

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РАЙОННЫЙ ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ДОМ ТВОРЧЕСТВА «ЖУРАВУШКА»



МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ НА ТЕМУ: «ИСТОРИЯ ЧАЯ»

РАЗРАБОТАЛА: ПЕДАГОГ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕЛИСЕЕВА НАТАЛЬЯ ВЯЧЕСЛАВОВНА

г. ГАТЧИНА

2020 Г.

Вступление.

Каждое утро мы пьем чай. Чай – самый популярный напиток. Как его раньше приготавливали? Как правильно заварить этот бодрящий напиток? А откуда чай попал в Россию? Каждому человеку необходимо знать традиции своего народа. Человек, не знающий своей культуры, не может ничего оставить своим потомкам.

Данный материал может использоваться на учебных занятиях, во внеурочной деятельности, а также он может пригодиться всем, кто заинтересуется историей чая.

Содержание.

ЧТО ТАКОЕ ЧАЙ? ЛЕГЕНДЫ О ВОЗНИКНОВЕНИИ ЧАЯ

"Чайное растение"

Чайное растение является вечнозеленым, его родные края это - Китай, Северная Индия и Тибет. Существует две разновидности чайного растения.

Кусты с небольшими листьями растут в прохладных и высокогорных регионах Китая Японии (согласно истории возникновения чая, именно в этих восточных странах впервые изобрели этот напиток). Это растение еще известно под названием Камелия китайская.

Второй вид - Камелия ассамская, имеет большой лист и произрастает во влажном тропическом климате провинций Сечуань Юньнань Китая, так же в северо-восточной Индии. На чайном кусте растут темно зеленые листья и небольшие белые цветки. В дикой природе Камелия ассамская может вырасти до 15 метров в высоту, но когда растения культивируют, то поддерживают в высоту куста не более 1,5- 2 метра. Молодые листья и побеги появляются каждые 5 дней. Плоды чайного дерева имеют коричнево-зеленый цвет и содержат от 1 до 5 семян.

Согласно древней китайской пословице: «Лучший чай из высоких гор». Частый туман в горах помогает защитить листья растения от чрезмерно солнечного света, и в тоже время обеспечить постоянную влагу. На вкус чая влияет не только его производство, но и высота местности, качество почвы климат и другие факторы окружающей среды, а так же производитель, который решает когда пора собирать листья чайного дерева и контролирует процесс обработки листьев.

Большинство растений зимой находятся в фазе роста, а срывают листья тогда, когда появляются новые побеги (или «флеш»). В жарком климате побеги появляются очень часто, поэтому собирать урожай чая

можно круглый год. Обычно из листьев собранных весной получается самый качественный чай.

Существуют четыре разновидности чая: черный, зеленый, красный и белый. Но все виды чая производятся из листьев одного и того же растения. Специфика сбора листьев и их приготовление определяет, какой чай получится в итоге.

Иероглиф «чай»

Одним из подтверждений того что чай весь мир позаимствовал у Китая, является история происхождения слова «чай». Самое раннее упоминание иероглифа чай, встречается в книге Лу Юя «Трактат о чае». Эта книга была написана в 700-х годах нашей эры.

Сначала слово « чай» восприняли страны Востока, ближайшие соседи Китая. В Турции, Афганистане, Азербайджане. Индии и других восточных странах давно появилось слово «Чай», или созвучное ему, обозначающее этот древний напиток.

В середине 17 века это слово пришло и в русский язык. Атак же стало употребляться в европейских странах, таких как Франция и Португалия, которые первые начали торговля чая с Китаем.



Чай обозначался на письме в древнем Китае иероглифом, который обладал еще двумя толкованиями. Этот иероглиф означал два других растения: горький молочай и белые цветы императы.

Легенды о возникновении чая

Три легенды возникновения чая: китайская, японская и корейская. Китай, Япония, Индия и Корея — четыре родины чая. Хотя все признают, что растение было открыто в Китае, однако история этого напитка опутана разными сказаниями. Он так прочно вплелся в историю и

Японии, и Кореи, и Индии, что у этих народов существуют свои легенды о том, как чай был изобретен.

Китайская легенда

В Китае считается, что отцом-открывателем чая был Шэнь-Нун (около 2700 г. до н.э.), который так же был основоположником культуры ухода за растениями и медицины, бравшей за основу своих рецептов целебную силу трав. Древняя китайская медицинская энциклопедия, которая была написана во времена правления династии Хань, повествует, что Шэнь-Нун в процессе изучения трав пробовал 100 видов растений за день и большинство из них были ядовитыми. Чай помогал древнему исследователю выводить яд из организма. Китайская история запечатлела 2 разные версии возникновения чая.

В древние времена, когда люди мало знали о растениях, Шэнь-Нун решил попробовать сотню растений, чтобы узнать, какие из них были съедобными, какие были ядовитыми, а какие — лечебными. У Шэнь-Нуну был прозрачный живот, чтобы он мог видеть, что происходит в его собственном желудке после употребления очередного растения. Когда он попробовал чай, то увидел, что действие чайных листьев было очищающим, они помогли вывести из желудка и кишечника все яды и вредные вещества. Шэнь-Нун назвал это растение иероглифом “Ча”, что имел одинаковое произношение с фразой «проверка на яд».

Другая история гласит, что исследователь Шэнь-Нун отдыхал под деревом после долгой прогулки и на костре кипятил воду. Несколько листьев с дерева упало в кипящую воду, она изменила цвет. И когда Шэнь-Нун решил попробовать эту воду, он нашел получившийся напиток освежающим и бодрящим. В своих записках он оставил такую рецензию на чай: «Вкус горький. Тот, кто выпьет его, сможет думать быстрее, спать меньше, двигаться легче и видеть яснее».

Японская легенда

Ученые Японии признают, что чай был открыт в Китае, однако в народе популярна красивая легенда о том, что напиток был открыт Бодхидхармой. Именно Бодхидхарма считается одним из основателей Дзен-Буддизма в Японии. Чтобы доказать некоторые принципы Дзена, согласно легенде, он поклялся пребывать в медитации 9 лет. Он медитировал семь лет прежде чем понял, что слишком устал и его одолевает сон. Тогда он отрезал себе веки и бросил их на землю. И где бросил он их, на том месте выросло два чайных дерева. Бодхидхарма сорвал несколько листьев и пережевал, после чего ощутил прилив сил и понял, что чай поможет ему оставаться в бодрствовании.

Многим другим народам нравится эта легенда. Китайцам она по нраву, потому что действие разворачивается в шаолинском храме, где Бодхидхарма практиковался в медитации. Индийцам тоже нравится эта легенда, потому что как будто просматриваются индийские корни в истории изобретения чая. И многим другим нравится, как спелись в этой истории медитация и чай.

Корейская легенда

В корейской чайной церемонии пять элементов символизируют жертвенный ритуал в честь святого покровителя чая Янди Шень-Нуна. В Китае, к слову, святым, связанным с чаем, считается Лу Юй из династии Тан.

Традиционно изобретение чая в Корее приписывается монахам, обучавшимся в Китае. Однако есть и другая легенда. Она гласит, что король Суро был одним из 6 принцев, что появились на свет из двухметровых яиц, спустившихся с неба. Женой его была Хо Хвагёк, принцесса индийской страны Айюта. Когда они женились, то принцесса прибыла на лодке, вместе с приданым, среди которого были семена чая.

История возникновения разных видов чая

Изобретение зеленого чая

Зеленый чай на протяжении веков пользовался большой популярностью в Азии. Когда зеленый чай был впервые изобретен в Китае, только привилегированные и состоятельные люди могли себе позволить этот дорогой напиток. К 1400-ым годам зеленый чай стал доступен и простолюдинам. Он был очень популярен среди моряков, поскольку предотвращал заболевания цингой.

