

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Чеховская основная общеобразовательная школа» ,
с. Чехово, Нижнеудинский район

Традиции русского чаепития



Степанова Людмила Михайловна
учитель начальных классов первой
квалификационной категории

Чехово 2014г.

Что такое чаепитие?

Россия - чайная страна, и чай пьют у нас много. Но настоящая культура чаепития потеряна. Чай пьют по - разному: на ходу, убегая на работу или в буфете аэропорта, в ожидании летной погоды. Пьют в поездах - из скучного стакана. Пьют из металлической крышки термоса. Но все это не чаепитие, а привычная часть утренней или вечерней трапезы. Чаепитие - другое.



Чаепитие – дружеская беседа

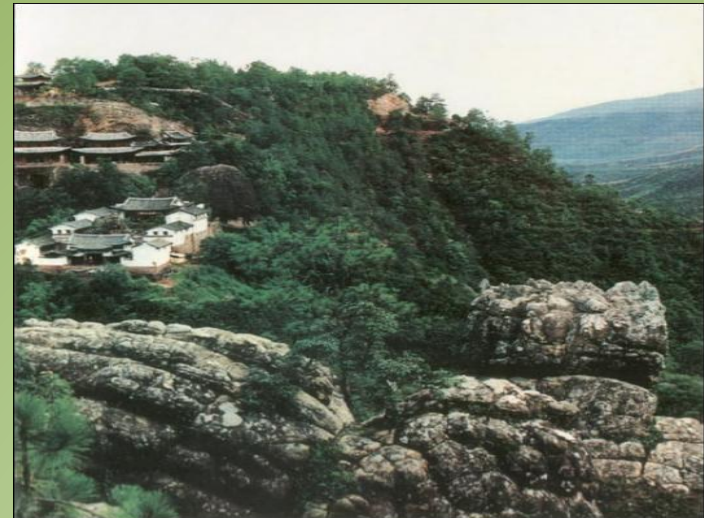
Чаепитие - дружеская беседа за столом, старинный домашний обычай, ритуал, добрая традиция многих народов. Для настоящего чаепития не годятся граненые стакан, щербатая кружка. Нужен сервиз, настоящий чайный сервиз, пусть недорогой, но обязательно с росписью. Если Вас пригласили на чаепитие, значит Вас пригласили на дружескую беседу.



Чайная церемония

Чайная церемония – это обряд, зародившийся в Китае еще до нашей эры. В давние времена чай в Китае ценился очень высоко. Императоры дарили чай своим вельможам за особые услуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных церемоний. Поэты воспевали чай в стихах.

В настоящее время в чистом виде сохранился только в Японии, где есть специальные чайные домики для чаепития и живут знатоки древних обычаев.



Гора Шибашань в 25 км к югу от г. Цзяньчуань (пр. Юньнань)

История происхождения



Первыми стали употреблять настой листьев пастухи на юге Китая, обратив внимание на животных, которые щиплют листочки с кустов и делаются бодрее.

В Россию чай был впервые завезен в 1638 году для царя Михаила Фёдоровича Романова.

Виды чая

Черный

Зеленый

Красный

Белый

Желтый



"Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее".

Напитки наших предков

До появления чая люди пили квас, молоко, сбитень...

А ещё с удовольствием наши предки утоляли жажду лесными напитками, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, морошки, липы, зверобоя и других растений. В них было очень много витаминов.



Как приготовить вкусный и ароматный чай

- **1. Приготовьте фарфоровую посуду для заварки чая.**
- **2. Вскипятите воду.**
- **3. Ополосните чайник кипятком.**
- **4. Положите в чайник столько ложек сухого чая, сколько входит чашек воды + 1 чайную ложку.**
- **5. Дайте чаю разбухнуть.**
- **6. Заполните чайник горячей водой на $\frac{1}{2}$, закройте крышкой, накройте чайник салфеткой.**
- **7. Настаивать чай в течение 3 – 5 мин.**
- **8. В середине процесса настаивания добавить в чайник воды доверху.**
- **9. Разлейте чай.**

«Чайный калейдоскоп»



Гостю в трактире подавали два чайника: малый – заварочный и большой – с кипятком, что означало «пара чаю» в трактире.





За чаем в трактирах решались важные дела. Купцы за чашкой чая заключали сделки на огромные суммы.



Что говорит народная мудрость о чае?

Чай пить – ...

Выпей чайку – ...

Чай не хмельное – ...

Чаем на Руси никто ...

Чай не пьёшь – ...

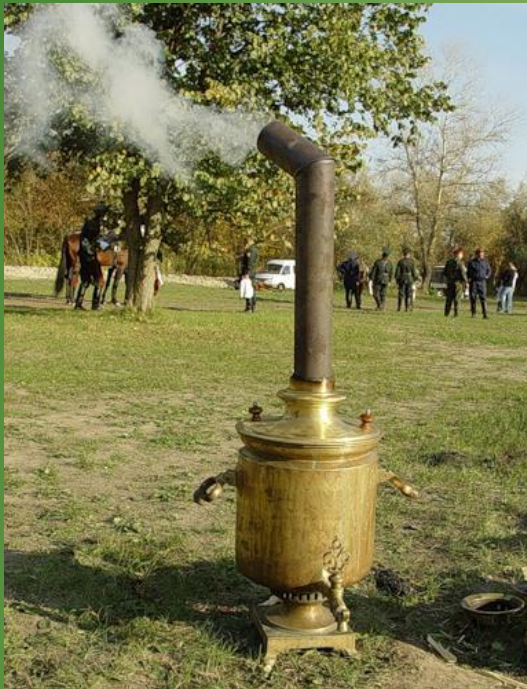
Чай человеку подать – ...

