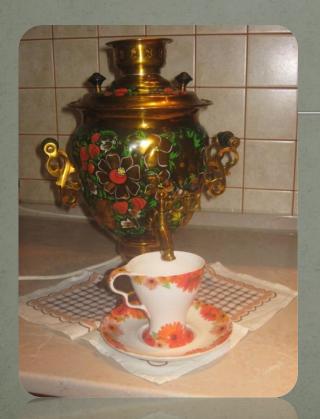
Семь русских чайных традиций



Смеркалось; на столе, блистая, Шипел вечерний самовар, Китайский чайник нагревая; Под ним клубился лёгкий пар.

Разлитый Ольгиной рукою, По чашкам тёмною струею Уже душистый чай бежал, И сливки мальчик подавал...

Шесть тысяч верблюдов чая в год



Иван III Великий



Михаил Романов



Алексей Михайлович



Массовое внедрение чая «в народ» началось во времена Петра I и после него. Как известно, Петр выдавал солдатские 100 грамм или стаканом водки или двумя стаканами крепкого чая.





Шесть тысяч верблюдов чая в год



Екатерина Вторая

Чаепитие как образ жизни



Чаевничали все – от аристократов и дворян до простых людей.

Чай пивали малый, большой и «с полотенцем».





«С полотенцем» – это значить пить много и долго, до пота, который этим полотенцем и предполагалось утирать.



Антично-китайский самовар

Император белых чашек, Чайников архимандрит, Твой глубокий ропот тяжек Тем, кто миру зло дарит.

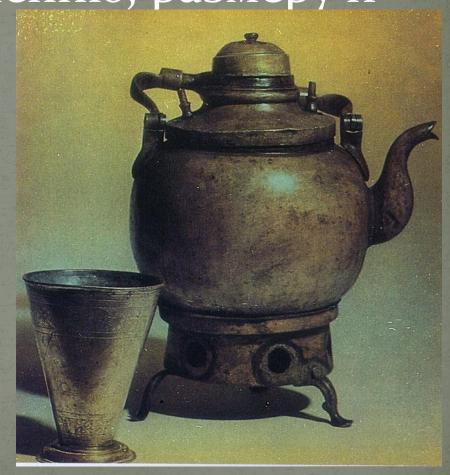
Николай Заболоцкий



Самовары отличаются по форме, внешнему оформлению, размеру и

объему

Как известно, самовар – это устройство для кипячения воды и приготовления чая. Классический агрегат представляет собой тонкостенный сосуд, внутри которого проходит вертикальная труба. В топке трубы горит топливо, и жар от трубы нагревает воду, налитую в резервуар.



Чайник-самовар. Сбитенник



Вокруг самовара строилась семейная жизнь

Утро начиналось с того, что ставили (растапливали) самовар, а вечером собирались вокруг большого стола у самовара и опять пили чай. Практически любая трапеза завершалась чаепитием.

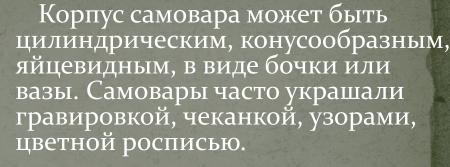


У каждого самовара должны быть: стенка (емкость, куда наливается вода), кувшин (внутренняя жаровая труба с решеткой, куда помещается топливо), крышка, кран (из него наливается вода), две ручки (без них горячий самовар не переместить), отдушник (из этого отверстия выходит пар, образовавшийся при кипячении) и основание. Воздух поступает в самовар снизу и проходит наверх, что создает естественную тягу в топке и поддерживает процесс горения топлива. Для усиления тяги сверху на самовар надевали Г-образную трубу и подсоединяли ее к домашнему дымоходу. Сверху у самоваров обычно есть конфорка, на которую устанавливается заварочный чайник.



... Давай-ка наколем лучины, Раздуем себе самовар! За верность старинному чину! За то, чтобы жить не спеша! Авось, и распарит кручину Хлебнувшая чаю душа!

Александр БЛОК



Лучшее топливо для самовара – древесный уголь. Он имеет высокий КПД (не менее 70%), создает оптимальную температуру и позволяет вскипятить воду во всем резервуаре. При топке дровами нагрев воды идет преимущественно вверху самовара, у крышки, а внизу она остается холодной, и КПД топлива составляет не более 15%. К тому же дрова дают много золы, которую надо удалять.

Самоварные хлопоты

Растапливать самовар надо умеючи – сначала в топку помещают крупные куски угля, потом разжигают его лучиной (и вдобавок раздувают при необходимости), а затем насыпают еще угля и устанавливают трубу для тяги. Как вода закипит, трубу снимают. И тогда закипевший самовар несут к столу и устанавливают на специальный поддон, чтобы не испортить стол его горячими ножками.

За самоваром надо ухаживать – чистить топку и корпус. Не зря раньше говорили, что в стенки сверкающего самовара можно смотреться, как в зеркало.

«Любо надуться чаю из блюдца!»













Чёрный чай и его оттенки



Чёрный чай и его оттенки

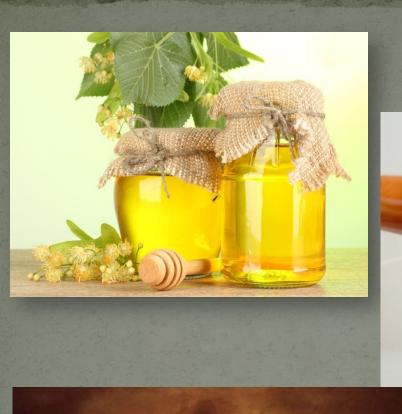


Чага- уникальный дар русской природы



Русский чай: медовые традиции







Приятного чаепития!

