Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Трудовская средняя общеобразовательная школа

Проект

Традиции чаепития: Россия и Англия.

**Выполнила:** Морунова Кристина

Ученица 7 класса МБОУ Трудовская СОШ

**Руководитель:** Косенко Светлана Анатольевна

Учитель английского языка

2019-2020уч.год

Содержание.

1. Введение………………………………………………………
2. Основная часть.

2.1.История появления чая в России и Англии ………………….

2.2.Традиции чаепития в Англии и России. Чайный этикет….......

1. Заключение……………………………………………………
2. Приложение……………………………………………………
3. Литература…………………………………………………….
4. **Введение.**

Tea, The Cure – All.

If you are cold, tea will warm you.

If you are too heated, tea will cool you.

If you are too depressed, tea will cheer you.

If you are too exhausted, tea will calm you.

( *«Чай вылечит все. Если холодно, он вас согреет. Если вам жарко – охладит. Если у вас подавленное настроение, он подбодрит. Если вы утомлены – успокоит»*.)

Этот белый стих посвятил чаю выдающийся британский премьер-министр XIX века сэр Уильям Гладстон (William Gladstone)

**Чай** – один из самых древних напитков, употребляемых человеком. В старинной китайской легенде рассказывается о рождении чайного куста. Жил некогда в Китае мудрый монах Даррама. Однажды он увидел во сне Будду и, потрясенный этим, дал обет молиться, не смыкая глаз дни и ночи. Как-то раз Даррама не выдержал усталости, веки его незаметно сомкнулись, и он крепко заснул. Проснулся монах в ужасе – ведь он нарушил обет, данный самому богу! Тогда он отрезал свои веки и бросил их на землю. А весной на том месте, куда упали веки мудреца, вырос зеленый куст, листья которого обладали чудесным свойством: они прогоняли сон. Родина чая – Китай. Молодой листочек по-китайски называется «тцаей». Отсюда и произошло название «чай».

**Тема:** «Традиции чаепития. Россия и Англия».

**Цель:** разработка сценария интегрированного мероприятия (английский язык – технология) для 5-6 класса

**Актуальность:** изучение иностранного языка- это не только заучивание слов, предложений, текстов или грамматических правил. Это знакомство с культурой и историей страны. История любой страны самобытна и уникальна.

Каждая страна может гордиться известными людьми, обычаями, традициями, изобретениями. Но все страны объединяет общая любовь к чаю.

**Задачи:**

1) изучить информацию о возникновении чайных традиций в России и Англии.

2) проследить историю развития традиций чаепития и «чайного» этикета.

3) совершенствовать знания английского языка.

4) воспитывать интерес к международной культуре.

Методы: 1) исследовательский

2) анализ, отбор, группирование информации



**2.1. История появления чая в России**

Сегодня чай пьют в каждом уголке Земли. Но так было не всегда. К примеру, в древности русичи пили сбитень, медовуху, квас, травяные настои, копорку. В 1638 году высушенные листья чая, около 4 пудов, из Монголии привез русский посол в качестве подарка царю Михаилу Федоровичу. Тогда его при дворе назвали китайской травой. Царю презент неожиданно понравился, но ее запасы вскорости закончились.

Во второй раз чай в Россию привез из Китая посол Иван Перфильев, но напиток не пришелся ко двору до тех пор, пока с его помощью лекарь не избавил царя от сильных болей в желудке. С тех пор чай стали регулярно пить при дворе на Руси, правда, считался он больше лечебным напитком.

Симпатии царственной особы к заморской траве сыграли определенную роль, ведь именно при его правлении начались попытки наладить постоянную доставку чая в Россию.

Только его сын, Алексей Михайлович, смог заключить договор о торговом сотрудничестве с Китаем. Так началась история великого Чайного Пути. Доставлялся он караваном в течение 18 месяцев через пустыню, земли Монголии и тайгу. Чтобы долгая дорога не отразилась на вкусе заваренного напитка, его упаковывали в специальную тару – цыбики.

Сначала чай доставляли в Кяхту, откуда на ярмарку в Нижнем Новгороде и только после этого его отправляли в столицу. Чай в те времена был напитком аристократов, знати и богатых людей, так как стоил он действительно больших денег.

Изначально чаи гоняли только в Москве. На тот момент, когда там было около сотни чайных лавок, в Питере открылась только первая, а в провинции про него вообще не знали.

В конце XIX века чаепитие на Руси становится доступным для всех, потому что грузы с чаем доставляют морем, по железной дороге. Такая доставка обходилась намного дешевле, но для рабочих и крестьян напиток оставался недоступным. Все изменилось после того, как наладили торговлю с Цейлоном и Индией.

Также были заложены первые чайные плантации на Кавказе, так появился грузинский сорт: для рабочих, крестьян и пролетариата. Уже тогда начали закладываться уникальные традиции русского чаепития.

Виды чая, популярные в России

Несмотря на обилие сортов, русские долго хранили традиции пить черный чай, а зеленый, белый и иные были исключительно «на любителя».

Кроме импортных чаев продавались грузинский и краснодарский сорта, в Советской России они оставались единственными доступными после того, как разладились отношения с Китаем и Японией. Сегодня самый популярным чаем считается черный цейлонский, на втором месте стоит зеленый. Кроме этого россияне доверяют индийскому, китайскому и кенийскому производителю.

Отдельно хочется отметить знаменитый на весь мир копорский сорт, прозванный в Европе русским или иван-чаем. Позже даже растение, из листьев которого заваривали напиток, получил одноименное название. Русский чай был достойным конкурентом черному, даже в Европе.

Стало популярным приглашать на чай родственников, соседей, деловых партнеров. Собиралась компания, причем такие посиделки затягивались не на один час. Всего было четыре способа распития напитка: вприкуску, внакладку, внаглядку и вдогонку. И в разной социальной среде его пили по-разному.