Зеленый чай был привезен из Китая в Японию в 803-805 годах н.э. Японский монах, который обучался в Китае, посадил несколько семян чайного дерева в своем монастыре. После того, как чай был преподнесен японскому императору, тот приказал создать чайные плантации и найти больше сортов зеленого чая.

Изобретение улуна

Существует три теории того, как улунский чай возник. Первая говорит, что улун получился из чайной лепешки Dragon-Phoenix, когда императоры стали отдавать предпочтение сыпучему чаю. Это было во времена династии Мин в 16 веке. Тогда черные рассыпные чаи с длинными листьями называли, соединяя два слова: Wu (что означает «черный») и Long (что значит «Дракон»). Поэтому улунский чай был также известен под названием «Черный Дракон».

По другой версии, улунский чай был впервые приготовлен в горах Уишань провинции Фуцзянь. Эта версия излагается в древних стихах — «Песнь о чае Уи» и «Повесть о чае».

Изобретение черного чая

Достоверно неизвестно, как именно был изобретен черный чай. И здесь снова существует несколько версий. Первая связана с историей возникновения улунского чая, которая рассказывает о горах Уишань. Когда правители страны дали задачу изобретения рассыпного чая, в горах Уишань в одну из попыток удалось получить сухие листья, которые при попадании в воду окрашивали её красным оттенком. За это черный чай известен в Китае как красный.

Вторая история рассказывает, что черный чай был изобретен в китайской деревне Тонг Му. В какой-то из годов 16 века через эту деревню проходила армия и производство чая было остановлено. Солдаты использовали листья чая взамен кроватей. Когда, наконец, солдаты покинул деревню, люди заметили, что чайные листья почернели. Так родился способ производства черного рассыпчатого чая.

Изобретение белого чая

Белый чай изначально был напитком, который предпочитали в императорской семье, а также приближенные к власти. Белый чай пользовался успехом среди особо знатных людей еще во время династии Тан (618-907 года н.э.). За особенно мягкий и приятный вкус белый чай почитали императорским напитком, и простолюдины не могли его пить. В 19-ом веке белый чай стал доступен многим. Хотя цены на элитный белый чай по-прежнему остаются высокими.

Виды чая.

Желтый чай

Желтый чай практически “родственник” зеленого чая, но в отличие от зеленого имеет более утонченный вкус. И на первый взгляд эти два чая очень похожи, но чайники желтого чая темного цвета с желтым или зеленоватым оттенком. Как и другие виды, он происходит из Китая. Есть две причины малой известности этого чая. Первая состоит в том, что нередко желтый чай не выделяют как отдельный вид и причисляют к белому чаю. А вторая причина кроется в его исключительной редкости. Он относится к числу элитных и никогда не производился для массового потребления. В древности его было позволено пить только членам императорской семьи. Чуть позже сей напиток для избранных было разрешено пить высшим государственным сановникам. Долгое время его существование и способ приготовления находились под строжайшим секретом. Все же было в истории несколько непродолжительных периодов, когда желтый чай возможно было вывезти за пределы Китая. Но все остальное время существовал строжайший запрет на продажу или дарение чая за границу. Нарушившие запрет несли наказание, вплоть до смертной казни, а за контрабанду могли четвертовать.

Процесс изготовления желтого чая очень трудоемкий. Массу нюансу имеет технология производства любого чая, но желтый по сложности уверенно обходит другие виды. Сбор и производство его осуществляются только вручную. Состоит он исключительно из почек чайного растения. Например, для изготовления 1 кг нужно собрать около 25000 чайных почек. Уникальность производства данного чая заключается в особых требованиях по сбору и обработке. Существует несколько условий, при которых категорически запрещен сбор почек чайного растения, например, когда идет дождь, если растение покрыто инеем или раскрывшаяся почка фиолетового цвета и т.д. Сортов желтого чая не так много, как белого или зеленого чая, поэтому, чтобы разнообразить вкус, его ароматизируют.

Истинный желтый чай можно определить по золотисто-розовому ободку, оставшемуся на чашке. Желтый чай обладает многими полезными свойствами. Он, как никакой другой, активизирует умственную деятельность, приводит давление в норму, нормализует работу сердца, выводит токсины, улучшает зрение и очищает кровь. Также он обладает очень мощным тонизирующим эффектом, а также стимулирует центральную нервную систему.

Зеленый чай

Зеленый чай в последние годы стал необычайно популярен. Число поклонников этого напитка по всему миру возросло в разы. Популярность зеленого чая высока благодаря его свойствам антиоксиданта. Некоторые сорта зеленого чая являются очень дорогостоящими, процесс их производства подчинен строгим правилам. Например, лучший чай получается из самых первых побегов на дереве. Всего за год дерево может сбрасывать листву и зеленеть заново 4 раза. Собранные листья чайного дерева укладываются в специальные контейнеры. На них дует воздух из специальных машин, чтобы подсушить. Первым шагом в процессе производства зеленого чая является обработка паром. Это делают для того, чтобы остановить процесс окисления. Листья проходят дважды через специальные паровые машины, а затем охлаждаются. На следующем шаге обработки листья чая сушат, чтобы удалить из них всю влагу. После этого специальная машина скручивает чайные листочки.

Множество раз ученые исследовали влияние зеленого чая на здоровье людей. В результате было выяснено, что этот напиток имеет огромное число полезных свойств. Он благотворно влияет на состояние сердечно-сосудистой системы, препятствует возникновению заболеваний печени, артритов и иммунных заболеваний. Также исследователи говорят о пользе зеленого чая в борьбе с кариесом, заболеваниями десен, и он полезен при борьбе с лишним весом. В некоторых случаях, исследования показали, что зеленый чай помогает в борьбе с раком таких органов, как желудок, кишечник, мочевой пузырь, пищевод.

Красный чай (оолонг или улун)

Улун, оолонг и красный чай – разные названия одного и того же вида чая. Этот чай появился в китайской провинции Фуцзянь. Листья улун обычно имеют вида шариков из слегка скрученных листьев, которые могут быть различными по цвету, в зависимости от времени в течение которого листья подвергались окислению. Наиболее качественным считается чай, произведенный из листьев. Листья эти собраны летом. Красный чай подвергается наиболее сложной обработке по сравнению с прочими видами чая. Его производство – трудоемкий процесс.

Именно от качества процесса обработки зависит будущий вкус чая и его аромат. Для производства улун срывают зрелые листья чайного дерева и оставляют увядать на 8 – 24 часа. За это время основная часть влаги из листа испаряется. Затем наступает особенная стадия приготовления красного чая – листья аккуратно складывают в корзины, сплетенные из бамбука. Материал, из которого сделаны корзины, важен, так как лишние запахи могут повлиять на аромат будущего чая.

Корзины оставляют в тени до тех пор, пока края чайных листьев не покраснеют. Затем листья подвергаются обработке паром, чтобы прекратить стадию ферментации. После паровой обработки чай просушивают, процесс производства чая почти закончен. Продукт отправляют на сортировку и упаковку. Улун содержит полифенолов больше чем черный или зеленый чай, что делает его крайне полезным для улучшения пищеварения и для кожи. Употребление красного чая помогает успешнее бороться с лишним весом. А также этот чай препятствует накоплению зубного налета. И это далеко не все полезные свойства чая этого вида.

Белый чай.

