

ЭЛЕКТРОННАЯ
ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ



КИТАЙСКАЯ ПОСУДА ДЛЯ ЧАЕПИТИЯ.

СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ

Китай – родина чая и страна, где люди бережно относятся к традициям. Коллекция чаев «Ча Бао» (Чайная драгоценность) сочетает в себе широту китайской чайной палитры и символы китайской традиционной мифологии. Мы искренне верим, что бережно упакованный в Китае чай и нарисованные китайскими художниками сюжеты подарят вам удовольствие и радость. А золотистая пачка с пожеланиями на ней все скажет за вас, если вы преподнесете ее в качестве подарка. Китайский коллекционный чай многие предпочитают употреблять, используя набор древних чайных аксессуаров, о котором и поговорим сегодня. Эти аксессуары изготавливают в традиционном китайском стиле. Как правило, они очень красивы и могут служить прекрасным подарком для того, кто любит китайский чай.

Мы с удовольствием научим вас самостоятельно пользоваться всеми предметами для китайской чайной церемонии. Мастера Музея чая на наб. р. Фонтанки, 91 десятилетия практикуют чайную церемонию. Они знают обо всех ее хитростях и премудростях, философском значении каждого ее действия и элемента, и с радостью делятся своей любовью к китайскому чаепитию с гостями.

Запись обязательна: 8(812)310-36-98, +7(911)086-86-60 (WhatsApp)

А подобрать несколько предметов для себя и в подарок можно в любом магазине «Море чая» и в интернет-магазине www.morechamag.ru.

ЧА ХЭ

– коробочка для вдыхания аромата. Это чаша в форме вытянутого лепестка (хэ – лепесток лотоса). Ее удобно держать в ладонях, рассматривать чай и вдыхать его аромат. Ритуал «знакомства с чаем» позволяет настроиться на чаепитие, на чай, друг на друга. Вначале в Ча Хэ делается выдох, а потом, когда чай согрет дыханием, можно почувствовать его аромат.



ЧА ЧИ

– ложка. Их в наборе две. Одна, большая, используется, чтобы переложить чай из Ча Гуань в Ча Хэ. Другая, маленькая, для перекаладывания его из Ча Хэ в чайник или Гайвань, и для некоторых действий во время заваривания (например, отодвинуть чай от носика чайника).

ЧА ГУАНЬ

– чайница, сосуд для хранения чая. Чайница обязательно должна быть герметичной, т. к. чай впитывает все запахи. Традиционно эти сосуды делают из фарфора или из глины, обожженной при высокой температуре, а также из металла на основе олова, в форме тыквы-горлянки.

ЧА ЛЮЙ, ЧА ЛЮЙ ВАН

– ситечко. Оно кладется на Ча Хай, если чай имеет мелкие частицы. Использование ситечка не обязательно, это дело вкуса.

ЧА БУ

– чайная тряпочка. Ча Бу необходима для наведения чистоты, а с Ча Цзинь совершаются некоторые чайные ритуалы. Это маленькое квадратное полотенце.



ЧА ХАЙ

– сосуд для заваренного чая. В переводе – «Море чая». Есть другое название: Гун Дао Бэй, «чаша справедливости». Если из чайника или Гайвани разливать чай по чашкам, то в каждой из них он будет разным. Чтобы чай был для всех одинаковым, китайцы придумали специальный сосуд, в который чай выливают после заваривания, и лишь после этого разливают всем гостям.

ШУЙ ХУ

– чайник для воды. В нем можно правильно приготовить кипяток. Сейчас делают хорошие чайники из стекла, но с древности одним из лучших материалов считается белая гуандунская глина. В таком чайнике можно увидеть все стадии кипения воды (если приподнять крышку) и услышать все звуки, которые она издает. Также существуют чайники из металла и камня.



