



Заваривание в апельсине

Очень хорошо для долгого заваривания подходит свежий весенний высокогорный чай Дарджилинг. Он разительно отличается от летнего равнинного Ассам и даже от Дарджилинга летнего сбора. В букете его вкуса сладость сухофруктов и терпкость горных трав, а цвет настоя светлый, как шампанское. Недаром Дарджилинг называют шампанским среди индийских чаев. Чтобы приготовить и максимально раскрыть вкусоароматические свойства этого великолепного чая, предлагаем заварить его методом холодного заваривания, а чтобы придать еще больше сходства с игристым напитком, воду возьмем газированную. Для получения освежающего напитка необходимо просто поместить нужное количество сухого листа в емкость с газированной водой, плотно закрыть крышку и оставить на ночь в холодильнике. Утром достаём готовый напиток и наслаждаемся игрой вкусов и шипением пузырьков.

Апельсин (или мандарин) необходимо тщательно вымыть и вытереть. Разрежьте его пополам и ложкой удалите мякоть (не выбрасывайте, она нам еще пригодится). Чтобы превратить апельсин в чайное сито, продавите отверстия в кожуре при помощи зубочистки. Далее установите апельсиновое сито прямо на чашку или небольшую чашечку, насыпав в сито сухой чай и будучи проливает через него воду. Если вы завариваете черный чай, то вода будет течь быстрее, а если зеленый, белый или улун, то температура воды должна быть около 80° С. Лейте воду не торопясь. А чай будет проходить через дырочки медленно, потребуются доливать воду порциями по мере стечения чая в сосуд. За это время чай насытится цитрусовым оттенком, который прекрасно сочетается со многими видами чая. Для более насыщенного апельсинового вкуса в чай можно добавить апельсиновое мякоть или полученный из нее сок.

Матча – зеленый порошковый чай, история которого уходит ко рьяни в VIII век. Напиток, получаемый из чай, концентрированный и питательный и имеет цвет зеленого минерала жадеита. Для приготовления порошкового чая собирают нежные мягкие гибкие листья. Кусты, с которых собирают сырье для матча, заготавливают перед сбором урожая. Это замедляет рост листьев, придавая им более темный цвет и обогащает лист аминокислотами, которые делают вкус ча слаще. Для того чтобы сырье имело равномерный помол, листья сушат, далее из них удаляются прожилки. Матча популярен среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На его основе создают различные напитки, добавляют в десерты. Чайный порошок обладает ярким интересным вкусом, пропитки с его добавлением выглядят необычайно красиво.

Но матч завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам. Вещества, содержащиеся в зеленом чае, тормозят процессы старения, помогают снижать уровень холестерина, улучшают мыслительные процессы, помогают бороться со стрессом и являются источником пищевых волокон.

Очень популярна матча с молоком – матча латте. Молоко смягчает вкус и придает напитку сладости и нежность. Часто используют растительное молоко, отличную альтернативу животному продуктам, не содержащую лактозу и холестерин. Оно легко усваивается, подходит для вегетарианцев и людей с непереносимостью молочного белка. Разные виды напитка имеют свои уникальные преимущества и неповторимый вкус. Кокосовое, миндальное, банановое молоко в сочетании с матчей они раскрывают по-своему. Выберите свою любимую и латте и получайте пользу со вкусом.

Чтобы освежиться в летнюю жару, предлагаем рецепт холодного чая с мягким вкусом, нежным ароматом и клубничным послевкусием. В таком напитке, в отличие от чая, заваренного горячей водой, на 30-40% меньше кофеина, а во вкусе нет терпкости. Холодный чай отлично утоляет жажду и помогает взбодриться.

Для приготовления холодного чая Люй Ча с клубникой нам понадобится: Люй Ча «Ча Бао» – 2 грамма; 500 мл холодной воды; 100 граммов свежей клубники.

Мы выбрали классический зеленый китайский чай (Люю ча переводится с китайского как

«зеленый чай»), а вы можете взять любой зеленый китайский чай по вашему вкусу. В «Море чая» огромный ассортимент зеленых чаев из Китая, в том числе нового весеннего урожая этого года.

