

# МОРЕ



# ЧАЯ

где чай варят, там и упакован

[www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

Выпуск №83 (июль 2017)

## Волшебное чаепитие – призы для покупателей. 10 лет премии Адмиральский штандарт.

В этом году уже 10-й год в сети магазинов «Море чая» проводится акция для покупателей с розыгрышем 600 призов от любимых торговых марок чая. Первая подобная акция была объявлена в 7-м номере нашей газеты в июле 2007 года.

### Состав приза:

1. Чай "Шери" синяя пачка, 25 пак., разовый, Шри-Ланка, 50 гр. 50гр
2. Чай "Шери" Английский №1, крупнолист., Шри Ланка, 100 гр.
3. Чай "Маброк" Фольга - Ночь 1000 звезд (428), листовой, Шри-Ланка, 85 гр.
4. Чай "Птицы Цейлона" синяя пачка FBOP (005), среднелист., Шри-Ланка, 100 гр.
5. Чай "Анрайз" Лимон с имбирем NEW, 50гр. Германия.

Для участия в розыгрыше нужно сделать покупку чая на сумму не менее 500 рублей одной или нескольких перечисленных ниже торговых марок и заполнить специальный купон, в котором проголосовать за абсолютно любую марку чая. К купону нужно подковотить чек и сдать купон продавцу. 600 призов будут разыграны в Санкт-Петербурге до 15 сентября и в других городах до 15 октября. Состав призов представлен на картинке. Состав может быть изменен без снижения розничной цены приза. По опыту прошлых лет вероятность выигрыша приза около 20%, то есть примерно каждый пятый участник получит приз.

В прошлые годы чаще всего, 3 и более раз в тройку торговых марок победителей выбора покупательских симпатий входили следующие торговые марки чая: Шери 10 раз, Маброк – 6 раз, Птицы Цейлона 5 раз, Чай Бао – 3 раза. Кто же получит заветную медаль «Адмиральский штандарт» в этот раз?

В октябре мы подведем итоги голосования покупателей. Три торговые марки чая, набравшие большинство голосов, получат медали «Адмиральский штандарт» 2017 и право нанести изображения этих медалей на своих пачках и использовать их в рекламных целях, как свидетельство покупательских симпатий настоящих Ценителей чая – покупателей в сети фирменных магазинов «Море чая».

А теперь несколько слов о торговых марках, выдавших призы для акции.

Свои призы выделили три торговые марки 100% цейлонского чая, упакованного на Шри-Ланке и имеющего право наносить на свои упаковки специальный знак качества цейлонского чая – логотип цейлонского льва. Этот знак – гарантия от цейлонского чайного бюро, в том, что внутри пачки только цейлонский чай



Будет  
разыграно  
600 вот таких  
призов

без примеси дешевых чаев из других стран, что чай расфасован на Шри-Ланке, и что этот чай высокого качества. Офисы фирм – производителей этих чаев расположены в городе Коломбо на острове Цейлон.

Чай Шери производится фирмой Кволити и представлен в сети с 1995 года со дня открытия нашего первого фирменного чайного магазина. Название чая родилось, как сумма первых слогов имен сыновьев Президента компании господина Джаявардены – Шерана и Рехана. Когда была выпущена первая пачка чая Шери в 1990 году, мальчики были еще совсем маленькими. За это время они стали взрослыми, но качество чая осталось неизменно высоким. В подарок мы решили включить два сорта Шери. Первый – это пакетированный черный чай, который славится своей крепостью. На пачке даже есть надпись extra strong или очень крепкий. Этот чай дает насыщенный крепкий настой

даже при заваривании горячей водой из офисного кулерса. Второй сорт – это особокрупнолистовой чай Английский №1 с ароматом бергамота. Этот чай – это ноуха фирмы. Обычно чай с ароматом бергамота – это чай средний или мелколистовой потому, что иначе трудно обеспечить равномерную ароматизацию маслом бергамота. И вот Кволити одна из немногих фирм, которая сумела решить эту задачу и подарить ценителям чая возможность насладиться

при чаепитии одновременно любимым вкусом особых крупнолистового цейлонского чая и ароматом бергамота.