ГАЙВАНЬ

– пиала с крышкой и блюдцем. Она бывает разных размеров и предназначена для заваривания чая, ее можно использовать как чашку и даже как чайную пару. С Гайванью проще обращаться, чем с чайником. Также Гайвань значительно дешевле: если она разобьется, то можно легко купить новую. В Китае очень широко распространено чаепитие из Гайвани – в нее кладется немного чая, он заливается кипятком и медленно, с удовольствием пьется. Крышечка не закрывается полностью, чай дышит и сберегает тепло.

ЧА БАНЬ

– чайная доска (стол). Она бывает деревянной, из бамбука, мрамора, глины. Может быть даже из огромного древесного пня. Всегда имеет специальный поддон для слива воды. Или трубочку, по которой вода стекает в специальное ведро.



ЧА ВАНЬ

– чашечка для чая. Обычно она очень небольшого размера, всего на один глоточек. Лучше всего, когда она сделана из фарфора, но есть и глиняные, со специальным покрытием и без него. Маленький размер чашечки позволяет смаковать чай, пить его медленно, вслушиваясь в свои ощущения.

ЧА ЦЗЮЙ

– чайные инструменты. Это целый набор инструментов, который стоит около чайной доски и постоянно используется. Их форма и состав менялись в различные времена.

ЧА ЦЗАНЬ

– чайная игла. Она используется, если у чайника забился носик, но только в тех случаях, когда там большая дырочка и нет сеточки, иначе иглу легко сломать. Обычно Ча Цзань совмещена с маленькой лопаточкой (ложкой).

ЧА СЯНЬ ЛО

– воронка. Маленькая деревянная вороночка ставится на чайник, чтобы ни одна чайинка не просыпалась! Это очень красивый ритуал – пересыпание чая в чайник, это демонстрация бережного, почтительного отношения к чаю.



ЧА БИ, ЧА МАО БИ, ЯН ХУ БИ

– чайная кисточка. Кисточкой мастер выражает свое почтение к чайнику, ухаживает за ним, настраивает его на действо. И тогда чайник оживает. Чаепитие превращается в церемонию, действо – в ритуал, а кисточка и чайник – в личные предметы силы, которыми больше никто не может пользоваться.

ЧА БЭЙ, ВЕН СЯН БЭЙ, СЯН БЭЙ

– чашечка для вдыхания аромата. Вместе с Ча Вань образует «чайную пару», которую используют для чайной церемонии с уланами. Особый ритуал для чаепития с чайной парой называют «Гун Фу Ча».



БЭЙ ТО

– подставка под чайную пару и под одну чашечку – Ча То. Бывает деревянной, фарфоровой, глиняной, из бамбука. Формы – самые разные, от простой подставки до изысканного лепестка, который удобно лежит в ладони. Это своеобразная личная «чайная доска» гостя.

ЦЗЯ ЦЗЫ

– щипчики. С их помощью выливается из чашечек горячая вода.



РУХУНА – ЦАРИЦА ДОЛИН ЦЕЙЛОНА

Чайные регионы Шри-Ланки в основном сосредоточены на центральном горном массиве острова и его южных предгорьях. Когда-то густо покрытые лесами и недоступные для людей эти места были известны древним сингалам как Маярата, Страна Иллюзий.



**ОБЩЕСТВО ДРУЖБЫ
СО ШРИ-ЛАНКОЙ**

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ
ОТДЕЛЕНИЕ

Пугающая репутация вместе с более ощутимыми угрозами, исходящими от диких зверей, ядовитых змей, оползней и камнепадов, и постоянной опасностью заблудиться в лесу заставляла людей держаться подальше от этих гор. Человеческих поселений здесь почти не было, за исключением долин и окрестностей города Канди. Только у отшельников и беглецов были причины заходить на территорию Страны Иллюзий. Таким образом после аннексии королевства Канди в 1815 году в распоряжении англичан оказались обширные участки девственных лесов, которым вскоре все же нашлось применение. К 1840 году на холмах острова уже существовало около двухсот кофейных плантаций. Вскоре после знаменитого бума на лондонском рынке кофе, акр за акром высокие леса замещались стройными рядами кофейных кустов. На пике кофейного предприятия в 1878 году под плантации были распаханы почти 113 тысяч га.

