренцевом море на тральщике нас так укачивало, что организм все выплевывал наружу. Единственное, что удерживалось внутри человека это крепкий чай. И та же селедочка, кстати говоря. Без него невозможно было поддержать собственное состояние. Выворачивало буквально наизнанку. И вот этот крепкий чай на борту тральщика несколько месяцев пока мы шли до острова Диксон буквально спасал меня. С тех пор пью именно крепкий чай.

Интервью с Семеном Альтовым

– Как Вы относитесь к чаю?

– Пью. Люблю. Я сам предпочитаю более насыщенные ароматные цветочные чаи. Моя жена любит черный с бергамотом: что-то классическое, английское. Внучка приходит, колдует над своим чаем. Все предпочитают разное и очень хорошо, что человек через чай может выразить свою индивидуальность. Сразу понимаешь, что он себя как-то сформировал, раз он предпочитает что-то конкретное и отрицает другие варианты.



– Может в Вашей семье есть традиции чаепитий?

– Сейчас людей раскидывает, как центрифугой. В кафе часто можно встретить ситуацию, когда двое молодых людей вроде сидят вместе, но уткнувшись в свои телефоны. Чаепития это уже прошлый век. А вот традиции родителей я помню. Коммуналка. Комната 24 метра, в квартире 29 человек. Вся родня собиралась раз в неделю на чай с пирогами. И каждая хозяйка приносила пирог со своими секретами. Вспоминаются пирог «Утопленник», булочки с кремом, от которых слюна стекала на пол, рулеты, аж синие от мака.



Семен Альтов - писатель-сатирик, сценарист, Заслуженный деятель искусств РФ.

– А как чай пьете Вы?

– Я человек достаточно богемный. У меня есть время утром заварить себе чай, пройтись по квартире. Заметил за собой, что последнее время ем и пью стоя.

– И напоследок хотелось бы от Вас услышать «чайную историю».

– Не совсем чайная, скорее «околочайная» история. 1985 год. Введен сухой закон в СССР. Время - Новый год. Я захожу за кулисы театра, смотрю на стол и вижу огромное количество чайников. Честно говоря, сначала удивился. А потом пригласился: все люди веселые, чрезмерно я бы сказал, краснощекие. Заглянул в один чайник, второй. Во всех был налит алкоголь. Вот такая интересная маскировка для проверяющих получилась.

Интервью взяла Любовь Корженевская





Краснодарский чай из Мацесты

Корреспонденты газеты "Море чая" летом 2016 года побывали на плантациях самого северного в мире (Краснодарского) чая, на мацестинской фабрике Константина Туршу. 1947 год считается годом начала производства Краснодарского чая. Тогда были созданы чайные фабрики в Дагомысе и в Мацесте. В девяностые годы чайные плантации были заброшены, в нынешнее десятилетие начался процесс возрождения. Но и сегодня производство в Краснодаре покрывает менее 1% от потребления чая россиянами.

Мацестинский чай собирают с мая по октябрь. Майский сбор обладает тонким нежным ароматом и вкусом. А летний - наибольшей насыщенностью настоя. Элитный чай собирают вручную, но более

Мацестинская чайная фабрика является фабрикой полного цикла. Она поразила нас хорошей организацией труда и самым современным оборудованием. Здесь чай и выращивается, и осуществляется его изготовление, и его фасовка в потребительские пакеты. Таким образом, в период сбора чайных листьев, путь от куста до пачки на мацестинской фабрике, составляет всего два дня. Это обеспечивает лучшую сохранность чая в дальнейшем.

К недостаткам можно отнести:
 - более высокую цену экологически чистого мацестинского чая по сравнению с обычным.
 - необходимость класть больше заварки и немного дольше заваривать чай.



80% чая собирают машинами. С помощью стрижки кустам придают плоскую форму. Сборщики срезают машинами (как пилами) все листики, которые высунулись за уровень подстриженных чайных кустов. Плантации расположены вблизи курорта Мацеста на живописных холмах, примерно на 500 метров выше уровня моря. На плантациях в течение многих лет не применяются ни минеральные удобрения, ни ядохимикаты. В итоге в Мацесте обеспечена 100% экологическая чистота.

