

# АНГЛИЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ



«Легче представить  
Британию без королевы,  
чем без чая», - шутят  
англичане



**Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева, и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова.**



A white teapot and a white teacup with a saucer are shown on a light-colored surface. The teapot is on the left, and the teacup is on the right. The background is a soft, out-of-focus light color.

**Британцы (население Объединенного Королевства – около 59 млн. человек) ежедневно выпивают 165 млн. чашек чая, при этом 98% британцев пьют чай с молоком, но только 30% добавляют в чай сахар.**

**На чай приходится 40% от всей жидкости, выпиваемой в Британии.**

**Из всего потребляемого чая 86% выпивается дома и 14% - вне дома.**

**В обычных странах чай – это просто чай. В Англии чай бывает «высокий» и «низкий», «полуденный» и «вечерний». Есть даже чай, строго привязанный к определенному часу – традиционный ‘five o'clock tea’.**



Чтобы ни происходило, в пять часов вечера, миллионы британцев пьют чай, щедро сдабривая его молоком или сливками. Впервые, чаепитие в это время, появилось в 1840 году, когда Герцогиня Анна Бедфордская Седьмая предложила утолять легкий голод, возникающийся между завтраком и поздним английским обедом, днем чашкой чая с легкими закусками.



Анна Бедфордская



**По традиции, введенной Анной VII, к five o'clock tea подавали: хлеб, масло, свежие маленькие огурцы и помидоры, яйца, сваренные вкрутую, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепёшки, джем, бисквиты, горячие сдобные булочки, пышки, желе, сладкие и душистые тартинки. Закуски выбирали небольшого размера, чтобы можно было во время чаепития обойтись без приборов.**



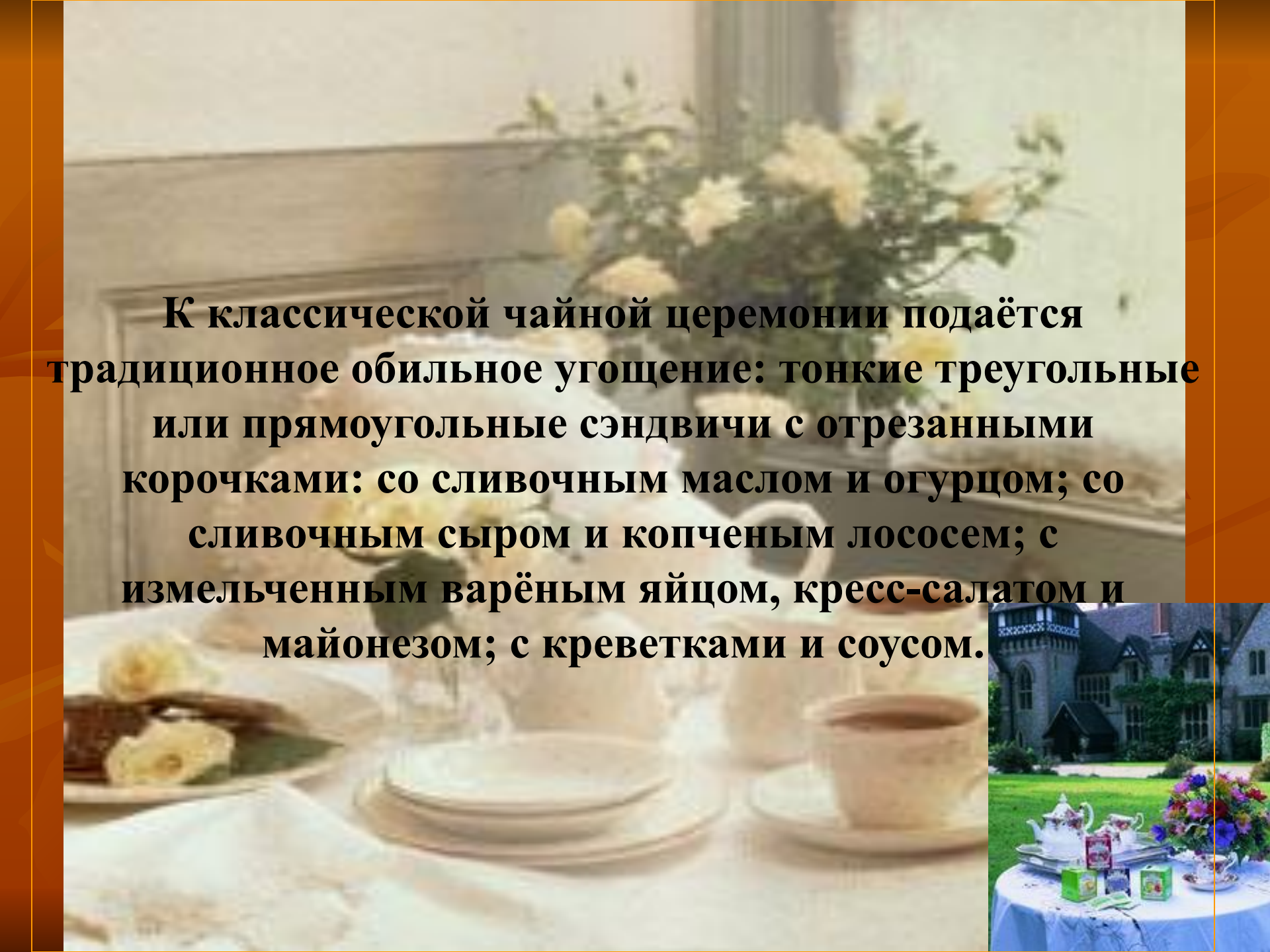
Британцы не пьют чай с лимоном, называя его «чай по-русски» или чудачеством иностранцев, зато «белый чай», а то есть с молоком, пьют много и часто. В чашку наливают сначала сливки или молоко (четверть чашки), а уже потом – крепко заваренный чай.