Чай Маброк производится одной из крупнейших плантационных компаний Шри-Ланки – фирмой Маброк. На своих 33 плантациях Маброк производит почти 5% всего цейлонского чая. В России Маброк работает с 1995 года. Самые популярные сорта Ночь 1000 звезд Сибирская смесь и Эрл Грей особый.

В подарок решили включить самый популярный сорт – Ночь 1000 звезд в красивом пакете из фольги. Маброк одним из первых придумал соединить черный и зеленый чай в одном купаже со вкусом клубники, цветами апельсина, ноготков и лепестками роз. Многие фирмы пытались повторить секрет этого сорта, но по нашему мнению Маброк – самый вкусный. А конкретный состав Маброк держит в строгом секрете.

Чай «Птицы Цейлона» производят компания Цейлон Ти Лэнд, которую создал и возглавляет доктор Руми. Эта компания производит все основные сорта цейлонского чая и предлагает покупателям с оптимальным соотношением цены и качества. В каждой пачке – подарочные купоны, накопив которые можно получить гарантированный приз. Условия можно прочитать на сайте [www.tdr.ru](http://www.tdr.ru) на страничке этой торговой марки. В призе включен среднелистовой чай в синей пачке стандарта флавувери брокен оранж пекое. Такой чай с типсами (чайными почками) дает максимальную крепость и насыщенность настоя, достаточно экономичен при заваривании и для многих является любимым сортом.

А пятый сорт чая в подарок предоставила торговая марка немецкого чая Анрайз. Выбрали весенне-летний сорт Зеленый чай с имбирем и лимоном. Этот чай и вкусен и полезен и способствует процессу похудения. Производится этот чай в пригороде Гамбурга и, конечно, при строгом соответствии жестким требованиям Европейского союза к качеству пищевых продуктов.

Александр Чудок



В «Море чая» подарков много, как слонов на Шри-Ланке



ПТИЦЫ  
ЦЕЙЛОНА

MABROC

Sheer  
Tea

ЧАЯ  
БАО

Q  
THE WORLD LEADER

Свежий  
ЧАЙ

Vijaya

## Поймай свою рыбку в Море чая

Стильный кулон  
в подарок за любую покупку!



Это стильный кулон от нашего партнера – сети фирменных ювелирных магазинов Valtera. И к тому же поймать нашу рыбку очень просто. Нужно всего лишь сделать любую покупку в любом из магазинов «Море чая» с 26 июня по 26 августа, получить в подарок специальный сертификат, прикрепить к нему чек «Моря чая» с датой в период акции (без чека сертификат не действителен) и идти в магазин Valtera за своей рыбкой. Плюс к этому Вы получите в Valtera клубную карту с 3000 бонусных баллов, которыми сможете оплатить до 10% своей покупки в Valtera (для получения кулона покупку в магазинах Valtera делать не обязательно). Порядок получения подарков и адреса магазинов опубликованы на сайте [www.valtera.ru](http://www.valtera.ru)

Сроки выдачи подарков: с 26 июня по 9 сентября 2017 года включительно. Но количество рыбок не ограничено. Так что лучше не откладывать рыбалку на потом. Valtera оставляет за собой право, если рыбок не хватит, остановить акцию, хотя и пообещали нам, что их должно хватить.

Но это еще не все. Если, получив бесплатный кулон-рыбку в магазинах Valtera, вы еще и что-нибудь купите там, то получите от них купон «Море чая». А по этому купону, вы при любой покупке от 200 рублей сможете получить в любом магазине «Море чая» в подарок пачку чая одного из самых популярных сортов – Маброк «Эрл грей особый».

Удачной рыбалки в «Море чая»!

Анна Бойкова

## Чай, кофе, посуда и подарки с доставкой на дом или в офис

Чай, кофе и посуду из ассортимента магазинов «Моря чая» можно купить в интернет-магазине на сайте [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru)

Телефон интернет-магазина 8-999-215-999-8.

