

# «Культура чаепития»



В Китае чай пьют уже в течении 47 веков!



# Открытие чая легенды приписывают мифическому китайскому императору Шеньнуну





- Популярным напитком у знати чай стал лишь в VII веке, благодаря буддийским монахам, которые пили его во время ночных молитв.
- Об этом поведал китайский святой Лу Юй

**В середине XVII века путешественник Василий Старков пил чай у монголов...и чай появился в России.**





- Уже к концу XVII века чай уже регулярно поставлялся в Россию из Китая. Правда, стоил он очень дорого, поэтому простой люд даже не знал о существовании этого замечательного напитка .



- **И лишь спустя столетие, когда цена упала, чай вошел в русский быт. Только в XIX веке чай становится самым любимым напитком и неизменным атрибутом вечернего стола, как в городе, так и на селе. Его заваривают в знаменитых на весь мир самоварах и пьют с ароматными бубликами, горячими калачами и вареньем.**

# Знакомство европейцев с чаем произошло только в XVII веке





## Чайный вечер по-английски

- Широко известна английская чайная церемония, так называемый «five o'clock». К чаю в данном случае подаются огуречный сэндвич, пшеничные булочки с джемом глазурью, сливки





- **Англичане предпочитают чай, расфасованный у себя на родине, поэтому, отправляясь в другую страну, многие из них берут с собой несколько упаковок**

## Рецепт английского чая:



- Чай по-английски очень крепкий: на 1 литр кипятка берется 30-35 сухого чая(заварки). Заварочный чайник должен быть сухим и хорошо подогретым. Чай обязательно заливается кипящей водой. Англичане дают чаю настояться в течении нескольких минут и затем наливают в чашку-исключительно через ситечко,наличие чаинок в чае считается дурным тоном.

Если вас англичане пригласили на послеобеденный чай, это говорит об особом расположении к вам.



## Чайный вечер по-японски



- Чайная церемония по-японски, это ритуал в котором участвуют хозяин и гости. Чайная церемония у японцев может длиться до 4 часов

- **Поводов для приглашения гостей на чайную церемонию может быть множество: рождение новой луны и рождение наследника, приход зимы и приезд старого друга, цветение сакуры - воспетой поэтами японской вишни.**



**Зеленый чай перед употреблением обычно растирают в порошок в специальной фарфоровой ступке. Заварку насыпают в предварительно прогретый всухую, в специальной жаровне, фарфоровый чайник и заливают горячей водой. В домашних условиях это можно воспроизвести, опустив чайник в кипяток, но так, чтобы вода не попадала внутрь. Чайник должен хорошо нагреться. Готовится напиток из расчета 1 чайная ложка заварки на 200 грамм воды. Бледно-желтую жидкость разливают по маленьким фарфоровым чашкам и пьют маленькими глотками, медленно и вдумчиво**



**Ритуал японского чаепития очень загадочен, до сих пор для большинства людей остаются не известными многие сложные ритуалы японского чаепития**





# А что такое русское чаепитие?



**В России чай приживался трудно, очень уж дорог был китайский чай. Особый интерес к чаю появился в начале XVIII века**



- К чаю подавали сахар-рафинад, бисквит, сухари "англицкие", булочки, калачи и к ним варенье клубничное, земляничное или малиновое.