Белый чай, как и любой вид чая, представляет собой обработанные по особой технологии листья камелии китайской. В случае с белым чаем, листья растения подвергаются гораздо меньшей обработке. Что касается процесса производства чая, то тут есть несколько особенностей. Для производства белого чая собирают молодые побеги (или флэш). В зависимости от сорта будущего чая, выбирают листочки для сбора. В большинстве случаев, листья для белого чая не подвергают окислению вовсе. Благодаря этому сохраняются многие ферменты, содержащиеся в

листе чайного дерева. Поэтому белый чай является прекрасным антиоксидантом. Чтобы предотвратить окисление сразу после сбора некоторое время листья держат на пару, а затем на сухом воздухе дают время на увядание. Листья не подвергаются ни скручиванию, ни разрезанию. Листья белого чая ближе всего к своему натуральному состоянию.

Как и любой чай, белый чай не заваривают кипятком. Кроме того, кипяток может снизить или вовсе лишить чай многих полезных свойств. Максимальная температура воды для заваривания – 80 градусов по Цельсию. В зависимости от того, какой по вкусу вы предпочитаете напиток, заваривайте белый чай 2-5 минут.

Проводимые сравнения различных видов чая, их химического состава и свойств, показывают, что белый чай можно назвать самым натуральным и наиболее богатым полезными свойствами. Хотя, популярность его по сравнению с остальными видами чая, ниже. Употребление белого чая помогает поддерживать работу иммунной системы, препятствует возникновению зубного налета, защищает от рака толстой кишки, а также, предотвращает старение клеток кожи.

Черный чай.

Черный чай – самый популярный и наиболее часто потребляемый среди видов чая. Он очень богат кофеином, хотя так же сохраняет в своем составе антиоксиданты, правда, в количествах гораздо меньших, чем другие виды чая.

Как известно, все виды чая делают из одного и того же растения. Но в зависимости от метода производства чая получаются разные виды и сорта. Для приготовления черного чая листья растения подвергают длительному окислению.

После того как были сорваны зеленые листья, их оставляют на 8-24 часов для увядания. Значительная часть влаги из листа на этом этапе испаряется. Затем листья сворачиваются, нарушается их целостность, что способствует началу реакции ферментов и кислорода, так начинается окисление. Листьям позволяют окисляться долго, до тех пор, пока они не станут черного цвета. Отсюда название “черный чай”. Затем происходит окончательная сушка, чай сортируют и упаковывают. Заваренный черный чай имеет красновато-коричневый цвет и насыщенный вкус.

Польза чая заключается в том, что он помогает сократить риск возникновения инсультов, сердечных заболеваний, а также способствует снижению уровня холестерина, улучшает кровоток и помогает организму поддерживать нужный уровень сахара в крови.

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ МИРА

Россия

Сегодня трудно поверить, что впервые в Россию чай был завезен только в XVII веке, и сначала был встречен не слишком дружелюбно. Проводником чая в русские традиции стали его целебные свойства, а так же способность придавать бодрость во время длительных церковных служб.

Уже через 100 лет чай стал популярен, а в XIX веке его пили уже во всех сословиях. В зависимости от того, к какому классу принадлежала семья, чайные традиции России сильно отличались. Например, дворяне предпочитали пить чай из резных стаканов в дорогих серебряных подстаканниках. Часто в чай добавляли крепкие напитки, например, ром. Особенно популярными стали чаепития в купеческой среде. Они представляли собой длительное застолье со множеством правил и ритуалов.

Для заварки предназначался небольшой чайничек, чаще всего фарфоровый. Его обдавали кипятком, засыпали туда чай, заливали горячей водой и накрывали специальной грелкой в форме петушка или матрешки. Через 15 минут чай настаивался, и его можно было разливать по чашкам, разбавляя кипятком из самовара. Самовар ставился по центру стола. Считалось, что нельзя «менять руку» при разливании чая: это делала всегда хозяйка дома. Наливая кипятком, нужно было следить, чтобы до края чашки оставалось около полутора сантиметров. Кроме фарфоровых чайных чашек гостям подавались также глубокие блюда, в которые переливали чай, чтобы он быстрее остывал. Важной частью сервировки были небольшие полотенца: их было принято вешать на шею «для утирания пота».

Чтобы подсластить чай, подавали сахар-рафинад, мед, варенье; также было принято добавлять в чай молоко, сливки или лимонный сок. Кроме того, показателем гостеприимства считалось, если стол ломился от самых разнообразных пирогов, блинов и прочей выпечки. Если сегодня

принято размешивать сахар в чае, то еще сто лет назад чай пили «вприкуску». Для этого кусочек сахара прятали за щеку так, чтобы при питье чай омывал его край, становясь сладким. В течение одного чаепития каждый гость мог выпить до десятка чашек чая.

В России в Краснодарском крае чай уже много лет и до сих пор выращивают в Сочинском районе, в поселке Дагомыс. Субтропический район Черноморского побережья Кавказа, самый северный регион на земном шаре, где в промышленных масштабах возделывается чайная культура.

Первые попытки выращивания чая в окрестностях Сочи относятся к 1878 году, когда четырёхлетние чайные кусты были посажены в имении Мамонтовой садоводом Гарбе. Чай хорошо рос в местных условиях и давал много семян.

Однако в суровую зиму 1883 года эти кусты погибли. Вторично на этот же участок кусты были завезены в кадках в 1884 году из Китая, но их также постигла участь первых. Попытки разведения культуры чая проводились на дачах у Трубецкого в имениях Дагомыс, Сибирякова и Стрешковича в районе Туапсе. Однако все они не увенчались успехом.

В 1901 году Кошман И.А. посадил небольшую чайную плантацию из 800 кустов семенами, привезёнными из Чаквы. Закладку этой плантации он провёл в с. Солох-Аул в 30 км от Сочи на высоте 220 м над уровнем моря, в долине реки Шахе.

Жители Солох-Аула нового поселенца И.А. Кошмана окрестили чудачком, когда увидели, что он на своём старательно вскопанном участке вместо картофеля, лука и капусты высаживает какие-то невиданные тёмно-коричневые шарики». Это были семена чая, давшие начало теперь известному краснодарскому чаю. На рынке Сочи чай Кошмана быстро завоевал популярность, и местные жители с удовольствием его покупали. На этой плантации И.А. Кошман ежегодно собирал зелёный чайный лист и кустарным способом изготовлял до 50 кг чая, который продавал в городе по 1 руб. за фунт. Через 10 лет на Сочинской сельскохозяйственной выставке И.А. Кошман демонстрировал образцы готового чая трёх сортов: майский, августовский и сентябрьский, которые получили высокую оценку. В 1913 году он экспонировал свой чай на выставке «Русская Ривьера» в Петербурге.

Затем был организован Дагомыский чайный совхоз. Российские чаеводы за долгие годы своей деятельности доказали, что в России вполне реально существование собственного высококачественного чаеводства и чайной промышленности, ибо нынешние краснодарские чаи дают лучшие букеты, которые превосходят подчас зарубежные аналоги.

Краснодарский чай соответствует высоким международным стандартам, обладая мягким, слегка бархатистым, достаточно полным, с приятной терпкостью вкусом и очень нежным ароматом. Уникальность краснодарского чая сложилась от непривычных для чайной культуры суровых климатических условий, т.е. зимой чайные плантации находятся под снегом при минусовых температурах. Преимущество краснодарского чая перед импортными чаями в том, что фасовка производится рядом с местом сбора и переработкой чайного листа, а чаи наиболее чувствительны к климатическим колебаниям и недостаткам хранения при транспортировке. От земли, климата и тепла человеческих рук берёт свой неповторимый вкус и аромат настоящий краснодарский чай.

Китай

Китай можно по праву назвать отцом чайной церемонии. Нигде в мире так не относятся так трепетно к этому напитку, как в Китае. И так, каковы же чайные традиции в этой стране?

Во-первых, к чаю в Китае особое отношение. Его пьют не только без повода, но и при посещении культурных мероприятий. Это целый ритуал, который требует определенной подготовки.

