МОРЕ ЧАЯ
МАГАЗИНЫ ЦЕНИТЕЛЕЙ ЧАЯ С 1995 ГОДА
Рекламное издание
Где чай вырос, там и упакован
www.morecha.ru
Выпуск № 148 (октябрь, 2026)



Делегация Моря чая в гостях у производителей пуэров. Сишуанбаньна. Уезд Мэнхай.



Мэнхай – уезд провинции Юньнань. Здесь был изобретен метод влажного скирдования пуэра.

ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ ГАЗЕТЫ

ПУЭРНОЕ СЕРДЦЕ ПРОВИНЦИИ ЮНЬНАНЬ



Округ Сишуанбаньна – это край пасторальных пейзажей, современных технологий и богатейшей истории, окутанной древними мифами.





Новинки в Море чая. Высокосортные пуэры из уезда Мэнхай.

На юго-западной окраине Китая, там, где Поднебесная граничит с Мьянмой, Вьетнамом и Лаосом, раскинулась удивительная провинция Юньнань. Ее поэтичное название переводится как «Земля к югу от облаков». Это самый колоритный и многонациональный регион страны: здесь в мире и гармонии уже тысячи лет соседствуют, бережно храня свои древние традиции, двадцать шесть из пятидесяти пяти малых народов Китая.

Природа Юньнани столь же контрастна, как и ее культура. Засушливый, суровый север упирается в край Тибетского плато, где горы взмывают в небо на 4500 метров. Юг же, напротив, встречает мягким тропическим теплом и пологими холмами. Этот ландшафт стал домом для невероятного природного богатства. Местная флора насчитывает более 18 тысяч видов растений, многие из которых уникальны и находятся под угрозой исчезновения. В густых лесах Юньнани до сих пор можно встретить редчайших азиатских слонов и неуловимых юньнаньских золотистых обезьян.

В этих краях веками расцветали древние царства, ставшие колыбелью для распространения буддизма. Через Юньнань тянулись две великие торговые артерии: легендарный чайный путь, по которому караваны везли знаменитый юньнаньский чай, и шелковый путь. Последний еще 2300 лет назад связал сердце Китая с Ближним Востоком через Пакистан и Индию. Благодатный, теплый климат позволял купцам не прерывать торговлю круглый год, благодаря чему вдоль дорог выросли десятки богатых исторических городов.

И хотя имя Юньнань закрепилось за регионом еще в эпоху династии Юань (1206–1368 годы), указывая на земли к югу от хребта Юньлин («Облачные горы»), долгое время этот богатый ресурсами край оставался в тени. Все изменилось в XXI веке. Сегодня, когда модернизация Китая идет на стремительных скоростях, Юньнань переживает настоящий экономический бум, превращаясь из некогда уединенного уголка в динамичный и процветающий регион с населением в 47 миллионов человек.

По количеству озер Юньнань превосходит большинство регионов Китая. Многие из здешних водоемов имеют уникальное тектоническое происхождение: они образовались в гигантских провалах земной коры вдоль линий разломов, которые со временем заполнились водой. Ярким примером служит знаменитое озеро Дянь в Куньмине, столице провинции, завоевавшее всемирную известность благодаря своей завораживающей красоте.

Несмотря на близость к тропикам, восточное плато Юньнани удивляет на редкость умеренным и комфортным климатом. Высотное расположение спасает регион от изнуряющего зноя, делая лето прохладным, а зиму – исключительно мягкой. В июне и июле столбик термометра здесь держится в районе приятных 22°C, а в декабре и январе опускается всего до 9°C. Такие условия обеспечивают невероятно долгий вегетационный период – растения вегетируют до десяти месяцев в году. Впрочем, погода в провинции меняется вместе с рельефом: если в низинах речных долин царит удушающая тропическая жара, то на высотах от 1800 до 3300 метров господствует приятная прохлада, а на заоблачных вершинах дуют ледяные арктические ветры.