В конце 1880-х годов болезнь, поразившая растения, завершила цейлонский кофейный бизнес, и в поисках коммерческой культуры на замену кофе, плантаторы остановились на чае. Вскоре они обнаружили, что местный климат и рельеф гораздо больше подходят чайному кусту, нежели кофейному. Более того, оказалось, что горная местность Цейлона способна производить лучший в мире чай, который считается таковым и по сей день.



Рухуна

Рухуна носит старое сингальское название юга острова и пролегает в месте, которое сегодня считается южной провинцией Шри-Ланки. Чаепроизводящие районы – прибрежные равнины с невысокими холмами – находятся, в основном, в западной части провинции, в так называемой «мокрой зоне», заливаемой юго-западным муссоном. Восточные земли района – это преимущественно джунгли, с небольшим количеством травянистых равнин и прибрежных солончаков, где находится целый ряд заповедников, в том числе национальный парк Рухуны, более известный как Яла. Леса Рухуны являются домом для диких слонов, леопардов, медведей, кабанов и многих пород оленей. Это рай для любителей птиц, где обитают сотни местных и мигрировавших видов, в том числе гигантские фламинго, которые проводят период размножения среди соляных озер и болот Бундалы, другого прибрежно-заповедника.

Европейские исследователи утверждают, что регион был слабо заселен, за исключением земель вдоль юго-западного побережья. Население Рухуны сократилось в течение многих столетий войн и эпидемий. Большая часть когда-то обработанной земли вернулась к своему прежнему состоянию. Мало что изменилось и в колониальную эпоху, и даже после обретения независимости Рухуна осталась малонаселенной и отсталой, будучи лишь источником экономических мигрантов в Коломбо и западные провинции. В последние годы, однако, большое внимание уделяется развитию и экономическому возрождению региона, особенно территории вокруг прибрежного города Хамбантота и древнего города-порта Галле.

Чай в Рухуне появился поздно. Только в 1900 году первые плантации были посажены среди предгорий Центрального массива, на удобном расстоянии от Галле и Матара с их автомобильным и железнодорожным сообщением со столицей.

В начале 1970-х годов, политические и экономические изменения на Ближнем Востоке отразились в значительном расширении рынка крепкого, насыщенного черного чая, в котором и специализируется Рухуна. Это привело к всплеску чайного производства, последствия которого длятся по сей день. Рухуна в настоящее время, наряду с районом



Чай из Рухуны с клюквой и розмарином

Холодным весенним утром готовим согревающий и полезный чай. Клюква в его составе поддержит иммунитет при ОРВИ и простудных заболеваниях. Ягода обладает противовоспалительным эффектом и способна бороться с вредными микроорганизмами. Розмарин содержит полезные кислоты, которые подавляют воспалительные процессы, обладают антиоксидантными свойствами и защищают различные структуры нашего организма. Розмариновый отвар применяется в качестве полоскания для борьбы с инфекциями горла, ведь трава имеет мощные антибактериальные свойства.

Для приготовления нам понадобится:

- 2 чайные ложки черного цейлонского крупнолистного чая Маброк с плантации Рухуны. Его насыщенный, не слишком терпкий вкус хорошо подойдет для этого коктейля;
- 120 гр. клюквы;
- 2 веточки розмарина;
- несколько долек лимона;
- 600 мл кипятка;
- тростниковый сахар или мед по вкусу.

Приготовление:

Чай заварив в отдельном чайнике и дадим настояться 5 минут. Тем временем клюкву поместим в чайник для подачи, добавим сахар, немного подавим ложкой, чтоб вышел сок. Добавим розмарин, ломтики лимона, зальем процеженным чаем. Для более выраженного согревающего эффекта можно добавить щепотку молотого имбиря или несколько пластинок свежего.

Приятного чаепития!