У интернет-магазина есть несколько преимуществ:

1. Чтобы выбрать чай, кофе или чайные аксессуары, Вам не надо выходить из дома или офиса. Достаточно иметь под руками интернет или телефон.
2. Вы можете заказать доставку на дом или в офис. При заказе на сумму более 2500 рублей по Санкт-Петербургу доставка бесплатная. Особенно это удобно, если Вам нужно в офис много подарков или чая. При меньшей сумме стоимость доставки всего 300 рублей. А в другие города мы отправим Ваш заказ Деловыми линиями или Почтой России.
3. Через интернет-магазин Вы можете заказать подарок в дизайн-студии на Фонтанке. Выбирая подарок, Вы можете оговорить индивидуальный состав и оформление подарка по телефону.
4. В интернет-магазине доступен весь ассортимент, который представлен в Международном центре чая на Фонтанке, 91. И по этому же адресу можно получить свой заказ, если Вам не нужна доставка.
5. В период акции «Волшебное чаепитие» с 1 июля по 31 августа, делая заказ через интернет-магазин, вы получите в подарок фирменную кружку Маброк и, как и в любом магазине «Море чая», сертификат от сети ювелирных магазинов Valtera на бесплатный подарок – кулон «Рыбка».

Анна Бойкова





## «BERRIES COFFEE» - кофе свежей обжарки

В вашем доме всегда ароматный свежий хлеб, выпечка ...из пекарни ...?

Свежая зелень, молоко, мясо с фермы ...?

Значит вы думаете о своем здоровье и это правильно !!!

А как же без свежего кофе?

Самый ароматный и полезный кофе - кофе свежей обжарки.

Именно такой кофе позволит вам прочувствовать все оттенки аромата, вкусовые нюансы, заявленные для каждого сорта. Обжарка кофе — один из важнейших этапов на пути превращения зелёных зёрен в прекрасный напиток. В процессе обжарки происходят сложные химические процессы, которые в полной мере раскрывают великолепные вкусовые и полезные качества кофейного зерна.

Именно поэтому мы создали собственное обжарочное производство, тщательно следим за технологическим процессом обжаривания.

Наиболее полно вкус обжаренного зерна раскрывается на 14 день, через 45-60 дней, аромат тускнеет, тонкие вкусовые различия постепенно стираются — уходит наслаждение. Исчезает влага, что разрушает витамины так необходимые для нашего здоровья: никотиновая кислота — обмен веществ, фосфор — костная система, калий — сердце, фолиевая кислота — гемоглобин, танины — кровеносные сосуды.

Приобретая кофе «BERRIES FRESH ROASTED

COFFEE», Вы можете быть абсолютно уверены в его свежести и прекрасном вкусе. Мы никогда не производим обжарку заранее. После полного утверждения заказа мы начинаем обработку зёрен и завершаем её за день до отправки заказчику. Поэтому обжариваем и фасуем наш кофе сразу после получения заказа из магазинов Море Чая в фольгированные пакеты с воздушным клапаном — это позволяет максимально продлить для вас свежесть «BERRIES FRESH ROASTED COFFEE».

В нашей линейке «BERRIES FRESH ROASTED COFFEE» мы постарались выбрать самые популярные и непохожие сорта кофе из различных мест КОФЕЙНОГО ПОЯСА ПЛАНЕТЫ. Вот некоторые из них:

### ПЕРУ

Кофе Перу известен каждому гурману. Эта страна входит в число главных производителей экологически чистого кофе с горных массивов Анд.

Сорт Арабика имеет очень мягкий, слегка сладковатый вкус смородины и дополняется но-

той темного шоколада, оставляя приятное послевкусие. Отличается низким содержанием кофеина, что позволяет употреблять его в течение всего дня.

### КЕНИЯ

Кофе Кении — это один из лучших видов кофе, культивируемых на африканском континенте. Сорт Арабика выращивают на высокогорных плантациях на высоте 1300—2000 метров над уровнем моря.

Кофе имеет приятный мягкий вкус с хлебными нотками. При приготовлении получается густой настой с хорошо сбалансированным букетом. Аромат: ярко выраженный, тонкий, хлебный.

### ИНДИЯ

Кофе Индии по большей части растет на плоскогорья Юга страны.

Индийская арабика известна по всему миру благодаря своему уникальному вкусу. Напиток отличается насыщенностью и умеренной кислинкой, нотками пряностей и специй, винным послевкусием.