Юньнань по праву называют главным природным садом Поднебесной. Из 30 тысяч видов растений, встречающихся в Китае, более половины можно встретить именно здесь. Провинция укрыта густыми лесами и кустарниками, которые занимают почти половину ее территории. Этот зеленый океан таит в себе свыше 6 тысяч видов лекарственных трав и около 2500 видов уникальных эндемичных цветов и декоративных растений.

Животный мир Юньнани также удерживает абсолютное лидерство в стране по своему многообразию. Местная фауна поражает воображение: здесь зарегистрировано порядка 250 видов млекопитающих, 780 видов птиц, 360 видов рыб, а также десятки видов рептилий и амфибий. В густых южных джунглях кипит скрытая жизнь – это царство медведей, дикобразов, слонов и многочисленных приматов. Многие из обитателей здешних мест, такие как редчайшая черная курносая обезьяна, сегодня находятся под строжайшей государственной защитой.

Сельское и лесное хозяйство

Главной зерновой культурой и основой местной кухни в Юньнани, безусловно, остается рис. Его возделывают повсюду: на залитых солнцем возвышенностях, в просторных долинах и на знаменитых террасированных склонах холмов, где он служит главной летней культурой. Вторым по важности летним злаком здесь признана кукуруза. По соседству с рисовыми чеками крестьяне активно выращивают сладкий картофель, овощи, сахарный тростник и чай. Когда наступает зима, поля не пустуют – их засевают пшеницей, ячменем, бобами, горохом и рапсом.

Высокогорные народы Юньнани ведут хозяйство на более сухих почвах. Летом их угодья отданы под кукурузу, ячмень и пшеницу, а горные склоны изобилуют садами, где зреют персики, хурма, грецкие орехи и каштаны. На крайнем юге, в укрытых от ветров низменных долинах, ландшафт меняется на экзотический: здесь раскинулись плантации бананов, кокосов и кофе. Отдельной гордостью провинции является легендарный чай Пуэр, завоевавший всемирную репутацию. Кроме того, Юньнань удерживает статус одного из крупнейших производителей табака в Китае, а среди других важных технических культур выделяются хлопок и конопля. Животноводство региона представлено разведением водяных буйволов, выносливых местных пони, мулов, крупного рогатого скота, овец, коз и свиней.

Промышленность и производство

Новая веха в истории Юньнани началась после 1949 года, когда за счет государственной политики по развитию богатых ресурсами внутренних провинций здесь начался мощный промышленный рост. Столичный регион Куньмин со временем превратился в колоссальный индустриальный комплекс. Сегодня здесь работают металлургические гиганты, предприятия по выплавке железа и меди, а также заводы, выпускающие минеральные удобрения, станки, грузовики, автомобили и промышленную химию. В Куньмине также сосредоточено производство высокоточных оптических приборов, текстиля и пищевая промышленность.

В то же время за пределами столицы экономический профиль провинции смещается в сторону легкой промышленности. Главный упор в районах делается на то, чем Юньнань богата исторически, – на высокотехнологичную переработку табака, сахара и знаменитого местного чая.

Родина чая: от древних легенд до императорского двора

История юньнаньского чая насчитывает не менее 1800 лет, однако при дворе китайского императора о нем узнали лишь около 1725 года. В этой задержке нет ничего удивительного: земли нынешней Юньнани далеко не всегда находились под властью китайских династий. Веками здесь сменяли друг друга разные правители и племена, и лишь коренное население из поколения в поколение неизменно хранило секреты сбора и обработки этого чудесного напитка.

