

ОТКРЫТЫЙ УРОК
ЭТИЧЕСКОЙ
«ЭТО ГРАМОМАТИЗИ
едят. Этикет
чаепития»



-
- «Чай — напиток не простой. Когда чаепитие становится ритуалом, оно развивает умение видеть великое в мелочах».
 - *Мюриель Барбери “Элегантность ёжика”*

ПОСЛОВИЦЫ О ЧАЕ

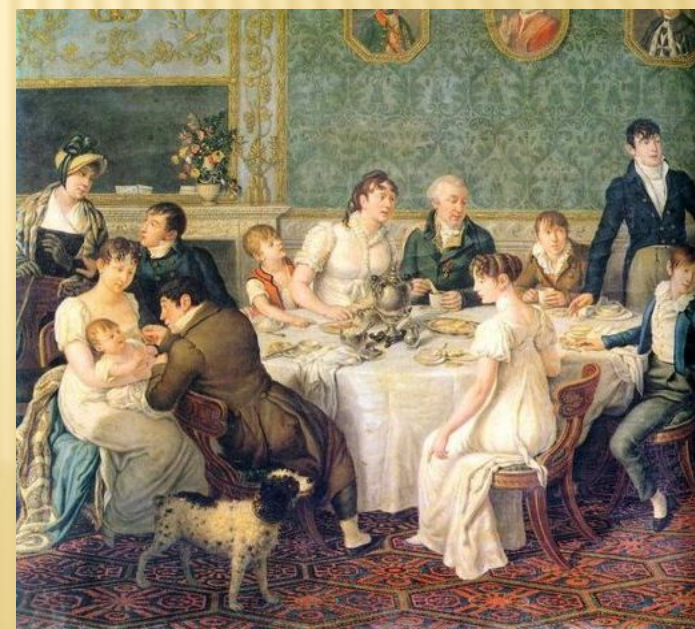
- В городе чай – гостям угощение, в деревне – себе наслаждение. (русская)
- Выпьешь чай - прибавятся силы. (китайская)
- Каждая выпитая чашка чая разоряет аптекаря. (китайская)
- Между чаем и чаем мы пьём чай. (марокканская)
- Не спеши пить чай – язык обожжёшь. (турецкая)
- От приветливого взгляда тепло, как от горячего чая. (уйгурская)
- Свежий чай - это лекарство, старый чай - яд. (восточная)
- Чашка крепкого чая поддерживает работника от полудня до заката. (ирландская)
- Чем больше будешь мешать чай, тем он становится гуще. (калмыцкая)
- Я сижу, чай пью – и ты заходи, чай пей! (русская)

Чаепитие - одна из национальных традиций англичан.

Англичане — одна из самых чаепотребляющих наций в мире.

Они пьют чай 7-8 раз в день:

- чёрный чай
- зелёный китайский чай
- оолонг



История и культура английского чая

Английскому чаю - три с половиной века.
Катарина Браганская, жена английского
короля Карла II – ввела традиции чаепития;



Анна VII, герцогиня Бедфордская – ввела
«five o'clock tea» - послеобеденный чай;

Королева Виктория - написала книгу
«Чайные морали» («Tea Moralities»), повелела
учредить Ассамскую Чайную Компанию,
культура английского черного чая достигла
расцвета.



Откуда и когда к нам
пришел чай?
Какими полезными
свойствами он
обладает?



Однажды, 5 тысяч лет назад, китайский император, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее.