Во-вторых, для проведения чайной церемонии необходимо иметь целый набор принадлежностей. Это несколько заварочных чайников и нужное количество чашек. Чай используют как в народной медицине, так и в религии. Любой китаец, который любит и уважает свою культуру, заварит вкуснейший чай. Перед завариванием чайник несколько раз ополаскивают крутым кипятком. Если чай грязный, то после того как заливается кипяток, то его сразу сливают. Это делается для того, чтобы очистить чай и придать ему незабываемый изысканный вкус. Можно сливать кипяток несколько раз. Для хорошего крепкого чая достаточно слить кипяток 2-3 раза. Есть определенный сорта китайского чая, которые созданы специально для релаксации и медитации. Для таких сортов кипятком можно сливать и более 3х раз. На вкус это никак не повлияет, зато доставит большое эстетическое удовольствие.

Чай в жизни китайца играет важную роль с самого рождения. На приемах и различных мероприятиях вместо алкоголя люди пьют расслабляющий чай. С детства людей учат уважительно относиться к этому напитку, а также учат правильно и вкусно приготовить его. Чтобы понять, что такое китайская чайная церемония, необходимо хоть несколько раз стать ее участником. У китайцев есть даже специальные костюмы для чаепития. К тому же сама церемония прописана до минут. Это очень увлекательно и интересно. Любителям чая безусловно понравятся китайские традиции, которые отличаются оригинальностью и уважением к этому напитку.

Марокко

Сейчас в это трудно поверить, но самая колоритная африканская страна Марокко узнала о чае только в середине XIX века, когда английские торговцы преподнесли марокканскому султану удивительный подарок — китайский листовенный чай ганпаудер. Поскольку до этого времени данный напиток был неизвестен марокканцам, они приняли его за лекарственное средство, с помощью которого можно бороться с простудой.

Сам по себе сорт китайского чая ганпаудер отличается горьким и терпким вкусом, поэтому местные жители стали добавлять в напиток листья мяты и сахар. Прошло совсем немного времени, и чай для марокканцев стал обязательным атрибутом каждой трапезы. Его обязательно пьют во время завтрака, поскольку считается, что напиток способен насыщать организм и восстанавливать силы после сна. Также мятный чай употребляется для утоления жажды.

Кроме того, чайные традиции в Марокко — это символ гостеприимства. Как известно, по вероисповеданию жители этой страны являются мусульманами, и для них существует строгий запрет на употребление алкогольных напитков. Вместо вина гостей в Марокко встречают свежесваренным ароматным чаем. Довольно часто к горячему напитку подаются сухофрукты или орехи. При этом отказ от чая приравнивается к оскорблению.

Чтобы привлечь внимание туристов, марокканцы изобрели собственную чайную церемонию. На улицах городов или селений можно встретить разноцветные шатры, в центре которых стоит невысокий металлический поднос с тонкими изогнутыми ножками. Слева на таком

подносе находятся маленькие коробочки с листовным зеленым чаем и свежей мятой, а справа стоят прозрачные маленькие стаканы. Если какой-нибудь путник захочет испробовать традиционный марокканский напиток, торговец чаем зальет небольшое количество листьев крутым кипятком и поставит заварку на угли. Через несколько минут он добавит в напиток несколько кусочков колотого сахара и листьев мяты. Когда чай хорошо настоится, марокканцы переливают его из чайника в стакан, держа чайник на высоте 20 сантиметров. Далее, напиток снова переливается в чайник, и действие повторяется три раза.

Марокканцы считают, что благодаря такому способу приготовления чай сохраняет все свои полезные свойства и приобретает особый аромат. Примечательно, что в Марокко чай готовят исключительно мужчины. Однако перед тем как предложить чай гостю или покупателю, хозяин обязательно должен попробовать его сам.

Тибет

Для тибетцев чай это не просто ароматный напиток, а священный, без него они в буквальном смысле заболевают. Тибетцы начали пить чай примерно в 620 году нашей эры, и с тех пор это стало национальным достоянием. Недаром по сей день мерой пройденного расстояния является количество выпитых чашек чая, и три пиалы чая приравниваются восьми километрам, пройденным по горам. То есть за то время, за которое тибетец проходит своим обычным шагом восемь километров, можно выпить три пиалы чая.

Тибетцы, в отличие от китайцев, японцев и корейцев, не пьют чай в чистом виде. Они добавляют в заваренный чай топленое масло или молоко яка и соль по вкусу (около 50-70 г чая заваривают в одном литре воды и добавляют 250-300 г масла), после чего напиток тщательно взбалтывают в деревянном продолговатом бочонке. Получившийся очень крепкий, густой и однородный горячий напиток называется часуйма (cha su mar). Он имеет своеобразный вкус и кирпичный цвет, благодаря молоку. Его принято пить из пиалы, иногда через трубочку. В суровых климатических условиях Тибета часуйма является просто незаменимым напитком, поскольку он очень калорийный, оказывает сильное тонизирующее воздействие и способен в короткие сроки восстановить силы уставшего человека. Для буддийских монахов чайный напиток является, чуть ли не основным в рационе питания. Однако для неподготовленного желудка это сильное испытание.

Любой тибетец обязательно предложит гостю, посетившему его дом выпить молочного чаю, поскольку в тибетской традиции это обязательный атрибут гостеприимства. Причем, существуют определенные правила этикета употребления часуймы. Считается невежливым выпить предложенную пиалу залпом, необходимо оставить половину, показывая, что напиток понравился и гость хочет еще. Обычно одной пиалой чаепитие не ограничивается, нужно выпить минимум две, иначе хозяин будет чувствовать себя оскорбленным, но когда гость чувствует, что с него достаточно, нужно отставить чай в сторону. Однако уходя обязательно допить оставшийся напиток до дна, чтобы продемонстрировать хозяину удовольствие от поданного угощения и выразить свою благодарность.

Остров Цейлон

Цейлонский чай — это свежесть туманных склонов острова Цейлон, чай с необычайно богатым и мягким вкусом. Чайные листья собраны на плантациях, соседствующих с древними девственными лесами, входящими в Список Всемирного наследия. Производство чая на острове традиционно и неизменно на протяжении столетий. Секрет создания уникального, приятного на вкус и ароматного цейлонского чая заключается в использовании только почки и первых двух молодых и нежных листьев чайного куста.

Шри-Ланка — небольшое государство, расположенное на острове. Это чайная жемчужина в индийском Океане. Традиции чаепития здесь предполагают употребление большого количества чая с молоком или медом. Чай на завтрак употребляют с круассанами или булочками с изюмом. Традиционный послеобеденный чай пьют с фруктовым тортом, сладким пирожным или бутербродом и обязательно с добавлением молока или сливок. Чаепитие — это национальная традиция острова. Здесь обязательно употребление чая на фуршетах, корпоративных мероприятиях, на юбилеях, свадьбах, днях рождения, выходах на пенсию, на всех торжествах и праздниках жизни. Чай на острове Цейлон пьют как в горячем, так и в холодном виде, делают это с целью создать баланс энергии, горячей и холодной. На Цейлоне чай употребляют и поздно вечером.

Сервировка стола к чаепитию — это классическая элегантная посуда, придающая народу острова Цейлон, ощущение торжества, чистоты и, исключительно, положительный настрой. Чайные чашки и блюда, обязательно отличающиеся друг от друга, хрустальные тарелки — для чаепития утром, чайные серебряные сервизы — для праздничных чаепитий. Эта уникальность сервировки помогает раскрыть глубину и благородство вкуса яркого, янтарного цейлонского чая. Сегодня Шри-Ланка продолжает оставаться одним из ведущих производителей листового чая для мира. Цейлонский черный чай обладает цитрусовым ароматом, обогащенным освежающими сочными и сладкими нотами мандарина или грейпфрута.

