

# Мастер класс

## «Традиционные церемонии чаепития»



## Доски для чайной церемонии

Чайная доска, чабань – это небольшой чайный столик с поддоном. Туда стекает вода и чай, которые будут щедро литься во время церемонии. Форма доски может быть любой: прямоугольной, круглой или более сложных очертаний. Главное состоит в том, что мы можем не думать о том, куда прольётся кипяток, всецело направляя своё внимание на процесс приготовления чая.

Довольно часто на уголок чайной доски ставят маленькую глиняную статуэтку, что создает нужную атмосферу во время действия.





## Чайные инструменты.

Для заваривания чая используются различные инструменты:

- \* ложка (ча чи) используется для перекладывания заварки;
- \* игла (ча цзинь) используется, если забился носик чайника;
- \* воронка (ча сяньло) нужна для того, чтобы не просыпать драгоценный чай мимо маленького чайника;
- \* щипцы (цзя цзы) – служат для того, чтобы брать горячие чашки, доставать из чайника спитую заварку;
- \* кисточка (ча би) – с её помощью ухаживают за чайником, убирая подтёки.

# Чайная коробочка, *чахе*

Предназначена для знакомства с сухим чайным листом. В начале церемонии ведущий демонстрирует гостям сухой чай. Чтобы познакомиться с чаем, следует взять чахе двумя руками, близко поднести к лицу, практически засунув туда нос, выдохнуть, потом глубоко вдохнуть аромат сухих чайных листьев.



# Чахай – море чая

При заваривании в глиняном чайнике чай как бы разделяется на фракции: вверху – слабый настой, на дне – концентрированный. Для того чтобы получить однородный по вкусу, цвету и аромату напиток, чай переливают в специальный сосуд – чахай – море чая (или, по-другому, гундаобэй – чашу справедливости). Переливаясь в чахай, чай немного остывает и обогащается кислородом.























**В отличие от восточных традиций, В РУССКОМ ЧАЕПИТИИ ценилось не только качество приготовленного напитка, но множество кушаний и сладостей, подаваемых к чаю, богатство и изысканность сервировки стола. В сервировку чайного стола входили заварной чайник и чайница, молочники, сливочники, вазы и сахарницы для сладостей и выпечки, ситечко, щипцы для сахара, полоскательница и другие необходимые предметы. В богатых домах в ходу была модная посуда из серебра или белометаллических сплавов**



- *Первые русские самовары имели круглую, заимствованную у чайника форму и самоварящий прибор - трубу для горячих углей и поддувало.*





**Самовары** первой половины XIX в. отличаются многообразием видов, форм, размеров и богатством декоративной отделки. Они относились к числу модной, дорогостоящей посуды, украшавшей столы высшей знати, богатого купечества, зажиточных горожан. Изготавливали самовары из накладного серебра



Размеренный ритм жизни Москвы сформировал *обычай пить чай в определенное время - утром, в полдень, в четыре часа дня и непременно вечером.* Традиция вечернего семейного чаепития, к середине прошлого века вошедшая в моду и в других европейских странах, сложилась именно в России.



ЧАЕПИТИЕ В МЫТИЩАХ



**Счастливы, кто знает настоящее русское чаепитие, но вдвойне счастливы те, кто бережно сохранил его традиции в своей семье. Они являются не только знаками сокровенной преемственности, внутренней жизни, но и теми элементами гармонии, что соединяют прошлое, настоящее и будущее - семью, очаг, время и пространство.**

# Спасибо за внимание



Поздравляю с наступающим женским  
Днем 8 Марта !!!

Примите букет цветов 8 Марта

И поздравлений искренних тепло !

Пусть в жизни будет радость,

много счастья,

А на душе – спокойно и светло.