МОРЕ ЧАЯ
МАГАЗИНЫ ЦЕНИТЕЛЕЙ ЧАЯ С 1995 ГОДА
Рекламное издание
Где чай вырос, там и упакован
www.morecha.ru
Выпуск № 147 (август, 2026)

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ



# МОЛОДО-ЗЕЛЕНО.

## ЗЕЛЕНЫЙ, БЕЛЫЙ И БИРЮЗОВЫЙ ЧАЙ: ПОЛЬЗА, ВКУС И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



*Известно, что из листьев одного чайного куста можно получить чай разных сортов. Секрет заключается в способе обработки чайных листьев и в степени их ферментации. При производстве зеленого чая весь процесс направлен на то, чтобы не допустить ферментацию. Зеленый чай уже на первых этапах подвергают высокотемпературной сушке, поэтому чайный лист сохраняет свой цвет, оставаясь зеленым, и максимум пользы, заложенной в нем природой.*

### Цейлонский зеленый

Словосочетание «Цейлонский чай» обычно ассоциируется с качественным черным чаем, приготовленным традиционным методом. Зеленый цейлонский чай менее известен и популярен, чем черный цейлонский. Тем не менее Шри-Ланка экспортирует около 3000 тонн зеленого чая в год. И хотя это всего лишь одна сотая доля цейлонского черного чая, идущего на экспорт, у зеленого чая из Цейлона есть свои любители. Ланкийская индустрия зеленого чая, хотя и молодая по сравнению с некоторыми другими чаепроизводящими странами, быстро развивается и растет, так как продукция привлекает все больше поклонников среди ценителей чая по всему миру. Цейлонский зеленый чай не похож на китайский, привычной нежности и сладости китайских зеленых чаев в нем мало. У зеленого чая, произведенного на Шри-Ланке, особенный вкус с выраженной терпкостью и копченными нотами. В настоящее время основными экспортными рынками зеленого цейлонского чая являются Ближний Восток и страны бывшего Советского Союза, хотя продажи также растут в Европе, Северной Америке и Восточной Азии. Замечено, что пристрастие к зеленому чаю стремительно распространяется и внутри Шри-Ланки.

### Китайский зеленый

В Китае сотни сортов зеленого чая. И для каждого – своя технология изготовления. В российской классической классификации существует всего два вида чая по степени ферментации: зеленый и черный. Но в Китае более широкая и тщательная классификация. То, что в России назвали бы зеленым чаем, в Китае подразделяется на чай следующих «цветов»:

**Белый чай (бай ча).** Наименее обработанные сорта. Производится только сушка и сортировка. Ферментация практически отсутствует. Это самый нежный чай. Типичный представитель – Байхао Иньчжень. У некоторых видов белого чая, например, Баймудань (Белый пион), из-за длительной просушки на солнце небольшая ферментация все-таки происходит.

**Зеленый чай (люй ча).** Все виды обработки этого чая – завяливание, скручивание и прожаривание – проходят так, чтобы не допустить процесса ферментации. Известные сорта – Лунцзин, Билочунь, Маофэн. Считается, что у самых нежных зеленых сортов чая 0% ферментации. Но у других сортов при скручивании процесс ферментации все-таки запускается. На глаз степень ферментации можно определить по наличию небольшого потемнения сухих чаинок или почек от первоначального светло-зеленого цвета.