Приготовление: чайный лист слегка ополоснем прохладной водой, поместим в стеклянную бутылку или кувшин с крышкой. Зальем чай холодной водой, уберем в холодильник на 8 часов или оставим при комнатной температуре на 4 часа. Процедим настой. Ягоду помоем, удалим плодоножку, разрежем на дольки или пластинки. Добавим клубнику в напиток, дадим еще немного настояться. **Приятного чаепития!**



ЧТО В СОСТАВЕ ЧАЯ?

О пользе чая для здоровья начали говорить с незапамятных времен. Китайский текст, датированный примерно 250 годом до нашей эры, рекомендует настой из чайных листьев для лечения воспалений и различных заболеваний. С тех пор, век за веком, авторитетные специалисты в области медицины воспевают чай как исключительно полезный напиток и называли его «лекарством от тьмы» (или иногда «от 100 болезней»). Да и первая партия чая, попавшая в Россию в 1638 году, была отправлена на хранение в аптекарский огород.

Состав чая, способствующий укреплению здоровья

Химический анализ чая показывает, что в нем содержится около 300 различных химических веществ. Сочетание их в чае уникально, и оно сделало чай главным напитком на земле. Рассмотрим состав этих веществ. Около половины из них являются водорастворимыми и раскрываются в настое при 5-минутном заваривании.

Чайные фенолы или антиоксиданты

Важнейшими компонентами чайного настоя являются фенолы – танины и катехины. Они определяют терпкость, аромат чая и его биологическую ценность. Наиболее богаты фенолами почка, первый и второй чайные листики.

Белый и зеленый свежий чай наиболее богаты катехинами, которые обладают следующими свойствами: антимикробным, адаптогенным, стимулирующим, мочегонным, Р-витаминным (укрепляют кровеносные сосуды), кровоостанавливающим, противораковым. По мере старения чая катехины теряют свойства. Поэтому зеленый чай наиболее полезен в первый год после сбора урожая. Катехины разрушаются крутым кипятком. Поэтому зеленые и белые чаи рекомендуются заваривать слегка охлажденным кипятком – до 65-85°.

В черном чае преобладают танины. Они обладают дубильным эффектом и свойствами: кровоостанавливающим, ранозаживляющим, вяжущим, противовоспалительным, бактерицидным, а также улучшают пищеварение. Танины хорошо растворяются только в горячей воде. Именно поэтому черный чай мы завариваем кипятком, близким к 100°. Танины более стойки ко времени, и черный чай может храниться годами.

Кофеин и гуанин

Бодрящее действие чаши высококачественного чая продолжается почти шесть часов и плавно сходит на нет. Именно алкалоид кофеин оказывает тонизирующее действие. Кофеин содержится в чае в связанном с танинами виде и называется теин, или таннат кофеина. Теин возбуждает центральную нервную систему, повышает работоспособность, усиливает общую физическую и умственную активность. В целом действует значительно мягче, чем чистый кофеин или кофе. Содержание кофеина в чашке регулируют выбором сорта чая и его количеством. Людям с повышенной возбудимостью или страдающим от высокого давления нужно быть предельно осторожными.



В заварке, которая долго стояла или подвергалась кипячению, появляется другой алкалоид – гуанин, который оказывает на нервную систему опьяняющее действие (чифир). Китайцы не зря утверждают, что перестоявший чай подобен яду.

Витамины в чае

В чае содержатся многие витамины, но несомненными лидерами являются С, Р (и РР) и витамины группы В. Витамин С в свежем чайном листе содержится в 4 раза больше, чем в соке лимона или апельсина. В среднем в зеленом чае витамина С в два раза больше, чем в черном. Причем под действием кипятка витамин С не разрушается, так как находится в соединении с танинами.

Витамин Р (рутин) обладает антисклеротическим действием и укрепляет стенки сосудов и капилляров. Витамин РР – обладает противоаллергическим действием. Витамины группы В очень хорошо сохраняются в чае на всех этапах его изготовления. Это тем более важно, что человеческий организм не накапливает запас этих витаминов и постоянно нуждается в его пополнении. Витамины группы В отвечают за состояние покровных тканей (кожи и волос), необходимы для нормальной работы печени и желез внутренней секреции, крайне важны для функционирования нервной системы (особенно в экстремальных условиях), предохраняя ее от истощения.