Великобритания

Чаепития — огромная часть британской культуры. Неудивительно, что один британец в среднем потребляет 2,27 килограмм чая в год.

Обычно жители Объединенного Королевства наслаждаются горячим напитком утром и после обеда. Эта традиция сложилась уже давно. Чай стали привозить в страну из Китая в середине 17-го столетия, но он был дорогим, и наслаждаться им могли только дворяне. Лишь снижение налога в 1783 г. сделало ароматный напиток доступным для людей из среднего сословия и рабочих. В 1700 году в Лондоне уже было больше 500 кофейен, в которых заваривали и подавали чай. Женщины кофейни тогда не посещали.

Традиционным напитком в Великобритании чай стал при королеве Виктории. Во время ее правления были налажены стабильные поставки индийского и цейлонского чая. Традиция пить чай в пять часов появилась в 19-м столетии благодаря герцогине Анне Бедфордской, которая в это время перекусывала. Еще и сегодня в Великобритании к вечернему чаю подают сэндвичи и булочки. Но есть также множество других лакомств, которые британцы любят есть с чаем. Это, например, хлеб с коринкой или солодовый, конфеты и разнообразные десерты. К чаю подают не сливки, а молоко, потому что сливки тяжелые и их вкус перебивает вкус самого чая. Британцы по сей день спорят о том, когда лучше его наливать: в пустую чашку или в полную? Имеются сторонники как первого, так и второго способов. Королева Елизавета II сначала наливает молоко.

Чаепития в Великобритании — это маленькие праздники; используются хорошая фарфоровая посуда и серебряные подносы. Поэтому для тех, кто не знаком с английскими чайными традициями, важно осведомиться о чайном этикете. Шумы вроде чавканья при этой почти священной церемонии — табу, впрочем, как и курение. Важно также держать ручку чашки только большим и указательным пальцами, а блюдце — на уровне подбородка. Мизинец при этом не должен быть оттопырен. Ложка должна лежать на блюдце за чашкой, а оставлять ее в напитке считается дурным тоном.

Тайланд

Тайский чай, это напиток, который представляет собой крепко заваренный красный чай, куда добавляют анис, другие специи, сахар, иногда молоко, а также красный и желтый краситель. Подают такой чай охлажденным в высоком стакане. Тайский чай популярен в Юго-Восточной Азии, а также практически во всех ресторанах тайской и

вьетнамской кухни по всему миру. Зеленый чай также популярен в Таиланде, как в чистом виде, так и в сочетании с разными смесями и добавками, например, зеленый ячменный чай, зеленый розовый чай, зеленый лимонный чай и т.д. Однако, тайский зеленый чай сильно отличается от зеленого японского. На вкус он более крепок, но имеет приятный сладкий привкус, в отличие от горьковатого и терпкого японского чая.

Индия

Индия является самым крупным производителем черного чая в мире. Чай тут пьют в любое время суток. Подают чай обычно с сахаром и молоком, и называется такой напиток *masala chai*. Также в чай добавляют пряности и травы. Чаем всегда приветствуют гостей, как в частных домах, так и в ресторанах.

Индия славится тремя сортами черного чая, которые выращивают в трех разных областях - Дарджилинг, Ассам и Нилгири. Чай, выращиваемый в области Дарджилинг, называют еще «шампанским чаем» за его светлую окраску и тонкий изысканный аромат. Чай Ассама отличается особым вкусом и темным цветом, и его выращивается больше всего в Индии. Нилгирийский чай – это темный, ароматный и пряный на вкус чай.

Корея

На корейские традиции чаепития большое влияние оказала китайская чайная церемония. Проник чай в Корею из Китая в VII-VIII вв., привезенный монахами-буддистами и путешественниками. Прошло время, прежде чем корейцы научились правильно выращивать и собирать чай. Напиток стал очень распространен и настолько понравился жителям этой страны, что в Корее сложились свои традиции чаепития, во многом скопированные с китайских. Однако, религиозный буддистский подтекст в корейской чайной церемонии был гораздо глубже, а связь чая и буддизма теснее. Корейцы делали из чая лепешки, которые затем раскладывали перед статуями Будды и на могилах умерших, как некий особый дар и изысканное угощение. Сам церемониальный ритуал чаепития в Корее значил меньше, чем само внутреннее состояние человека и его переживания.

На корейской чайной церемонии эта философия отражалась следующим образом. Хозяин чайной церемонии устанавливал жаровню с огнем по левую руку от себя (жаровня - «существо»), а посуду для чая —

по правую руку (посуда - «функция»). Гостей рассаживали лицом на запад, хозяин же садился напротив - лицом на восток. Лицом к югу не сидел никто – это место условно предназначалось императору.

Оптимальное число гостей — три человека, почетный гость сидел в середине. Посуда для чайной церемонии больше напоминала китайскую. Заваривали чай следующим образом. В большую чашу наливали кипяток, в воду засыпали зеленый чай бамбуковой ложечкой, а потом напиток предлагался гостям. Корейская чайная церемония культивировала такие качества, как чистота, самообладание, спокойствие, сосредоточенность, отрешенность и чувство гармонии.

Узбекистан

Главный напиток Узбекистана - узбекский чай. Именно с него начинается трапеза, он же ее и завершает. Зеленый чай (кок-чой) наиболее популярен в стране. Черный чай (кора-чой) – в основном употребляют в столице.

Чай в основном пьют без сахара. Узбекский чай с сахаром получил здесь название – «канд-чой». Часто к узбекскому чаю добавляют разные душистые травы и специи. А в Каракалпакии пьют и зеленый и черный чай, но преимущественно с молоком, что близко к английским традициям чаепития. Чай, как церемония, является одним из самых прекрасных восточных обычаев. В любом доме гостю обязательно предложат пиалу ароматного узбекского чая, который является напитком гостеприимства. Узбекское чаепитие имеет свои особенности и каноны.

Украина

В Украину традиционный чай с традициями его употребления пришел не так давно. Но еще в период средних веков тогдашние жители прекрасно разбирались в травяных настоях. Премудрости «зеленой аптеки» знали не только знахари и прочие представители народной медицины, но и простые смертные: в каждой семье из поколения в поколение передавались рецепты приготовления целебного чая.

В семнадцатом веке в Украину начали ввозить традиционный черный чай. Входить в обиход чаепитие начало при Екатерине II.

Но из-за того, что сам чай и подававшийся к нему сахар, были слишком дороги, широкого распространения чаепитие не нашло. Народ смотрел на новомодный напиток господ как на безумную роскошь, пагубу и разорение. Простые граждане Подола о нем вообще не слыхали и в обычные дни пили «узвар» (компот из сухофруктов) или отвар сушеной травы иван – чая. В народной среде чаепитие, как и курение, считалось делом греховным. Впрочем, церковь осуждала не сам напиток, но прихоти новой кулинарной моды, подталкивающей горожан на лишние траты и прививающей вкус к роскоши.

В начале XIX века этикет чаепития в Украине приобретает свои национальные черты. Старые киевские чайные церемонии обладали свойством трансформироваться в любой иной вид застолья: в обед, ужин, банкет, пирушку и во все другое в зависимости от обстоятельств. В мещанских домах гостям подавали чай с бубликами, белым хлебом или булочками. Далее, если беседа завязывалась и обещала быть интересной и долгой, на стол ставилась посуда, бутылка водки и холодная закуска. Импровизированная часть застолья заканчивалась оживленным разговором и, в зависимости от настроения, пением.

Именно в то время зародились традиции чаепития, как ритуала гостеприимства и общения. В какое бы время ни приходили гости, по этому случаю всей семьей садились пить чай.