**Бирюзовый чай (цин ча)** – полуферментированный. Другое название – улун. Степень ферментации от 30 до 70%. Производители всеми силами пытаются сохранить свои секреты. Любопытствующим гостям показывают и рассказывают далеко не все и не всегда правду. Во многих случаях, особенно при изготовлении коллекционных чаев, используется и ручной труд по старинной технологии, и различное старинное оборудование, и старинные приемы производства. Цена чая с одним и тем же названием в зависимости от качества может отличаться на рынке Китая в сотни раз. Во многих случаях отличить это может только специалист и только после тщательного тестирования. Мы, получая коллекционные дорогие китайские чаи, оцениваем их уровень с помощью чайных мастеров и только потом выставляем им справедливую цену. Из всего многообразия особенно выделяются так называемые «Знаменитые чаи», которые имеют достаточную историческую известность, характерную внешнюю форму, отличительный цвет, аромат, вкус и качество. Несколько десятилетий тому назад китайцы начали ежегодно определять первую десятку. Среди них Си Ху Лун Цзин, Дун Тин Би Ло Чунь, Хуан Шань Маофэн, Тайпин Хоу Куй, Синьянь Маоцзянь.

### Японский зеленый

**Матча (маття)** – японский порошковый чай. Кусты, с которых собирают сырье для матчи, затеняют перед сбором урожая. Это замедляет рост листьев, придает им более темный цвет и обогащает лист аминокислотами, которые делают вкус чая слаще. Для приготовления порошкового чая собирают нежные, мягкие, гибкие листья. Их сушат в тени, избегая попадания прямых лучей солнца, что позволяет листьям сохранить свежий зеленый цвет. Для того чтобы сырье имело равномерный помол, листья сортируют, далее из них удаляются прожилки. Таким образом получается **тэнча** – сырье для матча, которое перемалывают специальными каменными жерновами.

Матча популярен среди людей, ведущих здоровый образ жизни. На его основе создают различные напитки, добавляют в десерты, сладости и даже в лапшу. Чайный порошок обладает ярким интересным вкусом, продукты с его добавлением выглядят жизнерадостно и необычно красиво. Но матча завоевывает поклонников не только благодаря своим привлекательным внешним характеристикам. В первую очередь, зеленый чай помогает в борьбе со свободными радикалами, образующимися в нашем организме в неидеальных городских условиях жизни. А антиоксиданты зеленого чая снижают их наличие за счет особого катехина – галлата эпигаллокатехина. По сравнению с остальными видами зеленого чая, в настое матча этого катехина, по некоторым данным, больше во много раз. Вещества, содержащиеся в зеленом чае, тормозят процессы старения, предупреждают заболевания сердца, снижая уровень холестерина, улучшают мыслительные процессы, помогают бороться со стрессом и являются источником пищевых волокон. Напиток из матча принято готовить в традиционной керамической чаше большого объема. Порошок просеивают через сито, чтобы избежать образования комков, помещают в чашу и заливают водой температурой около 80°. Смесь взбивают бамбуковым венчиком до образования пены. Количественное соотношение порошка и воды варьируется в зависимости от желаемой крепости. Для крепкого чая берут 4 грамма чая и 50 мл воды, для слабого – 2 грамма порошка на 70 мл воды.

### Зеленый торт с матчей

Предлагаем идею интересного десерта из блинов. В тесто добавим немного японского порошкового чая матча. Он придаст лакомству тонкий изысканный вкус и необычный цвет.

**Для приготовления нам понадобится:**

- матча – 2,5 чайные ложки;
- 2 стакана пшеничной муки;
- 2 столовые ложки растительного масла + еще немного для жарки;
- 3 яйца;
- 2,5 стакана молока;
- 3 столовые ложки сахара;
- соль по вкусу;
- упаковка (500 гр) маскарпоне или творожного сыра;
- 250 гр сгущенного молока.

**Приготовление.** Сначала испечем блины. Для этого хорошо подойдет сковородка диаметром 16 см, тогда у торта будет примерно 30 слоев. Замесим тесто. Просеем муку вместе с 2 чайными ложками чая матча (если чая взять больше, лакомство будет горчить). Яйца начнем взбивать вместе с сахаром и солью, постепенно добавляя муку с матчей и молоко. Когда тесто вымешано до нужной консистенции, добавим масло и еще раз хорошо перемешаем.

