

# ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ



# О ЧАЕ

- Чай – один из самых распространенных напитков в мире. Он любим как среди бедуинов пустынь, так и у народов севера. Во многих странах существуют свои особые традиции, связанные с чаем; например, всем известны чайные церемонии Китая и Японии, а также английский «ти тайм» и традиции, связанные с чаем-матэ, популярного среди боливийцев и других народов Южной Америки. Большинство стран, где выращивается чай с древних времен имеют свои традиции, связанные не только с завариванием чая, но и с выращиванием, высушкой листьев чайного дерева, и др.
- Четыре основных типа настоящего чая - черный чай, красный чай, зеленый чай, и



# ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ

---

Можно выделить 4 традиции чаепития

- 1. Первая** - это общепринятая в мире (и особенно в европейских странах) **английская традиция чаепития**. Каждый из нас прекрасно знает эти примеры из жизни, когда в праздничный или особый день мама достает самый красивый и дорогой чайный сервиз из костного фарфора, накрывает белую скатерть и вся семья с гостями садится за стол, проводя время за чашечкой чая и вкусной выпечкой. За столом всегда помимо чашек с блюдцами стоит заварочный и молочный чайники, сахарница и ваза для выпечки. Подготовка к такому чаепитию – целый ритуал.

# АНГЛИЙСКАЯ ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ



# АНГЛИЙСКИЕ ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ

«Чай держит в плену Англию, он стал ритуалом, и каждый англичанин убежден, что чай — это истинно английский национальный напиток».

Средний англичанин выпивает шесть чашек чая в день.

Около шести утра вся Англия пьет «утренний чай». В отелях принято подавать его «в постель».

В восемь часов - плотный завтрак, «инглиш брекфаст», который заканчивается, разумеется, чашкой чая.

С часу до двух в городах и поселках закрываются все учреждения и предприятия. Это пора ленча, во время которого никому еще не помешала «э найс кап оф ти» — славная чашечка чая.

У рабочих в это время наступает перерыв, который так и называется: ти брэйк — «перерыв на чай».

В пять часов, что бы ни случилось — «файф о'клок» или «вечерний чай».

Другая традиция «хай ти» — «высокий чай». Молоко — непременная принадлежность чаепития в Англии. Причем, если вы хотите произвести впечатление знатока восточного напитка, ни в коем случае не лейте молоко в чай — только наоборот. Это незыблемое правило английского чайного стола. Британские гурманы утверждают, что лишь в таком случае вкус чая смягчается, и не теряется его аромат.

# БРИТАНСКИЙ РИТУАЛ ЧАЯ

- ▣ Типичный полупоформальный британский чайный ритуал может проходить следующим образом:
- ▣ Чайник с заваркой, и вода подавались к столу, где в чашку наливалась заварка с чайника, затем заварка разбавлялась водой.
- ▣ Когда добавлять молоко в чашку до или после того как был налит чай, было вопросом дебатов; традиционно все зависит от класса: рабочие классы, которые не могли позволить себе посуду хорошего качества, добавляли молоко сначала, чтобы гарантировать, что внезапное увеличение высокой температуры не приведет к разрушению чашки, тогда как средний класс и высшие сословия, представители которых не волновались об этом, добавляют молоко после того, как чай налит в чашки, и только в том случае если гость согласиться. Эту последнюю традицию считают правильной согласно этикету. Однако, некоторые считают, что добавление молока после того, как чай налит в чашку имеет тенденцию «ошпаривать» молоко, а это затрагивает его вкус и для лучшего вкуса, молоко нужно вылить сначала. Есть также надлежащая манера – пить чай, используя чашку и блюдце. Чашка и блюдце должны быть взяты со стола вместе, левой рукой блюдце, а правой - чашку. Питье чая с блюдца (чтобы охладить чай) было весьма обычно когда-то, но теперь почти универсально считается нарушением этикета.



