



МАУДО ЦДТ г Оренбурга. Детский клуб «Факел»

«Его величество- Чай» - история русского чая, традиции чаепития.

15 ДЕКАБРЯ
Международный
день чая



Составитель: педагог-организатор
Ишмурина Л.А

Введение

Чай – волшебный напиток, который покори́л весь мир!



Международный день чая отмечают 15 декабря. Вне всяких сомнений, такой вкусный, полезный и старинный напиток как чай заслуживает своего праздника! Во многих странах мира, например, в Англии, Японии, Китае, Узбекистане чаепитие уже давно превратилось в достаточно сложную церемонию, а заваривание чая – в настоящее искусство, секретом которого владеют немногие. Более того, сейчас в мире насчитываются тысячи школ чайного искусства, в которых учат только одному - правильно заваривать и подавать разные сорта чая.

Традиции Международного дня чая

Учредители праздника, конечно, пытались привлечь внимание широкой общественности к социальным и экономическим проблемам чаеводов и неравноправию между небольшими чайными производствами и гигантскими корпорациями, производящими чай. Но вскоре праздник вышел за границы узкопрофессионального. Уже сейчас его отмечают не только в странах-производителях чая, таких как Шри-Ланка, Индия, Бангладеш, Индонезия, но и в Европе. В этот день во многих европейских странах проходят ярмарки-продажи, презентации новых сортов чая и дегустации. Международный день чая отмечают и в России. Ведь традиционное чаепитие с баранками да плюшками у русского самовара – это великолепный повод встретиться, пообщаться и просто хорошо провести время!



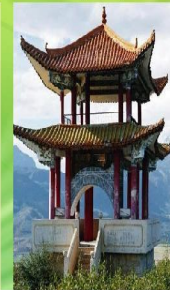
ЛЕГЕНДА О ЧАЕ

- Существует множество легенд, связанных с появлением чая. В одной из них, пожалуй, самой красивой и поэтичной, рассказывается о буддийском монахе Дарме, который дни и ночи проводил в размышлениях и молитвах. Но однажды он все-таки заснул, нарушив тем самым свой обет. Проснувшись, Дарма так вознегодовал на себя, что в наказание отрезал веки, закрывшие глаза, и бросил их на землю. На месте, куда они упали, скоро вырос чайный куст. Дарма первым попробовал напиток бодрости, приготовленный из листьев этого куста. И завещал потомкам пить чай. Вероятно, поэтому слова «чай», «веки», «бодрость» в китайском языке обозначаются одним иероглифом.

Вокруг чая – множество легенд, рассказывающих о первом знакомстве человека с этим удивительным напитком.

Согласно первой легенде чай был открыт в Китае императором по имени Шнь Нун. Во время одного из своих походов император поставил на горячие угли чан с водой. Когда вода закипела, ветер сорвал с росших по соседству кустов несколько листьев и бросил их в кипяток.

Вторая легенда гласит, что в давнее время пастухи заметили, что с животными, употребившими чайные листья, творится что-то необычное – они становились очень бодрыми. Люди также решили испробовать отвар из этих листочков. Так они узнали, что чай невероятно вкусен, полезен и хорошо тонизирует.



История чая

- По преданию, китайский император путешествовал в поисках целебных трав с котелком, в котором кипятил воду для целебных отваров. Однажды совершенно случайно в котел с кипятком упали несколько листочков чайного дерева. Отвар показался вкусным и вызвал бодрость. С тех пор император не пил других напитков. Именно в Китае стали впервые употреблять чай в качестве лекарства, а затем и напитка.



Первый чайный куст как диковинка был посажен в 1814 г. В Крыму в Никитском ботаническом саду. Оттуда в 1833г. Несколько чайных кустов было переправлено в Закавказье. Широкое культивирование чая началось только после установления Советской власти.

Основная площадь чайных плантаций была сосредоточена в Грузии, Азербайджане, Краснодарском крае и в других районах бывшего СССР..

История чая в России

Впервые знакомство с чаем в России произошло в 1638 году в виде даров французов русскому послу Василию Старкову для царя Михаила Федоровича.