Чашку принято было передавать друг другу двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!». Принимая же чай, следовало отвечать: «Благо дарю вам». Эти слова произносились за столом так часто, что буквально пронизывали воздух горницы. Дети тоже были полноправными участниками чаепития. Слушая «полезные» беседы, они набирались уму-разуму, учились вести себя за столом, уважать старших.

По прошествии многих лет, чаю удалось стать напитком не только знати, но и простого народа. И хотя он не смог заменить лечебные травяные настои и любимый узвар, все же ему удалось стать неотъемлемой частью украинского стола.

Приложение

«Сказка о чае»

Китайская народная сказка.

Давным-давно высоко в горах затерялась небольшая деревушка с названием Драконов колодец. И в ней было всего с десяток домов, да и те разбросаны по склонам окрестных гор. В дальних горах крестьяне сажали бамбук, а в ближних – злаки. Работали они от зари и до зари, но сытыми никогда не бывали, на самом краю деревни стояла ветхая хижина, крытая соломой, в которой жила старуха. Ни детей у нее не было, ни мужа, и доживала она свой век как перст одна. Она не могла уже подниматься в горы и обрабатывать землю. Сил едва хватало на то, чтобы ухаживать во дворе за десятком старых чайных кустов. Кусты старились вместе со своей хозяйкой, и она собирала с них раз в год не больше нескольких цзиней грубых темно-зеленых листочков.

В жизни этой женщине пришлось хлебнуть немало горя, но она сохранила свою доброту, несмотря на все невзгоды, и сейчас старалась, как могла, скрасить жизнь окружающим. Каждый день она брала несколько листков, заваривала чай и ставила его у дверей своей хижины, чтобы односельчане, спускавшиеся с гор после работы, могли утолить жажду.

Однажды в канун Нового года, когда в горах валил густой снег, в деревне готовились к празднику. Все запасы у старухи иссякли, если не считать нескольких чайных листьев, но она все же решила не изменять заведенному обычаю. Поднявшись спозаранок; старуха опустила эти листья в котел, залила кипятком и поставила настаиваться вблизи очага. Вдруг снаружи послышался шум. Дверь распахнулись, и на пороге появился запорошенный снегом старик. Старуха торопливо подошла к нему: - Почтеннейший, в горах снег, пережди немного в моем доме. Незнакомец стряхнул с себя снег, прошел в комнату, и любопытный взгляд его остановился на очаге:

- Хозяйка, а что у тебя в котле?

- Чай настаиваю, - ответила ему старуха. Гость очень удивился:

- До Нового года осталось уже немного времени. Завтра у всех большой праздник и во всех семьях колют бычка, барашка или кабанчика, чтобы умилостивить предков, а ты только чай завариваешь!

- Я слишком бедна, - горько вздохнула женщина, - мне нечего принести в жертву предкам, зато я каждый день готовлю чай и угощаю им своих

односельчан.

Неожиданно для нее незнакомой, рассмеялся: - Что ты жалуешься на бедность, когда во дворе у тебя спрятано сокровище!

Услыхав это, старуха вышла во двор отыскать место, где может быть, спрятано сокровище. Но там все было как обычно: около сарая, крытого лапником стояли две скамьи, да в углу была треснутая каменная ступка, в которой еще с прошлого года прел мусор. Ничего нового во дворе не появилось. Незнакомец вышел вслед за хозяйкой и указал на ступку:

- Вот твоё богатство!

- Да разве ж ступка может быть богатством? - изумилась старуха. Видно незнакомец насмехается надо мной, подумала она и добавила:

- Если она тебе нравится, можешь забрать ее!

- Как же я могу взять у тебя эту драгоценность даром. - воскликнул тот, - продай мне эту ступку. Если согласна, то я схожу за людьми, чтобы помогли мне унести ее.

Незнакомец, довольный сделкой, ушел. Старуха долго рассматривала ступку, но никак не могла понять, чем же она понравилась гостю, и решила, что негоже продавать такую грязную вещь. Вытащила она из ступки мусор и зарыла его под чайными кустами. Затем старуха налила в ступку воды, вымыла ее, а грязную воду выплеснула под те же кусты. Она уже закончила работу и любовалась чистой ступкою, когда вернулся незнакомец с деревенскими парнями. При виде вымытой ступки он истошно завопил:

- Что ты наделала? Куда делось богатство?

Никак не ожидала старуха, что труды ее вызовут столь сильный гнев, и прямо-таки опешила:

- Да я же только вымыла ее!

- Куда дела ты все, что было в ступке? - от нетерпения незнакомец, даже ногой притопнул.

- Да вон, зарыла под чайные кусты.

Жалость-то какая! - дрожащим голосом воскликнул незнакомец. - Ведь этот мусор и был самым настоящим богатством, теперь оно перешло в чайные кусты. Он махнул рукой и велел парням идти по домам. Новогодний праздник окончился, а вскоре и весна наступила. И вот нежданно-негаданно все чайные кусты во дворе покрылись множеством изумрудных листочков. Но когда старуха стала их собирать, то люди удивились еще больше: чайные листья были необыкновенно нежными, сочными и ароматными. Односельчане стали просить у старухи отростки от этих чудесных кустов и с тех пор вместо бамбука разводили в горах

чайные плантации. Спустя годы чай с необыкновенным вкусом и ароматом, который готовили из листьев, собранных в этих местах, стали называть чаем "Драконов колодец".

Драгоценный напиток

Молодой батрак Ван скитался по стране в поисках работы. Впереди показалось селение, окруженное глиняной стеной, и юноша ускорил шаги. Подойдя ближе, он увидел странную картину. Возле стены неподвижно сидели люди. Одни из них дремали, другие — вглядывались в глиняную стену.

— Объясните, почтенный, что они видят на стене? — спросил Ван у проходившего мимо человека.

— По-моему, они просто бездельничают. Вон тот монах сбил их с толку, —

ответил прохожий и показал на одного из людей, сидящих у стены.

Ван вгляделся в монаха. Тот сидел неподвижно, скрестив ноги и прикрыв глаза, но от него веяло такой мудростью, что юноша невольно поклонился.

Вскоре Ван нашел работу. Возле деревни рос большой сад, и садовнику нужен был помощник. Когда Ван спросил садовника о монахе, тот объяснил:

— Это Дарма. Говорят, он умеет слушать свое сердце.

— Зачем ему это нужно? — поинтересовался Ван.

— Не забивай свою голову глупостями, и хватит болтать, — закончил разговор садовник.

Ван послушно принялся рыхлить землю, но мысли о монахе не оставляли его. Каждый вечер юноша приходил к стене и ставил чашку с рисом или овощами — половину своего ужина — у ног монаха. К еде тянулись другие, сам же монах оставался недвижим. Его сосредоточенный взгляд словно проникал сквозь стену и видел там что-то чудесное. Однажды юноша не выдержал и воскликнул:

— Как бы мне хотелось узнать, о чем вы думаете столько часов подряд?

Дарма поднял глаза на юношу, улыбнулся и неожиданно быстрым движением рук вырвал ресницы и они упав на землю из рук монаха на землю, превратились в два зеленых кустика около метра высотой. Их глянцево - зеленые листья, покрытые нежным пушком, источали нежный аромат.

— Сорви верхние листья с этих чайных кустов и завари их в кипятке, —

ласково проговорил мудрец.

Дома, выпив чашечку ароматного напитка, Ван почувствовал, как кровь быстрее побежала по жилам, а по всему телу, несмотря на поздний час, разлилась свежесть. Тогда Ван бережно взял котелок с остатками чудесного напитка и побежал к стене, чтобы угостить чаем монаха и всех его учеников.

Утром Ван снова выпил чашечку чая и весь день после этого чувствовал необыкновенный прилив сил: мотыга словно сама летала, и после тяжелого дня работы юноша совсем не устал.