Компания «Маброк» – один из ведущих экспортеров чая в Шри-Ланке. За 30 лет работы она приобрела популярность в 50 странах мира, куда поставляет развесной и фасованный чай высочайшего качества.

Сегодня «Маброк» является частью одного из крупнейших ланкийских конгломератов, в состав которого входят в том числе и две передовые плантационные компании. «Плантации Келани Вэлли» и «Чайные сады Талавакелле» вдвоем охватывают 38 чайных плантаций, а производимый ими чай составляет 4,5% от всего производимого в стране.

Сочетание всех чайных садов двух лучших плантационных компаний Шри-Ланки дает «Маброку» возможность предоставлять потребителям широчайший выбор высококачественных чаев на любой вкус. Известно, что уникальный набор природных условий, присущий разным районам Шри-Ланки, рождает чай с неповторимыми, свойственными только ему вкусом и ароматом. Особенное расположение «Плантации Келани Вэлли», охватывающих три основные агроклиматические зоны острова, позволяют компании производить все разнообразие чаев, каждый из которых несет в себе особенности района произрастания.

Сабарагамува, является одним из ключевых чаепроизводящих районов Шри-Ланки. Производство чая в этих двух провинциях составляет около 60% от общего объема производства на острове.

Заметки ти-тестеров о чае Рухуна.

Чаи Рухуны считаются низкорастущими. Плантации региона расположены на высоте до 600 метров над уровнем моря. Несмотря на то, что основные чайные сады разбиты относительно недалеко от побережья, преобладающие природные условия мешают им получить полную силу юго-западных ветров-муссонов и приносимых ими дождей. До чая в этой зоне умеренного климата выращивали специи.

Почва Рухуны, в сочетании с низкой высотой плантаций, приводит к тому, что чайный куст быстро растет. Длинный, красивый чайный лист приобретает интенсивный черный цвет во время завяливания и особенно хорошо подходит для скручивания. Чайные фабрики Рухуны производят широкий спектр стандартов – от ценных типовов и крупнолистного чая до гранулированного.



Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» – www.morechamag.ru
Режим работы магазинов может меняться.
Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

