

ЧАЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ

Япония , Россия , Англия

ЯПОНИЯ

Чай по-японски

Продукты для приготовления: 1/2 чайные ложки чая на 1/2 Л кипятка.

Растиертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согрeтой до 60 градусов водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. Японцы ценят больше аромат, чем экстракт).

Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.

Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

История

- VII-VIII в. н.э. - начало употребления чая в Японии
- XIII в. - проведение первых «чайных турниров»
- XV в. - дзен-буддистский монах Сюко сформировал основы «тя-но-ю»
- XVIII в. - открытие чайных школ, главной задачей которых являлось поддержание традиций чайной церемонии

Порядок и символика

- Японская чайная церемония — это спокойное наслаждение мелочами, тихое очарование внутреннего мира. И главная цель японской чайной церемонии — помочь раскрыться этому внутреннему миру

Посуда и принадлежности

- шкатулка для хранения чая,
- котёл или чайник, в котором кипятится вода,
- общая чаша для совместного питья чая,
- чаши для каждого из гостей,
- ложка для насыпания чая,
- мешалка, которой хозяин размешивает чай во время приготовления.

*Все предметы должны быть простыми,
скромного вида и почтенного возраста.*

*Вся утварь безукоризненно чиста, но при этом
никогда не начищается.*

Чайные принадлежности



Сладости Японии

- ▣ Вместе с чаем японцы могут позволить себе съесть малюсенькое пирожное- конечно особенное)) В общем их огромное количество и все изысканные, неповторимые.. От одного описания слюнки текут

Вагаси (яп. 和菓子?) — традиционный японский десерт. При их создании используются натуральные продукты: бобовые (в основном красная фасоль — адзуки), рис, различные виды батата, агар-агар (растительный желатин), каштаны, различные травы и чаи. **Вагаси отличаются менее сладким вкусом, чем привычные европейцам сладости.** Они даже могут показаться совсем несладкими людям, которые к ним не привыкли. В высших слоях японского общества считалось признаком хорошего тона к чаепитию подавать сладости разнообразных изысканных форм. В современном обществе эстетика вагаси осталась неизменной

- Касивамоти — моти, завернутое в соленый лист дуба
- Кинкато — сахарная карамель
- Кинцуба — жареный пирожок из пресного теста с начинкой из пасты адзуки
- Кусамоти — моти зеленоватого цвета, изготовленное с добавлением японской полыни йомоги
- Мандзю — пирожки, приготовленные на пару, с начинкой из пасты адзуки
- Монака — две тонкие хрустящие вафли с начинкой из пасты адзуки
- Нэрикири — пирожные из белой фасолевой пасты, сахара и гюхи или тертого нагаимо (вид горного ямса)
- Ракуган — твердые конфетки с большим содержанием сахара, используются во время чайной церемонии
- Сакурамоти — моти, завернутое в соленый вишневый лист
- Сёгато — засахаренный имбирь
- Сируко (также дзэндзай) — традиционная новогодняя сладость, суп из сладкой фасоли с кусочками моти
- Тайяки — разновидность имагаваяки, изготовленный в форме рыбки
- Уиро — приготовленные на пару пирожные из рисовой муки и сахара, схожие с моти

Россия

- ▣ Чай по-русски
- ▣ Положите чайный лист в маленький заварочный чайник, залейте кипятком и оставьте завариваться на 10 минут.
- ▣ Налейте немного заварки в каждую чашку и разбавьте кипятком по вкусу. Подавайте с сахаром, ломтиками лимона и вареньем.

Об истории чая - Россия

- ▣ Импорт чая в Россию начался с 1769 года, когда был подписан договор с Китаем на первую поставку. До этого в Москву лишь иногда попадали небольшие партии чая – подарки царям от восточных правителей, однако они быстро заканчивались, и вкус напитка забывался вновь. Из Пекина в Москву чай поставлялся торговыми караванами, которые проводили в пути больше года. Это резко поднимало цену, поэтому стоимость заварки в России превышала европейские расценки примерно в 10 раз. Довольно долгое время чаепития были популярны только в Москве из-за редкости и дороговизны напитка. Распространение чая по всей России произошло лишь в конце XIX века, с появлением железных дорог и развитием морского сообщения. Напиток стал недорогим, «чайные столы» появились в дорогих ресторанах, его ввели в меню многочисленных чайных, а также в довольствие русской армии.

Предметы для чая по Русски



Англия

- ▣ Чай по-английски
- ▣ Заварочный чайник сполоснуть кипятком, всыпать чай, заварить кипящей водой (белый ключ), 5 минут подержать на пару. Затем добавить немного кипятка, чтобы вода покрыла чай, и подождать еще 5 минут, затем долить оставшийся кипяток и налить чай в чашку. Взбить с помощью миксера, сливки добавить в чашку.

История чая в Англии

- XVII век, первая половина — появление чая в Англии, чаепитие в светских кругах
- Катерина Браганская
- Именно тогда, начиная с 1662 года, чай становится модным напитком аристократов. И не обошлось здесь без романтической истории и красивой женщины. Катарина Браганская, португальская принцесса, жена английского короля Карла II очень любила пить чай, и привила эту любовь придворным чинам. Раз уж сама королева отказалась от вина в пользу чая, светская элита, лорды и леди последовали ее примеру, и вскоре, чаепитие стало очень популярно в высших кругах Англии, оттесняя при этом традиционный эль. (К сведению, в России чай появился раньше — в 1637г, и сразу же завоевал почтение в боярской и дворянской среде не без влияния Федора Михайловича

Предметы для чая по Англиски