Выпекать блины для такого торта нужно только с одной стороны, поэтому огонь не должен быть сильным, чтобы блины остались зелеными и не подгорели. Когда все блины будут готовы, оставим их остывать и займемся кремом. Для этого сыр взобьем вместе со сгущенкой до получения однородной консистенции.



Когда блины остынут, склеим их кремом. Намазывать крем нужно тонким слоем, стараясь не слишком заходить на края. Наш торт в японском стиле, для него характерна скругленная форма. Волнистые краешки блинов создадут дополнительный декоративный эффект. Верхний блин намажем слоем крема и присыпем оставшимся порошком матчи. Поверхность будет выглядеть как бархатная.

Готовому торту нужно постоять несколько часов в холодильнике: так он стабилизируется, блины пропитаются кремом и торт приобретет почти однородную консистенцию. Украсить десерт можно свежей клубникой, сливками или листьями мяты.

**Приятного чаепития!**



# ПАЧКА ЧАЯ ПО ЦЕНЕ КОРОВЫ




*Коммерции советник и чаеторговец К. А. Попов*




*Та самая пачка, проданная за 186 600 рублей в 2026 году*

На дворе стоял май 2026 года. В один из тех дней, когда петербургское небо особенно серо и низко нависает над крышами, на аукционе совершилось событие курьезное: за 186 660 рублей была продана пачка чаю. Не нынешняя картонная упаковка с яркой картинкой, а старая, дореволюционная бумажная с таможенной бандеролью Товарищества «Братья К. и С. Поповы», пахнущая пылью времени и забытыми ароматами Империи.

– Однако! – сказал бы обыватель, почесав затылок. – За эти деньги нынче можно купить добрую лошадь или дойную корову.

А чай этот, надо заметить, был отменный. Фирма братьев Поповых стояла вровень с Перловыми и Высоцкими, имела семь десятков магазинов от Варшавы до Иркутска и пользовалась таким доверием, что подделывать ее этикетки стало национальным промыслом. Одного купца-однофамильца, господина А. Попова за такую дерзость даже сослали в Сибирь, лишив купеческого звания. Говорят, он там пил воду из Ангары и горько плакал о своей загубленной коммерции.

В начале прошлого века половина фунта (200 гр) поповского чая №5 стоила 1 рубль. Казалось бы, пустяк. Но, если вспомнить, что жалованье горничной составляло тогда три рубля (плюс хозяйские щи и крыша над головой), то становится понятным, почему чайницы запирались на ключик, как несгораемый шкаф. Рубль-то не тот стал. Умножьте царский целковый на тысячу – получите цену современную. Средняя же зарплата тянула рублей на восемьдесят. Деньги немалые, но ведь и жизнь дорожала: дрова, свечи, взятки околоточному…

Ходит по Руси анекдот, будто корова при царе-батюшке стоила три рубля. Газетчики наши провели расследование и выяснили: враки все это. Дойная буренка-красавица шла рублей по шестьдесят. То есть одна животина равнялась 30 фунтам хорошего чая. Цены были логичны, корова – не фунт чая. Но прошли годы, минуло столетие с четвертью, и история выкинула коленце. Теперь старая бумажная упаковка с чаем стоит дороже чистопородной холмогорки. Жизнь вывернулась наизнанку, словно старый тулуп.

Основателя фирмы звали Константин Абрамович Попов. Родился он в 1814 году под Костромой, в посаде Большие Соли. Семья жила бедно, так что уже в одиннадцать лет мальчик пошел «в люди», прислуживать в трактирах. Судьба его напоминала судьбу чеховского Ваньки Жукова, только без писем «на деревню дедушке».

Тринадцати лет от роду попал Костя в Петербург. По ночам, пока господа спали, он грыз арифметику и читал историю Карамзина при свете сальной свечки. Хозяин приметил усердие мальчика. Когда в 1830 году решил открыть торговлю китайским чаем, взял шестнадцатилетнего Попова с собой.