### ВСЕ ВО ЧТО-ТО ВЕРЯТ .

МЫ ВЕРИМ, ЧТО ВЫ ПОВЕРИТЕ В НАС!!!

ORGANIC YERBA MATE

RESERVA

*del Ché*



## Мате Reserva del Che

По просьбам читателей нашей газеты, интересующихся, где подробнее узнать о Мате Reserva del Che и способах его заваривания, про который мы писали в прошлом номере, публикуюм ссылку на сайт производителя [reservadelche.ru](http://reservadelche.ru). Также вы можете узнать много интересного и полезного о мате на youtube канале Reserva del Che.



## Новинки 2017 года в коллекции весового чая «Анрайз». Черный и зеленый ароматизированный чай.

Название торговой марки **Анрайз (Anreiz)** в переводе с немецкого – означает «стимул, побуждение».

Немецкий чай с добавками не только стимулирует физическую и умственную активность благодаря содержащемуся в чае чайному кофеину (теину), но он также обладает превосходным вкусом и незабываемым ароматом, способным пробудить в людях приятные эмоции и чувства. Этот чай производится и упаковывается в Германии, а Германия это, прежде всего, страна, где очень тщательно следят за соблюдением **строгих европейских норм качества** продуктов питания.



Состав: черный чай, яблоко, корица, кардамон, кусочки апельсина, календула, ароматизатор



Состав: черный чай, персик, абрикос, яблоко, виноград, ананас, цветы василька и подсолнечника, морковь, ароматизатор натуральный



Состав: черный чай, ягоды черной смородины, лист черной смородины, ароматизатор натуральный



Состав: черный чай, клюква, малина, ежевика, василек, ароматизатор натуральный



Состав: черный чай, роза, папайя, подсолнечник, ароматизатор натуральный



Состав: черный чай, кусочки имбиря, кожура апельсина, лепестки календулы, ароматизатор натуральный



Состав: черный чай, зеленый чай, финики, изюм, кокосовые чипсы, ароматизатор



Состав: зеленый чай, мята, мелисса, лепестки календулы



Состав: зеленый чай, яблоко, виноград, инжир, слива, лепестки розы и василька, ароматизатор натуральный

Юлия Моисеева, бренд-менеджер торговой марки чая «Анрайз».



# Мацестинский чай

К нам прибыл мацестинский элитный чай ручной сборки майского урожая 2017 года.  
Попробуйте!

После визита делегации «Моря чая» на фабрику «Мацестинский чай» год назад, о котором мы писали в 79 номере нашей газеты, постепенно начала наливаться поставка разных сортов краснодарского чая в наши магазины. Покупатели оценили вкус мацестинского чая, и мы планируем расширять ассортимент. На фотографиях представлены лишь некоторые сорта. И вот уже второй год мы представляем нашим покупателям свежий элитный чай ручной сборки майского урожая. Это вершина чайного искусства, и, конечно, он очень дорогой. Продаётся у нас только на развес. Но есть у нас в ассортименте и мацестинские чаи по сравнительно невысоким ценам. А наибольшей популярностью, пожалуй, пользуются чаи в традиционной упаковке «бандеролька». На фото – мацестинская фабрика в мае.

Сегодня мы предоставляем слово руководителю мацестинской фабрики Туруш Константину Юрьевичу. Вот, что он написал для Вас:



*Добрый день, дорогие друзья, читатели газеты «Море чая»!*

Я рад, что наш чай высшего сорта, выращенный и произведенный в предгорьях Мацестинской долины в Сочи, представлен в вашем замечательном городе Санкт-Петербурге и в Ленинградской области в сети магазинов «Море чая». Ведь именно Петербуржцы всегда очень ценили вкус краснодарского чая.

Наше предприятие «Мацеста чай» выращивает самый северный чай в мире с 1947 года. Мы добились не только высокой урожайности, но и отменного вкуса продукта. Честь для нас - высокие оценки мацестинского чая от тиестеров Индии, Китая, Японии и Америки. Только в 2016 году мы получили дипломы на Парижской и Шанхайской международных выставках, диплом российской национальной премии за качество и стали почетным лауреатом конкурса «Всероссийская Марка (III Тысячелетие). Знак качества ХХI века».

