

Традиции чаепития

“Самая большая роскошь на свете
– это роскошь человеческого
общения”. (Экзюпери)

Писатель – декабрист Н.Бестужев:

- «Выдумка чая- прекрасная вещь, во всяком случае, в семействе чай сближает родных и дает отдых от домашних забот. Старики оставляют подозрительный вид и делаются доверчивее к молодым; молодые становятся внимательнее к старикам.

- Чаепитие появилось давно, как-то органично вписалось в старинные традиции русского гостеприимства. А традиции были весьма замечательны. Каждая эпоха приносила что-то свое, менялись формы гостевания и правила этикета, утварь и ассортимент блюд для стола, но оставались неизменными заповеди гостеприимства, предписывающие встречать гостей хлебом-солью и добрым отношением

Родина чая

- Родиной чая считается Китай. Хотя советские ученые выдвинули версию, что первый чай появился во Вьетнаме. Это был дикий крупнолистовой чай, иногда достигающий огромных размеров. И из Вьетнама он распространился на южные районы Китая.

Сорта чая

- Различают 3 сорта чая:
- Высший (байховый) в переводе с китайского «бай хоа» – белая ресничка
- Первый
- Второй
- Третий

Типы чая

- Черный – Индия, Цейлон
- Красный – Китай, пьют без сахара, охлажденным
- Желтый – чай фирмы «Липтон»
- Зеленый - Китай
- Лечебный-содержит эфирные масла
- Ароматизированный- с фруктами, лимоном

Из истории

Официально известно, что чай впервые попал в Россию в качестве подарка царскому двору от монгольского Алтын-Хана в 1638 году. Чай не очень понравился царю, возможно, это из-за того, что, подарив сухой чай, дарители утаили способ приготовления ароматного напитка

- Долгое время этот напиток считался редким и был принадлежностью знати. Чай в России для крестьян был недоступен, они пили его лишь в особых случаях. Поэтому возникло выражение “чайком побаловаться”.

Русское чаепитие

- Знаменитые русские художники Перов, Кустодиев, Рябушкин, Маковский, Бакшеев, Волосков на своих полотнах изображают чаепитие как торжественный ритуал.

«Извозчик за чаем»



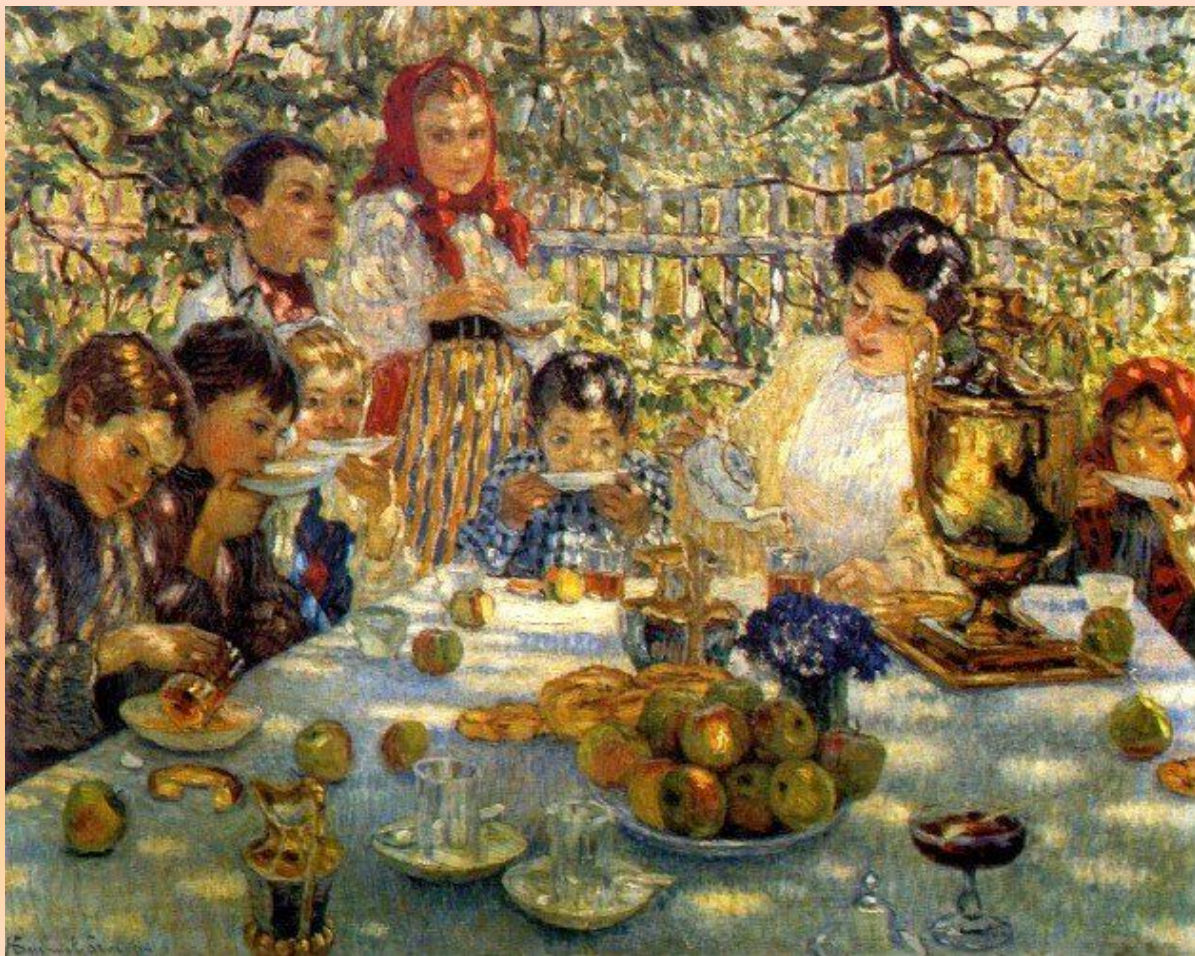
Как он пьет чай из
блюдечка: истово, с
величавым
достоинством !