На следующий день один из учеников монаха с горстью чайных листьев в руке пришел к Вану.

— Учитель просит тебя снова приготовить для нас чай. После него нам всем так легко думалось и совсем не хотелось спать.

Вместе они приготовили чай, и ученик унес котелок с дымящимся напитком. А вскоре к стене подошел и сам юноша, сжимая в одной руке чашку с изящным орнаментом. Учитель, — поклонился Ван мудрецу, — примите от меня эту чашку. Она мне досталась от матери, и это единственное мое сокровище. Я берег ее, но для такого драгоценного напитка нужна драгоценная чаша.

Драма ласково обнял Вана и произнес:

— Долгие годы мы, испытывая голод и лишения, искали свет истины. Многие не понимали нас и называли бездельниками. Чистота твоего сердца, о Ван, соединилась с нашими молитвами, и свет истины озарил наш день. Мы подарим людям лучшее средство от болезней и усталости. Отныне пусть чай поможет каждому заглянуть в глубину своего сердца.

С тех пор прошло много лет. Вместе с Дармой и его учениками Ван вырастил не одну плантацию чая. Вскоре слава о чудесных свойствах чая распространилась по всему Китаю. Сам великий Китайский император дарил его своим приближенным в знак особого императорского расположения.

В конце жизни Ван написал историю о жизни мудреца Драмы и чудесных свойствах чая. Рукопись его заканчивалась словами: «Да будет славен чай, подаривший человеку бодрость, силу и прилив духа; побуждающий мысль и не позволяющий лени завладеть душой и телом!»

«Старинный чайный сервиз». *Татьяна Домаренок*

В гостиной за стеклянными дверцами шкафа для праздничной посуды стоял красивый чайный сервиз. Это был подарок Дашиной маме

от бабушки, которая жила в другом городе. Мама говорила, что сервиз – старинный, и достался он бабушке в наследство еще от ее мамы, Дашиной прабабушки.

Девочка иногда подходила к шкафу и любовалась на очаровательные синие чайнички, на вазочку для цветов, на сахарницу с перламутровыми цветочками, на чашечки, разрисованные золотыми узорами.

– Мама! Когда мы будем пить чай из бабушкиного сервиза? – спрашивала дочь.

– Когда будет праздник, и мы позовем в гости своих друзей, – отвечала мама.

Однако, праздников таких, чтобы все гости собрались попить чай, в Дашиной квартире не случалось. Хотя, к маме с папой иногда приходили подруги и друзья. Пили же они кофе из самых обыкновенных простых чашек и совсем не пытались воспользоваться чайным сервизом. Но, вот однажды папа догадался подарить маме на день рождения кофейный сервиз.

– Умница! – похвалила его мама. – Теперь наши гости будут пить кофе из таких изумительных чашечек! – улыбнулась она и поставила папин подарок на стеклянную полку с шкафа, где уже стояли предметы старинного чайного сервиза.

С тех пор мама с папой часто открывали стеклянные дверцы шкафа и доставали новые кофейные чашечки, чтобы налить в них ароматный кофе и угостить им своих друзей. И каждый раз гости говорили, что их кофейный сервиз просто замечательный. Ну, как не зазнаться после всего этого! И кофейные чашки с блюдечками, слушая все эти похвальные речи, вообразили себя самыми что ни на есть прекрасными созданиями на свете.

Теперь они уже даже не глядели в сторону своих соседей из старинного чайного сервиза:

– Да из них же никто никогда не будет пить чай. И вообще, не понятно, зачем они здесь стоят, такие старые и несовременные!

Как-то раз кофейная Чашка, которая оказалась на полке рядом с большим синим Чайником, искоса посмотрела на него и важно спросила:

– В тебя когда-нибудь наливали чай?

– Конечно! – с гордостью ответил Чайник. – Еще сколько раз! Правда, это было давно. Когда-то бывшая моя хозяйка говорила, что я достоин того, чтобы меня ставить на стол принцессе!

– Ишь, выдумал! Это все он сочиняет! – зазвенели кофейные чашки с

блюдцами. Они не поверили словам синего фарфорового Чайника. Но чудо в Дашином доме все же произошло. Наконец, мама устроила праздник дочери. Потому что ее дорогой девочке исполнилось пять лет! На этот праздник собралось много детей, подружек и друзей Дашеньки. На столе в гостиной стоял огромный ароматный пирог, который девочка испекла вместе с мамой. А на голове у Даши красовалась корона, точно такая же, какие носят принцессы.

– Дашенька! Ты сегодня именинница! Ставь на стол бабушкин чайный сервиз. Сегодня будем из него пить чай! – сказала мама.

И вот, наконец, все предметы чайного сервиза оказались на столе. Мама заварила ароматный чай из душистых трав в чудесном синем Чайнике и разлила детям в блестящие темно-синие чашечки. Дети ели вкусный пирог, пили чай и любовались на Дашу, как на настоящую принцессу. А иначе и не могло быть, ведь это был ее праздник!

В конце вечера умытые и насухо протертые чистым полотенцем, все фарфоровые изделия старинного чайного сервиза оказались снова на стеклянных полках в шкафу. После этого необычайно волнительного события кофейные чашки и блюда уже никогда не задирали носы и не воображали, что только они самые лучшие и самые главные в Дашином доме. Ведь у каждой чашечки, каждого блюдечка, у кофейника, у чайничка, у сахарницы и даже у вазочки свое предназначение, которое не может исполнить никто другой.

Пословицы и поговорки народов мира

- *Береги в доме добро, в чае тепло (рус)
- *В Тулу со своим самоваром не ездят (рус)
- *В хорошей посуде и чай вкуснее (рус)
- *Каждая выпитая чашка чая, разоряет аптекаря (японская)
- *Свежий чай лекарство, старый - яд (восточная)
- *Рыбак душу не морит: рыбы нет, так чай варит.
- *Выпей чайку — забудешь тоску.
- *Такой чай, что Москву насквозь видно.
- *Чай пить – долго жить.
- *Чай не пил – какая сила? Чай попил, совсем ослаб.
- *Чай пить — не дрова рубить.
- *А мы без чая скучаем.
- *По чаям ходить — добру не быть.
- *Заставили нашего брата чай без сахару пить.

- *Чаем на Руси никто не подавился.
- *Хитро придумано: чай пить.
- *Кто пьет чай, тот спасения не чай.
- *Чайку покушать да органчика послушать.

Стихотворения

Р. Алдонина

С сухарями пили чай,
С пирогами пили чай,
С сушками, ватрушками,
С пирогами, плюшками,
Чай с лимоном,
Чай простой,
Сладкий чай
И чай пустой...
Пили, пили, напились,
На перинах улеглись,
Сладко спали до зари...
Чай побулькивал внутри.

А. Гришин

Чёрный, красный и зелёный,
Рассыпной и листовой.
Чай-напиток бесподобный,
Это скажет вам любой.
Хорошо, гостей встречая,
Посидеть за чашкой чая!

Л. Слуцкая

Чая вкусней
Ничего не найдёте.
Сладости, может,
Больше в компоте,
Кофе, наверно,
Больше бодрит,
Сок красивее
Намного на вид,
Ну а кефир,

Говорят, здоровей,
Только вот чай
Всё равно всех вкусней.
Просто за чаем,
Так получается,
Вечером наша
Семья собирается.

А. Малахова

С молоком, лимоном, медом,
С тортом, или бутербродом,
Иди скорей друзей встречай,
Наливай всем вкусный... ЧАЙ.

С. Семенова

Чайка чаек днём на чай
Пригласила невзначай.
В чайник новый, расписной
Налила воды морской.
Почему солёный чай? Ну-ка, чайка, отвечай!

Е. Раннева

Чай с черникой, черный чай,
Чаем чаще угощай!
С чаем праздники встречай,
Вместе с чаем не скучай!

