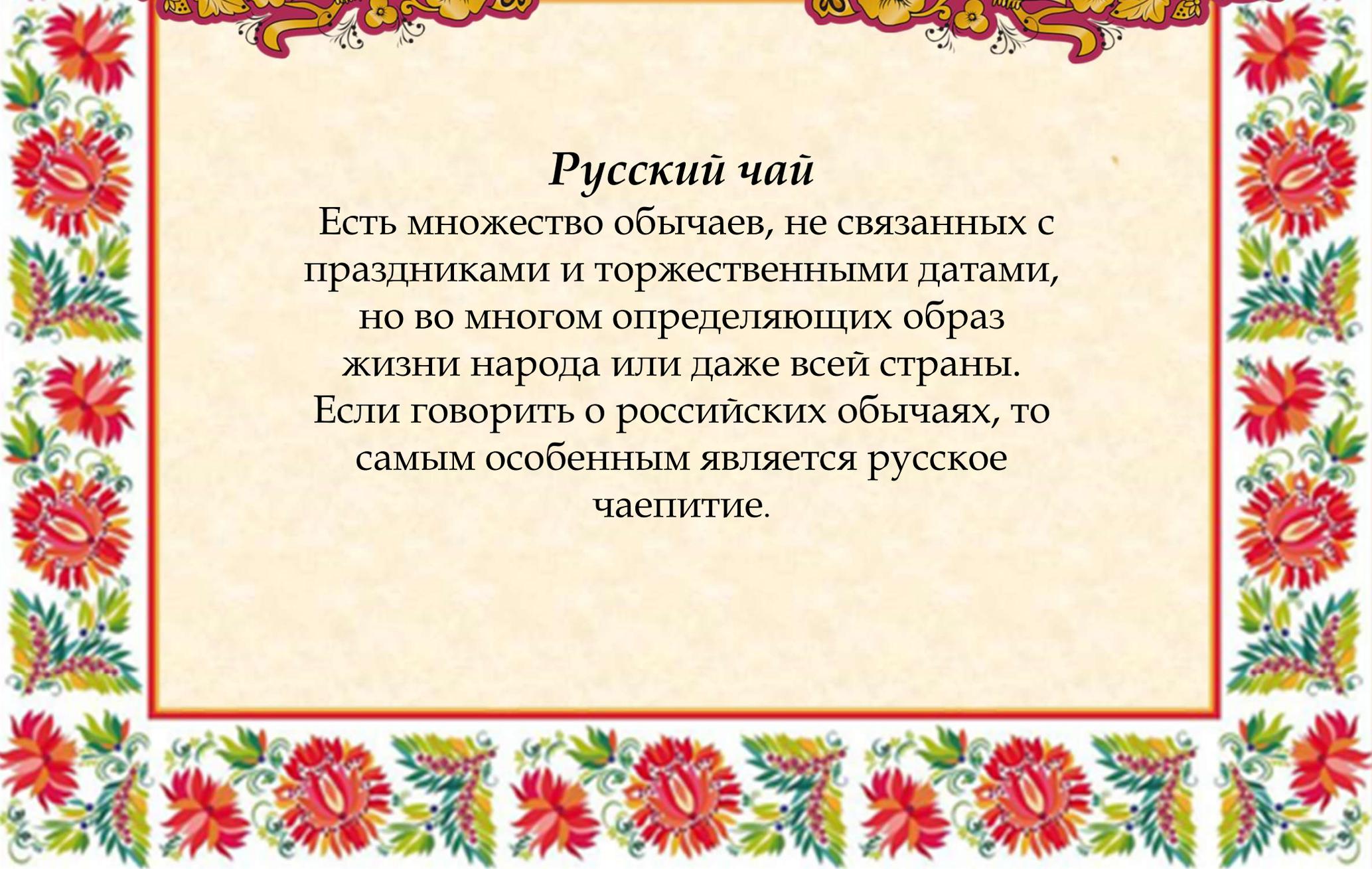


Традиции русского чаепития





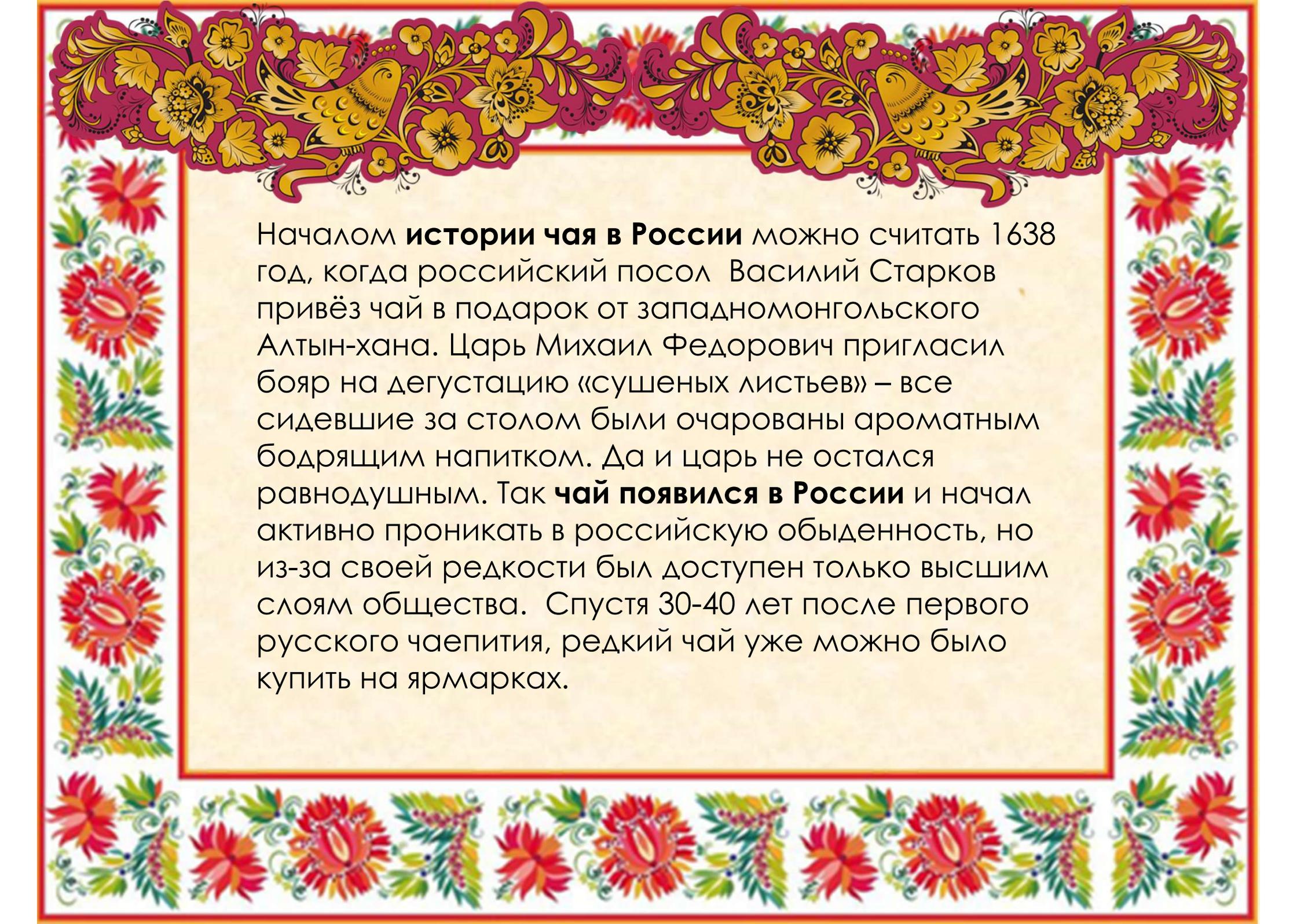
Русский чай

Есть множество обычаев, не связанных с праздниками и торжественными датами, но во многом определяющих образ жизни народа или даже всей страны. Если говорить о российских обычаях, то самым особенным является русское чаепитие.

Откуда пришел чай?

В начале 17 века царю Михаилу Федоровичу китайский посол передал в качестве подарка ароматный напиток. Это был чай. Но чай не пришелся по вкусу в царском дворе, и про него забыли аж на 20 лет.



The page is framed by a decorative border. The top border features a repeating pattern of stylized yellow and red flowers with green leaves and two yellow birds perched on a branch. The side and bottom borders consist of a repeating pattern of red and orange flowers with green leaves and small blue berries. The central text is set against a light beige background.