Эфирные масла

Их в чае вроде бы очень мало, но роль их огромна: эфирные масла придают чаю уникальный, так любимый нами, аромат. Сейчас насчитывают более 30 эфирных масел чая. Эфирные масла в воде не растворяются, но при взбалтывании с водой (именно поэтому при правильном заваривании надо помешивать заварку!) придают ей запах и вкус. На поверхности остывшей заварки, содержащей большое количество эфирных масел, как правило, образуется радужная пленка и пенка. Это показатель высокого качества чая. Кроме того, эфирные масла чая весьма полезны, так как обладают сильной антибактериальной и противовоспалительной активностью.

При длительном хранении и контакте с воздухом эфирные масла теряют свои свойства. Именно поэтому чай нельзя месяцами хранить после вскрытия пачки и не закрывать ее очень тщательно. При перегреве эфирные масла также разрушаются, поэтому заварку нельзя кипятить. И эфирные масла теряются при перефасовке чая на чайных фабриках спустя более месяца после сбора урожая. Поэтому чай, упакованный в пачки в странах произрастания, более ароматный.

У чая много и других полезных свойств. Он помогает сохранять калиевый баланс, необходимый для сердца, уменьшает разрушение зубов и воспаление десен благодаря фтору, оказывает комплексное оздоравливающее воздействие на внутренние органы, занимающиеся обменом веществ. Общеизвестно, что приложенные к глазам заваренные и выжатые чайные пакетики снимают усталость и воспаление глаз, например при попадании пыли.

Александр Чудок

Капкейки с бергамотом

Хотим поделиться с вами рецептом пирожных со вкусом любимого многими чая Эрл Грей. Приготовим ароматные капкейки с бергамотом.

Для этого нам понадобится:

- Чай Эрл Грей «Голден Типс» – 7 граммов;
- 60 г сливок жирностью 20%;
- 2 яйца;
- 130 г сахара;
- 40 г сливочного масла;
- 100-120 г муки;
- 1 чайная ложка разрыхлителя, щепотка соли.

Для крема:

- сливки для взбивания – 150 г;
- маскарпоне – 150 г;
- сахарная пудра – 50 г.

Приготовление:

В сотейник со сливками и маслом добавим чай. Поставим на медленный огонь, доведем до первых признаков кипения. Снимем с огня, дадим смеси настояться. Тем временем взобьем яйца с сахаром, постепенно добавив к ним муку с солью и разрыхлителем. Процедим сливочно-чайную смесь, добавим ее в тесто, хорошо перемешаем. Распределим тесто по подготовленным формочкам. Из этого количества должно получиться 6-8 капкейков. Поставим в разогретую до 180°C духовку на 20-25 минут.

Приготовим крем. Взобьем сливки с сахарной пудрой до мягких пиков. Добавим сыр и пробьем крем на медленных оборотах до полного смешивания. С помощью кондитерского мешка с зубчатой насадкой отсадим шапочки из крема на остывшие капкейки. Перед подачей можно посыпать цедрой и украсить дольками лайма.

Приятного чаепития!



Новинка
Молочный
шоколад
с Экстра
Бергамотом

МОРЕ ЧАЯ
МОЛОЧНЫЙ
ШОКОЛАД
с бергамотом

МОРЕЧАЙНЫЕ
РЕЦЕПТЫ



КАКОЙ ЧАЙ ПИЛ ПУШКИН?



*«Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал...»
Вечерний чай у Лариных
(Глава 3, XXXI)*

Чайные традиции родины саксонского фарфора

Давайте представим чайную посуду тех времен. Конечно, это фарфор знаменитых заводов Российской империи таких, как Императорский фарфоровый завод, завод Гарднера (Вербилки), завод Корниловых. Посуду для чаепития всех этих предприятий можно увидеть в нашем музее. Но если представить чаепитие в дворянской семье, сцена которого описывалась в романе Александра Сергеевича, то с большой долей вероятности речь шла о фарфоре европейских марок. И самой престижной из них в дворянских кругах считалась эмблема саксонской мануфактуры Мейсен (Meissen).

