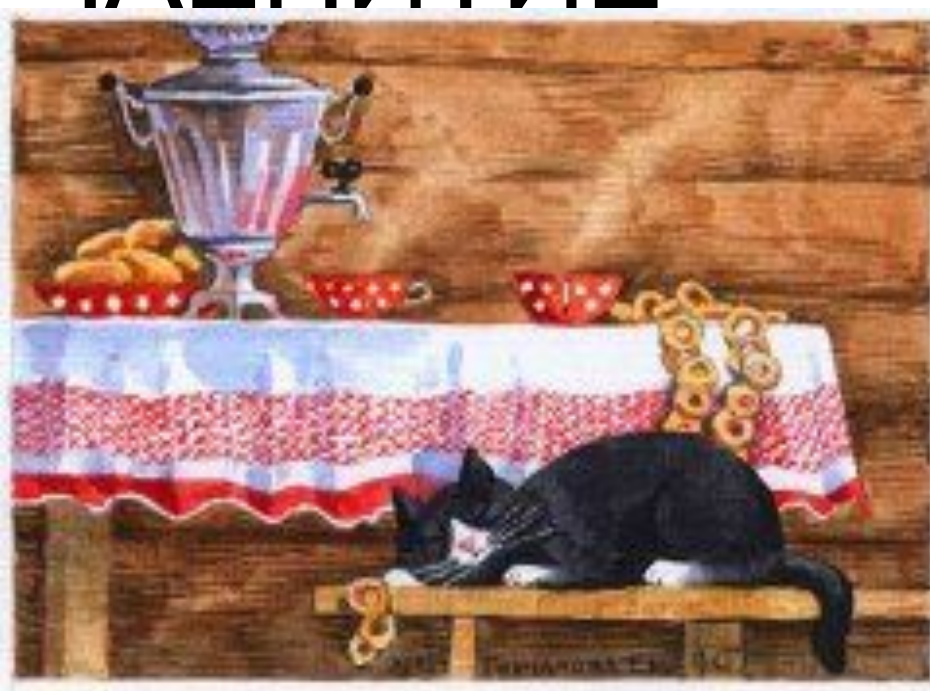




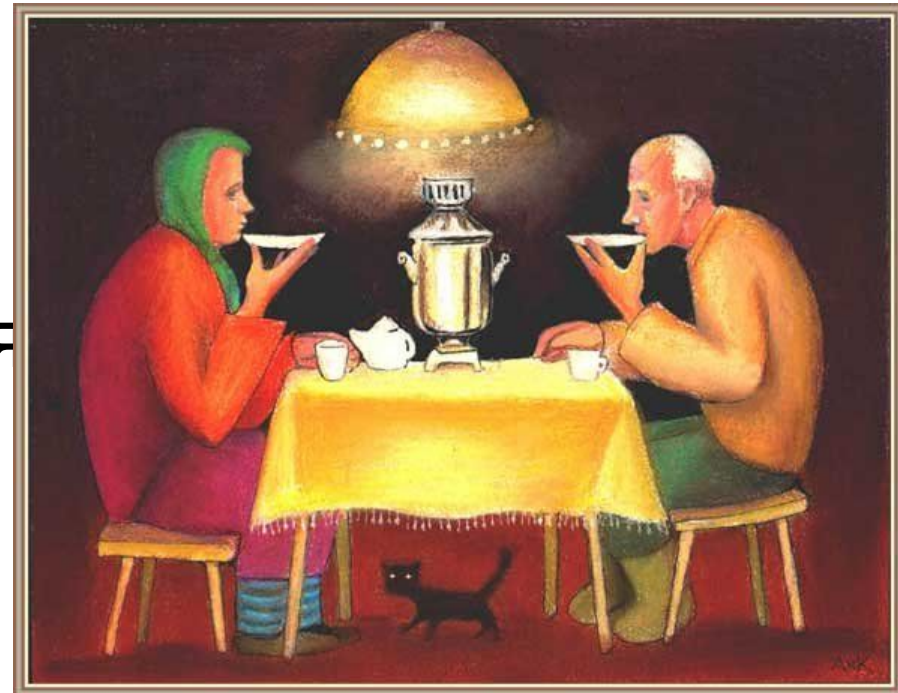
РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ



- Уникальный аппарат для приготовления чая – самовар! Невозможно представить себе русский быт без очень уютного атрибута традиционного семейного чаег



- Вечер выходного дня, когда вся семья собирается расслабиться за чашкой крепкого чаю с домашней выпечкой. Чайная церемония повод к сближению. Поэтому угли в самоваре могли подогреть воду для чая сколь угодно .



- По русской традиции, чай домашним и гостям наливала хозяйка дома, а в ее отсутствие – старшая дочь. Искусство заключалось в том, чтобы каждому гостю поровну достались и порция горячего и крепкого чая, и радушное





- Пили чай из саксонского, дрезденского, или же отечественного фарфора. Мещане и купцы любили пить ароматный горячий напиток из глубоких блюдец, с колотым сахаром «вприкуску».



- У народа считалось признаком крайней бедности пить «пустой» чай – то есть чай, не сопровождающийся какой-нибудь закуской. В разных городах и губерниях, в разных эпохах, к чаю полагались разнообразные угощения. Молоко и сливки, расстегаи и ватрушки, варенье, печатные пряники, коломенская и ржевская пастила, сушки, шаньги, бублики – всего и не описать.

- Изобрели самовар в России в XVIII веке. Впервые изготовили его на Урале, а затем началось массовое производство, особенно в Туле.





● **КОНЕЦ**