Чайные листья растут здесь медленнее, чем на Цейлоне. Поэтому они успевают набрать больше полезных веществ. Но и плотность межклеточных переборок немного выше. Поэтому краснодарскому чаю требуется немного больше времени для заваривания, чем цейлонскому. Да и количество сухой заварки требуется больше.

- отсутствие специального знака (подобно цейлонскому льву), который гарантирует 100% содержание краснодарского чая. Возможны подделки (но не в магазинах «Море чая»).

В 2016 году начались поставки Свежего краснодарского чая прямо с мацестинской фабрики в Международный Центр чая на Фонтанке. Мы договорились с владельцем фабрики Константином Туршу, что он будет поставлять нам в магазины чай с его личными гарантиями качества. Продукт понравился покупателям, и сейчас уже большинство магазинов «Море чая» продают несколько сортов. Наиболее популярны 50-граммовые ретро упаковки в виде параллелепипеда, которые по традиции называют бандерольками.

Александр Чудок



Уютное Здоровье с Бальзамами "СИБ-КРУК"

Горячий чай с уникальными Бальзамами от компании "СИБ-КРУК" - это уютная и полезная традиция!

ТРИ инновационных серии Бальзамов разработаны при участии ученых Новосибирского Академгородка и включают самые актуальные направления полезного действия. Не имеют аналогов на рынке России. Бальзамы от компании "СИБ-КРУК" имеют богатый состав уникальных компонентов и соединений для профилактики и оздоровления организма. Содержат комплексы лекарственных растений экологически чистых регионов Сибири и Алтая.

Большой ассортимент Бальзамов компании "СИБ-КРУК" более 5-ти лет успешно продается в магазинах "Море ЧАЯ". Полезность и чудесные ароматы зарекомендовали себя среди постоянных покупателей!



Серия Бальзамов "АМИНО":
 - для оздоровления Печени
 - для восстановления Почек
 - для Сердца и Сосудов
 - для продолжительности Жизни

Серия Бальзамов "Коллагениум":
 - с Брусничкой (для Суставов и Костей)
 - с Годжи (для Кожи и Мышц)
 - с Маточной гвоздикой (для Женского здоровья)
 - с Черничкой (для Глаз, Волос, Ногтей)

Серия Бальзамов "Иммуно-Серебряные":
 - ИммуноФлора плюс
 - Легкость плюс
 - Память плюс
 - Энергия плюс
 - АнтиСтресс плюс
 - Очищение плюс



Новости розничной сети

1. Премия "Адмиралский Штандарт"

По итогам опроса, который проводился в июле-августе 2016 года среди покупателей сети "Море чая", любимой маркой покупателей признаны "Шери" и "Птицы Цейлона". Эти марки разделили пальму первенства и заслуженно стали лауреатами премии "Адмиралский Штандарт", в очередной раз подтвердив качество своей продукции и любовь покупателей.



2. От "Птиц Цейлона" птицам России

ТМ "Птицы Цейлона" выпустила оригинальную, нестандартную и красочную коллекцию в преддверии холодов. Благодаря уникальной форме пачки, в которой лежит чай, её можно и нужно вешать на дерево и превращать в кормушку для птиц. Яркие краски на пачках скрасят серость пейзажа зимнего Петербурга, а корм в кормушках позволит спокойно прожить птицам до весны.



3. Мы становимся ближе к Вам

Приглашаем всех в новый магазин нашей сети по адресу ул. Димитрова д. 16. тел.: +7 (953) 353 29 17, +7 (812) 980 02 74

4. Акция "Счастливым календарик"

Спрашивайте во всех магазинах сети "Море чая" уже в декабре. "Счастливым календарик" дает скидку 10% при предъявлении в определенный день в течении всего года.

5. 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.

Сеть магазинов "Море чая" поздравляет Вас с наступающим Новым годом и приглашает за подарками для Ваших родных и близких, коллег и просто знакомых.



В Новый год с новой посудой

В хорошей посуде и чай вкуснее.
Русская пословица.
Посуда создает настроение.
Китайская пословица.