Фарфоровая посуда из города Мейсен была популярна не только среди высокопоставленных особ Европы, ее заказывали для себя богатейшие семьи России: Екатерина II, графы Строгановы, князья Юсуповы. Один из самых престижных логотипов среди поклонников изысканной роскоши – эмблема саксонского фарфора Мейсен (Meissen). Товарный знак с трехсотлетней историей – скрещенные синие мечи – наносился вручную на каждое изделие кобальтовой краской под глазурью с 1722 года.

Название произошло от саксонского города Мейсена, где впервые в Европе стал производиться фарфор. Основано предприятие в 1710 году, вскоре после открытия секрета изготовления твердого фарфора в Саксонии алхимиком Иоганном Фридрихом Бёттгером и ученым Эренфридом Вальтер фон Чирнхаузом.

В Европе мейсенский фарфор сразу приобрел популярность и даже стал предметом культа. Шедевры фарфоровой мануфактуры хранятся в коллекциях известных музеев мира, в том числе в Эрмитаже. В конце XVIII века мейсенский фарфор пользовался огромным спросом в России, для производства изделий на экспорт в Российскую империю на мануфактуре были введены специальные дин.

В музее «Море чая» хранится чашка знаменитой мануфактуры. Фамильную реликвию принесла в дар гостю музея Дютель Нина Саверьева. Изящная чашечка необычной формы с ажурными краями украшена деколью и ручной росписью. Время оставило свои отпечатки на тонком фарфоре – на золоченой ручке виднеется маленькая трещина, трещинка и на самой кружке. Но яркие краски не потускнели и радуют глаз. На желтом фоне, на весь день создававшим приподнятое настроение во время утреннего чаепития, среди цветочного сада порхают бабочки, на ветвях цветущих деревьев сидят птицы... А на дне чашечки сюрприз – маленький цветочек, который можно было увидеть, когда напиток выпит до дна.

Сегодня, как и 300 лет назад, весь мейсенский фарфор создается вручную. Краски для росписи смешивают в соответствии с рецептом, которому уже несколько сотен лет. Интересно, какой чай пили на родине саксонского фарфора?

4 апреля 1833 года вышло в свет первое полное издание романа Пушкина «Евгений Онегин». Впервые все 8 глав были собраны в одном томе. До 1833 года главы знаменитого романа в стихах публиковались отдельно, по мере написания. Весь пятитысячный тираж книги, над которой автор трудился более 7 лет, разошелся всего за неделю, это стало значительным событием в русской литературе.

Однако вернемся к чаю, дорогому, но популярному напитку той эпохи. Чаепитие создавало структуру дня, описывая ритуал, автор мог таким образом указать нам на время суток. А обратив внимание на то, какой именно чай пьет тот или иной герой, можно было судить не только о его привычках, но и его статусе, уровне достатка. В первой половине XIX века чай был доступен, как правило, зажиточным слоям населения.

Чаепитие во времена Пушкина было особым ритуалом, олицетворяющим уют домашнего очага. За отдельным столом, покрытым белой скатертью, хозяйка дома разливала чай по фарфоровым чашкам. Как описывается в сцене чаепития у Лариных, напиток заваривали в китайском чайнике, который водружали на кипящий самовар. Рядом с самоваром обязательно была полоскательница и сахарница. Чай в те времена пили вприкуску с пряниками, пирожками, медом, вареньем и пастилой. В романе его подают со сливками.

Какой чай пил Евгений Онегин? Прямых указаний на то, какой именно чай пьет главный герой, нет, но в сценах разливают китайский черный (красный) чай. В пятой главе романа в сцене на балу упоминается чай с ромом, распространенный напиток в дворянском обществе. Возможно, его и пил Онегин. Тем более что сам поэт предпочитал именно этот напиток.