Чай не пить - ...



Атрибут русского чаепития

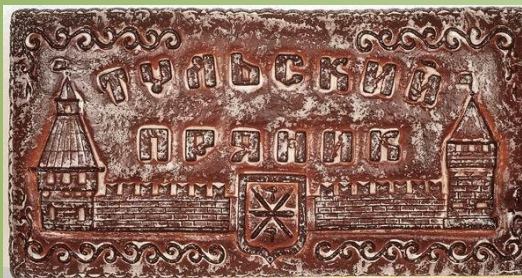
Сверху – дыра, снизу – дыра,
А посередине – огонь да вода.
Никогда не ест, а только пьёт,
А как зашумит – всех приманит.



Угощение к чаю

В Туле издавна делали печатные пряники. Печатными пряники называли так потому, что их на самом деле печатали, как книги. Для этого изготавливали специальную пряничную доску из твердой древесины лиственных пород (клён, липа, груша, берёза), возраст которых 25-30 лет, а затем на ней вырезали рисунок.

Рисунок вырезали в зеркальном изображении, «читая» форму по зеркальцу. На пряниках изображали целые города с церквями и башнями, фантастических птиц и зверей. Были даже пряники – буквари с алфавитом. На поверхности отпечатывались пожелания, затейливые надписи: «Хочешь чаю хлебнуть, про меня не забудь», «Родом я из Тулы, самовару брат».



Чайный этикет

Чайный стол сервируют заранее. На один конец ставится самовар, около него поднос с чашками и стаканами. Здесь место хозяйки.

Корзиночки с несколькими сортами печенья, тарелочки с бутербродами, сладкими пирожными, а также сливочки и тарелочки с нарезным лимоном расставляются по всему столу.

Наливает чай хозяйка. Если в доме есть взрослая дочь, то эта обязанность передается ей. Обязанность нетрудна, но требует известной ловкости, грации, умения.

Чашки никогда не следует наливать до краев и надо стараться угодить на вкус каждого. Но и гости не должны быть слишком требовательны, особенно молодые, они должны пить чай, каким его дают.

Дуть на чай, чтобы он остыл, нельзя. Наливать же в блюдечко неприлично. Обязанность хозяйки — предлагать печенье, пироги и пряники.

Традиции русского чаепития



Чаепитие на Руси – это признак хорошего тона, а душевный, застольный разговор за чаем – национальная русская традиция.

Чай устраивали в разное время. Но обычно вечером, после 16 часов, а летом и того позже, в 7 – 9 часов вечера.

Во время чаепития не подавались спиртные напитки, не разрешалось курить, не принято было ни музицировать, ни петь. Как правило, во время чая почти не спорили, громко говорить и распевать песни было не принято.



Помимо беседы, читались вслух книги или рукописи, а иногда проводились тихие игры – лото, викторины, фанты, шарады.

Викторина о чае



1. Кто открыл чай?
2. Чем полезен чай для человеческого организма?
3. Сколько времени прошло с тех пор, как открыли чай?
Родина чая?
4. В какой стране сегодня больше всего пьют чай?
5. Какой чай считается идеальным: с добавками или без добавок?
6. В чем хранят чай?
7. Срок хранения чая?
8. В какой посуде следует заваривать чай? Почему?
9. Из каких растений можно заваривать чай?



Назовите автора и название картины



Чайные традиции семьи (из сочинений детей)

«Чаще всего чай приходится готовить папе, у него это получается очень ловко. Он может добавить в кипяток горсточку сухой мяты или мелисы, и ароматный запах разносится по комнате...»

«В народе говорится: Напарился, намылся – так иди скорей чайку попей. В нашей весёлой, дружной семье существует такая традиция: долгими зимними вечерами, после бани, когда позади все домашние дела, мы собираемся за чашечкой ароматного чая...»

«Нашей семье нравится чай из шиповника, плоды которого заготовили в августе месяце. Пока чай настаивается, мама занимается приготовлением сладкого блюда. Я в это время застилаю круглый стол скатертью, ставлю сахарницу, варенье, усаживаюсь удобней и дожидаясь всех членов семьи. Вот и чай готов и торт испечён. Пришло время расслабиться и поговорить за чашечкой ароматного чая...»

*Дорогие гости! Как говорится-
Милости просим в нашу светлицу.*

Приглашаем к самовару!

Вкусным чаем угощаем!

И внакладку, и вприкуску.

Пейте чай, друзья, по-русски.



Список использованной литературы

1. <http://www.poznanie21.ru/current/48120/php>
2. <http://www.festival.1september.ru/articles/502467>
3. <http://www.imteacher.ru>
4. <http://www.slideshare.net>
5. <http://www.nashiosnovi.blogspot.ru>
6. Педагогическое творчество [Текст] №5 2006