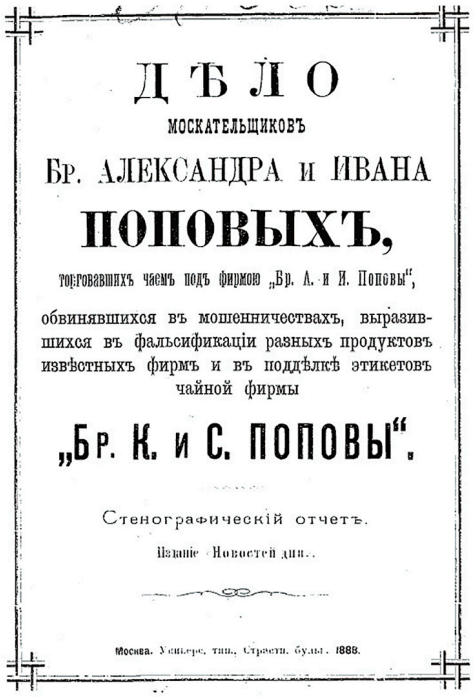
Через два года юноша знал толк в чае лучше иного китайца. Он научился смотреть покупателю прямо в глаза, говорить бархатным голосом и внушать доверие одним своим видом. Купец Пономарев переманил его к себе приказчиком на Караванную улицу. Девять лет прослужил там Попов, копя не столько деньги, сколько репутацию.

И вот, двадцати восьми лет, открыл свой магазин на Невском, 16. Капиталу у него было – кот наплакал, зато имя гремело. К тридцати семи годам выбился в первогильдейские купцы. Умер рано, пятидесяти восьми лет, оставив наследникам дело великое и честное. И они пошли по стопам основателя. К началу XX века фирма держала почти семьдесят лавок, рассылала тюки с чаем почтой во все уголки России – чем вам не современный маркетплейс, только медленнее? Главный магазин их красовался на Невском, в доме 26, близ нынешнего Дома книги.

На рекламных вкладышах сиял государственный герб Российской империи. Фирма стала поставщиком Двора Его Величества, получала медали на выставках, строила школы для бедных, передала огромную коллекцию предметов из чайных стран в московский музей и вообще оставила по себе память самую светлую.

Нынче поглядеть на те самые чайницы да листовки можно в музее чая на Фонтанке, 91. Там пахнет свежим чаем и историей чайного купечества. Все течет и изменяется… И слава, и богатство, и цены. Остаются лишь добрая память и музейные экспонаты, которые можно даже в руках подержать.

***Основатель музея и импортер чая***
***Александр Чудок***


ДѢЛО
МОСКАТЕЛЬЩИКОВЪ
Бр. АЛЕКСАНДРА и ИВАНА
ПОПОВЫХЪ,
торговавшихъ чаемъ подъ фирмою „Бр. А. и И. Поповы",
обвинявшихся въ мошенничествахъ, выразившихся въ фальсификаціи разныхъ продуктовъ извѣстныхъ фирмъ и въ поддѣлкѣ этикетовъ чайной фирмы
„Бр. К. и С. ПОПОВЫ".
Стенографическій отчетъ.
Изданіе «Новостей дня».
Москва. Университ. тип., Страстн. бульв. 1888.