Первооткрывателями необыкновенного местного чая считается армия легендарного полководца Кунмина (известного в истории как Чжугэ Лян). Согласно преданию, в эпоху Троецарствия (около 200 года нашей эры) его войска поразил неведомый недуг. Солдаты гибли один за другим, а выжившие были настолько слабы, что не могли держать оружие. В этот критический момент местный житель принес в лагерь странный отвар из листьев дикорастущих деревьев. Напиток сотворил чудо: воины быстро пошли на поправку и вскоре полностью исцелились. Пораженный Кунмин приказал солдатам собрать семена этих чудодейственных деревьев, посадить их на окрестных склонах и обучить местных жителей искусству ухода за ними. Считается, что именно так появились знаменитые Шесть великих чайных гор Юньнани. И хотя Чжугэ Лян вошел в мировую историю как гениальный стратег, на родине пуэра его до сих пор почитают как святого покровителя и родоначальника чайной торговли.

Долгие столетия пуэр оставался локальным сокровищем – его пили местные племена и ценила региональная знать. Но в 1725 году судьба чая и всего региона круто изменилась. В те времена при императорском дворе устраивались грандиозные чайные конкурсы, где каждый купец мечтал завоевать признание правителя и получить статус официального поставщика. Однажды торговец по имени Чэ Шуньли отправился из юньнаньского городка Иу в столицу, взяв с собой местный чай. Правитель, откушав напиток, был настолько поражен его глубоким вкусом, что тут же спросил название. У торговца не было готового ответа – на родине его называли просто чаем. Застигнутый врасплох, он лишь ответил, что привез его из округа Пуэр. Император кивнул: «Пуэр ча» (чай из Пуэра). С того самого дня это имя прочно и навсегда закрепилось за легендарным напитком.

Анна Бойкова

ТЕХНОЛОГИЯ ЧУДА: ПУТЬ ПУЭРА

Знак качества и секреты ферментации

На протяжении многих веков технология производства шэн пуэра оставалась неизменной. Сегодня этот напиток защищен на самом высоком уровне: согласно китайскому законодательству, чаи, изготовленные по аналогичному методу, но из сырья других регионов, не имеют права именоваться «пуэром» – их называют просто «темным чаем». Этот закон стал вынужденной мерой. Когда на чайном рынке КНР начался настоящий бум, по всей стране стали появляться подделки. Однако их вкус, воздействие и глубина сильно уступали оригиналу, что едва не разрушило репутацию легендарного бренда. С тех пор золотое правило гласит: настоящим пуэром может считаться только тот чай, который собран с деревьев или кустов провинции Юньнань и высушен исключительно на солнце. И неважно, молодой этот чай, выдержанный годами или состаренный искусственно.



Помимо географии, колоссальное значение имеют возраст чайного растения, место его произрастания и время сбора. Выше всего ценятся нежные флеши (верхние почки с листочками), собранные со столетних древних деревьев. Чайные мастера называют их источником душевной энергии и эликсиром бодрости. Листья с молодых деревьев тоже полезны, но их сила заметно уступает «патриархам» чайных лесов. Что касается пуэра с обычных кустов, то истинную ценность он приобретает лишь после многолетней выдержки, а в молодом возрасте считается простым повседневным напитком. Самым лучшим признан весенний сбор: именно в это время природа наделяет чайный лист максимальной концентрацией питательных веществ и мощным, насыщенным вкусом. Безусловно, каждая из многочисленных чайных гор Юньнани дарит напитку свои неповторимые вкусовые оттенки, но это уже тема для отдельного большого разговора.

Особого внимания заслуживает процесс ферментации. В чайной индустрии под этим словом обычно понимают окисление чайного сока под воздействием кислорода. Однако с точки зрения химии ферментация – это жизнедеятельность микроорганизмов, схожая с процессами варки пива, виноделия или созревания йогурта. И в этом смысле термин «ферментация» применим на сто процентов именно к пуэрам. Его называют постферментированным чаем, поскольку ключевые процессы в листе запускаются уже после завершения первичной обработки. Именно этот финал инициирует рост полезной микрофлоры, которая с годами делает вкус чая глубже, мягче и богаче, меняя цвет самого листа и настоя. Вот почему правильное хранение шэн пуэра имеет решающее значение: чай не должен пересыхать, но и избыточная влажность, способная вызвать плесень, для него губительна.

Если попытаться вывести простую и понятную формулу для понимания этого напитка, то идеалом будет выдержанный пуэр из весенних листьев древних деревьев. На противоположном же полюсе окажется молодой осенний чай, собранный с обычных плантационных кустов.

Производство пуэра – пожалуй, самая значимая и монументальная страница в чайной индустрии Китая. Рожденный в сердце Юньнани, этот чай покорил планету своим неповторимым древесно-землистым характером.

Спрессованный в каноничные лепешки («бин ча») или чаши («то ча»), юньнаньский пуэр традиционно делится на два фундаментальных вида:

Шэн пуэр – классический зеленый вариант, который созревает и доходит до кондиции естественным образом в процессе многолетнего хранения.

Шу пуэр – темный чай, проходящий процедуру ускоренной ферментации по технологии влажного скирдования.

Каждая пиала этого напитка проделывает эпический путь от затерянных в тумане вековых деревьев до вашего чайника. Высоко ценимый знатоками за глубокие древесные ноты и доказанную пользу для пищеварения, пуэр требует к себе уважения и при заваривании: лучше всего он раскрывает свой потенциал при температуре воды около 90°C и легко выдерживает множество проливов, с каждым разом обнажая новые грани своего сложного вкуса.Создание пуэра – это строго выверенное искусство, состоящее из нескольких ключевых этапов, где каждое действие мастера напрямую влияет на будущий вкус напитка.

1. Сбор урожая и завяливание

Все начинается на плантациях, где с кустов и деревьев разновидности Camellia sinensis аккуратно собирают свежие листья. Для пуэров высшего качества мастера берут только самые нежные молодые листья и нераскрывшиеся почки. Сразу после сбора урожай раскладывают на больших бамбуковых подносах или циновках прямо под открытым небом. Солнечное завяливание – первый важный шаг: из зелени уходит лишняя влага, лист теряет ломкость и становится мягким и податливым для дальнейшей работы.



2. Убийство зелени («Ша Цин»)

Следующий этап в чайной традиции поэтично называют «убийством зелени» (Ша Цин). Подсушенные листья отправляют в огромные чаны или глубокие воки, где их быстро нагревают. Цель этой процедуры – заблокировать действие естественных ферментов и остановить спонтанное окисление. Именно благодаря термической фиксации чайные листья сохраняют свой первозданный оливково-зеленый цвет и живой аромат.



3. Скручивание

Затем мастера приступают к скручиванию – вручную или с помощью специальных механических роллеров. Листья сминают и прокатывают в несколько этапов, чтобы разрушить клеточные мембраны. На поверхность листа выделяются соки и ценные эфирные масла, которые в будущем подарят напитку его неповторимый букет и глубокий вкус.



4. Разные судьбы: Шэн и Шу

Именно на финальном этапе обработки чай разделяется на два принципиально разных направления, определяющих его характер:

Шэн пуэр. Скрученный лист высушивают на солнце и прессуют. Такой чай отправляется на естественную многолетнюю выдержку. В условиях правильной влажности и температуры он созревает годами, как коллекционное вино, медленно развивая свой аромат и избавляясь от молодой горчинки.

Шу пуэр. Чтобы любителям чая не приходилось ждать десятилетиями, в 1970-х годах была использована технология «Во Дуй» (влажное скирдование). Листья складывают в огромные кучи, сбрызгивают водой и накрывают тканью. Внутри этой массы создается уникальный микроклимат. Высокая температура и контролируемая влажность ускоряют ферментацию, позволяя чаю пройти путь старения всего за несколько месяцев. На выходе получается густой, мягкий темный чай с бархатистым вкусом.

5. Финальная сушка

После того как листья прошли этап ферментации, их необходимо полностью избавить от избыточной влаги, чтобы исключить любой риск появления вредной плесени. Для этого чай ровным слоем раскладывают под теплыми лучами юньнаньского солнца или отправляют в специальные механические сушильные шкафы с мягким температурным режимом. Этот шаг гарантирует, что сырье полностью стабилизируется и станет пригодным для долгого хранения.

6. Сортировка

Высушенный купаж еще не готов стать пуэром – сначала его тщательно сортируют и распределяют по категориям в зависимости от размера, целостности и качества листа. Самое отборное сырье (крупные цельные листья и обилие пушистых почек) отправляется на создание премиальных и коллекционных сортов. Листья калибром поменьше или изломанные при обработке идут на производство более доступных коммерческих рецептов и повседневных блендов.

7. Прессовка и упаковка

На этом этапе чаю придают те самые культовые формы, которые у большинства людей ассоциируются с пуэром. Отсортированные листья слегка размягчают паром, засыпают в тканевые мешки и придают им форму круглых лепешек (**«бин ча»**), плотных кирпичей (**«чжуань ча»**) или аккуратных гнезд (**«то ча»**). Традиционно это делалось вручную с помощью тяжелых каменных жердей-прессов, сегодня же чаще применяются точные гидравлические станки. После формовки готовые прессованные формы бережно заворачивают в тонкую хлопковую или рисовую бумагу. Такая «дышащая» упаковка идеально защищает чай от пыли, но при этом пропускает необходимый для созревания кислород.

8. Сакральный процесс старения

Упакованный чай отправляется на отдых в специализированные хранилища с контролируемым уровнем влажности и температуры. Именно здесь начинается магия старения, которая может длиться от нескольких лет до целых десятилетий.

Особенно критичен этот этап для шэн пуэров: со временем резкая травянистая горчинка молодого листа трансформируется в благородные сухофруктовые, медовые и древесные ноты, а сам напиток обретает свою легендарную глубину и характер.



ПОЧТИ ПРАВДИВАЯ ИСТОРИЯ **ПРО АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ**

Осень в этом году выдалась на редкость гнусной. Дождь, мелкий и назойливый, как зубная боль, льет с самого утра, превращая улицы в кисель. В такую погоду хороший хозяин даже собаку не выгонит.

Именно в такое утро в один из магазинов «Море чая» вошел господин. Весь он был какой-то серый: серое пальто, серая шляпа, и лицо тоже было серое, продрогшее. От него пахло мокрой шерстью и тоской. Он стряхнул зонт, отчего брызги полетели во все стороны, и заявил густым басом: – Мне, милейший, фунт настоящего английского чаю. Того самого, что в Англии растет. Я давеча пил – божественный напиток! Букет-с!

Я случайно оказался рядом и, как человек вежливый, едва сдержал улыбку и подумал: Английский чай… Скажите еще, бразильские самовары или сибирские ананасы.

– Увы, сударь, – говорю я ему мягко, чтобы не обидеть человека, и так убитого погодой. – Чай в Англии не произрастает. Климат там для чайной камелии прескверный. Солнца нет, тепла никакого. Самый северный чай в мире, если вам угодно знать, это наш, краснодарский. А Англия… Там только дожди да король.

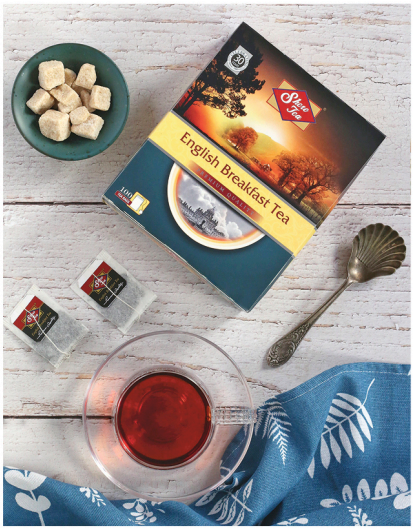
Господин опешил. Видно было, что его картина мира дала трещину. Чтобы утешить его, я пригласил к прилавку и велел подать две чашки горячего чая Шери «Английский №1».

– Вы истолковали название английский чай как родом из Англии – сказал я, сделав маленький глоток этого божественного напитка – Термин «английский чай», хоть и встречается повсеместно, есть вещь сугубо мифическая, вроде Атлантиды или честного чиновника. Позвольте же мне, пока мы пьем этот «английский чай», изложить вам суть печального недоразумения. Извольте слушать.

И я поведал ему о четырех видах этой английской иллюзии.







Во-первых, милостивый государь, существует английский бренд. Это когда какая-нибудь лондонская фирма со звучным названием покупает пыль индийских дорог и цейлонских плантаций, мешает ее в огромных барабанах, фасует в красивые жестяные коробочки с портретами усатых гвардейцев и пишет: «Английский чай». По сути, тот же самый купаж можно назвать «Русским», если расфасовать его где-нибудь в Глухове. Законно? Да. Честно? Помилуйте… Хотя, справедливости ради, именно англичане научили индусов и цейлонцев делать чай вкусным и крепким. Джеймс Тейлор, шотландец, стал отцом цейлонского чаеводства, а Томас Липтон так и вовсе сделался чайным королем. Так что право называться «английскими» у этих смесей историческое.

Во-вторых, бывает название купажа. Самое известное – «Английский завтрак» (English Breakfast). Смесь из ассама, цейлонского и кенийского для крепости, но иногда и чисто индийский или цейлонский чай. Первоначально название пошло от нужды в период индустриализации. Когда в девятнадцатом веке английские рабочие стали вставать ни свет ни заря, им требовался эликсир жизни, способный поднять мертвого. Вот и придумали эту горькую микстуру. Пьют они его непременно с молоком. Говорят, изобрели это еще в восемнадцатом веке, при первых фабриках. Теперь же сей купаж делают все кому не лень, от Калькутты до Одессы, и никто на это имя права собственности не имеет.

В-третьих, любой чай с молоком иногда называют «по-английски». И здесь мы имеем дело с чистой воды физикой и экономией. Версия первая: наливаешь кипяток в тонкую фарфоровую чашку – она трескается с жалобным звуком, словно душа человеческая. А плеснешь сперва молока – и ничего, живет. Версия вторая: везли чай морем полгода в трюме, рядом с селедкой. Чай провонял, скукожился. Добавишь молока – глядишь, и пить можно. Мы вот в России в XIX веке сухопутным путем через Кяхту получали чай куда как лучшего качества, и молока он не требовал. Об этом, ежели желаете, можете справиться в нашем Музее чая на Фонтанке, 91.

Ну и четвертое. Эрл Грей или его собрат «Английский чай № 1». Черный чай, политый маслом бергамота. История его темна, как подвал ростовщика. Одни говорят, графу Грею, премьер-министру Англии так понравилось. Другие, более поэтичные, уверяют, будто корабль попал в шторм, бочки с бергамотовым маслом разбились и окатили тюки с чаем. Капитан, вместо того чтобы выбросить убыток за борт, решил продать его как новинку. Народ съел. То есть выпил. Теперь без этого запаха духов дешевых многие англичане свой утренний чай и представить не могут.

Допив чай, мой посетитель долго молчал. Смотрел в окно на грязную улицу, вздыхал.

– Значит, обман? – спросил он тихо.

– Маркетинговый миф, голубчик, – ответил я. – Красивая сказка в жестяной коробке. Англичане – прекрасные титестеры, мастера смешивать чужое. Но истинный гурман, поверьте моему опыту, ищет не коробку, а происхождение. Элитные сорта из Китая, с Тайваня, первый сбор из Дарджилинга… Их доля в мировом производстве ничтожна, как слеза ребенка, но вкус… О, это уже не торговля, это поэзия.



Он купил тогда Английский чай №1 со специальной скидкой по нашей системе лояльности, которую подсказал ему продавец, и ушел, сутулясь пуще прежнего. За окном все так же плакала осень.

Небольшое послесловие на тему «А какой чай сейчас пьют англичане»?

