

# 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»

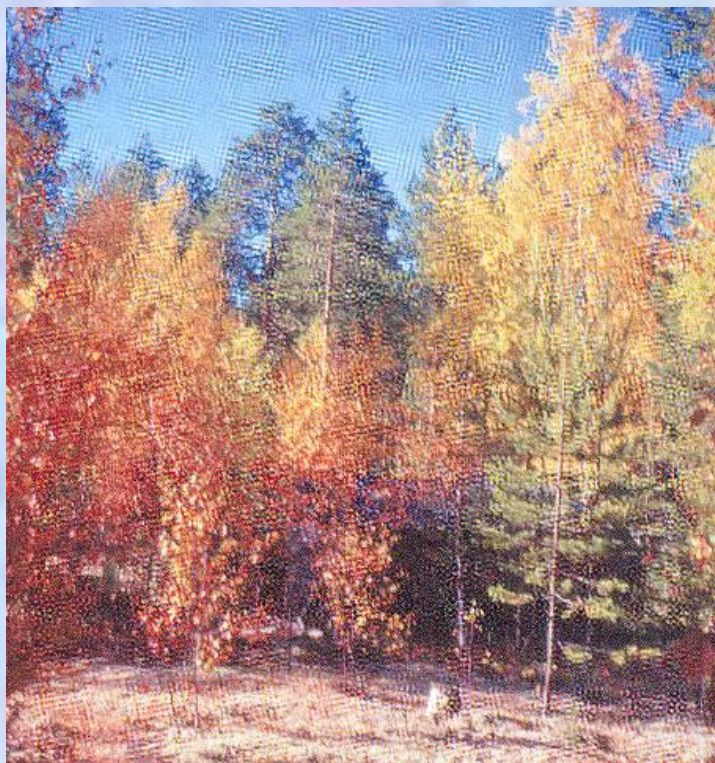


## Напиток из чаги



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.