*Шкатулка К. и С. Поповых с ключиком, чтобы запирать дорогой чай от слуг.*




*Магазин №1 К. и С. Поповых на Невском пр., 26. Конец XIX века.*

***Послесловие.*** Магазин Море чая №1 и Музей чая находятся в доме Горсткина по адресу Фонтанка, 91. В этом доме с 1882 года работала чайная лавка, в которой продавался и чай К. и С. Поповых. Как раз на том самом месте сейчас работает и музей. А директором магазина является сейчас Попов Александр Геннадьевич. Может он родственник тех самых К.и С. Поповых? Скорее всего, так и есть, во всяком случае по стилю работы. Поповы торговали самыми лучшими чаями и славились именно качеством по сравнению, например, с одним из лидеров чайной торговли того времени, купцами Высоцкими, которые торговали массовым дешевым чаем для простого люда. Но и наш Попов для своего магазина выбрал такую же стратегию: торговать только лучшим чаем, который «Где вырос, там и упакован». Поэтому и работает под брендом «Море чая» и получает отменный товар из стран производителей: Китая, Шри-Ланки и Индии. А поставляет ему этот чай автор статьи под брендами, на которые у него эксклюзивные права на всю Россию: цейлонские – «Шери», «Кволити», «Маброк», «Птицы Цейлона», «Свежий чай», индийский «Голден Флешь», китайский «Ча Бао» (Чайная драгоценность). И все производители очень гордятся тем, что поставляют чай в «Море чая», и крепко держат качество, а также спонсируют разные акции. Так что этот чай, хотя и поставляется через нас в другие магазины, но в «Море чая» всегда можно купить дешевле благодаря системе лояльности для покупателей, которая поддерживается финансами производителей.







GET&JOY

**Подарочный чай или кофе – это знак внимания, уважения и благодарности людям, которые ежедневно вкладывают свои знания и душу в воспитание нового поколения. Искренние подарки, сделанные с заботой, остаются в памяти надолго.**

***День знаний и День учителя** – особенные праздники для родителей школьников, когда хочется выразить педагогам благодарность за их труд, терпение и заботу. Выбирая подарок учителям, важно найти что-то одновременно красивое, полезное и душевное.*

# ПОДАРОК СО СМЫСЛОМ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ **ОТ GET&JOY**

Цветы быстро вянут, коробки конфет незаметно растворяются в учительской, а сувениры пылятся в шкафу. Решение – это качественный чай или кофе в элегантной, тематически оформленной упаковке.

### Почему этот вариант выигрывает у всех остальных?

Учителя обычно ценят порядок, красоту и уют. Красивая жестяная шкатулка с праздничным или школьным дизайном – уже готовый подарок, не требующий дополнительной упаковки.

Чашка ароматного чая или кофе поможет учителю сделать небольшую паузу, восстановить силы и на несколько минут отвлечься от напряженного рабочего графика.

А когда содержимое закончится, шкатулка станет стильным и практичным хранителем для важных мелочей на учительском столе. Ее можно использовать для мелкой канцелярии, леденцов для горла, крема для рук, элементов системы поощрения учащихся и многого другого.

### Что внутри?

Не менее важно и качество содержимого. Вариант для любителей чая – настоящий подарок для гурмана, 100% цейлонский черный листовой чай (стандарт OPA, крупный лист). Чай не содержит типсов, но имеет высокое содержание ароматических масел, которые делают настой чая очень ароматным. Чай фасуется в защитную фольгу в месте произрастания, что позволяет сохранить свежесть чайного листа. На каждой пачке знак «Цейлонский Лев с мечом». Присмотритесь внимательно: на шкуре льва должно быть ровно 17 пятнышек. Этот знак, выдаваемый Чайным Советом Шри-Ланки, служит безупречной гарантией высокого качества чая, выращенного, собранного и упакованного на территории Шри-Ланки.

Вариант для тех, кто предпочитает кофе – натуральный молотый кофе, 100% Арабика из солнечной Бразилии. Арабика ценится за свой насыщенный многогранный вкус с небольшой кислинкой и великолепный аромат. Кофе универсального среднего помола, поэтому для его приготовления не требуется кофемашина, турка или другие специальные приспособления – достаточно засыпать кофе в чашку, залить горячей водой и дать настояться несколько минут.

Для тех, кто хочет сделать подарок еще более впечатляющим, тематический набор может стать основой большой подарочной корзины. Ее легко дополнить другими сортами листового чая, натурального кофе, сладостями, медом, шоколадом или другими приятными угощениями, представленными в магазинах «Море чая». Такой подарок будет выглядеть более торжественно и позволит учесть разные вкусовые предпочтения получателя.