Несколько лет мы шли к полному циклу - от выращивания до фасовки чая. Вместе со специалистами из Японии установили «зеленую линию» по производству высококачественного «эко-чая», модернизировали ли-



Мацестинская фабрика в мае

нию черного чая. Новейшее фасовочное оборудование из Германии и Чехии позволяет выпускать до 20 тонн готового продукта в смену. Современная лаборатория ежедневно следит за качеством производимого чая.

Я рад представить вам в магазинах «Море чая» наш широкий ассортимент чая

С уважением, председатель совета директоров ОАО «Мацестинский чай»  
Туруш Константин Юрьевич



## Правила заваривания чая. 10 советов.

Казалось бы обычное домашнее заваривание чая – это очень просто. Но мое общение с покупателями показывает, что далеко не все знают, понимают и умеют применять даже 10 самых простых правил чаепития. Вот они.

1. Выбирайте только хороший чай. Из плохого чая не сделать хорошего чаепития.

2. Используйте мягкую природную воду с жесткостью не более 2 мг-экв/л. В жесткой воде чай не откроет вам и половины своих достоинств.

3. Используйте только красивую без щербинок чайную посуду из фарфора или жаропрочного стекла. В благородной фарфоровой чашке или пиале чай раскрывает перед вами все свои великие достоинства.

4. Перед завариванием обязательно прогрейте заварочный чайник. Иначе чай заварится только на половину своих возможностей.

5. Положите в чайник по чайной ложке с горкой сухой заварки в расчете на чашку готового напитка (примерно 2-3 грамма). Мелкого чая нужно меньше. Не жалейте заварки.

6. Черный чай заварите крутым кипятком, а зеленый немного остывшим, примерно до 70-80 градусов. Чтобы кипяток остыл до такой температуры, нужно просто примерно на 5 минут оставить чайник на воздухе с открытой крышкой. А можно и купить чайник с автоматической установкой нужной температуры.

7. Время заваривания крупнолистового черного чая около 5 минут, для мелкого чая достаточно 2-3 минут. Чем мельче чай, тем быстрее он заваривается и тем более темным получается настой. Такое же время 2-3 минуты достаточно и для зеленого чая. Элитные сорта завариваются более сложными способами, которые требуют практики под руководством опытного человека. Используется небольшой, как правило, глиняный чайник. Заварки кладется из расчета примерно 3 грамма на человека. И далее по-

следовательно делается несколько заварок длительностью от 20 секунд до 1 минуты. Заваренный настой сначала переливается в сливник (чаша справедливости или море чая), а потом разливается гостям по маленьким чашечкам – пиалам. Но, конечно и элитные белые, желтые и бирюзовые чаи можно заваривать проще, примерно также как и зеленые. Но они не покажут и половины своих чудесных свойств.

8. Страйтесь так заварить чай, чтобы его не надо было разбавлять водой. Лучше всего выбирать такую емкость заварочного чайника, чтобы в него поместились столько кипятка, сколько вы собираетесь выпить за 1 заварку.

9. Не употребляйте остывшую, а тем более вчерашнюю заварку и не пейте чай на голодный желудок.

10. Пейте чай не торопясь, размышляйте о чем-нибудь приятном, либо участайте в приятной беседе, наслаждайтесь счастливым моментом.

И еще один дополнительный 11-й совет для тех, кто любит чай, но хочет уменьшить содержание кофеина в настое (например, на ночь). Положите сухую заварку в заварочный чайник и залейте его небольшим количеством кипятка на 10-30 секунд. А потом вылейте получившийся настой в раковину. И снова залейте кипяток в чайник, уже доверху. Теперь заваривайте чай положенные 3 или 5 минут. Вкус и терпкость настоя будут такими же, как будто вы не сливали первую заварку. А вот кофеина будет примерно в 5 раз меньше, так как именно кофеин активно экстрагируется в настое из заварки в первые 30 секунд. А вот разные полезные вещества начинают проявляться в полной мере начиная со второй минуты. Но этот совет хорош только для крупнолистового чая.

