

Чаепитие – дело важное.





А. С. Пушкин
«Евгений Онегин»

Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая:
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
'И сливки мальчик подавал...

Историческая справка

- Первые упоминания о напитке встречаются в древних китайских рукописях за 2700 лет до нашей эры.
- В те времена в Китае правил император Цян Шэньнун.
- Однажды в котелок императора, отдохавшего в тени какого-то растения, упали несколько листочков, которые неожиданно придали вскипевшей воде чудесные вкус и аромат.



Черный и зеленый чай

- Зеленый и черный чай получают с одних и тех же кустов.
- Может на зеленый чай идут свежие ярко-зеленые листики, а на черный – листья постарше?
- Нет! Для обоих видов чая срезают только молодые побеги с 4 – 5 листиками.



Белый и желтый чай

- Растут они на тех же самых кустах.
- Для белого чая собирают молодые листики с нераспустившимися чайными почками. Почки покрыты густым белым ворсом, поэтому и называют чай белым.
- Желтый чай изготавливают из самых нежных верхних листиков и даже из почек чайного листа, поэтому считается самым качественным.



Когда чай был привезен в Россию



- Чай был впервые привезен в Россию из Китая только в 1638 году.
- Его привез в дар государю Московскому Михаилу Федоровичу от Алтын – хана боярский сын Василий Старков.

- По-настоящему чай стал входить в русский быт лишь в начале XVIII века.
- Когда-то чай не просто пили, а уважительно «откушивали».
- Сцены чаепития с традиционным самоваром нашли отражение в литературных произведениях, в творчестве многих русских художников и изделиях народного декоративного искусства.





Согласно статистике

- Россия по потреблению чая занимает 3 место, уступая лишь Китаю и Индии.
- Каждый второй россиянин пьет чай, по крайней мере, трижды в день.



Как пили чай на Руси

- Необходимый атрибут – самовар на расписном жостовском подносе



- Стол накрывается цветной скатертью
- На стол ставят розетки и вазочки для варенья, меда
- Подают лимон, фрукты, печенье, пряники
- Чай разливают хозяйка
- В чашку наливают небольшое количество заварки затем доливают кипятком



Самовар

- Этот «водогрейный для чаю сосуд с медной трубой» впервые был изготовлен в Туле.
- В 1778 в Туле открылась первая самоварная мастерская Лисицына.
- Впервые широкий показ самоваров состоялся на выставке в Петербурге в 1829 году.



Самовар привлекал внимание не только оригинальной формой, но и конструктивным решением: труба – жаровня, в которую закладывался горячий уголь, размещалась в середине резервуара с водой.

Это значительно уменьшало количество тепла, необходимого для нагревания воды.

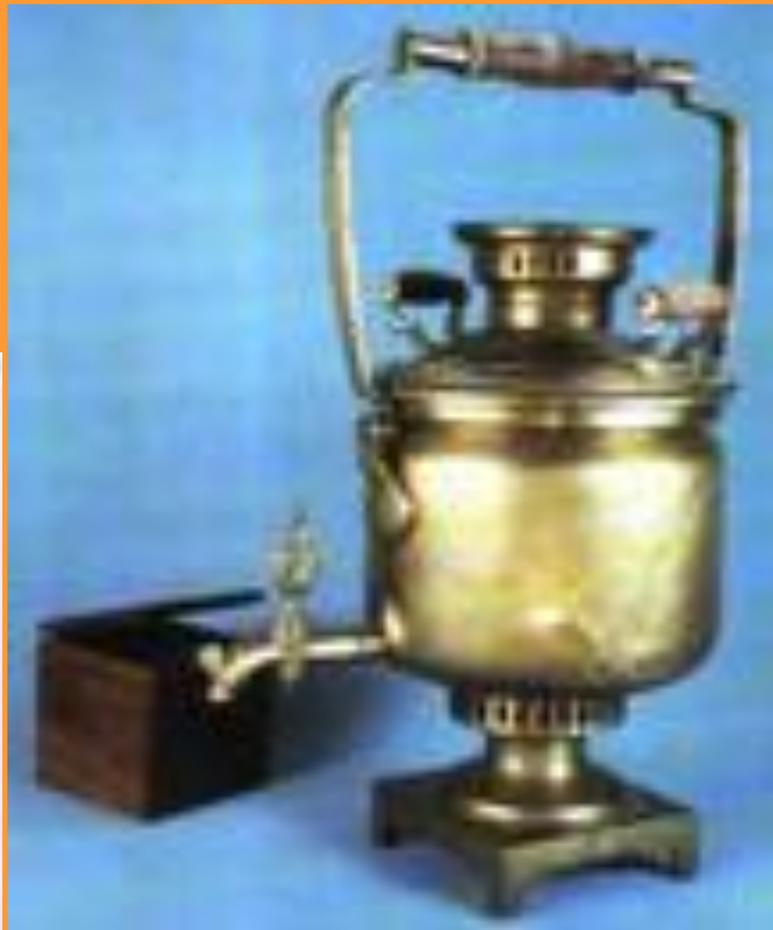
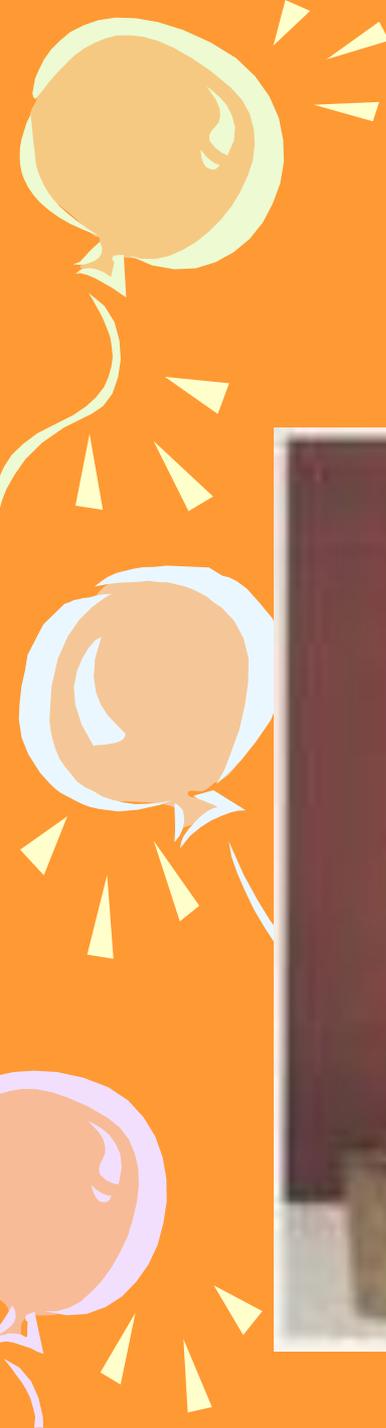


















