

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ



**Исследовательская работа
ученицы 7 класса
МКОУ «СОШ №3»
г. Поворино
Шишкиной Натальи**

Цель исследования: ВЫЯСНИТЬ, НАСКОЛЬКО МЫ осведомлены о чае, его свойствах и правильном его употреблении, изучить и сравнить язык чайных церемоний культуры Востока и России

Задачи исследования:

- Изучить литературу по теме исследования
- Исследовать влияние чайной церемонии на культуру народов мира и России
- Установить взаимосвязь в языке чайных церемоний
 - Научиться работать с методическими материалами.
 - Изучить литературу по теме исследования
 - Выявить особенности чаепития народов России, Японии и Узбекистана





**на приготовление чая идут только
тонкие и нежные молодые**

ЛИСТОЧКИ

**В юго-восточном Китае есть
чайный куст, которому 800 лет.**



КИТАЙ



РОССИЯ



АНГЛИЯ



ИНДИЯ



КАЗАХСТАН



Появление ритуальных чаепитий в Стране Восходящего Солнца происходит в 7–8 веке – именно тогда в Японию завезли чайную заварку. Примерно в XIII веке чай активно употребляла вся высшая знать. Проводились даже целые турниры-соревнования

ВИДЫ ЧАЙНЫХ ЦЕРЕМОНИЙ В ЯПОНИИ



Ночная церемония. Чаепитие принято начинать, когда восходит луна. Гостей приглашают к 22-23 часам, а провожают около 4-х

Чаепитие на восходе солнца..

Длится оно примерно с 3-4 часов до 6 утра. Это идеальное время для расслабления и медитации



Утренний ритуал. Обычно проводится в самые жаркие месяцы. Его принято начинать в 5-6 утра



Специальная чайная церемония.



ЧАЙ В РОССИИ



**Иван IV
Грозный**



Алтын-Хан



Утонченные аристократы во многом копировали англичан — безукоризненная сервировка стола, красивая посуда, молочник. Здесь употребляли дорогой китайский чай редких сортов, который приносили в сухом виде и заваривали уже за столом. Дворяне изначально, до появления фарфоровой чайной посуды, пили его из резных стаканов в



Купцы и богатые помещики выставляли свою зажиточность напоказ и мерялись кошельками. Чайная церемония представляла собой великолепную возможность выделиться, поэтому ее обставляли со всей помпой и атрибутами изобилия: самовар, различные варенья, мед, многообразие сладкой и соленой выпечки. Чаепитие длилось долго и обстоятельно, чашки наполняли многократно.



Технически процесс заваривания существует в нескольких вариантах. Первый – наиболее «русский»: вода подогревается в самоваре, чай заваривается в большом чайнике, который ставится на корону (верхнюю часть) самовара и разливается по чашкам без добавления воды и сахара. Сладкое принято в этом способе есть вприкуску. Здесь важен большой объём заварника и прогревание всей посуды в каждой стадии. Во втором способе самовар заменяется чайником, а заварник накрывается специальной чайной грелкой. Чай не разбавляется водой, и сладкое едят вприкуску. Молчание за самоваром расценивается, как признак глубокого неуважения к

ЧАЙ В УЗБЕКИСТАНЕ



Знакомство с чаем у среднеазиатских народов состоялось раньше Англии и Европы — здесь шли караваны Шелкового Пути, которые его везли вместе с другими редкостями. Чай в культуре народов Узбекистана, Таджикистана, Киргизии, Казахстана занимает гораздо больше места, чем в европейских странах



**Узбекская чайхана (чайхона):
пиалы с зеленым чаем и
знаменитые лепешки, самый
что ни на есть культурный
отдых, потому что чайхана —
это прежде всего общение,
неспешная беседа и даже
деловые переговоры.**





Очень важно – чай в пиалу наливают на одну треть! Если налить полную пиалу чая, это является знаком неуважения к гостю и подразумевает желание, чтобы он поскорее допил чай и ушел.



**ПРИЯТНОГО
ЧАЕПТИТЯ!**