По книге Александра Чудка «Все о чае для чайников» (Книга продается во всех магазинах «Море чая»)

## 150 лет Цейлонскому чаю

the Global  
**Ceylon Tea Party\***



### Всемирная Чайная Вечеринка

в магазинах МОРЕ ЧАЯ

6 июля с 17:00 и до закрытия магазина:  
БЕСПЛАТНАЯ ДЕГУСТАЦИЯ лучших сортов Цейлонского чая «Шери» с шоколадными конфетами.

РАССКАЗ О ИСТОРИИ Цейлонского чая и его знаменитых стандартах.

При покупке любых 2-х пачек или банок чая «Шери» - 3-я в ПОДАРОК.\*

\* Третий товар должен быть не дороже первых двух  
Акция действует 6 июля 2017 года с 17:00 и до закрытия магазина.



Об участии во Всемирной Чайной Вечеринке конкретного магазина "Море чая" узнавайте на сайте [www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

\* Всемирная цейлонская чайная вечеринка

# Новости розничной сети

## - Акция «Волшебное чаепитие»

С 1 июля по 31 августа в сети магазинов «Море чая» проводится акция «Волшебное чаепитие». По итогам акции будет разыграно 600 чайных подарков от ведущих поставщиков Цейлона. Для участия в акции необходимо приобрести чай одной или нескольких ТМ – «Шери», «Кволити», «Ча Бао», «Маброк», «Виджая», «Анрайз», «ИЗБРАННОЕ ИЗ МОРЯ ЧАЯ», «Птицы Цейлона», «Свежий чай» на общую сумму от 500 рублей. (Подробнее о составе подарка на 1-ой странице). Допускается многократное участие одного человека в акции.

В магазинах «Море чая» в городах: Выборг, Кингисепп, Тюмень, Новгород, Калининград акция проводится - с 1 августа по 30 сентября.

## - Акция с подарочным сертификатом от Valtera

с 26 июня по 26 августа 2017г при любой покупке в сети «Море чая» вы можете получить сертификат на подарок от сети ювелирных салонов «Valtera». Подробности в этом выпуске газеты, на сайте morecha.ru. Количество сертификатов ограничено!

## - В июле специальные предложения от торговых марок «Базилур», «Хилтоп», «Бэтфорд». Скидка до 30% на следующие позиции:

- Чай "Базилур" Травяной чай - Ромашка, 20 пак\*1,2г., Шри-Ланка
- Чай "Базилур" Травяной чай - Перечная мята, 20 пак\*1,2г., Шри-Ланка
- Чай "Бэтфорд" Пакетики в конверт. (20 штук), Английский завтрак, Шри-Ланка, 40 гр.
- Чай "Бэтфорд" Пакетики в конверт. (20 штук), Зеленая свежесть, Шри-Ланка, 40 гр.
- Чай "Бэтфорд" Пакетики в конверт. (20 штук), Масала, Шри-Ланка, 40 гр.
- Чай "Бэтфорд" Пакетики в конверт. (20 штук), Молочный оолонг, Шри-Ланка, 40 гр.
- Чай "Бэтфорд" Пакетики в конверт. (20 штук), Цейлон голд, Шри-Ланка, 40 гр.
- Чай "Хилтоп" Керамика Бабочка - Земляника со сливками, подарочный, Россия, 50 гр.,
- Чай "Хилтоп" Керамика Сова - Черный лист, подарочный, Россия, 50 гр.

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

- «Авиа чай». Для ценителей китайского чая в магазины поступила партия свежего урожая весеннего чая! Ждем Вас!

- В июле оригинальные сладости от ТМ «МАДЕО» за покупку весового кофе!

Кофе "Мадео" Марагоджип Гватемала, в зернах, Россия,

Кофе "Мадео" Миндальный трюфель, в зернах, Россия,

с 1 по 31 июля при покупке от 150 грамм акционного кофе "Мадео" (Марагоджип Гватемала, и Миндальный трюфель, на выбор) покупатель получает - 1 упаковку КОФЕты. Внимание: акция проходит не во всех магазинах сети «Море чая» и количество подарков ограничено!