- Самовары являлись предметом прикладного искусства, украшали быт.







- Кроме экономичности и красоты в самоварах ценилась их «музыкальность»: перед закипанием самовар начинал петь.



Народный юмор

- Стоит ферт подбоченившись...
- Четыре ноги, два уха,
Один нос да брюхо.
- Никогда не ест, только пьет,
А как зашипит – всех
приманит.
- Сверху дыра, снизу дыра,
А посередине огонь и вода.



Из чего пили чай на Руси

- Деревянная посуда была более распространенной на Руси
- Хохломская посуда знаменита не только редким золотым цветом, но и удивительным орнаментом



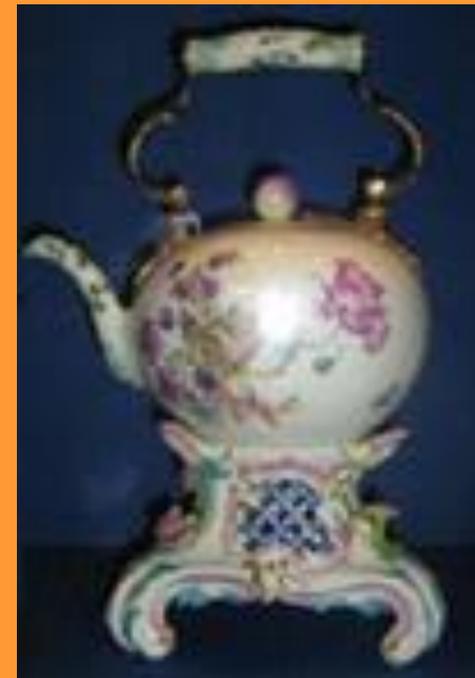
Чайные сервизы

- Чайные сервизы изготавливают из фарфора, фаянса
- Чайные сервизы прекрасная основа для художественной росписи
- Посуда русских фарфоровых заводов украшает витрины многих музеев мира



Заварной чайник

- Как и самовар, заварочный чайник придуман европейцами
- В странах Востока чай заваривают в одном большом чайнике и понемногу наливают в пиалы
- По русскому обычаю в чашку наливают небольшое количество заварки и затем доливают кипятком





Грелка для заварного чайника

- Это колпак из теплой ткани, который надевали на чайник для сохранения заварки в горячем состоянии
- Грелки делали в виде петухов, матрешек, медведей и т. д.
- Грелки – шедевр рукоделия, гордость каждой хозяйки
- Грелки дарили друзьям на праздники



Мед, пряник, калачи...

- Первое упоминание о тульском прянике хранится в писцовой книге (1685 г.)



- Пряники были лепные, печатные, обрядовые, силуэтные
- Их дарили в знак чести, любви



- Пряники кислые (из заквашенного теста) – для богатых людей
- Темно-коричневые - на меду и патоке - были сдобные и пышные.
- Бедным предназначались пряники из пресного теста, которые были дешевле и в изготовлении легче.



Чайный вечер по - английски

- Традиция пить чай в определенное время (в пять часов вечера) и называется «five o'clock»
- К чаю подают горячее молоко или сливки и наливают чай в молоко, а не наоборот
- Стол накрывают цветной льняной скатертью
- На стол ставят мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или маленькие закусочные бутерброды



Чайный ритуал по - японски

- Японцы пьют зеленый или желтый чай
- Чай заваривается в заранее подогретых круглых фарфоровых заварочных чайниках
- К чаю могут подать лишь сушеные фрукты или сухую мучную выпечку
- Чаепитие проходит в полном молчании – гости и хозяева пребывают в глубоком самосозерцании или раздумьях о природе бытия



Как правильно заварить чай

- Довести воду до бурлящего кипения («белый ключ»), кипятить следует холодную и свежую воду
- Согреть (ополоснуть 3-4 раза) кипятком заварочный чайник
- Заложить порцию чая в заварочный чайник и залить кипятком на одну треть чайника
- Дать настояться
- Долить чайник кипятком, оставляя свободным 1 см от крышки
- Разливать через ситечко

Правила

- «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее» - так образно сказано в одной восточной пословице
- Чай хорошо отдает и удерживает влагу и запахи, поэтому хранить его надо в плотно закрытой банке
- Идеальный материал для банок под чай – фарфор, подходят так же темное стекло, жесть, фольга.