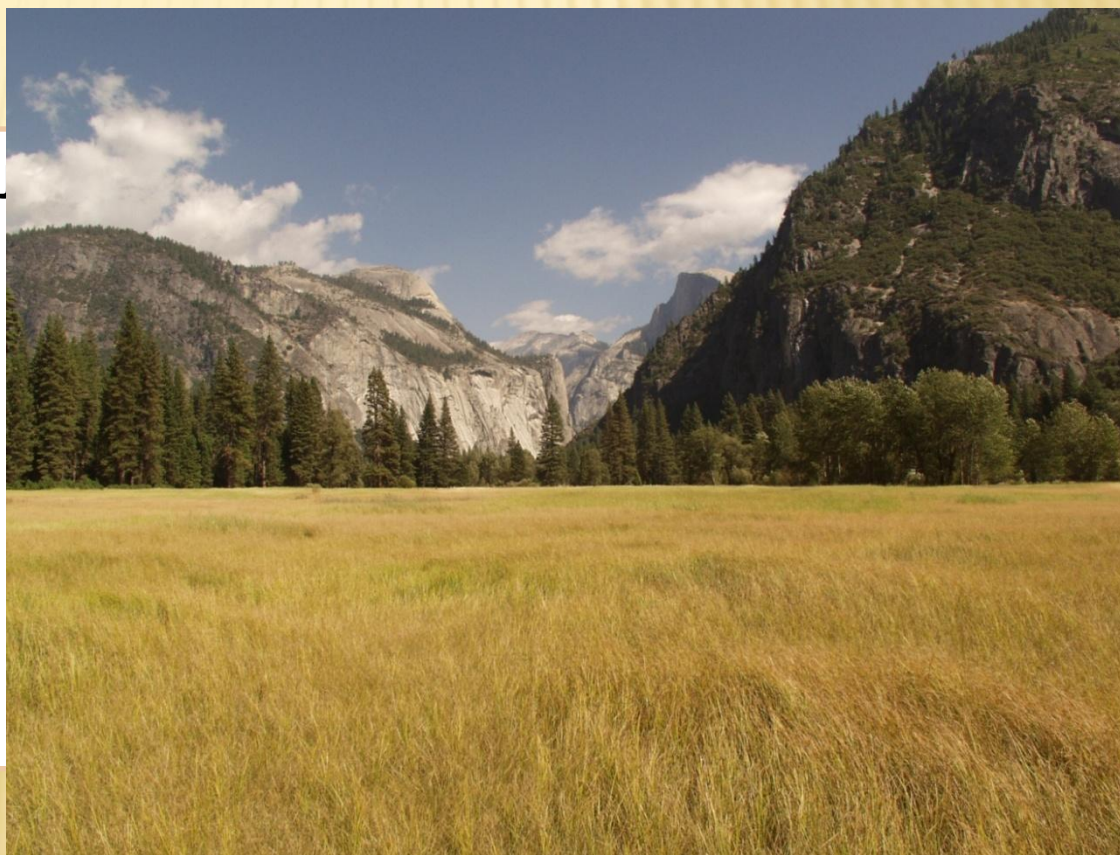
Чай – китайское слово. Оно появилось там, где русские люди торговали с китайцами северных провинций; они чай называют *ча-е*, отсюда и наше слово *чай*.

Одному англичанину удалось не только похитить семена чая, но и узнать тайну его сложной обработки. Благодаря этому европейцы смогли разводить чай в своих колониях.



В России первое чаепитие состоялось в 1638 году. Царский стольник В.Тюменец, будучи послом в Монголии, впервые попробовал на пиру питье, которое ему понравилось, и Алтын-хан послал русскому царю Михаилу Федоровичу несколько пудов чая.

В России чай получил широкое распространение, особенно в северных восточных областях Сибири и Средней Азии.



Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы.

Чай настолько пришелся по вкусу, что его пристрастились пить при царском дворе и в боярских хоромах каждый день.



Вскоре Россия заняла второе место после Англии по употреблению чая. В крупных городах страны открывались специализированные магазины, торговавшие чаем. Правда, долгое время этот напиток считался редким и был принадлежностью знати.



Чаепитие в России за 300 лет стало настолько популярным, что превратилось в один из национальных обычаев. Один из иностранных путешественников заметил, что русские до того наупражнялись в приготовлении чая, что неожиданно для себя изобрели самовар. Они появились в России в 1679 году.

Собирают чай только женщины. Считалось, что аромат женских рук не портит запах чая.
Для китайского императора чай собирали только девушки в возрасте до 16 лет.



В чае присутствуют чуть ли не все витамины. Даже в Бразилии, где любят кофе, футболисты перед матчем все-таки пьют чай – он полезнее. Пить нужно только свежесваренный чай.



Восточная мудрость гласит: *«Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее».*

Чайный этикет

- совокупность правил, которые не только обязывают, но и помогают сделать ваше мероприятие легким и приятным
- в основе чайного этикета - правила хорошего тона

Порядок сервировки стола:

- *выбор скатерти и салфеток*
- *выбор сервиза*
- *сервировка места каждого гостя.*



Сервировка чайного стола:



- чайный стол обычно находится в гостиной, у камина
- это обычно невысокий, на 10 – 15 см ниже обеденного, круглый деревянный стол на гнутых ножках
- его покрывает красивая однотонная белая скатерть, лучше всего — льняная.

