

Российское чаепитие



В России чай появился впервые в 1638 году. Монгольский хан вручил пакеты с чаем русскому послу Василию Старкову в качестве подарка русскому царю Михаилу Федоровичу . Чай царю очень понравился. Вначале его использовали как лекарство.

В России новый напиток приживался трудно: русские люди относились к нему настороженно, как, впрочем, и ко всему чужеземному.



Михаил Фёдорович

И только в начале 18 века вошел чай в русский быт и стал нашим национальным напитком. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, без чашки чая не обсуждали, кажется, ни один серьезный вопрос.



Беднякам он был недоступен, так как стоил очень дорого, поэтому крестьяне не имели представления, как его заваривать. Так появилось стихотворение:



Раз прислал мне барин чаю
И велел его сварить,
А я отроду не знаю,
Как же этот чай варить.
Взял тогда, налил водички,
Всыпал чай я весь в горшок
И приправил луку, перцу
Да петрушки корешок,
Разлил варево по плошкам,
Хорошенько размешал,
Остудил его немножко,
На господский стол подал.
Гости с барином плевались,
Сам он сильно озверел
И, отправив на конюшню,
Меня выпороть велел.
Долго думал, удивлялся,
Чем же мог не угодить?
А потом-то догадался,
Что забыл я посолить.

Приглашая в гости, мы любим угощать чаем. Русский чай - основа русского гостеприимства.

По русской традиции – чай лучшее завершение праздничного ужина. И только на Руси появилась традиция – подавать к чаю лимон, мёд, варенье, бублики, сушки и ватрушки, пироги да пышки, всякие коврижки.

А ещё русские народ любит пить чай из самовара.



**Что вы знаете про старый,
Русский, тульский
самовар?**

**В нем пылал когда-то пар,
В золотой, пузатый бок
Глухо бился кипяток...**

**Что за чай без самовара,
Без душистого завара,
Без крутого кипятка,
Без угарного дымка?!**



Самовар – это чисто русское изобретение. Именно самовару мы обязаны тем, что чай стал русским национальным напитком. История русского самовара насчитывает три сотни лет. Но самоварной столицей считается город ТУЛА. Мастера стремились каждому самовару придать оригинальную форму самоваров в виде рюмок, кубышек, ваз, петуха для гостей с краниками и подсвечниками



Наличие самовара в семье свидетельствовало о её зажиточности.



Существовала даже некая церемония: у самовара должна была быть хозяйка, которая сидела во главе стола и как бы дирижировала чаепитием. Она разливала чай и потчевала им сидящих у самовара.

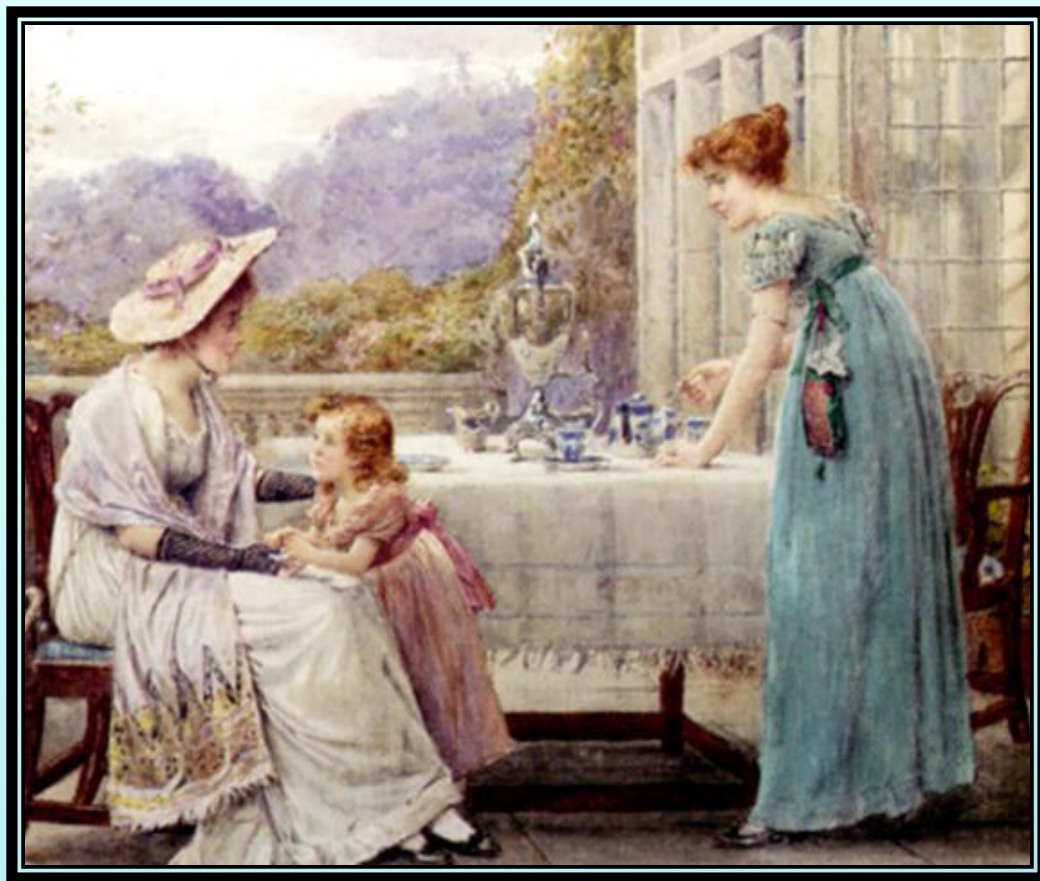


В интеллигентных обеспеченных семьях, в барских усадьбах чай подавался каждый день утром и вечером.