Поначалу свою популярность чай обрел в виде лечебного напитка.



История возникновения чая

Чайный напиток имеет свою историю распространения. Его родина - Азия. Понадобилось ещё три столетия, прежде чем чай превратился (в начале IX века) в национальный напиток китайцев. В 527 году чайный напиток появился в Индии, но так и не вышел за пределы узкого слоя буддийских монахов. Широкие массы в Индии познакомились с чаем лишь в конце XIX века и даже в начале XX века, в основном через англичан.

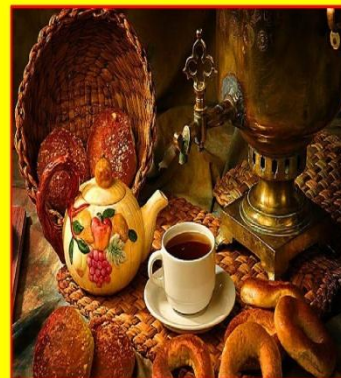




Традиционным напитком до появления чая на Руси был сбитень. Для его приготовления использовалась вода, мед, а также лекарственные и пряные травы. Также исконно русским являются лесные чаи, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, костяники, морошки, липы, зверобоя и других растений.



В России — свой ритуал заваривания чая. Так, кипяток рекомендуется готовить в **самоварах**. Во всем мире самовар признан таким же русским сувениром, как матрешки, балалайка и деревянные ложки с хохломской росписью. Когда он появился на Руси, сказать трудно. Однако было это еще до появления чая, так как самовары изначально служили для приготовления горячего напитка — сбитня, появившегося у нас задолго до чая. Во второй половине XVIII века производство самоваров было налажено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске, а «самоварной столицей» стала Тула. И вскоре они стали неотъемлемой частью русского быта. Формы самоваров чрезвычайно разнообразны. Многие из них являются подлинными шедеврами русского декоративно-прикладного искусства. Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием этот нехитрый прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют и интимность чайному столу.



*По русской традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда.
К нему подают лимон, варенье, мед, печенье, булочки, пряники.
Как же зародилась эта удивительная традиция?
Традиция русского чаепития – одна из самых сложных для описания.*

История чая в России

Одновременно с быстрым распространением и популяризацией чая в Азии, вкусный напиток добрался и до России. Первыми чай в Россию привезли китайцы в 1618 году в качестве подарка царю Михаилу Федоровичу, который был у престола с 1613 по 1645 год. Заварив чай, он был очарован получившимся напитком, и это стало началом торговли между двумя странами. Так началась история чая на Руси.

Со временем популярность чая в России только увеличивалась и к 1900 году Россия уже сама освоила особенности выращивания чая и заложила свои собственные плантации в Краснодаре. Отличительными особенностями потребления чая в России являются:

- крепкая заварка;



Чай – это...



Чай – это листья вечно зелёного чайного куста, подвергнутые специальной обработке.

Молодой листочек по-китайски называется “тчайей”. Отсюда и произошло название “чай”. Определение “байховый” тоже от китайского “бай-хоа”, что в переводе означает “белая ресничка”. И действительно, одна сторона чайного листа покрыта тоненькими серебристыми волосками, похожие на белые реснички. В настоящее время слово байховый означает рассыпной, в отличие от прессованного.

Где растёт чай

Чай именуется по месту произрастания:

- Китайский
- Индийский
- Цейлонский
- Грузинский
- Краснодарский



**Чай усиливает дух,
смягчает сердце,
удаляет усталость,
пробуждает мысль,
не позволяет
поселиться лени,
облегчает и освежает
тело”.**



Где в России растёт чай

Так где же в России выращивают чай сегодня?

Производство чая в России сосредоточено в Краснодарском крае. Именно здесь, на теплом побережье Черного моря, в зоне влажного субтропического климата с мягкой зимой в 1949 году были разбиты чайные плантации. Также в этом регионе начали работать Дагомьская и Адлерская чайные фабрики. Краснодарские чаеводы смогли за несколько десятилетий (1950-1980-е гг.) создать качественные сорта чая. Лучший чай «Краснодарский букет» был на уровне высоких мировых стандартов, обладая, мягким, слегка бархатистым, с приятной теплотой вкусом и очень нежным, но не особенно сильным ароматом.



