

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.