

ЧАЙНЫЙ ЭТИКЕТ



Глухая тоска без причины
И дум неотвязный угар,
Давай-ка наколем лучины
Раздуюм себе самовар!...
За верность старинному чину
За то, чтобы жить не спеша!
Авось, и распарит кручину
Хлебнувшая чаю душа!

Правила этикета



- чай надо пить не спеша
- Кусочки сахара берут из сахарницы щипчиками
- Сахарный песок берут ложкой И Размешав сахар обязательно вынимают из чашки
- взяв чашку правой рукой, пьют чай небольшими глотками.

Традиционные закуски к чаю



Ломтики лимона берут специальной вилкой, а потом в чашке ложкой – выдавливают из него сок. Кожуру кладут на край блюда. Оставшийся после чая лимон доедать не следует.

Если к чаю подано варенье, то левой рукой берут розетку, правой – десертную ложку и осторожно перекадывают варенье в розетку. Пирожные и торты обычно едят специальной вилочкой или чайной ложкой, но твердые пирожные можно есть и без них.

КОГО ПРИГЛАСИТЬ И СКОЛЬКО ЧЕЛОВЕК ПРИГЛАСИТЬ-ВОПРОС НЕМАЛОВАЖНЫЙ

- УЧИТЫВАТЬ РАЗМЕРЫ ВАШЕЙ КВАРТИРЫ
- ХОРОШО ЕСЛИ ГОСТИ ЗНАКОМЫ ДРУГ С ДРУГОМ
- ПРИДУМАЙТЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ

ЗАВАРКА ДОЛЖНА НАСТАИВАТЬСЯ В
КИПЯТКЕ 3-5 МИН. ИНАЧЕ ЧАЙ НЕ
РАСКРОЕТ ВСЕ СВОИ ДОСТОИНСТВА.
ВНУТРЕННИЕ СТЕНКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ
ПРОГРЕТЫ КИПЯТКОМ. ПРАВИЛЬНО
ЗАВАРЕННЫЙ ЧАЙ – ЭТО ЗНАК УВАЖЕНИЯ,
ВАШ ГОСТЬ РАССЧИТЫВАЕТ
НАСЛАДИТЬСЯ ИЗЫСКАННЫМ ВКУСОМ И
АРОМАТОМ ЧАЯ.

Недопустимо накрывать на стол в присутствии гостей – все готовится заранее, кроме самого чая (заварки).

Весь процесс приготовления чая должен проходить на глазах у гостей: хозяйка, сидя у самовара или чайников, заваривает чай, дает ему настояться, а затем, поместив чашки всех гостей около себя, наливает чай. Чашки должны передаваться из рук хозяйки в руки гостя.

Недопустимо обходить гостей с чайником с кипятком

Ваша квартира должна сиять ЧИСТОТОЙ



**Для чайного стола принято
использовать цветные изделия**



Спасибо за внимание!



Приятного вам чаепития