А знаете ли вы?

Наша Родина – единственная в Европе страна, имеющая свои чайные плантации. Первый чайный куст был посажен в России в 1814 году в Никитском ботаническом саду.



Как растет чайный куст

Чай выносит разнообразные климатические условия: атмосферу «парной бани», тропическую жару, снежный покров, морозы до -20°C и пятимесячную зиму. Он любит влагу и затенение.



Чайный куст



Сбор чая



Внешний вид чая



- **На ощупь** чай должен быть тяжелым, колючим и плотным. Чаинки должны легко ломаться и растираться в порошок. Основную массу чая должен составлять крупный лист.
- **При заваривании** чая настой будет прозрачным и чистым, а листья будут раскрываться.



А полезен ли чай?

Древняя восточная мудрость гласит:

“Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, не позволяет поселиться лени, облегчает и освежает тело”



ЧАЙ

- Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивают на специальных плантациях.
- Для этого растения необходим тёплый климат.
- Чай — напиток, получаемый завариванием листа чайного куста.



Чай – прекрасный, полезный напиток. Он хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придаёт бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он необходим как хлеб.

Изучая целебные свойства чая, ученые узнали много интересного и полезного. Чай оказывает благотворное влияние на организм: повышает умственную активность, укрепляет стенки кровеносных сосудов. Отваром листьев зелёного чая лечат дизентерию. Чай является «чистильщиком» организма, выводя из него вредные вещества, прекрасное противоядие при отравлении организма стронцием. Чай используют с такой страшной болезнью, как рак кожи и лёгких. Чаепитие очищает кровь, регулирует работу печени, селезёнки, оживляет мышцы тела. При воспалении глаза промывают

Состав чая.

Основные вещества, входящие в состав чая и поступающие в наш организм разделяются на шесть основных групп.

- алкалоиды
- дубильные вещества
- витамины
- эфирные масла
- аминокислоты
- пигменты



Влияние чая на организм

Чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, бодрит, снимает усталость. Согревает в холод и освежает в жару, утоляя жажду и помогая пищеварению, чай повышает энергию человека и в этом смысле действует также как средство, утоляющее голод. Чай укрепляет стенки сосудов и стабилизируют артериальное давление, способствуют рассасыванию тромбов, укрепляет иммунитет, лечит некоторые виды аллергии и снижает риск заболевания раком.

Полезные и лечебные свойства чая

Как лекарство от многих болезней чай с древних лет чтят в Индии и Греции, в Турции и Италии, в Китае и России. Чай в любом уголке земного шара лечит недуги, утоляет жажду и снимает усталость, согревает от холода и спасает от палящего зноя.

В древние времена молодые чайные листья использовались в качестве еды (чайные супы), а старые мясистые листья – в качестве лекарственного средства. Поэтому во многих древних книгах записывается именно лекарственная ценность чая. О чае говорится, что он обладает лечебной природой, добавляет человеку ума, дает возможность меньше спать, делает лёгким тело и проясняет глаза.

Древние китайцы называли чай «огнем жизни». В начале XVIII века медик японского императорского двора отмечал, что: «чаепитие способствует очищению крови, очищает слизистую оболочку глаз, регулирует работу печени и селезенки, снимает сонливость и вялость, оживляет мышцы тела...»

ЧАЙ – полезный и любимый многими напиток.



Запреты во время чаепития

Сахар размешивали ложечкой, но делать это было нужно, не касаясь дна и стенок посуды, чтобы не издавать посторонних звуков. После размешивания ее нельзя было оставлять в чашке, а положить на блюдце или салфетку.

Во время чаепития запрещено дуть на чай, чтобы он остыл, или же пить его, зачерпывая ложечкой.