- (№13) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-42, 550-86-90
- (№4) м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход с Туристской ул.), т. 8-952-200-21-69
- (№50) м. Василеостровская, 6-я Линия В.О., д. 25, т. 8-952-288-92-28
- (№5) м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 572-75-14, 8-952-200-23-21
- (№9) м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 590-35-14, 8-952-200-27-21
- (№30) м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, т. 8-904-338-96-43
- (№10) м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, т. 8-952-201-83
- (№11) м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, к. 3, т. 8-952-201-10-86
- (№21) м. Девяткино, Мурино, пр. Автостроителей, д. 11, т. 8-952-200-22-74
- (№13) м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко, д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89
- (№8) м. Дыбенко ул., Европейский пр., д. 8, т. 8-952-201-09-94
- (№14) м. Елизаровская, ул. Бабушкина, д. 8/2, ТК «Елизаровский», сек. 32, т. 8-952-200-29-71
- (№51) м. Звездная, ул. Звездная, д. 5, т. 364-80-33
- (№52) м. Коммунальный Проспект, ул. Ильшюшина, д. 1, т. 8-953-341-71-56
- (№33) м. Кутинино, ул. Димитрова, д. 20, т. 8-996-788-43-39
- (№16) м. Кутинино, ул. Ярославская, д. 6, т. 8-952-200-21-33
- (№17) м. Ладожская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, т. 8-952-200-25-65
- (№54) м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 377-46-54
- (№55) м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-904-608-40-53
- (№18) м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), т. 8-952-200-21-79
- (№56) м. Литовский пр., ул. Разъезжая, д. 40, т. 8-952-368-34-31
- (№57) м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, т. 362-78-89
- (№58) м. Маяковская, пр. Литейный, д. 46, т. 8-953-344-04-03
- (№59) м. Международная, ул. Бели Куна, д. 8, т. 987-50-85
- (№2) м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, т. 8-921-917-89-01
- (№74) м. Московские ворота, ул. Заставская, д. 21, т. 8-952-665-67-95
- (№69) м. Московские ворота, пр. Московский, д. 103, т. 8-952-288-45-06
- (№60) м. Нарвская, Старопетергофский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19) м. Новочеркасская, шоссе Революции, д. 15, т. 8-952-200-28-01
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№12) м. Озерки, ул. Сикейроса, д. 6, т. 8-952-200-28-68 NEW
- (№61) м. Парк Победы, ул. Бассейная, д. 27, т. 8-950-034-54-82
- (№62) м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, т. 924-17-13
- (№6) м. Парнас, ул. Меркурьева, д. 6 (в помещении магазина «Перекресток»), тел.: 8-952-224-83-48 NEW
- (№63) м. Петроградская, пр. Каменноостровский, д. 39, т. 8-952-214-85-87
- (№15) м. Пискаревский, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-952-288-59-80
- (№65) м. Пл. Ленина, пл. Ленина, д. 3, т. 8-981-903-56-35
- (№23) м. Пр. Большевиков, пр. Петиметок, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№24) м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, т. 8-952-200-28-75
- (№25) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, т. 8-952-200-28-99
- (№72) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160 (с 09:00 до 21:00), т. 8-996-773-81-29
- (№26) м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, т. 8-952-200-21-92
- (№73) м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, т. 8-950-046-81-77
- (№75) м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-216-45-64
- (№27) м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 18-20, ТК «Парад», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57 NEW
- (№1) Международного центра чая м. Сенная, наб. р. Фонтанки, д. 91, т. 310-36-98
- (№66) м. Садовая, ул. Декабристов, д. 46, т. 8-952-230-31-39
- (№67) м. Спортивная, Большой пр. П.С., д. 1, т. 232-94-92
- (№28) м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№68) м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14 (с 8:50 до 20:50), т. 8-952-357-67-36
- (№7) м. Черная речка, ул. Савушкина, д. 11, т. 8-952-200-25-43
- (№76) м. Чернышевская, ул. Кирочная, д. 36, т. 8-994-425-64-55
- (№71) м. Электросила, ул. Решетникова, д. 3, т. 988-55-46

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александр Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
2. Великий Новгород, ул. Б. Московская, д. 112, ТЦ «Восточный», секция 11
3. Воеводское, Воеводский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99
4. Выборг, пр. Ленина, д. 28
5. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, к. 1, т. 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
6. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
7. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж
8. Кириши, ул. Романтиков, д. 4, ТЦ «Волхон», прикассовая зона «Пятёрочки»
9. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», т. 8-917-525-49-33
10. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-с с 10.00 до 20.00)
11. Омск, ул. Диванова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
12. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-863-244-10-90
13. Тюмень, ул. Усманова, д. 9, т. 8-982-777-11-50
14. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен», Алтека 49
15. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Алтека 125
16. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, зд. 193, Костанай-Плаза, Алтека 130

Газета «Море чая» № 130 (март, 2024). Рекламное издание.
Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № ТУ78-01982 от 11 ноября 2020 г.
Учредители: ООО «Портвейн дом «ЧайБин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Чудов А. И. Адрес: 196084, г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 91, офис № 412.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Главные редакторы: Бойкова А. С.
Отпечатано в типографии ООО «ТК «Девиз», 190020, Санкт-Петербург, Вл. чед, г. МО «Екатеринбург», наб. Общественного канала, д. 138, к. 1, лит. Б, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.
№ заказа ДВ-678 от 13 февраля 2024 г. Дата выхода в свет: 23.02.2024 г. Тираж: 23 000 экз. Распространяется бесплатно.

CAFÉ Esmeralda®

Кофе произведен и упакован на самой современной в мире фабрике сублимированного кофе Liofilizado в Колумбии под строгим контролем Национальной Федерации производителей кофе Колумбии. Обработка по технологии FREEZE DRIED – быстрая заморозка в вакууме – сохраняет максимум вкуса и аромата, как у молотого кофе. Дополнительно кофейные кристаллы обрабатываются специальным кофейным маслом, что предотвращает их рассыпание. Кофе произведен из зерен 100% колумбийской арабики. Обладает мягким вкусом с восхитительной вишне-фруктовой кислоткой и богатым ароматом.