В сети магазинов «Море чая» вы найдете море чайной посуды, которая украсит ваше чаепитие, а также может стать прекрасным дополнением к новому году чайному подарку.

Разделена она на 5 групп:

Глиняная посуда.

В Море чая представлена большим разнообразием глиняных чайников и сервизов, произведенных в китайском городе Исин из знаменитой исинской глины. Она отличается высоким содержанием каолина и мелких силикатных частиц, что после обжига дает изделиям жирный блеск и пористую структуру, состоящую из двух типов пор — закрытых и открытых. Как раз из-за этих пор исинские чайники медленно остывают и позволяют при заварке чая ему дышать.



Стеклопосуда



В последнее время все большей популярностью пользуется стеклянная посуда. Особенно с тех пор, как стало распространенным огнеупорное стекло. Стеклянная посуда дает возможность насладиться видом чайного листа, поэтому в стеклянных сервизах часто заваривают цветочные и белые чаи. Да и обычный черный чай удобно заваривать в стекле — ведь через прозрачные стенки видно как идет процесс, и когда настой будет готов. Да и выглядят стеклянные чайники эстетично и современно, особенно новые конструкции такие, как гунфу-чайники и френч-прессы.

Фарфоровая посуда.



Это классика чайного жанра. Фарфор — материал, который получается путем спекания массы, состоящей из глины, белой глины — каолина, кварца, полевого шпата и других природных субстанций.

Фарфоровая посуда символизирует роскошь

Из истории:

Первые чайники появились еще до нашей эры в китайской провинции Цзянсу, в городе Исин. Они были изготовлены из чудесной по своим показателям исинской глины, она обладала не только пористой поверхностью, что позволяло чаю «дышать», но и была достаточно прочной, чтобы выдерживать горячую воду.

Фарфор изобрели китайцы примерно в 3-4 веке специально для употребления чая. Китайский фарфор до сих пор является одним из лучших. В Европе фарфор изобрели в 1703 году, а в России фарфор независимо от европейцев спустя несколько десятилетий.

Фарфоровая чашка с ручкой — та, в которую мы ежедневно наливаем душистый чай, появилась около 1730 г. в Вене, когда некий мастер фарфоровых дел придумал снабдить китайскую гайвань (пиалу) боковой ручкой.

Кружка — так в 18 веке назывался сосуд для питья по кругу. Также кружка была единицей измерения объема жидкости и она равнялась 10 чаркам или 1,23 литра

и комфорт. Чайный сервиз из фарфора способен превратить обычный завтрак в церемонию красоты и вкуса. Пользуясь изящными фарфоровыми чашками и чайниками, Вы наслаждаетесь не только истинным вкусом и ароматом чая, но и получаете необыкновенное эстетическое удовольствие. Одним из важных достоинств чайных сервизов из фарфора является их поразительная способность сохранять тепло напитков. Фарфор обладает высокой механической прочностью, химической и термической стойкостью.

Отличить посуду из фарфора от изделий из других видов керамики можно по четкому продолжительному звону, который она издаёт при ударе.

В «Море чая» представлены разной формы китайские чайники, чайницы, чашки, пиалы, гайвани.

Чайные аксессуары из дерева.



Это в основном чайные столики (чабани) и чайные инструменты для постигших прелести чаепития по-китайски.

Прочее.

Посуда из керамики, чугуна, чайные ситечки, подставки, чайные украшения и многое другое.

Подарите своим близким и друзьям красивую чайную посуду, и о вас с благодарностью будут вспоминать весь 2017 год и скорее всего много лет!

Александр Чудок



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. Димитрова д. 16. тел.: +7 (953) 353 29 17, +7 (812) 980 02 74 NEW!
13. м. Ладжская, пр. Наставников, д. 3, тел: 8-931-340-57-83
14. м. Ладжская, 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. Бель 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. Новочеркасская 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» №79 (декабрь 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 №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-7640 от 22.11.2016 г. Печать по плану: 27.08.2016. Печать по факту: 27.08.2016. Тираж: 50 000, распространяется бесплатно.