Также дурным тоном считалось с шумом втягивать чай, чавкать. Не следовало спешить, чтобы не подавиться. Чтобы сделать глоток, нужно было поднести чашку ко рту и наклонить ее, и ни в коем случае не делать этого самому.

Считалось вульгарным держать чашку, оттопыривая мизинец. Что касалось купеческих собраний с самоваром, то там правила были не такие строгие.



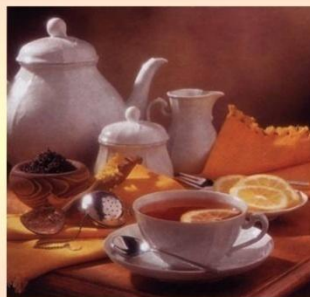
Русская традиция чаепития

Чай в России с давних пор был поводом для долгой неторопливой и добродушной беседы, способом примирения и решения деловых вопросов. Главное в русском чаепитии (кроме чая) – это общение. **Много чая, угощений и приятная компания** – вот составные части чая по-русски. Хозяйка только успевает согреть воду, а чай льется рекой и закончившиеся сладости - не помеха для его продолжения. Эта традиция имеет и практический смысл. Несладкий чай через некоторое время после обильной пищи помогает пищеварению, и гость стола посвежевшим и бодрым.



Правила заваривания чая

1. Вскипятить воду
2. Прогреть заварочный чайник
3. Насыпать в него чай из расчета 1 ч.л. на 1 чашку чая
4. Залить кипятком на 2/3 объема и дать настояться в течение 4-6 минут.
5. Долить кипяток в чайник до полного объема
6. При подаче кладут сахар, лимон, молоко по вкусу.



Чаепитие по-русски



- Самовар ставился непосредственно на чайный стол либо на небольшой столик, приставленный в торце стола. Разливала чай **только сама хозяйка**, и только в случае крайней необходимости это действие доверялось старшей из дочерей, что соответствовало неписаному правилу - чай должен разливать всегда один и тот же человек, хорошо с этим делом знакомый.

Необычные рецепты русского чая.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ЧАЙ

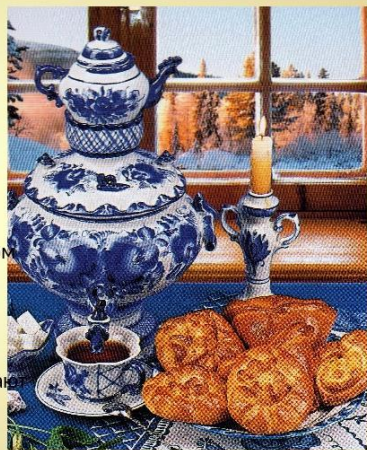
Две горсти свежих ягод с листьями черной смородины нужно залить в большом чайнике кипятком и настоять три минуты. Полученный настой смешивать с обычным чаем в любой пропорции — как понравится.

МЕДОВЫЙ ЧАЙ

Взять 30 г. мёда и 30 г. молока, залить 1 стаканом крепкого чая, всё хорошо перемешать и охладить.

ЧАЙ ИЗ ШИПОВНИКА И ИЗЮМА

Берут 1 столовую ложку чистого изюма и заливают её 0,5 л. воды, доводят до кипения, остужают, процеживают и добавляют настой шиповника.



Традиция добавлять в чай молоко связана с высокими ценами на фарфор — предполагалось, что хрупкие чашки могут пострадать от слишком горячего чая. Именно поэтому большинство англичан наливают в чашку сначала молоко и только потом — чай.



Англичане пьют чай не менее: 6 раз в день: на работе, дома, в гостях, и в зависимости от тысячи причин (прежде всего от времени суток), сорт напитка всякий раз будет разным. Первое чаепитие происходит в 6-7 часов утра, еще в постели. На наш взгляд это просто каприз — по типу кофе в постель, но обычай пить чай в постели, оказывается, не просто каприз, а практическая необходимость, вызванная погодными условиями этой туманной страны.

Культура двух чайников.