«Купчиха за чаем»



Вы видите пышную, великолепную белотелую русскую красавицу, которая торжественно пьет чай.

Н. Богданов-Бельский «День рождения в саду»



Грабарь «Утренний час, подснежники»



Самовар

- Один из иностранных путешественников заметил, что русские до того наупражнялись в приготовлении чая, что неожиданно для себя изобрели самовар.
- На западе самовар в шутку называли главным русским изобретением, а немцы - русской чайной машиной. Русские самовары растапливали углями или сосновыми шишками. Для того на внутреннюю трубу ставили Г-образный удлинитель и раздували огонь сапогом. У самовара масса достоинств:
 - и экономичность;
 - и малый расход топлива;
 - и удобство эксплуатации;
 - и вместительность.

Что подают к чаю?

- К чайному столу подаются сладкие блюда: суфле, кремы, пирожное, торт; печенье, кексы, ягоды, варенье, фрукты, конфеты.
- Для сервировки используют десертные тарелки, фруктовые приборы, вазочки, розетки для варенья. Необходимы щипчики для сахара. При подаче сладкого блюда на стол кладут десертные ножи и вилки, вилки для торта, ножи для фруктов, лопатки для пирожных.

Сервировка стола

- На столе по центру располагают конфеты в вазе или в коробке, в вазе или на тарелке с салфеткой - печенье, фрукты - в вазе на высокой ножке. Украшением чайного стола является самовар. Он находится слева от хозяйки. Фарфоровый чайник с заваренным чаем и чашки ставят около самовара.
- Чай подает хозяйка. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, а чайную ложку кладут справа; а чашку с блюдцем размещают на столе справа от десертной тарелки, на которую гость может положить пирожное, конфеты. Торты и пироги подают на стол нарезанными на порции. Раскладывают их на тарелки десертной лопаткой.

Чаетитие по -английски



Сервировка стола

- Стол накрывают цветной льняной скатертью. На десертных тарелках- салфетки того же цвета, свернутые конвертом или пирамидкой. Рядом с тарелками или выше их- десертные приборы. Выше тарелок-рюмки для ликера.
- Уместны свечи и небольшие букетики.