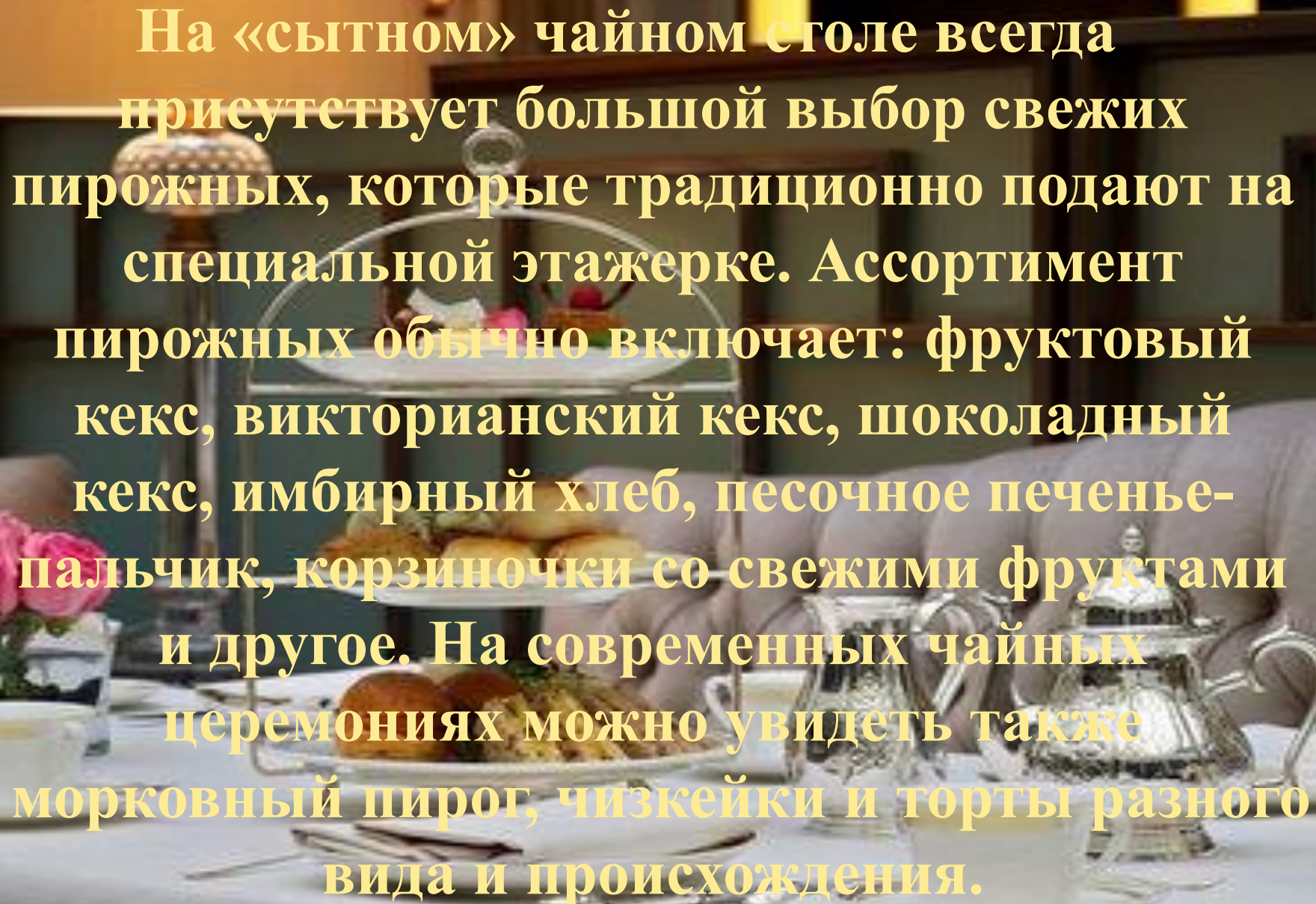
А в графстве Корнуолл распространен 'five o'clock' с местным clotted cream – нечто среднее между маслом и мороженым – несомненный удар по печени, но очень вкусный.





**К классической чайной церемонии подаётся традиционное обильное угощение: тонкие треугольные или прямоугольные сэндвичи с отрезанными корочками: со сливочным маслом и огурцом; со сливочным сыром и копченым лососем; с измельченным варёным яйцом, кресс-салатом и майонезом; с креветками и соусом.**





На «сытном» чайном столе всегда присутствует большой выбор свежих пирожных, которые традиционно подают на специальной этажерке. Ассортимент пирожных обычно включает: фруктовый кекс, викторианский кекс, шоколадный кекс, имбирный хлеб, песочное печенье-пальчик, корзиночки со свежими фруктами и другое. На современных чайных церемониях можно увидеть также морковный пирог, чизкейки и торты разного вида и происхождения.



Чтобы ни происходило, но в пять часов, в знаменитый five o'clock, миллионы британцев, от скромного служащего до самой королевы, пьют чай



**« Набирайся знаний в школе за книжкой, а ума – дома за чашкой чая»  
- гласит английская поговорка XIX века.**





**До новых встреч!  
Приятного чаепития!**