МУЗЕЙ ЧАЯ наб. реки Фонтанки, 91

В Германии, как и в России, чай, привозимый из Китая, сначала воспринимался как лекарство, после получил распространение в высшем обществе и стал символом светского общения. Первыми напиток попробовали жители Восточного Фрейсланда. Когда чай стали возить не только из Поднебесной, а появились более доступные варианты, у жителей региона в почете была крепкая смесь из ассамского и яванского сырья, терпкую заварку часто разбавляли ромом. Кстати, так делали и в Российской империи времен Пушкина. На дно чашки клали кусочек сахара (вспомните наш чай внакладку) и аккуратно, стараясь не перемешивать, добавляли сливки. Зародившаяся в Германии XVIII века традиция оказалась настолько сильной, что и сейчас Остфрисланд считается регионом с очень высоким (выше, чем в Великобритании) потреблением чая, здесь по сей день сильна чайная традиция.

Сама же Саксония в XVIII – XIX веках считалась «кофейной страной», однако статус родины европейского фарфора превратил чаепитие для жителей региона в настоящую церемонию, где главную роль играл, конечно, изысканный фарфор мануфактуры Мейсен. Чай здесь подавали в тонкостенной посуде, украшенной цветочными мотивами или сюжетами в жанре шинуазри. Как и в дореволюционной России, напиток разливали хозяйка дома. Чай, подобно драгоценности, хранился в шкатулке с ключиком. Похожие емкости для чая, а именно шкатулку фирмы Блинникова, можно увидеть в нашем музее на набережной реки Фонтанки, 91.

На фото: чашка мануфактуры Мейсен и шкатулка для чая фирмы Блинникова из коллекции нашего музея. Приглашаем вас в музей «Море чая» на наб. реки Фонтанки, 91. Здесь можно увидеть чайные экспонаты пушкинской эпохи и погрузиться в атмосферу чаепития из знаменитого романа.

Лхаце Канри, чайный эксперт Моря чая

Экскурсии
каждую
субботу
и воскресенье
в 13:00 и 15:00

Друзья, в нашем музее представлены 1000 экспонатов XIX-XX веков и инсталляции, рассказывающие об истории чая в России и главных чайных странах мира, о культуре чаепития и чайных аксессуарах различных периодов.

Адреса магазинов

Интернет-магазин «Море чая» — www.morechamag.ru

Режим работы магазинов может меняться.