КАК ПРАВИЛЬНО СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ ДЛЯ ЧАЕПИТИЯ?

1. Расстелить скатерть, подходящую по тону к посуде. Проследите, чтобы она была кристально чистая и идеально отглаженная. Если чаепитие проводится по торжественному случаю, скатерть можно украсить по краю лентами, бантами, и иными украшениями.
2. Расставить десертные тарелки вровень с краем стола или на расстоянии 1-2 см от края.
3. Рядом с тарелкой с правой стороны положить нож, а вилку – с левой; за тарелкой, ближе к середине стола, разместить приборы для фруктов.
4. Чуть правее от тарелки поставить чайную чашку на блюдечке, причем ручка обязательно должна смотреть вправо, а на блюдце необходимо положить чайную ложку.
5. Слева от тарелки размещают розетку для варенья, блюдце для косточек и еще одну чайную ложечку.



6. В центре стола поставить вазу с цветами. Лучше всего подойдет вазы с широким дном, невысокая и устойчивая, чтобы гости случайно ее не уронили. Цветы тоже лучше выбирать невысокие, чтобы гостям было хорошо друг друга видно за ними. Обязательно стоит учитывать цветовую сочетаемость как вазы, так и цветов со скатертью и столовыми приборами, чтобы убранство стола выглядело единым целым.

7. По всему периметру стола расставляют тарелки с сэндвичами, сухарницы с выпечкой, печеньем, обычно прикрытые салфетками, чтобы сохранить свежесть конфетницы.

8. Рядом с выпечкой размещают тарелки с тонко нарезанным лимоном.

9. В центре стола ставят молочник с молоком или сливками на маленькой тарелочке, сахарницу с ложечкой или щипчиками, если сахар кусковой.

10. Варенье, джемы, мед и масло располагают в вазах и тарелочках по краю стола.

11. Чайник с кипятком или самовар располагается на отдельном столике слева от хозяйки. Там же ставят заварочный чайник, саму заварку и ситечко для чая.

12. В конце место каждого гостя сервируется изящно сложенными салфетками.

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ?

НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛ ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ВАМ «НЕ УПАСТЬ ЛИЦОМ В ГРЯЗЬ».

1. Торты и бисквиты обычно подают на одном большом блюде, с которого их следует брать с помощью специальной лопаточки или щипчиков. Есть их полагается с помощью специальной вилочки или чайной ложечки.
2. Пирожные, такие как корзиночка, можно есть руками.
3. Печенье, вафли, сухие пирожные, бублики, калачи, крендели берут руками с общей тарелки, кладут на свою и едят, отламывая небольшие кусочки.
4. Конфеты сначала переносят на свою тарелку и только после этого разворачивают и съедают.
5. Варенье, джем, мед накладывают из общей вазы в индивидуальную розетку и потом при помощи ножа намазывают на хлеб или булочку.
6. Масло намазывают на хлеб, который лежит на тарелке, ни в коем случае не делают этого, когда держите хлеб в руках на весу.

7. Фрукты едят следующим образом:

- яблоки и груши кладут на тарелку, очищают от кожуры, нарезают на дольки, вычищают сердцевину и только затем начинают есть руками;
- арбузные дольки берут с общего блюда, ножом убирают косточки и едят при помощи ножа и вилки;
- сливы разламывают пальцами, держа их над тарелкой, удаляют косточку и съедают по половинке;
- кисть винограда полностью переносят на свою тарелку и едят, отщипывая по ягодке, незаметно выплевывая косточки на ложку;
- и персики, и абрикосы надрезают ножом до косточки, разламывают, вырезают косточку — персики очищают от кожуры, нарезают дольками и едят с помощью вилки, а абрикосы едят по половинке;
- апельсин очищают от кожуры, предварительно надрезав ее ножом дольками, затем разделяют мякоть на 6-8 долек, ножом убирают косточки, едят руками;
- мандарин чистят, делят и едят руками, сплевывая косточки на ложку;
- грейпфрут очищают как и апельсин, затем нарезают поперек волокон, ножом отделяют мякоть и едят чайной ложкой;
- лимон обычно подают уже нарезанным кружочками и посыпанным сахаром, брать его следует ложечкой;
- банан едят руками, очищая сначала до половины, а после того как половина банана съедена, очищают его до конца, кожуру оставляют на тарелке.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ЧАЕПИТИЯ