# РУССКАЯ ТРАДИЦИЯ ЧАЕПИТИЯ

**2. Вторая – русская традиция чаепития. Это ритуал запивания чаем варенья из крыжовника и многочисленного количества баранок. Обычно, в таких случаях говорят: «Пойдем попьем чайку».**





История русского чая насчитывает порядка триста лет. Популярным и распространенным этот напиток становится уже на стыке XVIII-XIX веков. Как и в Англии, в русских богатых семьях было принято собирать друзей и родственников за столом, на котором красовался большой самовар.

Самовар ставился непосредственно на чайный стол либо на небольшой столик, приставленный в торце стола. Разливала чай только сама хозяйка, и только в случае крайней необходимости это действие доверялось старшей из дочерей, что соответствовало неписаному правилу – чай должен разливать всегда один и тот же человек, хорошо с этим делом знакомый. Пили чай из фарфоровой посуды, обязательно не доливая на 1–2 см от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и купеческих семьях позволено было подать чашки с горячим чаем на глубоких блюдцах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони с особым, показательным шиком.

## РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ



# ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ НА ВОСТОКЕ.

**3. Третья традиция – восточная. Это японская и китайская традиции чаепития, они самые древние, так как в Европе чай появился только в середине 16 века, а на востоке его употребляли уже тысячу лет. Я взял традиции чаепития в Азербайджане, так как мой дед работает на чайной плантации «Бета чай» и он поведал мне все тонкости чая.**

# ЧАЕПИТИЕ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ



# ЧАЕПИТИЕ В АЗЕРБАЙДЖАНЕ

У каждого народа есть свой ритуальный напиток. У азербайджанцев это -- чай. Он сопровождает их всю жизнь. Ни одно важное событие -- от рождения до похорон -- не обходится без чая.

В Азербайджане чай пьют из особых стаканчиков, которые называются "армуды", то есть "грушевидный". Они действительно по форме напоминают грушу: верх и низ широкие, а "талия" -- зауженная. Объяснений необычной формы этого стакана множество. Мол, удобно держать в руках, напоминает девичью фигуру и т. д.

На самом деле причина вполне прагматична: чай в нижней части стакана остывает медленнее, чем в верхней. И таким образом температура остатков на дне стакана такая же, как и в самом начале чаепития. В этом смысле армуды является поистине чудом древнего азербайджанского дизайна: красивая форма обусловлена функциональностью



# АЗЕРБАЙДЖАНСКА Я ТРАДИЦИЯ ЧАЕПИТИЯ



- Чай -- неперемный атрибут сватовства. У азербайджанцев, как и у многих других народов, не принято говорить напрямую: мол, выдайте вашу дочь за нашего сына. О том, что в дом придут сваты, сообщается заранее, причем без большой огласки. В ходе же самого сватовства разговор ведется витиеватый, намеками и полунамеками. А ответ дается посредством чая: если в чай, предложенный сватам, положили сахар, то надо готовиться к свадьбе. Если же сахар подали отдельно от чая, то это означает отказ.
- Этот ритуал позволяет сторонам сохранить лицо и отношения. Зашли люди в гости, попили чай, поговорили о том, о сем и разошлись. Обычное дело. И никаких обид.
- Впрочем, азербайджанский чай можно пить и просто так, без ритуалов и условностей. Он вкусен и прекрасно утоляет жажду. Правда, надо знать секрет его заваривания. Этот секрет раскрыл один старый чайханщик, заваривавший самый лучший чай в Азербайджане, который, умирая, сказал: "Не жалейте заварки".
-

# ДАЛЬНЕЙШЕЕ ИЗУЧЕНИЕ

---

- В конце своего исследования я хочу сказать, что меня очень интересуют традиции чаепития, и в дальнейшем я продолжу эту тему . Буду изучать тонкости традиций в Китае, Японии, Узбекистане и в др.странах.
- Я хочу пойти по стопам деда и открыть свою чайную фабрику а также чайхану, где будут подаваться чаи, приготовленные по особым рецептам, которые знает мой дед.