Уточняйте информацию на сайте www.morecha.ru

- (№3) м. Академическая, пр. Гражданский, д. 80/1, т. 8-952-200-23-42
- (№71) м. Балтийская, наб. Обводного канала, д. 118, к. 7 (Пипермаркет «Лента»), т. 8-952-288-55-46
- (№84) м. Беговая, ул. Савушкина, 129 (выход с Туристской ул.), т. 8-952-200-21-69 **Режим работы: 9.00-21.00**
- (№50) м. Василеостровская, 6-я линия В.О., д. 25, т. 8-900-623-63-00
- (№5) м. Владимирская, ул. Большая Московская, д. 8/2, т. 8-952-200-23-21
- (№9) м. Гражданский пр., пр. Гражданский, д. 114/1, т. 8-952-200-27-21
- (№12) м. Гражданский пр. пр. Маршала, 12, корп. 1, ТЦ «Охтинский бульвар», т. 8-901-398-85-86
- (№30) м. Гражданский пр., пр. Светлановский, д. 109, к. 1, т. 8-904-338-96-43
- (№10) м. Девяткино, Бульвар Менделеева, д. 10, т. 8-952-200-21-83
- (№11) м. Девяткино, Привокзальная пл., д. 5А, к. 3, т. 8-952-201-10-86
- (№13) м. Дыбенко ул., ул. Дыбенко, д. 22 к. 1, т. 8-952-200-21-89 **Режим работы: 10.00-21.00**
- (№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. Конендантийский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, т. 8-929-102-67-14
- (№16) м. Купчино, ул. Ярославская, д. 6, т. 8-952-200-21-33 **Режим работы: 9.00-21.00**
- (№17) м. Ладоская, пр. Наставников, д. 31, к. 1, т. 8-952-200-25-65
- (№54) м. Ленинский пр., Бульвар Новаторов, д. 10, т. 8-953-342-86-22
- (№55) м. Ленинский пр., Ленинский пр., д. 93, к. 1, т. 8-953-358-48-66
- (№18) м. Лесная, пр. Лесной, д. 61/3 (вход с ул. Парголовская), т. 8-952-200-21-79
- (№57) м. Ломоносовская, ул. Ивановская, д. 20, т. 8-963-308-32-50
- (№59) м. Междунородная, ул. Бели Куна, д. 8, т. 8-965-051-77-90
- (№2) м. Московская, ул. Алтайская, д. 14, т. 8-921-917-89-01
- (№63) м. Московская, пр. Космонавтов, д. 45 (Окей), т. 8-952-214-85-87. **Режим работы: 10.00-22.00 NEW**
- (№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, Среднеохтинский пр., 23, т. 8-952-200-28-01 **Режим работы: 9.00-21.00 NEW**
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркаский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№61) м. Парк Победы, ул. Басейная, д. 27, т. 8-950-034-54-82
- (№62) м. Парк Победы, ул. Фрунзе, д. 21, т. 924-17-13
- (№15) м. Пioneрская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Па. Востанная, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-904-555-79-65
- (№65) м. Па. Ленина, ул. Комсомола, д. 35 **NEW**
- (№29) м. Па. Мужества, пр. Тореза, д. 9, т. 8-992-169-81-20 **NEW**
- (№23) м. Пр. Большевик, пр. Патриоток, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№56) м. Пр. Ветеранов, ул. Адмирала Трибуца, д. 8, т. 8-964-348-77-05 **NEW**
- (№24) м. Пр. Ветеранов, ул. Лени Голикова, д. 53, т. 8-952-200-28-75
- (№25) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 101, ТЦ «Ульянка», т. 8-952-200-28-99
- (№72) м. Пр. Ветеранов, пр. Ветеранов, д. 160, т. 8-966-779-81-29, график работы с 9:00 до 20:45
- (№26) м. Пр. Просвещения, пр. Просвещения, д. 32, к. 1, т. 8-952-200-21-92
- (№53) м. Пр. Славы, ул. Димитрова, д. 20, т. 8-996-788-43-39
- (№73) м. Приморская, ул. Наличная, д. 49, т. 8-950-046-81-77
- (№75) м. Пушкинская / м. Звенигородская, ул. Марата, д. 86, т. 8-952-368-34-31
- (№27) м. Рыбацкое, ул. Прибрежная, д. 18-20, ТК «Парада», 1 этаж, т. 8-952-200-29-57
- (№1) Международный центр 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. 3, т. 232-94-92
- (№28) м. Технологический институт, ул. 1-я Красноармейская, д. 8/10, т. 8-952-200-22-56
- (№58) м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, т. 8-966-761-19-77
- (№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

Регионы:

1. Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, д. 18, ТЦ «Славянская Ярмарка», секция 7
2. Вологодск, Вологодский пр., д. 66, т. 8-911-733-33-99
3. Гатчина, пр. 25 Октября, д. 42 **NEW**
4. Зеленоградск (Калининградская обл.), ул. Большая Окружная, д. 25, к. 1, т. 8-922-250-85-01, 8-952-058-51-12
5. Кингисепп, Большая Советская, д. 30, т. 8-904-618-04-30
6. Кириши, пр. Героев, д. 33, ТРК «Кириши Плаза», 1 этаж, т. 8-921-919-90-49
7. Кириши, ул. Романчиков, д. 4, ТЦ «Волхов», прилегающая зона «Пятерочки»
8. Москва, Волгоградский пр., д. 177, стр. 1, ТЦ «Волгоградский», т. 8-977-256-95-36
9. Омск, ул. 70 лет Октября, д. 5 («Зеленый рынок»), т. 8-381-229-41-45 (пн-вс с 10.00 до 20.00)
10. Омск, ул. Динамо, д. 12, т. 8-381-229-41-45
11. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-918-500-11-77
12. Тюмень, ул. Усевича, д. 9, т. 8-982-777-11-50
13. Казахстан, г. Астана, пр. Достык, д. 9, ТРЦ «Керуен», Аптека 49
14. Казахстан, г. Астана, пр. Кабанбай Батыра, 21 ТРЦ «Азия парк», Аптека 125
15. Казахстан, г. Костанай, ул. Гагарина, д. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» № 146 (июль, 2026). Рекламное издание. Зарегистрировано в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Северо-Западному федеральному округу. Свидетельство: ПИ № 778-01982 от 11 ноября 2020 г.