Началом **истории чая в России** можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привёз чай в подарок от западномонгольского Алтын-хана. Царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию «сушеных листьев» – все сидевшие за столом были очарованы ароматным бодрящим напитком. Да и царь не остался равнодушным. Так **чай появился в России** и начал активно проникать в российскую обыденность, но из-за своей редкости был доступен только высшим слоям общества. Спустя 30-40 лет после первого русского чаепития, редкий чай уже можно было купить на ярмарках.

Чай сначала пили лишь в царских и боярских хоромах, потому что этот напиток был очень дорогим. Простые люди пили квас, сбитень, медовуху. Подешевел чай к XVIII в., когда заключили договор с Китаем на поставку чая.



Чай узнало и полюбило большинство жителей
России , когда был изобретен самовар.



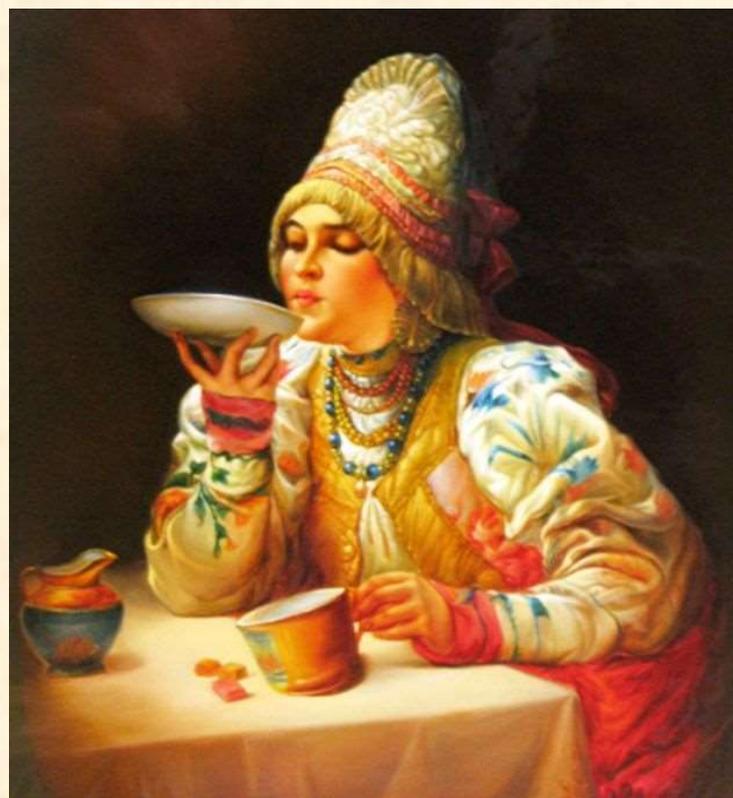
Существует несколько способов разжигания самовара. Но самый оригинальный из всех — раздувание сапогом. Наверняка дети или внуки видели такое только в мультфильмах или читали в сказках.



Настоящие ценители предпочитают использовать шишки для растопки самовара. При горении они выделяют удивительные ароматы, которыми, в том числе, насыщается и вода. Многие растопщики утверждают, что чай из самовара, который был растоплен шишками, имеет неповторимый вкус. Те, кому удалось проверить утверждение на практике, подтверждают: это действительно правда.



Из-за того, что вода в самоваре остывает очень медленно, появилась русская традиция пить чай из блюдца, остужая его прихлёбыванием.





Непременным атрибутом русского чаепития является огромное количество угощений, подаваемых вместе с напитком. Варенье и мёд, лимон и кусковой сахар, разнообразные сушки и баранки, выпечка и конфеты в изобилии присутствовали на столах, показывая благополучие и хлебосольство.