## 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 (Гипермаркет «Лента»), т. 8-952-288-55-46
- (№4) м. Беговая, ул. Савушкина, 128 (вход 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
- (№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. Комендантский Проспект, ул. Ильюшина, д. 1, т. 8-929-102-67-14
- (№16) м. Купчино, ул. Ярослава Гашека, д. 6, т. 8-952-200-21-33 **Режим работы: 9.00-21.00**
- (№17) м. Ладожская, 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. 8-963-309-32-50
- (№59) м. Международная, ул. Белы 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, Старо-Петергофский пр., д. 41, т. 8-953-140-11-36
- (№19) м. Новочеркасская, Среднеохтинский пр., 49, т. 8-952-200-28-01 **Режим работы с 9.00-21.00** NEW
- (№20) м. Новочеркасская, пр. Новочеркасский, д. 43/17, т. 8-952-200-29-78
- (№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
- (№15) м. Пионерская, аллея Поликарпова, д. 2, лит. А, т. 8-952-200-26-01
- (№64) м. Пл. Восстания, ул. 1-я Советская, д. 5, т. 8-904-555-79-65
- (№65) м. Пл. Ленина, ул. Комсомола, д. 35 NEW
- (№29) м. Пл. Мужества, пр. Тореза, д. 9, т. 8-992-169-81-20 NEW
- (№23) м. Пр. Большевиков, пр. Пятилеток, д. 2 (вход через аптеку), т. 8-952-200-26-92
- (№56) м. Пр. Ветеранов, ул. Адмирала Трибуца, д. 8, т. 8-964-348-77-06 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. 8-996-773-81-29, 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 «Парад», 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
- (№68) м. Удельная, ул. Енотаевская, д. 14, т. 8-996-761-19-77
- (№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. Всеволожск, Всеволожский 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. 2Б, 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. Романтиков, д. 4, ТЦ «Волхов», прикассовая 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. Дианова, д. 12, т. 8-381-229-41-45
11. Ростов-на-Дону, пр. Ворошиловский, д. 36-38, т. 8-918-509-11-77
12. Тюмень, ул. Усиевича, 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, зд. 193, Костанай-Плаза, Аптека 130

Газета «Море чая» № 147 (август, 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 № ТУ78-01982 от 11 ноября 2020 г.
Учредитель: ООО «Торговый дом «Рубин». Адрес: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А. Издатель: ИП Чудов А. И. Адрес: 196006, г. Санкт-Петербург, Московский проспект, д. 91, офис № 412.
Адрес редакции: 190031, г. Санкт-Петербург, ул. Ефимова, д. 6, лит. А.
Главный редактор: Бойкова А. С.
Отпечатано в типографии ООО «ТК «Девиз», 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатерингофский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, лит. В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.
№ заказа ДБ-0399/147 от 27.07.26. Дата выхода в свет: 15.08.2026 г. Тираж: 22 000 экз. Распространяется бесплатно.

6+

ФЕСТИВАЛЬ КИТАЙСКОГО ЧАЯ 茶

К 25-летию старейшего петербургского китайского чайного клуба на Фонтанке, 91



- Сотни сортов китайского чая в проливных чайниках.
- Авторские коктейли на китайском чае.

в августе-сентябре 2026

БАБЛ ТИ
на китайском чае



- Мохито «Зеленый шелк»
- Айс Те Гуаньинь

- Мастер-классы и чайные вечера на тему китайского чая и китайской чайной культуры.
- Чайные церемонии с мастером.
- Школа чайного мастерства.

Ждем вас в Музее чая на наб. р. Фонтанки, 91
Запись на мероприятия обязательна
museumtea.ru
ВК «Музей чая»
8(812)310-36-98

Установите приложение UDS и получите нашу ЭЛЕКТРОННУЮ БОНУСНУЮ КАРТУ

Play Market

Available on the App Store



Получайте бонусы и оплачивайте ими свои покупки

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 «Моря 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.***