О. Звездочка

Заходи, овечка, к чаю -
Я вареньем угощаю:
Вишня, яблоко, арбуз -
Выбирай себе на вкус.
А я чаю заварю,
В чашку хрупкую налью,
Будем пить его с тобой...
Как бы не обжечься...Ой!!!

Г. Ильина

Чай сказал Какао с Кофе:

- Я по бегу - лучший! Профи!
Любят все чаи гонять.
И меня вам не догнать!

О. Скворцова

Новый **чай** я заварила
И Назара пригласила.
Чай отличный, ароматный,
И на вкус такой приятный!
Сын попробовал, скривился,
Аромату удивился:
- Вкус какой-то необычный,
Он мне очень непривычный...
- Я купила лучший сорт:
В чай добавлен бергамот!
Выпил чай сынок, Назар,
И обиженно сказал:
- Выпил всё до дна, но что-то,
Нет в стакане бегемота!

* * *

Если пьешь ты Черный **чай**,
Будешь умным невзначай.
Если пьешь ты чай Зеленый,
Станешь очень удивленным!
Для здоровья Красный чай
Ты почаще наливай!
И за чаем не скучай!
Ведь полезен разный чай!
Если пьешь ты чёрный чай,
Бодрость льётся через край.
Если чай зелёный пить,
То легко здоровым быть!
Ну а красный чай прекрасен,
И не только тем, что красен,
Помни, если чай ты пьёшь, -
Каждый чай собой хорош!

Ж. Баринова

После завтрака с утра
Я решила, что пора
Куклам тоже выпить **чаю**,
Куклы бедные скучают.
Даже плюшевый медведь
Стал тихонечко реветь.
Надо чай разлить по чашкам,
Где же кукла-неваляшка?
Пей, Мишутка, вкусный чай,
Да на Машу не серчай!
Хочешь сахару две ложки
Дам тебе я понарошку?
Куклы рядышком сидят
И на Машеньку глядят.
Чашки есть, не видно чаю,
Но зато мы не скучаем

М. Придворов

Целый час по чайной ложке,
Мы поили чаем кошку
И повидлом из хурмы
Угощали кошку мы.
Только кошка-мышеловка
Выворачивалась ловко
И крутилась как юла –
Лишь бы дальше от стола.
Вся измазана хурмою
Кошка лапой морду моет.
Как её не угощай,
Не по вкусу кошке **чай**.

Д. Рум

Я сегодня не скучаю,
Я конфет купила к **чаю**
Для себя и для друзей.
Жду я вечером гостей.
Чай заварен ароматный,
С бергамотом - вкус приятный.

Чашки, блюдечки - сервиз,
Для друзей моих сюрприз.
А конфеты в вазе - счастье
В ярких фантиках шуршащих.
Манят запахом своим,
Но я не притронусь к ним.
Мне гостей дождаться надо.
Заходите! Буду рада!

Засвистел наш чайник громко.
Прибежал на кухню Ромка
И кричит мне: "Выключаю.
Мамочка, налей мне **чаю**".
Чаю ароматного,
Сладкого, приятного.
С плюшкой-ватрушкой,
Пряником и сушкой,

И конфетой, и печеньем,
И малиновым вареньем.
Зазвенели громко ложки,
Ромка хлопает в ладошки.
Как он рад, ты погляди.
Чаю хочешь? Заходи!

О. Улыбышева

Сейчас я заметил только -
Лимон и луна похожи!
Отрежем лунную дольку
И в **чай** вечерний положим,
Добавим сахар кусочком.
Зажгутся звёздочки-свечки...
Мы пьём луну по глоточку,
Как лунные человечки.

В. Сибирцев

Встречай, привечай
Запашистый **чай**.
Ароматен, душист

Чайный лист.
Кому чай пить,
Тому и хвалить.
Всем знаком
Чай с молоком.
Пьем с рождения
Без принуждения.
А хочешь с мятой?
Кому, с чем надо,
С чем кому гоже,
С лимоном есть тоже.
С малиной, с медком,
С крутым кипятком.
А захотим,
Сахарком подсластим.
За столом событие – чаепитие!

Восточное изобретенье —
К нему желательно варенье.
Но, если такового нет,
Сойдет и парочка конфет.
Напитка и в жару нет лучше,
Да и на Севере зимой:
Он в зной облегчит Вашу душу,
Согреет зимнею порой.

Подарок наш обычен, но незаменим.
Без чая, ведь, и утро не начнется.
Пирожные вкуснее только с ним.
Чай выпьете, и оптимизм вернется!

Если хворь с кем приключится – чаем можно полечиться.
Чай всех снадобий полезней, помогает от болезней.
Чай в жару нас освежает, а в морозы согревает,
И сонливость переборет и с усталостью поспорит.
Сокрушит любой недуг,

Чай здоровью – лучший друг!

Выпивая чашку чая,
я обычно не скучаю...
Потому что никогда
Я не пью его одна

Ну давай же поскорей
Чай гостям и мне налей
Собери вокруг стола
Для мира, радости, добр

Частушки

1. На столе у нас пирог,
Пышки и ватрушки,
Так spoём же под чаёк
Чайные частушки.

2. Подавай мне чашку чая,
Ведь люблю я русский чай.
В чае я души не чаю
Наливай горячий чай.

3. Самовар поёт, гудит,
Только с виду он сердит.
К потолку пускает пар
Наш красавец самовар.

4. Самовар блестит, кипя,
Чай в нём так и пенится!
Погляди-ка на себя-
Ну и отраженьице!

5. В пляске не жалея ботинки!
Предлагай-ка чай друзьям
Если в чае есть чайники,
Значит письма пишут вам!

6.Лучше доктора любого
Лечит скуку и тоску
Чашка вкусного, крутого
Самоварного чайку!

7.Самовар пыхтит, искрится
Щедрый, круглый, золотой.
Озаряет наши лица
Он своею добротой.

Чайные загадки

1.Стоит толстячок, подбоченивши бочок,
Шипит и кипит, всем чай пить велит. (Самовар)

2.На голове – пуговица, одна рука – и та на спине. (Чайник)

3.Зелёный, чёрный и в пакетах,
Есть развесной, а есть в брикетах.
Давай, дружище, выручай:
"Что утром пьёшь с лимоном"? (чай)

4.На морозе мы гуляли –
И замёрзли, и устали.
Чтоб согреться, наливай
Ароматный крепкий ... (чай)

5.Гость пришёл - в дверях встречай,
Да не будь печальным, грустным -
Из печи румяным, вкусным
Пирогом уважь капустным
И подай с вареньем ...(чай)

6.На столе стоит блестящий,
Толстопузый, настоящий
Из - под крышки валит пар.
- Здравствуй, дядя, самовар!
В гости я пришёл, встречай!
В чашку лей мне крепкий (чай)

Заключение.

Материалы предназначены для педагогов дополнительного образования, классных руководителей, организаторов досуга и внеурочной деятельности и могут служить основой интересного мероприятия или учебного занятия.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бармина И.А. «Чай» М.: Издательство Жигульского, 2002
2. Похлебкин В.В.«Чай» М.: Центрполиграф, 2000.

Интернет – ресурсы:

[slideshare.com/documents/20049/traditsii-chaepitiya-u-raznykh-narodov- mira.ppt](http://slideshare.com/documents/20049/traditsii-chaepitiya-u-raznykh-narodov-mira.ppt)

chai.rbl.ru/cont.php?rid=1&id=11

<http://moscow.zagranitsa.com/article/1992/napitok-1-kak-piut-chai-v-raznykh-stranakh-mira>

nsportal.ru/detskiy-sad/

pedportal.net/doshkolnoe-obrazovanie