- Розыгрыши призов в нашей группе ВКонтакте <http://vk.com/morecha.ru>

Каждый месяц начиная с июля и до конца года мы будем разыгрывать среди участников нашей группы ВКонтакте чайные призы. Обеспечим вероятность выигрыша не менее 20%. Розыгрыши будут проводиться на следующий будний день после окончания каждого месяца. То есть, принимая регулярно участие в розыгрыше, Вы обязательно выиграете хотя бы 1 приз до конца года. Сообщения об итогах очередного розыгрыша будут публиковаться в группе в начале месяца

В июле будет разыграны пачки чая «Маброк «Ночь 1000 звезд».

Делать покупки для получения приза не нужно.

Условия для получения приза:

- Вступить в группу
- Сделать на своей страничке репост сообщения о розыгрыше

• Не удалять репост до конца месяца.

- Всемирная чайная вечеринка. 6 июля 2017 года

По просьбе цейлонской ассоциации чаепроизводителей сеть магазинов «Море чая» стала участником всемирной чайной вечеринки в честь 150-летия цейлонского чая. У нас, как и еще в более, чем 50 странах мира, вечеринка начнется ровно в 17-00 по местному времени. Покупателей будем бесплатно угощать цейлонским чаем Шери и шоколадными конфетами с 17 часов до закрытия магазинов. И еще в этот день после 17 часов при покупке 2 любых пачек или банок с чаем Шери - третья по цене не выше каждой из двух купленных - в подарок.

Следите за новостями сети на нашем сайте:

[www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

и в группе ВКонтакте: <http://vk.com/morecha.ru>

# Слёзы Феникса дальних гор

По склонам самых высоких в восточном Китае гор простираются чайные сады Хуан Шань Мао Фэн. Плантации буквально купаются в облачно-туманном море. Клубящиеся облака оберегают растения от палящих солнечных лучей и низких температур. Среди величественных гор с их чистейшими родниками и горячими источниками, в окружении сосен и кипарисов растет чай, который входит в десятку знаменитых чаев Китая.



Связанная с ним легенда рассказывает о девушки по имени Ло-сян, которую за её красоту называли «фениксом дальних гор». Красавица была влюблена в юношу по имени Ши-юн. Завистники убили возлюбленного Ло-сян. Сердце девушки было разбито. Она горевала над телом любимого под чайным кустом возле горного источника. Ло-сян пролила столько слез, что боги сжалились над ней и вернули к жизни Ши-юна, напитав его соком чайных листьев. Считается, что именно от слёз Ло-сян климат той местности очень влажный. А тот самый чайный куст возле источника положил начало знаменитым садам Хуан Шань Мао Фэн.

В высушенном виде чаинки имеют форму, напоминающую ласточкин хвост, или маленьких золотых рыбок. Словно чешуй они покрыты серебристым пушком. Отсюда и название «Мао Фэн» - пики, покрытые ворсом, в дальнейшем к наименованию добавили и место произрастания «Хуан Шань».

Цвет чаинок изумрудный с золотисто-желтым оттенком, либо оттенком слоновой кости. В заваренном виде Хуан Шань Мао Фэн по форме похож на орхидею. Истинное наслаждение, и не только для глаз. Золотистый настой приятен освежающим и нежным вкусом, со сладким послевкусием. Этот чай даже после третьей заварки не теряет своей силы.

Китайцы называют чай лекарством от 100 болезней. Но относится это в основном к высокосортному чаю. В китайских источниках про Хуан Шань Мао Фэн пишут, что, как и большинство зелёных сортов чая, он:

- способствует ускорению метаболизма, что помогает бороться с лишним весом.
- Благотворно влияет на состояние зубов.
- Способствует улучшению зрения.
- Нормализует работу печени.
- Нейтрализует свободные радикалы.
- Снижает уровень холестерина.

- Укрепляет нервную систему.
- Нормализует давление.
- Помогает работе сердца.
- Укрепляет сосуды.
- Тонизирует, освежает и наполняет энергией.

Впрочем, мы советуем Вам с осторожностью относиться к этим словам, так как на разных людей чай воздействует по-разному, и посоветоватьсь со своим врачом.