Да, путь чая в Россию был особым. Поэтому и традиции чаепития по-русски отличаются от Европейских. В чём же её особенности? На ум приходит самовар — специальная ёмкость для кипячения воды для чая. Конечно, самовары на Руси и до проникновения чая, но с появлением чаепития в нашей стране начался подлинный самоварный бум. Другая особенность уже забывается: это питьё из блюдец. Сейчас так уже никто не делает, но некоторые пожилые люди помнят как они пили чай именно этим образом.



Как заваривать зелёный чай

- Для приготовления чая лучше всего подходит живая родниковая вода.
- Перед заваркой всю чайную посуду следует ополоснуть кипятком.
- Количество чая для заварки - одна чайная ложка на 150 - 200 мл воды.
- Чай заваривается неперекипевшей водой, остывшей до температуры 80° - 85°С.
- Первый раз зелёный чай настаивают 1,5 - 2 минуты и полностью сливают в чахай, или "море чая", откуда уже разливают по чашкам.
- При последующих заварках время заваривания постепенно увеличивается на 15 - 20 секунд.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ ЧАЯ



Белые	Зеленые	Желтые	Улуны	Красные	Черные
(ферментация 7-10 %)	(ферментация 3-5 %)	(ферментация 10-12 %)	(ферментация от 3-7 до 70 %)	(ферментация - до 10 %)	(оксиферментация)
Подвяливание; сушка на солнце.	Подвяливание; "убийство зелени"; сушение и скрутка; сушка.	Подвяливание; "убийство зелени"; скрутка; поливание в каленой бумаге; сушка.	Подвяливание; скручивание; чередование прогрева и сушения; сушка.	Подвяливание; скрутка; ферментация; сушка.	Подвяливание; "убийство зелени"; выкатное скручивание; сушка или прессовка и сушка.
Бай Мудань, Бай Хао Инь Чжень.	Си Ху Ань Шао, Ба Да Чжень, Хуан Шао Мао Фен.	Цаюнь Шаюнь Инь Фенсин, Мао Дун Хуан Я.	Те Гуаньинь, Да Хун Пао, Фен Хуан Дун Цун.	Чжень Шаюнь Сао Чжень, Дун Хун, Цюнь Хун Ча.	Пуэр Ча

ЧАЙ

- Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивают на специальных плантациях.
- Для этого растения необходим тёплый климат.
- Чай — напиток, получаемый завариванием листа чайного куста.



Чай

Любимый нами чайный напиток получают из листьев чайного растения, которое относят к семейству чайных и роду камелий. Чайный куст достигает 1-3 м в высоту.

Чай живет несколько столетий, плодоносит около 100 лет, при продолжительности жизни чайного листа всего 1 год. Листья овальной формы на чайном кусте разделяются на старые и молодые. Последние являются основным объектом сбора и идут на изготовление чая. Чем тоньше и моложе листья, тем лучше чай.



Для приготовления на чайной церемонии в большинстве случаев используется чай самого высшего сорта – улун. Данный чай, часто называют чаем «черного дракона» или «императором чайного мира»



Разновидности чая

Листовой – это дорогой и более высокого сорта мелколистовой чай; а крупнолистовой – его сорт немного ниже мелколиствого.



Гранулированный чай - это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно, эти крошки превращают в порошок, а затем формуют гранулы различной формы. Чайную крошку используют в чайных пакетиках, т. к. они быстро растворимы. Но аромат несравним с листовым чаем.



Чай стал и жгетел человеку аз дало до машей! Ази, поганку ево истария уедит в орби веков. Сило памел се чаи окено легенди. Вати одна из них.

Ушакова М.А. учитель
Математики

ВИДЫ ЧАЯ



ЧЕРНЫЙ



ЗЕЛЕНый



ТРАВЯНОЙ



ФРУКТОВЫЙ

Краснодарский чай

Краснодарский чай – единственный сорт российского чая, самый северный промышленно выращиваемый чай в мире. Плантации чая около Дагомысской чайной фабрики



Жёлтый чай



Изготавливается исключительно в Китае. Подвергается слабой ферментации. Изготавливается из самых нежных верхушек чайного куста. Когда-то жёлтый чай был доступен только семье императора и высшей знати. Экспортировать его было запрещено.

