

Приготовление чая у ханты и манси

Семинар по региональному
компоненту МОУ «СОШ № 5»

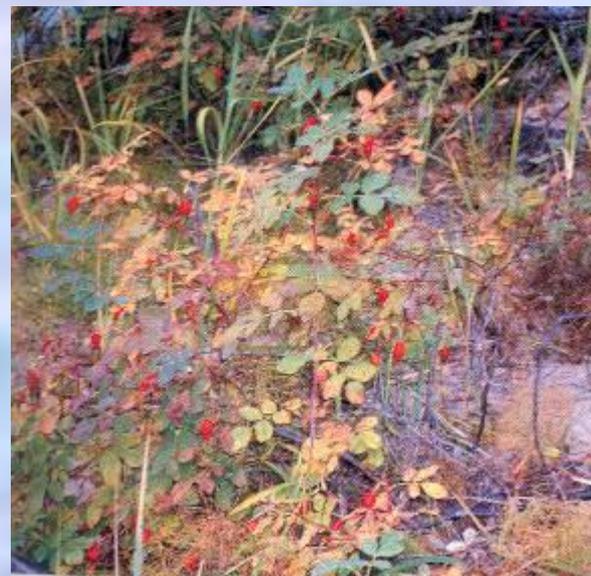
Февраль 2008г.

Чай из котла

По хантыйским традициям чай не заваривают, а варят в котелке над огнем. Чай готов, когда закипит ключом. Чтобы понять почему они делают именно так, нужно обратиться к далекому прошлому.



Напитки из ягод, листьев, корней растений

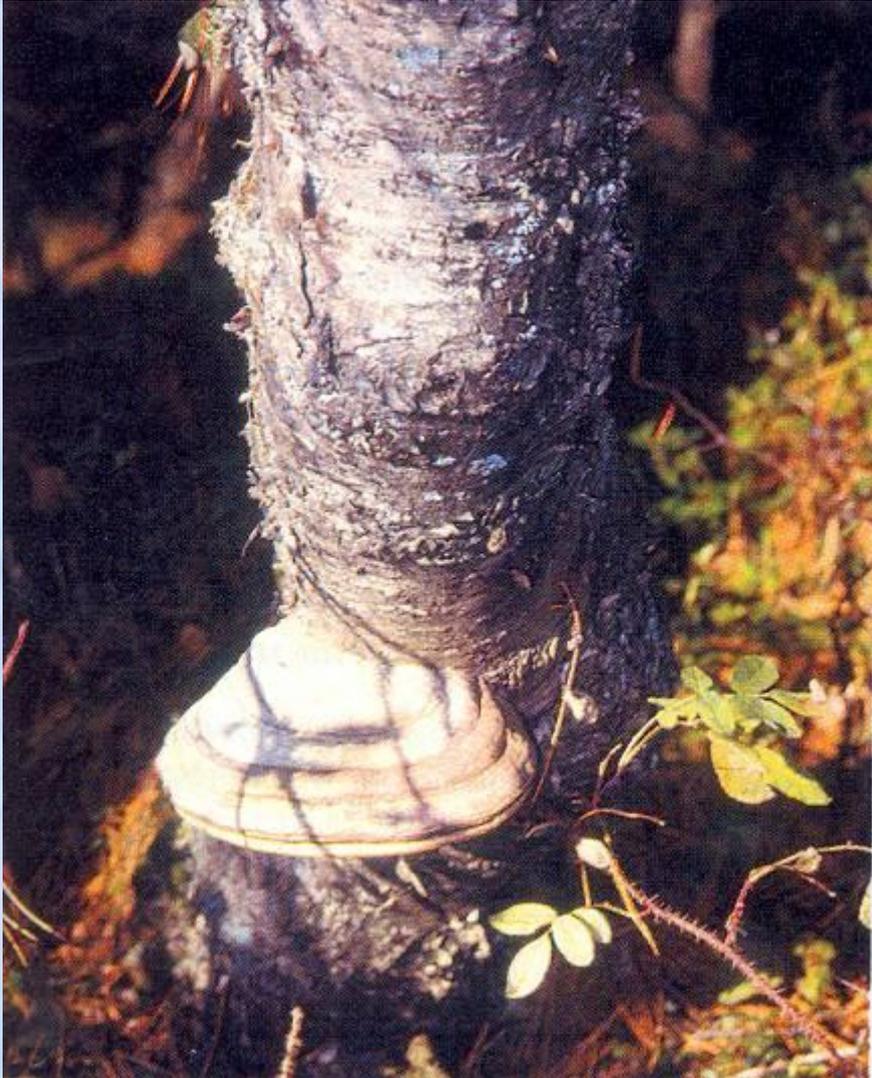


Чай из таволги



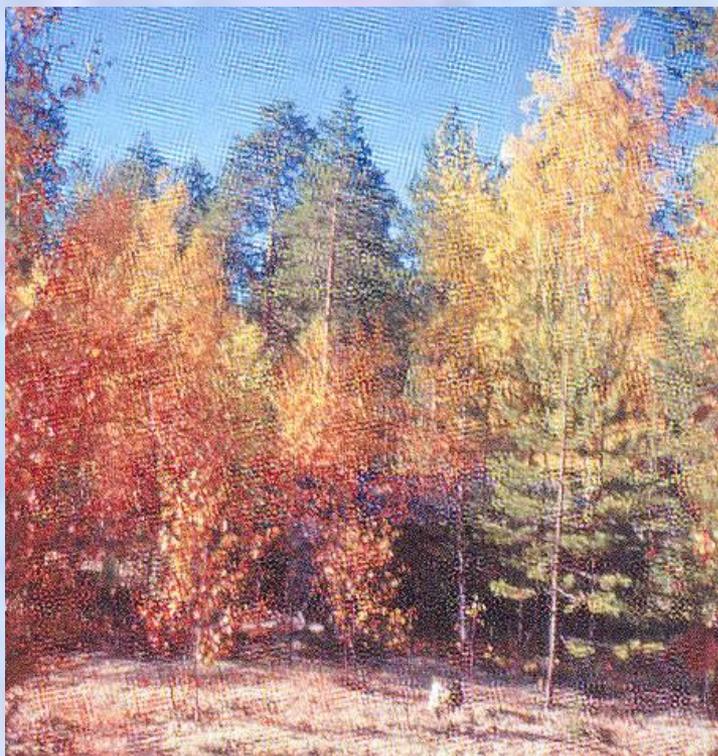
Манси
называли
этот напиток—
«манси-чай»;
ханты —
«ханты-чай»

Напиток из чаги



Черный отвар чаги ханты называют «чаем покойников». В прежние времена таким настоем обмывали умерших. По мнению ханты и манси чага размягчает печень, поэтому пить ее стоит не более двух недель подряд.

Березовый чай – «сумт чай»



Это любимый напиток хантыйских долгожителей. Цвет у напитка очень красивый, красно-коричневый, а вкус и аромат как у свежего березового сока и талой весенней воды.