Во-первых, по правилам чаепитие длится около двух часов, поэтому задерживаться более этого времени — не стоит. Хозяевам может не позволить вас попросить удалиться вежливость, поэтому не заставляйте их проявлять гостеприимство больше, чем следует, иначе вас могут больше не пригласить.

Во-вторых, знаком, который говорит об окончании чайного вечера, служит салфетка хозяйки, которую она складывает и кладет на стол. Если вы это увидели, значит пора собираться домой. Гость, оставшийся один за столом, смотрится как-то неуместно.

Чай всегда разливает хозяйка дома, для этого рядом с ней обязательно стоит отдельный столик с чаем, чайниками и различными приспособлениями для заваривания чая. Но, если гостей много, помочь могут попросить кого-либо из гостей. Если к вам обратились с такой просьбой, отказываться нельзя.

КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ ЧАЙ?

Во-первых, чашку следует держать в правой руке, в левой можно держать, только если вы левша.

Во-вторых, пить следует медленно, маленькими глотками, ни в коем случае не дуть, не втягивать в себя вместе с воздухом, не причмокивать.

Если чай слишком для вас горячий, аккуратно и тихо помешивайте его ложечкой, это поможет ему остыть. Но не ждите, пока он полностью остынет, так как тогда чай теряет свой вкус и аромат.

ЧЕГО ДЕЛАТЬ НЕ СТОИТ?

- Разговаривать с набитым ртом.
- Если вас стал душить кашель, лучше выйдите в другую комнату или отвернитесь и прикройте рот рукой или салфеткой.
- Облизывать ложку.
- Оставлять ложку в чашке во время питья.
- Выскребать остатки сахара из сахарницы.
- Есть с ножа.
- Критиковать кушанья, поданные к столу, и присутствующих гостей. Этим вы обидите как хозяев, так и присутствующих людей.
- Комментировать кто, сколько и чего съел.
- Перебирать все фрукты в вазе, перед тем как взять нужный. Сначала следует выбрать фрукт, не касаясь вазы, и только затем переложить его себе на тарелку.
- Говорить о цене блюд и времени, которое вы потратили на подготовку вечера (это относится к хозяевам). Этим вы можете вызвать чувство неудобства у гостей.
- Просить включить телевизор, где показывают любимый сериал, интересный фильм, ток-шоу и т.д. Это отвлекает от чая, мешает беседе. К тому же, этим вы показываете свое неуважение к пригласившим вас людям.

ЧТО И КАК ПОДАТЬ К ЧАЮ?

Торты, кексы, пироги и кулебяки перед подачей на стол режут на порционные куски.

Печенье, вафли, булочки и пирожные ставят на отдельных тарелочках, откуда их очень удобно брать.

Часто на стол выставляются конфетницы, наполненные разнообразными вкусностями, также допускается ставить на стол наборы шоколада в коробках.

Мед, варенье, джем ставят в глубоких вазах, откуда их каждый гость накладывает к себе в розетку.

Молоко, сливки и сахар размещают в центре стола на маленьких тарелках. Причем сахар желательно ставить кусковой, так как от песка чай мутнеет.

Часто к чайному столу подают различные фрукты, которые располагают либо в вазах, либо на специальных тарелках, под которые обязательно стелют салфетки, так как пятна от фруктов очень трудно выводить с полотняных скатертей.

Рецепт английского чая:

Английский способ приготовления чая очень популярен.

Чай по-английски с приправами:

1 стакан заваренного чая

4 кусочка корицы

1 чайная ложка гвоздики

3 чайные ложки лимонной корки

В стакане заваренного обычным способом чая несколько минут настоять корицу, гвоздику и тертую лимонную корку



Заключение:

Знание чайного этикета поможет Вам:



ПРИЯТНОГО ЧАЕПИТИЯ!



ПРИМЕР ПРАВИЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ ЧАЙНОГО СТОЛА