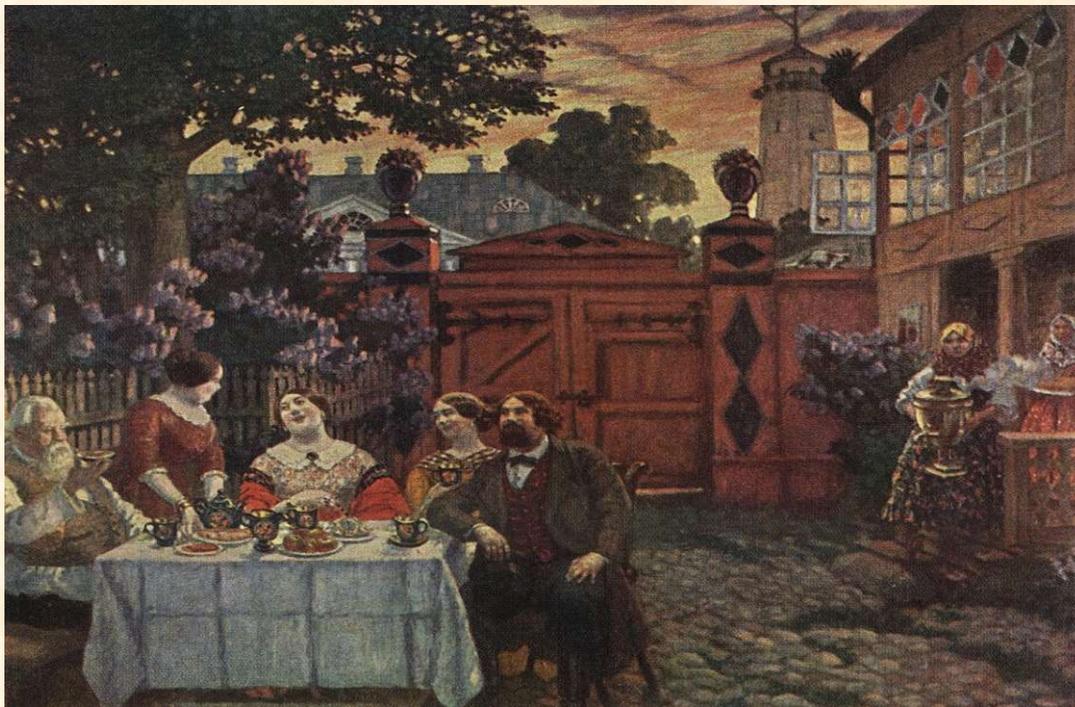
Дворянское чаепитие

Дворяне одними из первых начали пить чай. Они копировали обычаи, принятые у англичан. В дворянских семьях к чаю стол накрывался два раза в день, обязательно покрывали стол белой скатертью. На столе присутствовала дорогая фарфоровая посуда, чтобы подчеркнуть изысканность церемонии. Часто чай пили на открытых летних террасах. За чаем гости общались на утонченные темы.



Чаепитие у помещиков и купцов

Культура чаепития у этих сословий известна всем. Это чаепитие с самоваром и большим количеством еды, так, чтобы стол ломился от пирогов, пирожков, кренделей, бубликов и баранок. Чаепитие представляло собой фееричное зрелище без намека на дворянскую изысканность. Стол накрывали цветастой скатертью, старались показать всю свою роскошь. Пили чай из блюдечка, вприкуску с сахаром, да калачами. Считалось, что за таким богатым столом купцы проводили по несколько часов, общались, заключали сделки, выпивали по 20 чашек чая.





Простой народ и чай

До самой революции для обычных людей чаепитие было роскошью, поэтому его заменяли травяными чаями. Их состав был очень простым, на основе мяты, листьев малины и земляники, зверобоя и пр.

С приходом советской власти ситуация изменилась, но крестьяне и рабочие все равно пили низкосортные сорта, экономно расходуя заварку. Чай частенько был «пустым», без сахара.





Красивые дополнения

Одним из самых известных украшений стола на Руси можно назвать бабу на чайник. Баба на чайник — это специальная грелка, выполненная в виде женщины в пышных ярких юбках. Ею накрывали верхнюю часть самовара в ожидании, пока заварится чай, позже — заварочный чайник. Кстати, сейчас бабу на чайник тоже можно купить и использовать — так напиток дольше сохранит тепло.



Так что же такое русское чаепитие? В русском чаепитии, прежде всего, важна компания. Пожалуй, именно эта неосознанная радость от того, что за столом сидят хорошие люди, что разговор течёт мирно и степенно и что вообще есть такая возможность – вырваться на часок-другой из суеты, забыть обо всех делах и просто выпить чаю – именно она и является самой важной частью русского чаепития. Это, в первую очередь, духовная процедура.



Приятного чаепития!





Презентацию подготовил: воспитатель
МБДОУ д.с №5 п. Мезиновский
Иванова Ирина Валентиновна