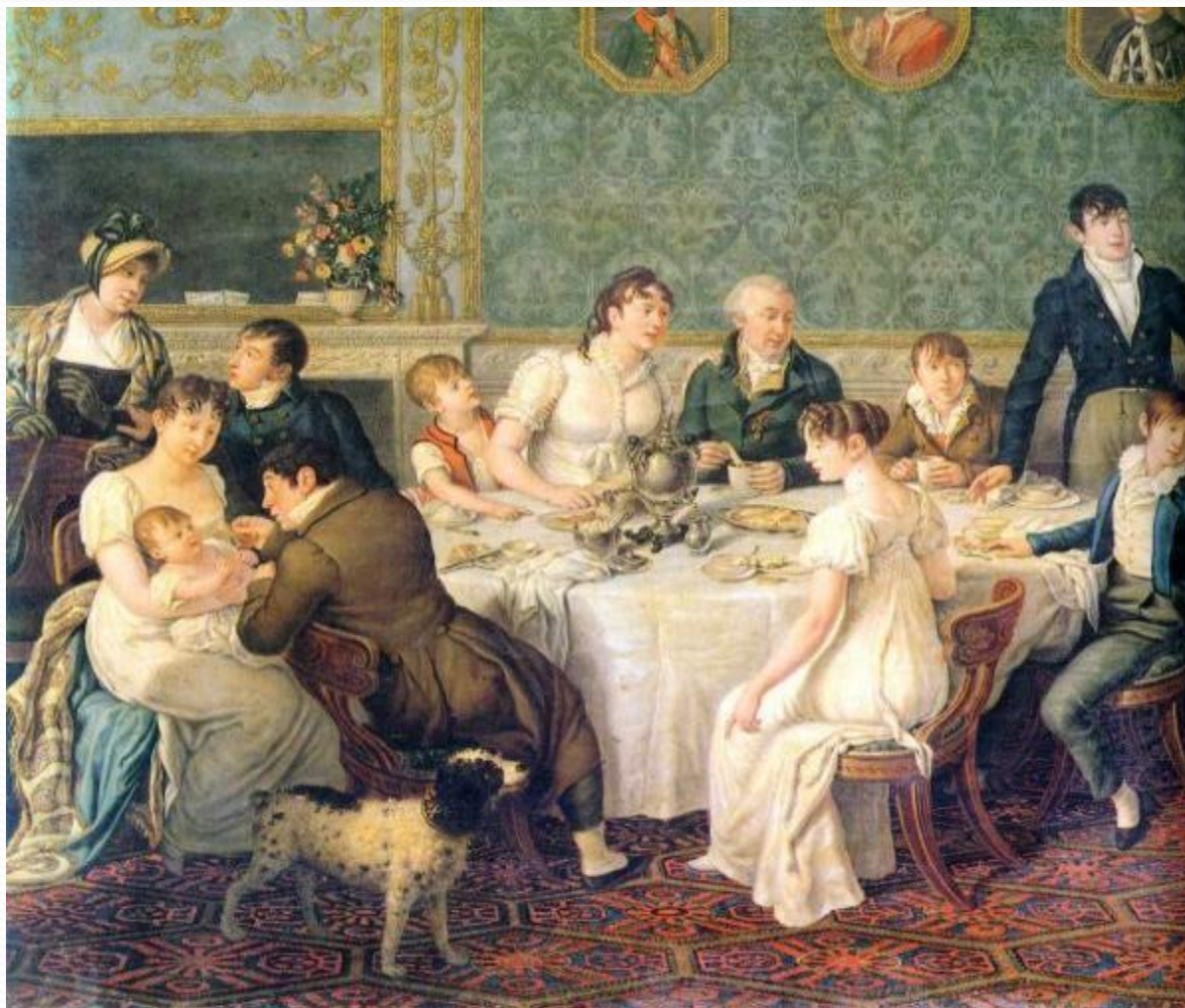
В нашей стране - свой ритуал заваривания чая, кипяток рекомендуется готовить в самоварах. Тула стала «самоварной столицей». Формы самоваров очень разнообразны



# В России чаепитие отныне не просто способ утоления жажды, а своеобразное проявление общественной жизни



**За чаем решали семейные дела, заключали сделки и брачные союзы, без чашки чая не решался ни один серьезный вопрос**







Кустодиев. Чаяпитие

## Чай остался очень популярен и в наши дни



- К чаю, как и раньше, подают сахар, лимон, варенье или мед, различные бутерброды и пирожки, сладкое и соленое печенье, пончики, кексы, торты, пирожные и так далее



- Восточное изобретенье -  
К нему желательно варенье.  
Но, если такового нет,  
Сойдет и парочка конфет.  
Напитка и в жару нет лучше,  
Да и на Севере зимой:  
Он в зной облегчит Вашу душу,  
Согреет зимнею порой.
- Подарок наш обычен, но незаменим  
Без чая, ведь, и утро не начнется.  
Пирожные вкуснее только с ним.  
Чай выпьете, и оптимизм вернется!



# Русским чаем угощаем и здоровья всем желаем.

Подготовили ученицы 6 А класса  
Божко Диана и Гаранжа Яна.  
Преподаватель  
Коропова В.В.



# Незаменимый чай

Много веков в суровые зимы люди согревались ароматными и целебными напитками из щедрых даров лесов, полей и лугов. В летние жаркие дни они прекрасно утоляли жажду, а после знаменитой русской бани были просто незаменимы.



# чай здоровью – лучший друг!

Я хочу открыть секрет  
И полезный дать совет:  
Если хворь с кем приключится,  
Чаем можете лечитесь.  
Чай всех снадобий полезней,  
Помогает от болезней,  
Чай в жару нас освежает,  
А в морозы согревает.  
И сонливость переборет  
И с усталостью поспорит,  
Сокрушит любой недуг,  
Чай здоровью лучший друг!



# А знаете ли вы?

Наша Родина – единственная в Европе страна, имеющая свои чайные плантации. Первый чайный куст был посажен в России в 1814 году в Никитском ботаническом саду.



# Правила заваривания чая.

1. Для заваривания чая лучше использовать воду, которую отстояли несколько часов, чтобы улетучился запах хлора.
2. заваривать чай следует в специальном заварочном чайнике, который должен быть сухим и чистым. Снимать чайник с огня следует в тот момент, как только вода закипит. В передержанном кипятке аромат чая исчезнет, остывшая кипяченая вода не годится.
3. Необходимо быстро ополоснуть чайник для заваривания кипяченой водой (кипятком).
4. засыпать порцию заварки (чайная ложка на стакан воды плюс чайная ложка на заварник ), залить кипятком на две трети, а сверху прикрывают полотняной салфеткой.
5. Настоять черный чай 5 минут, а зеленый – 8 минут.
6. Долить кипятком в заварочный чайник, оставляя 0,5-1см. до крышки.



# Какой бывает чай.

● Чай подразделяется:

1. крупнолистовой;
2. среднелистовой;
3. мелколистовой;
4. гранулированный.

Так же чай различают по цвету:

1. черный;
2. зеленый;
3. красный (каркаде)

● Самыми дорогостоящими являются желтые и белые чаи.





Спасибо за внимание.