Издатель: ООО «Портальный дом «Юбис». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А, 4-й этаж. ИТЦ «Чай» А.И. Адрес: 190006, г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 91, офис № 412.

Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.

Главный редактор: Елизавета А.С.

Отпечатано в типографии ООО «ТК «Дельта», 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Батуми-проспект, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, лит. В, пом. 4-Н-6, часть, пом. 311-часть.

№ заказа ДБ-0399/146 от 09.06.26. Дата выхода в свет: 29.06.2026 г. Тираж: 22 000 экз. Распространяется бесплатно.

Мероприятия в Музее чая в июле 2026

3 июля
19:00

БЕЛЫЙ ЧАЙ. БЕЛЫЕ НОЧИ.

Мастер-класс
по приготовлению
китайского белого чая
разных видов.

800₽

5 июля
18:00

**ГЛЮКОФОН
И ДРУГИЕ ЧУДЕСА!**
Музыкальное событие
в Музее чая:
ароматный улун
под нежные мелодии
глюкофона.

900₽

10 июля
19:00

**КОЛД БРЮ:
НАПИТКИ
В ЛЕТНИЕ ДНИ**
Мастер-класс по
приготовлению
холодного чая
и не только.

800₽

17 июля
19:00

ОСВЕЖАЮЩИЙ МАТЕ

Мастер-класс по
приготовлению мате -
необычного напитка
из далекой Аргентины.

800₽



Наб. реки Фонтанки, 91



+7(911) 086 86 60

+7(812) 310 36 98

19 июля
18:00

ВОЛШЕБНЫЙ СИТАР

Музыкальное событие
в Музее чая:
ароматный чай из Индии
под мелодии древнего
индийского ситара.

900₽

23 июля
19:00

ФИГУРЫ НА ЧАЙНОЙ ДОСКЕ

Мастер-класс
по проведению
китайской чайной
церемонии.

800₽

24 июля
19:00

ВАРКА ЧАЯ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

Мастер-класс
по приготовлению
китайского чая
необычными
способами.

800₽

31 июля
19:00

ЛЕГЕНДЫ И МИФЫ УЛУНОВ У И ШАНЬ

Мастер-класс
по приготовлению
китайских тёмных
улунов.

800₽

***Для посещения мероприятий предварительная запись обязательна**

АКЦИЯ ИЮЛЬ 2026

При покупке любого чая «Маброк» на 999 руб. – чай
Избранное из Моря чая «Солнечные фрукты» в подарок!



Внутри знаменитый купаж
Маброк «Ялла ночь»



Настоящий цейлонский чай, выращен
и упакован на Шри-Ланке

**Становитесь пользователями UDS
и получайте выгоду с этим и другими
сертификатами!**

Интернет-магазин
www.morechamag.ru

Море чая
группа ВК

Музей чая
www.museumtea.ru



Все подробности об акциях, упомянутых в газете «Море чая», узнавайте у продавцов магазинов «Море чая». Все упомянутые акции проводятся во всех магазинах «Море чая» в Санкт-Петербурге. О проведении акций в магазинах в вашем городе уточняйте у продавцов.

**СЕРТИФИКАТ UDS
каждый месяц**

Сеть магазинов «Море чая» рада знакомить вас с чаем премиального качества и дарит всем зарегистрированным пользователям приложения UDS «Море чая» электронные сертификаты, которыми Вы сможете однократно воспользоваться в указанный на сертификате период в любом магазине сети «Море чая» в Санкт-Петербурге и приобрести чай указанной торговой марки со скидкой до 20% от цены чая в чеке в пределах суммы сертификата.

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