А.С.Пушкин в романе “Евгений Онегин” так описывает чаепитие в помещичьем доме:

**Смеркалось, на столе
блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая,
Над ним клубился легкий
пар.**

**Разлитый Ольгиной рукою
По чашкам темною струёю
Уже душистый чай бежал.
И сливки мальчик подавал**



Чаепитие породило и особую систему сервировки, которая складывалась из многочисленных чайных принадлежностей: сам самовар, заварной чайник; полоскательница; чашки с блюдцами, как правило, фарфоровые.



Русское чаепитие сопровождается обильными закусками. В идеале на столе должно стоять четыре вида закусок.

Во-первых, закуски сытные (*пирог с мясом и рыбой, с творогом, с яйцом, с капустой, баранки, блины с сытными начинками*).

Во-вторых, закуски легкие (*красная слабосоленая рыба, сыры, мясная нарезка, масло и хлеб*).

В-третьих, закуски сладкие (*любая сладкая выпечка, шоколад, варенье, мёд, орехи, блины со сладкими начинками*).

В-четвертых, закуски свежие (*фрукты и ягоды, свежие или консервированные*).

К столу могут быть поданы добавки к чаю, способные изменить его аромат и вкус по усмотрению каждого гостя.

Таковыми добавками могут быть травы, свежие или сушёные ягоды и фрукты.

Особенностью русского чаепития, сохраняющейся и поныне, является двухчайниковая заварка: чай заваривают в небольшом чайнике гораздо крепче, чем его пьют — в чайнике объёмом около полулитра заваривается количество сухого чая, достаточное для нескольких человек.

Концентрированную заварку разбавляют кипятком непосредственно при розливе по чашкам, регулируя крепость напитка по вкусу. Иногда после однократного розлива заварку повторно заливают кипятком и настаивают, но не более одного раза.

Необычные рецепты русского чая

Чай из шиповника с медом

Ингредиенты:

- 20 г плодов шиповника,
- 15 г меда,
- 5 г лимонного сока,
- 200 мл воды.

Приготовление:

Сушеные плоды шиповника измельчи, залей кипятком, вари 10 минут в эмалированной посуде при закрытой крышке, затем дай ему настояться 10 минут. Отвар процеди. Добавь мед, лимонный сок.

Ромашковый чай с мятой

Ингредиенты:

- 1 ч.л. черного чая
- 1 ч.л. цветов ромашки
- 1 ч.л. мяты
- 1,5 стакана воды

Приготовление:

Ромашку, чай и мяту залейте кипятком и настаивай 10 минут под крышкой.

Настой процедите. При подаче можете положить в чай мед.



Облепиховый чай

Ингредиенты:

- 150 г облепихи,
- 2 ст. л. чёрного чая,
- 2 ст. л. мёда,
- 500 мл воды.

Приготовление:

Ягоды облепихи хорошо промой, 2/3 части подави ложкой в пюре. В чайник положи облепиховое пюре, оставшиеся ягоды и чёрный чай. Залейте всё кипятком, укутайте и дайте настояться 10-15 минут. Готовый чай разлейте через ситечко, добавив мёд по вкусу. Можете готовить этот напиток без добавления черного чая.



Чэйэчу – так называют в Татарстане чаепитие.

Татарское чаепитие - больше, чем традиция «Чайный стол – душа семьи», – говорят татары, подчеркивая тем самым не только свою любовь к чаю как напитку, но и его значимость в застольном ритуале. Это характерная особенность татарской кухни. Ритуал чаепития настолько вошел в татарский быт, что без него невозможно представить ни одного праздника: свадьба, сватовство, сабантуй, рождение ребенка... Гостя не напоить чаем – оят (стыдно)!



Чай по-татарски

Прессованный чай кладут в кипящую воду и сразу вливают молоко. Кипятят, помешивая, 5-6 мин. Затем добавляют по вкусу соль, чай разливают в пиалы и кладут сливочное масло.



Чай пьют крепким, горячим, нередко разбавляя молоком или сливками. На званых обедах в чай по желанию гостей добавляют курагу, урюк, изюм, ломтики свежих яблок. Без чая, по существу, не обходится ни одно застолье, причем любого – со зваными или незваными гостями.

Чай любят пить из маленьких чашек-пиал, чтобы не остывал. Обязательными предметами сервировки чайного стола, кроме чашек, являются индивидуальные тарелки, сахарницы, молочники, чайные ложки.

До блеска начищенный самовар с заварным чайником на конфорке должен задавать тон приятной беседе, создавать настроение, украшать стол в праздники, и в будни.



Смесь чая с молоком - питательный, легко усваиваемый напиток, обладающий стимулирующими и укрепляющими организм качествами