Национальная Федерация производителей кофе Колумбии была создана в 1927 году как некоммерческая организация для защиты интересов производителей кофе, содействия выходу на мировые рынки и осуществления хозяйственной и социальной политики в кофейнопроизводящих районах Колумбии. Со дня основания и по настоящее время основной целью Федерации является контроль качества производимого и экспортируемого кофе.

Подлинность и качество колумбийского кофе подтверждает треугольный знак «Cafe de Colombia» с изображением знаменитого колумбийца Хуана Вальдеса в широкую шляпу, держащего под узды своего мула. Для получения права размещать треугольный знак на упаковке, продукция должна выдержать 14-уровневый тест на качество. Поэтому его присутствие является гарантией

высокого качества продукции и означает, что кофе был произведен и упакован в Колумбии в соответствии со всеми правилами и требованиями Национальной Федерации.

Особенности выбора.

При покупке сублимированного кофе стоит обратить внимание на упаковку. На ней обязательно должны указываться все необходимые данные о хранении. К тому же, упаковка всегда герметична. При чем такой напиток будет всегда обходиться дороже растворимого, но это объясняется его приятным вкусом, неповторимым ароматом и высоким качеством. Покупка сублимированного кофе – это спасение для людей с низким давлением, которые не имеют возможности варить натуральный кофе в течение дня. В состав кофейного напитка входят те же микрорезультаты, которые есть и в натуральном кофе, поэтому на даче, в дороге или на работе Вы можете побаловать себя чашечкой полезного и вкусного кофе.

Послание пеньке с кофе

Делимся с вами еще одним рецептом, который подойдет для того, чтобы порадовать близких во время Великого поста. Такое печенье также подходит тем, кто придерживается строгой диеты, а если вместо сахара использовать сахарозаменитель, то даже и диабетикам. В то же время выпечка получается вкусной и радует ароматом кофе.

Нам понадобится:

- кофе растворимый сублимированный Эсмеральда – 2 чайные ложки, он есть в магазинах «Море чая»;
- хлопья овсяные – 200 гр., можно заменить овсяной мукой;
- 2 столовые ложки какао-порошка;
- 100 гр. сахара;
- щепотка соли;
- чайная ложка разрыхлителя;
- вода для заваривания кофе – 150 мл;
- растительное масло – 2 столовые ложки.

Приготовление.

Заварим кофе, пока напиток остывает, подготовим сухие ингредиенты, включим духовку, чтобы успела прогреться. Смешаем перемолотые в муку овсяные хлопья с какао, солью, сахаром и разрыхлителем, непрерывно перемешивая, начнем понемногу вводить остывший кофе, после добавим ложку масла. Замесим крутое тесто и дадим ему «отдохнуть» минут 15.

Скатаем из теста колбаску и разделим на небольшие равные кусочки. Из каждого сформируем кофейное зернышко. Противень накроем пергаментом, смажем маслом, и выложим печенье.

Выпекаем 15-20 минут при температуре 180°.



АКЦИИ МАРТА'24

Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая» и на сайте www.morecha.ru. Все нижеупомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК

Музей чая
www.museumtea.ru



При одновременной покупке чая Шери, Кволити на 990 руб. – пачка чая Шери, натуральный зеленый, 100 пак., 200 гр. и подставка под чашку в подарок. С 4 по 10 марта дополнительно в подарок сумка.



При одновременной покупке чая Анрайз на сумму 990 руб. – в подарок чай «Анрайз» Вальс весны, зеленый 30 гр. или чай «Анрайз» Страна чудес, черный 30 гр.

Все материалы, опубликованные в газете, защищены авторским правом. Главный редактор газеты Анна Бойкова.