Сезоны сбора чая

1. Самый ранний чай в году – до апреля Мало листьев, особая обработка, цена высокая

1 кг зеленых листьев = 15 – 20 тыс. листочков
Производство 500 гр. Чаю = 2 – 2,5 кг зеленых листьев
1 кг готового зеленого чая = 60 – 80 тыс. листочков



Интересные факты про чай

- 1. Съели чай. Оказывается далеко не все и не всегда знали про такую, казалось бы, элементарную вещь, что чай нужно пить! Когда чай только, только начал появляться в Европе, и о нём ещё практически ничего не было известно. На одном из официальных королевских приемов из привезенных чайных листьев приготовили ... салат! Надо отметить, что салат был съеден с большим удовольствием, просто никто не хотел признаваться в своем невежестве!
- 2. Курим чай – отбеливаем зубы. Даже к концу XVII века во Франции ещё крайне мало знали о чае. К примеру, популярным был совет ...курить чай как табак! Правда, для придания ему вкуса советовали предварительно немного смочить его коньяком! Но, главное, что полученным при курении чая пеплом французской знати рекомендовали отбеливать зубы!



Интересные факты о чае

- 8. Гадание на чае. Профессионально гадают не только на кофейной гуще, а оказывается еще и на чае. И гадание на чае даже имеет специальное название — тассеология или тассеография.
- 9. Чай за секунду! Только представьте себе, за одну секунду на Земном шаре выпивается чуть более двух миллионов чашек чая. Так может и Вы сейчас сидите с кружечкой любимого чая?
- 10. Чай в пакетиках. 1 сентября не только День знаний. 1 сентября 1904-го года американец Томас Салливан впервые запатентовал специальные пакетики с расфасованным чаем для быстрой заварки. В первое время чай в пакетики, заворачивали вручную.



Известно ли вам, что традиции пить горячий чай с лимоном нет ни в одной стране? Некоторые исследователи полагают, что она зародилась от того, что во время длительной поездки, когда делали остановку, пили чай и закусывали его лимоном, чтобы не укачивало во время дороги.

- Дети сидят отдельно от взрослых.
- От стола нужно встать сытым, поэтому на нем всегда должно быть не менее четырех видов закусок:

сытные (пирог, блины с мясной и рыбной начинкой); легкие (сыр, хлеб, масло, красная рыба); сладкие (шоколад, варенье, орехи, блины со сладкой начинкой, выпечка); свежие (фрукты и ягоды в любом виде).



- К чаю рекомендуются добавки – ароматные травы, сушеные ягоды. Ими пользуются по желанию.
- Последняя и самая главная традиция – это особая душевная дружеская атмосфера



КАКОЙ ЧАЙ

ТЫ ЛЮБИШЬ?



- Чай пить – приятно жить.
- Выпей чайку – позабудешь тоску.
 - С чая лиха не бывает.
- Устал – пей чай; жарко – пей чай; хочешь согреться – пей чай!
- Если чай не пьешь, где силы берешь?



- Чай пить – долго жить.
- Чай пить – не дрова рубить.
- Выпей чайку – забудешь тоску.
- Самовар кипит, уходить не велит.
- Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.
- Приходите к чаю – пирогами угощаю.
- Чай крепче, если он с добрым другом разделен.





Международный день чая

Человек, не выпивший чаю, находится в разладе со вселенной. **Японская пословица**
Япония



Любите чай - он лучший из напитков!

*Любите чай - в нём нежный вкус и крепость
Чудесную энергию дают!
Любите чай с лимоном. Цвет и свежесть
Вас ароматом в радость уведут!*

*Любите чай зеленый, черный, красный,
Похож который на простой компот,
Но качеством и цветом столь прекрасный!
Любите чай, в котором бергамот*.*

*Любите чай - он лучший из напитков!
Вас за столом с друзьями соберёт...
Добавьте сливки в чай, и с сей попытки
К вам по-английски счастье в дом войдёт!*

Любите чай!!!

13.12.2013г. Оксана Киселева 7

Приятного чаепития!