Чай по-английски

- Для англичан чай имеет такую же огромную роль, как кодекс самурая для японцев. Чай всегда присутствует в каждом доме, кроме того в любом доме вы встретите несколько сортов чая. В британском обществе чаепитие включено в распорядок дня и имеет свои характерные особенности.
- Согласно английским обычаям чай пьют несколько раз в день, а именно шесть:

1-ый и 2-ой разы

- Утро всегда начинается с чашки крепкого, богатого кофеином чая, который имеет название English Breakfast Tea или «**Английский завтрак**». Сперва его пьют, чтобы взбодриться и проснуться, в промежутке времени между 6-7 утра, а потом уже за первым завтраком (около восьми утра), при этом добавляя в него молоко.

3-ий раз

- 3-й раз: Приблизительно в полдень у англичан наступает **ланч**. Это следующий завтрак, который также не обходится без чаепития
- На столе и бисквиты, и хлеб, и сваренные вкрутую яйца, и сливочное масло, и тосты с корицей, и ячменные лепешки, а также джем, миндальное печенье, сладкие и душистые тартинки, желе и сдобные булочки.

4-ый и 5-ый разы

- 4-й раз: Четвертое чаепитие у британцев наступает довольно поздно. Посреди рабочего дня делается перерывчик, который и получил одноименное название tea brea или небольшой перерыв на чай.
- 5-й раз: Несмотря на непредвиденные обстоятельства в пять часов наступает всемирно известный «five-o'clock». В это время миллионы англичан, начиная от скромных рабочих и заканчивая самой Королевой, пьют чай, который называется English Afternoon Tea или «Английский полдник».

6-ой раз

- 6-й раз: Около 19-20 часов после работы приходит время так называемого «**высокого чая**» («high tea»). Это ароматный, густой аристократический напиток. Во время такого чаепития подается большое количество закусок и в доме создается ощущение уюта и отличного настроения.
-

Секреты французского чаепития



Французы в своем отношении к чаю выделяются тем, что особенно преуспели в умении создать прекрасное сопровождение к чаепитию в виде особенно вкусных тортов, пирожных, круассанов, тающих во рту миниатюрных бутербродов.

Сервировка стола

- Французский чайный стол по традиции должен быть круглой или овальной формы, накрыт цветной льняной скатертью в мягких пастельных тонах (чаще всего желтоватой, но может быть и белой), салфетки подбирают в тон скатерти. Их не складывают в фигуры, а кладут на стол перед каждым гостем. Иногда используют и белую кружевную скатерть.
- Чайник ставят на мельхиоровый поднос. Сюда же ставятся сахарница, вазочка с вареньем, сливочник и тарелочка с лимоном. Столовые приборы раскладывают рядами на салфетках. На середине стола – высокие вазы с фруктами, пирожными

Чайный банкет



Японский чайный ритуал



Японцы пьют зеленый или желтый чай. Он заваривается в заранее подогретых фарфоровых заварочных чайниках. Отдельный чайник и пиала подаются каждому гостю. К японскому чаю не подаются ни сахар, ни варенье, ни мед, исключение делают лишь для сушеных фруктов или сухой мучной выпечки.

Чайная комната-сукийя

Вся церемония проходит в полном молчании, гости и хозяева никогда не ведут бесед- они пребывают в глубоком самосозерцании или раздумьях о природе бытия.



Правила заварки чая

3 золотых правила заварки чая.

- Довести воду до бурлящего кипения («белый ключ»). Кипятить следует холодную свежую воду.
- Согреть (ополоснуть 3-4 раза) кипятком заварочный чайник.
- Когда заварочный чайник согрет, а вода закипела «белым ключом», закладывают порцию сухого чая и тотчас же заливают кипятком. Сначала заливают только на треть. Закрыв чай, дают ему настояться

Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый - 5-8 мин., затем чайник доливают кипятком, оставляя свободными 0,5- 1 см до крышки.

Оценка качества

- По окончании заваривания необходимо обратить внимание на появление пены. Если пена есть, значит чай заварен правильно. Если же пены нет, то было допущено какое-то нарушение правил заваривания

Что же такое русское чаепитие?

- Это, в первую очередь, духовная процедура.
- Вот уже 3 столетия на Руси не обходится ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество.
- Гости садятся теснее около чайного столика, нечто общее направляет умы к общей беседе.

Повторение

- Откуда возникло выражение «чайком побаловаться»?
- В чем особенности чаепития у англичан?
французов? японцев?
- В чем заключаются достоинства самовара?