Чтобы правильно заварить Хуан Шань Мао Фэн, вам потребуется фарфоровая или стеклянная посуда, хорошая компания, душевная гармония и умиротворение (рождается во время чаепития), вода температуры не выше 90 градусов, и желание насладиться прекрасным свежим чаем. При отсутствии одного или нескольких компонентов, необходимых для удачного чаепития, Вы всегда можете прийти в Международный центр чая на Фонтанке 91 в Клуб Чайной Культуры, где наши мастера с удовольствием проводят Вас в удивительный и тонкий мир китайского чая.

Лхаце Каинри,  
чайный эксперт



## Новинка от Шери Супер Оранж Пекое 1



Этот премиальный сорт крупнолистового чая собирают вручную на высоких холмах юга Шри-Ланки, щедро обдуваемых влажными муссонными ветрами. Поэтому он соединил в себе насыщенную терпкость, полноту вкуса и нежные цветочные ароматы чайных плантаций.

Чтобы насладиться крепким и тонким вкусом чая "Супер Оранж Пекое №1", вы сможете купить его в магазинах "Море чая" и в интернет магазине morecha.ru

[www.morecha.ru](http://www.morecha.ru)

Интернет-магазин «Море чая» - [www.morechamag.ru](http://www.morechamag.ru) [www.tdr.ru](http://www.tdr.ru) [www.teoclubspb.ru](http://www.teoclubspb.ru)

1. м. Автово, Магазин-дисконт, ул. Автковская, д.8, тел.: 8-952-200-28-71

2. м. Академическая, пр. Гражданский, д.80/1, тел.: 550-86-90

3. м. Василеостровская, б-р 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.: 8-952-200-24-63

6. м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, тел.: 590-35-14

7. м. Девяткино, Бульвар Менделеева д.5 к.1, тел.: 8-952-201-21-83 NEW

8. м. Девяткино, Привокзальная пл., д.5А, тел.: 8-952-201-10-86 NEW

9. м. Дыбенко ул., ул. Ленинградская д. 3, тел.: 8-952-200-28-44

10. м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, тел.: 8-952-200-29-71

11. м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, тел.: 364-80-33

12. м. Командантский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, тел.: 349-19-30

13. м. Купчино, пл. Балканская, д. 5, тел.: 8-952-200-29-05

14. м. Купчино, ул. Димитрова д. 16, тел.: 8-953-353-29-17

15. м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д.6, тел.: 8-952-200-21-33

16. м. Ладожская, пр. Наставников, д. 3, тел.: 8-952-200-26-01

17. м. Ладожская, пр. Наставников, д.31, тел.: 8-952-200-25-65

18. м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, тел.: 377-46-54

19. м. Ленинский пр., Ленинский пр., 93, к.1, тел.: 981-40-53

20. м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3, тел.: 8-952-200-21-79

21. м. Лиговский пр., ул. Разъезжая, д. 40, тел.: 764-95-55

22. м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, тел.: 362-78-89

23. м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, тел.: 8-953-344-04-03

24. м. Международная, ул. Белы Куна, д. 8, тел.: 9875085

25. м. Московская, Ленинский пр. 162, тел.: 8-952-200-21-89

26. м. Московская, пл. Конституции, д.7 (БЦ Лидер), телефон 8-900-627-43-26 NEW

26. м. Московские ворота, Магазин-дисконт, Московский пр., д. 91, тел.: 677-12-25

27. м. Нарвская, Старопетергофский пр., д.41, тел.: 980-11-36

28. м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, тел.: 227-67-77

29. м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, тел.: 528-13-10

30. м. Озерки, пр. Луначарского, д. 62, тел.: 8-952-200-22-74

31. м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 12, тел.: 388-27-07

32. м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, тел.: 924-17-13

33. м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д.39, тел.: 234-49-69

34. м. Пионерская, пр. Испытателей, д.13, тел.: 8-952-200-24-87

35. м. Политехническая, пр. Светлановский, д. 46, тел.: 556-77-46

36. м. Пл. Восстания, ул. 1я Советская, д. 7, тел.: 8-952-288-59-80

37. м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, тел.: 542-26-22

38. м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток д. 2, тел.: 8-952-200-26-92

39. м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова