

Московское
чайствие

Ледяной Московский чай

КОНКУРС



НОМИНАЦИЯ «МОСКОВСКИЙ СТИЛЬ»

Три заведения, которые продемонстрируют наиболее оригинальную подачу. ледяного московского чая на основе чая «Москва», получат денежный приз.

Организатор по запросу готов доставить бесплатные образцы чая «Москва».

Срок проведения:

С 23 июня по 31 августа 2025 г.

Механика участия:

Шаг 1: Сфотографируйте подачу ледяного московского чая на основе чая «Москва»

Шаг 2: Направьте фотографию организаторам на почту director@restpr.ru или в мессенджеры (Telegram/WhatsApp) по телефону + 7 903 104 08 35.

Шаг 3: Следите за новостями в Telegram-канале RUSSPASS. Москва – в нем будут опубликованы лучшие 12 работ

Шаг 4: Дождитесь объявления результатов конкурса 7 сентября

Шаг 5: В случае победы – ожидайте информацию о дальнейших действиях от организаторов

Дорожная карта:

Сбор фотографий от участников:
23 июня – 15 июля 2025 г.

Народное голосование
в Telegram-канале RUSSPASS.
Москва – до 31 августа 2025 г.

Выдача призов –
не позднее
14 сентября 2025 г.



Отбор 12 финалистов –
не позднее 20 августа 2025 г.

Дата объявления победителей –
07 сентября 2025 г.

Призовой фонд:
1 место = 50 000 рублей
2 место = 40 000 рублей
3 место = 30 000 рублей



НОМИНАЦИЯ «ЛИДЕР ПРОДАЖ»

Три заведения, продавшие наибольшее количество позиции «Ледяной московский чай», получают денежный приз

Срок проведения:

С 23 июня по 31 августа 2025 г.

Механика участия:

Шаг 1: Выберите одну позицию из меню Фестиваля «Ледяной московский чай»

Шаг 2: Направьте ее наименование организатору

Шаг 3: По итогам проведения номинации направьте скриншот отчёта из кассовой системы, подтверждающий количество продаж выбранной позиции за период конкурса на почту director@restpr.ru или в мессенджеры (Telegram/WhatsApp) по телефону + 7 903 104 08 35.

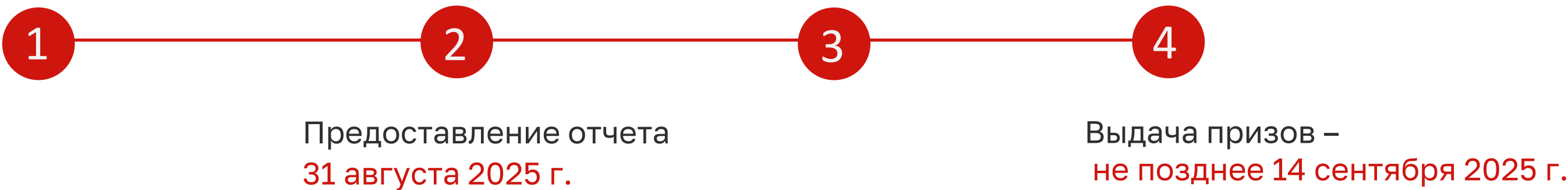
В отчёте должны быть чётко видны:

- название фестивальной позиции (отдельная кнопка в кассе),
- фактическая продажная цена товара,
- количество продаж позиции,
- период продаж (даты начала и окончания конкурса).

Дорожная карта:

Продажа позиции:
23 июня – 31 августа 2025 г.

Дата объявления победителей –
07 сентября 2025 г.



Призовой фонд:
1 место = 100 000 рублей
2 место = 80 000 рублей
3 место = 60 000 рублей



КОНТАКТЫ И ПРАВИЛА КОНКУРСА

Ссылка на [Правила Конкурса](#)

Фотографии и результаты продаж следует присылать на почту director@restpr.ru или в мессенджеры (Telegram/WhatsApp) по телефону + 7 903 104 08 35.

Организатор со стороны Мостуризма,
Колокольцев Сергей, KolokoltsevSD@mos.ru



ПРИЛОЖЕНИЕ



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЛЕДЯНОГО ЧАЯ НА ОСНОВЕ ЧАЯ «МОСКВА»

- Все напитки содержат чай «Москва» в качестве базы.
- В состав входят фруктовые пюре и соки, придающие насыщенный вкус.
- Для текстуры и аромата используются пены (яблочная, цитрусовая, мятная, ванильная).
- В некоторых рецептах присутствуют сахарные сиропы для сладости.
- Технологические добавки (соевый изолят, желатин) обеспечивают стабильность и консистенцию.

Эти холодные чаи отличаются разнообразием вкусов и могут быть как освежающими (например, с мятой или цитрусами), так и более сладкими (с клубникой, персиком или ванилью).

Рецепт (референс):

Чай «Москва», 10 гр. на 1 л. кипятка, заварить, остудить, процедить.

Пены

Растворяем желатин в воде, далее смешиваем в таре все ингредиенты. Переливаем в кример (сифон). Закручиваем в кример 2 кремовых баллончика. Примерно за пол часа всё стабилизируется и можно использовать. Пена добавляется сверху на готовый ледяной чай.

Сахарный сироп

В кипятке растворяем сахарный песок.

ВАРИАЦИИ ЛЕДЯНОГО ЧАЯ НА ОСНОВЕ ЧАЯ «МОСКВА»

1. Москва смородина



Основные ингредиенты:

- Чай «Москва» (100 мл)
- Пюре смородины (50 мл)
- Дополнительные компоненты:
- Яблочная пена (30 г)
- Яблочный сок (300 мл)
- Сахарный сироп (150 мл)
- Яблочная кислота, соевый изолят, желатин, ароматизатор

2. Москва клубника-персик



Основные ингредиенты:

- Чай «Москва» (50 мл)
- Пюре клубники (30 мл)
- Пюре персика (70 мл)
- Дополнительные компоненты:
- Цитрусовая пена (30 г)
- Сахарный сироп 1x1 (15 мл)
- Сахарный сироп 1x2 (300 мл)
- Соевый изолят, желатин

3. Москва маракуйя-ананас



Основные ингредиенты:

- Чай «Москва» (50 мл)
- Пюре маракуйи (40 мл)
- Ананасовый сок (50 мл)
- Дополнительные компоненты:
- Мятная пена (30 г)
- Мятная вода (200 мл)
- Соевый изолят, желатин

4. Москва апельсин-юдзу



Основные ингредиенты:

- Чай «Москва» (50 мл)
- Апельсиновый сок (70 мл)
- Пюре юдзу (30 мл)
- Дополнительные компоненты:
- Ванильная пена (30 г)
- Ванильный экстракт (20 мл)
- Соевый изолят, желатин

5. Москва манго-личи



Основные ингредиенты:

- Чай «Москва» (50 мл)
- Пюре манго (30 мл)
- Пюре личи (70 мл)
- Дополнительные компоненты:
- Цитрусовая пена (30 г)

**ЖЕЛАЕМ ВАМ УДАЧИ И С НЕТЕРПЕНИЕМ
ЖДЕМ ВАШИ ОТЧЕТЫ И ФОТОГРАФИИ!**