Еще недавно англичане были мировыми лидерами в потреблении чая на душу населения. В середине XX века статистика показывала примерно 4,5 кг на душу. Но и количество чая, и его структура по сортам сильно изменились. На сегодня в Англии этот показатель упал до чуть менее 2 кг. И это третье место в мире.

Какой же чай пьют сейчас англичане? Примерно 93-95% пьют чай в пакетиках. И непременно с молоком. Пакетики содержат мелкие чаинки (так называемую чайную пыль) и дают темный настой. Они более экономичны и просты в заваривании. А молоко осветляет чай и делает его калорийным. Чай с молоком – английская традиция. Употребление листовых высококачественных сортов чая стало нишевой тенденцией. Лишь каждая двадцатая чашка в Англии – это заварной чай. Поэтому найти в Англии приличный листовой чай стало проблемой. Великая чайная нация потеряла свои чайные традиции видимо окончательно. Возможно, это и стало одной из причин частичного перехода на кофе.

Импортер чая из Китая, Индии и Шри-Ланки в «Море чая», Александр Чудок



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» № 148 (октябрь, 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-0399/148 от 21.09.26. Дата выхода в свет: 12.10.2026 г. Тираж: 20 000 экз. Распространяется бесплатно.

6+

ОТЯДЗУКЭ НА ЛУН ЦЗИНЕ

Сегодня приготовим необычное, но простое блюдо японской кухни, отядзукэ. Это суп с рисом, рыбой или креветками, вместо привычного нам бульона его готовят на зеленом чае. В традиционном варианте используется японский чай (сенча, генмайча или кокейча). Мы приготовим суп на основе китайского чая Лун Цзин (Колодец Дракона) Ча Бао, его мягкий освежающий вкус без горечи, с нотками жареных семечек, орехов и каштанов прекрасно дополнит этот легкий суп.

Для производства **Лун Цзина** берут верхнюю часть побега. Сырье обжаривают в специальных котлах, прижимая его к стенкам руками. Процесс требует от мастера высокой квалификации. Готовый чай имеет аромат поджаренных семечек, плоские глянцевые чаинки ярко зеленого цвета. Настой получается прозрачный, блестящий, золотистого цвета. Аромат чая легкий травянисто-цветочный с ореховыми нотками. Попробовав Лун Цзин хотя бы раз, вы никогда не спутаете его насыщенный маслянистый орехово-цветочный вкус ни с одним другим.

История блюда восходит к периоду Хэйан (VIII–XII вв.), когда придумали заливать остатки риса горячей водой, пресный предшественник отядзукэ назывался «юдзукэ». С распространением чая в период Эдо (1603-1868гг.) воду заменили на чай. С тех пор это быстрое в приготовлении блюдо, способное мягко восстановить силы, плотно вошло в рацион японцев.

Для приготовления отядзукэ нам понадобится:

- 4-5 граммов чая Лун Цзин от Ча Бао;
- 150-200 мл кипяченой воды температурой 75-80°С;
- креветки вареные или обжаренные (можно заменить лососем или тунцом) – 50 г.;
- 150-200 г отварного круглозерного риса;
- маленькая пластинка нори;
- Зеленый лук – 2 пера;
- капля васаби;
- соевый соус по вкусу.

Приготовление:

В миску выкладываем горкой рис. На рис кладем креветки, мелко нарезанный лук, полоски нори, капаем соевый соус, добавляем васаби.

Завариваем чай. Для этого в чайник кладем сухой лист, обдаем горячей водой и сразу сливаем. Наливаем 150-200 мл воды, настаиваем 7-10 секунд (по вашему желанию время можно немного увеличить). Для заваривания лучше взять мягкую воду. Посуда подойдет из фарфора или стекла, главное чтобы в ней не было металлических вставок. Чайник для заваривания необходимо прогреть. Воду довести до температуры 80-85°С.

Аккуратно заливаем содержимое миски свежезаваренным чаем. Наш отядзукэ готов.

Приятного аппетита!

Лхаце Канри



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.