

*Исследовательская работа  
«Английское чаепитие»*

ученицы 6 класса  
МКОУ Барановской ООШ  
Сафоян Кристины

# *Тема исследования.*

- **Английское чаепитие**

# *Цель исследования*

- Узнать, почему самой «чайной» страной считается Англия?
- Узнать в чём заключается суть ритуала английского чаепития;
- Чем для англичан является чаепитие;
- Как заварить английский чай.

# *Вопросы, на которые надо искать ответы*

- **Когда и каким образом чай появился в Англии?**
- **Чем является для англичан чаепитие?**
- **Как сервируют стол для чаепития англичане?**
- **Каков рецепт английского чая?**

# *План моего исследования*

- **История возникновения традиции чаепития в Англии;**
- **Чаепитие как одна из национальных традиций англичан;**
- **Сервировка стола к английскому чаепитию;**
- **Способ заваривания английского чая.**

# *Появление чая в Англии*

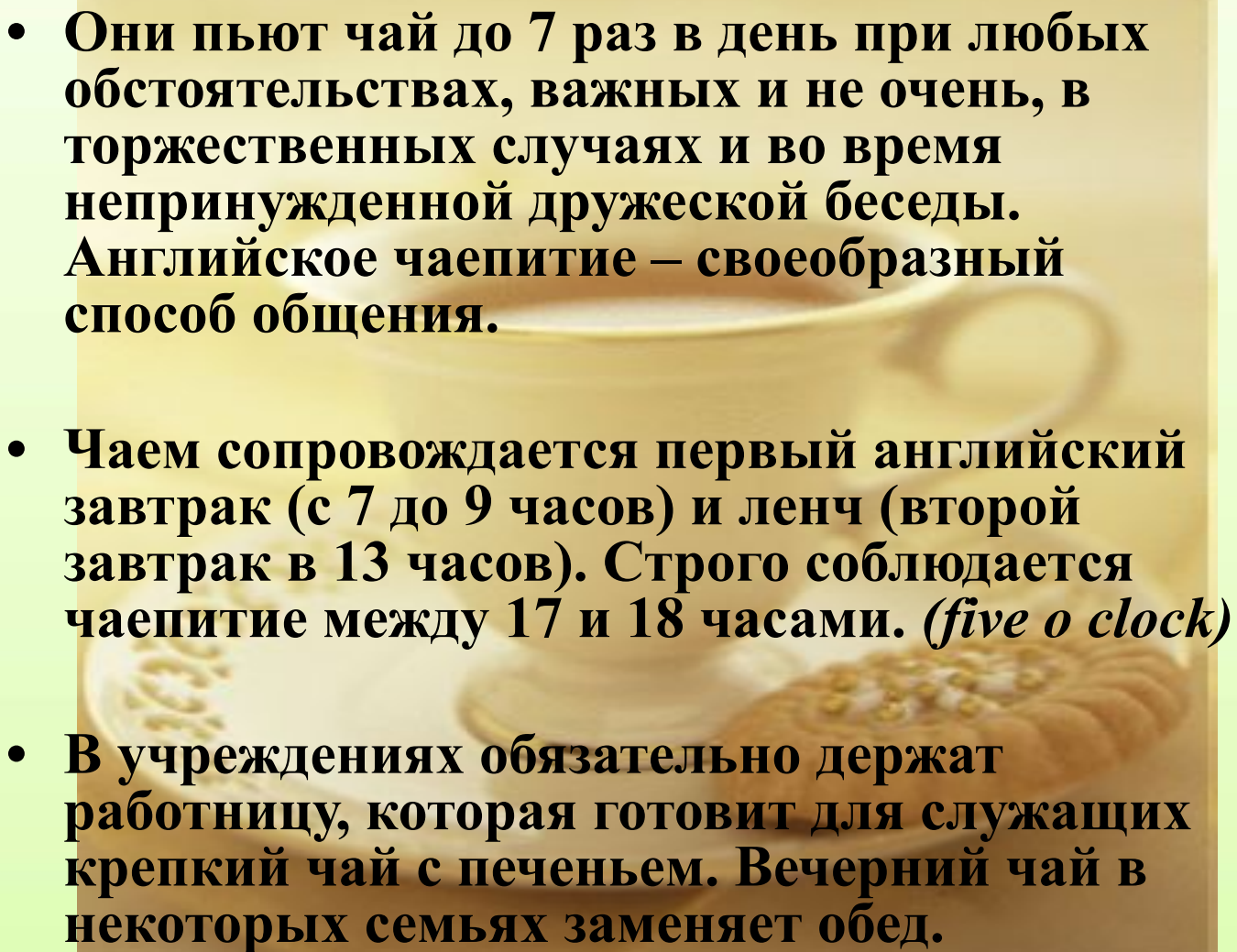
- В 1664г. купцы передали в подарок своему королю килограмм "китайского зелья". Может быть, и на этот раз чай валялся бы, где-нибудь на складе, если бы... Карл II не женился на португальской принцессе Катарине. Она, как оказалось, была большая любительница этого терпкого напитка. И скоро уже чуть ли не в каждом доме знатных лондонцев стали пить чай и восторгаться им.



# Национальная традиция

- **Англичане – одна из самых чаепотребляющих наций в мире. Культ чая господствует почти в каждой английской семье, и до сих пор чаепитие составляет одну из характернейших национальных традиций англичан.**



- 
- Они пьют чай до 7 раз в день при любых обстоятельствах, важных и не очень, в торжественных случаях и во время непринужденной дружеской беседы. Английское чаепитие – своеобразный способ общения.
  - Чаем сопровождается первый английский завтрак (с 7 до 9 часов) и ленч (второй завтрак в 13 часов). Строго соблюдается чаепитие между 17 и 18 часами. (*five o'clock*)
  - В учреждениях обязательно держат работницу, которая готовит для служащих крепкий чай с печеньем. Вечерний чай в некоторых семьях заменяет обед.



- **Чай с молоком  
давно стал  
национальным  
напитком  
жителей  
Британских  
островов.**



# *Сервировка стола к чаю*

- К чаю по-английски подают горячее молоко или подогретые сливки, мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или торт, маленькие закусочные бутерброды.



# Английское чаепитие



# Рецепт чая по-английски

- Чай – 1 чайная ложка.  
Молоко – 1/4 стакана.  
Сахар – по вкусу.  
Вода – 1/2 стакана.
- Ополоснуть чайник кипятком, чтобы он прогрелся. Засыпать в него чай из расчета на чашку кипятка – одна чайная ложка сухого чая. Залить кипятком и дать настояться в течение 5 минут. В то время, когда заварка готовится, налить 1/4 чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться.



# *В результате исследования я выяснила,*

- Что чай появился в Англии в 1664 году, а традиция чаепития прижилась благодаря жене Карла II- Катарине Брагансской;
- Что чаепитие является национальной традицией англичан;
- Как сервируется английский чайный стол;
- Рецепт английского чая.

# *Источник информации.*

- <http://idealdom.biz>
- <http://www.britain4russians.net>
- <http://www.vyazma.name>
- <http://blogs.mk.ru>
- <http://londonmania.ru>