Дворянское чаепитие

Чайная церемония у дворян в России была во многом похожа на английскую, ведь в те времена было модным перенимать все чужестранное. По традиции чай подавали два раза в день, на стол ставили дорогой фарфоровый сервиз, чтобы подчеркнуть значимость церемонии. Вели себя сдержанно, обстановка была официальная.

Из развлечений были беседы, стихи и музыка. Как раз в такой обстановке и родилось новое вокальное направление – русские романсы. Традицией было не доливать чай до самых краев, а куски сахара клали прямо в чашку, т.е. пили внакладку.

Чаепитие у помещиков и купцов

В такой среде чаепитие проходило совершенно по-другому сценарию, с обязательным самоваром и разными пирогами, крендельками и баранками, чтобы показать свое богатство. За столом проводили много времени, общаясь больше на деловые темы. Чаю выпивали немеряно, каждый не менее десяти чашек, а пили прямо с блюдца. Сахар закусывали передними зубами.



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.

Правила русского чаепития

Сама церемония видоизменялась, но за все время можно сформулировать базовые основы, которые отличают русское чаепитие от других:

Чай подают на террасе, веранде или в гостиной.



Всегда используется черный сорт, из него делают крепкую заварку, которую подают отдельно. Ее разливают по чашкам или стаканам, разбавляя горячей водой.

Обязательны лимон и сахар, который каждый добавляет по желанию себе в чашку. Известно ли вам, что традиции пить горячий чай с лимоном нет ни водной 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 (пироги, 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 или алкоголь. Ими пользуются по желанию.

Последняя и самая главная традиция – это особая душевная дружеская атмосфера.

Традиции русского чаепития

Несмотря на появление кофе в России, народная любовь к чаю оставалась прежней и, чем доступнее становился напиток, тем разнообразнее были традиции чаепития в России.

Чай для всех

К концу XIX в. согревающий душу напиток стал доступным для всех слоев. Массово стали открываться чайные, в которых можно было и плотно перекусить. Правда, качество самого напитка зависело от статуса заведения. Существовали даже чайные для рабочих, открывались они очень рано, там подавали чай, простые и сытные закуски.

Кстати, в таких местах часто читали просветительские лекции и некоторые исследователи полагают, что именно там в свое время начала зарождаться революция.

Самовары и блюдца

Хотя самовар в глазах всего мира неотделим от русского чаепития, но подобный ему прибор существовал задолго до появления самого чая на Руси. Появился он, благодаря Петру I, который привез его из поездки в Голландию.

Ремесленники переделали голландский чудо-прибор, так родился русский самовар, который по сей день ассоциируется с Россией. Лучшие производили тульские умельцы.



Всех иностранцев, которые приезжали в Россию, поражала манера русских купцов пить чай: прямо из блюдца и поддерживая его всей пятерней. Купцы во время чаепития нещадно потели, поэтому к чаю им всегда подавали полотенце, чтобы те обтирались.

Такое поведение в высоких кругах считалось вульгарным. Во времена правления Елизаветы I и Екатерины I было организовано фарфоровое производство, в знатных семьях стало модным иметь чайный сервиз с фамильным гербом, для особых случаев.

Красивые дополнения

Исконно русскими атрибутами считаются подстаканник и грелка на чайник. Ее называли «бабой», потому что она выглядела как женщина с пышными юбками. Ею накрывали самовар или заварочный чайник, чтобы сохранить температуру.

Считается, что подстаканники первыми появились в трактирах, где чай подавали в тех же стаканах, что и наливали водку. Чтобы не обжечь пальцы, кто-то придумал простую конструкцию, в начале из дерева.

Позже этот аксессуар стал популярным, в основном у интеллигенции. Наладили производство, причем практически на каждом сталелитейном заводе.

Это были маленькие произведения искусства, с разными картинками. Даже знаменитый Фаберже выпустил серию из серебра и золота! Сейчас подставки под стеклянные стаканы можно встретить только в поездах и частных коллекциях.

**История английского чаепития**



История английского чаепития немного отстает от русской. Она связана с именем Оливера Кромвелля. Дело в том, что Англия не была европейским первооткрывателем чая. Сперва была Португалия, потом Голландия, благодаря которой Великобритания узнала об этом прекрасном напитке. Изначально, в Англии чай называли «ча» - в соответствии с тем китайским портом, где английские купцы закупали товар, в порте Кантон. Современное названия «тэй» появилось несколько позже, в связи со сменой региона закупок, когда его стали закупать в Амое.

Оливер Кромвелль развязал экономическую войну с Голландией. Лишь после вступления в 1657 году на трон Карла II, который до этого жил в изгнании именно в Голландии, чай вошел на островах Великобритании в моду. Около десяти лет чай покупался у Голландии, пока Англия не наладила поставки с восточных стран. С 1662 года чай становится модным напитком аристократов. И не обошлось здесь без романтической истории и красивой женщины. Катарина Браганская, португальская принцесса, жена английского короля Карла II очень любила пить чай, и привила эту любовь придворным чинам. Раз уж сама королева отказалась от вина в пользу чая, светская элита, лорды и леди последовали ее примеру, и вскоре, чаепитие стало очень популярно в высших кругах Англии, оттесняя при этом традиционный эль.

Узнав о предпочтениях королевской семьи, английская Ост-Индская компания, дабы получить расположение Его Величества, на протяжении двух лет 1664-1666 гг., в качестве презента доставляла ко двору штучные партии чая из Европы. Это был весь чай Англии до 1668 года. Только с 1669-го года это же акционерное общество получило монополию на торговый оборот чая и стало поставлять его в Англию, способствуя распространению напитка.

В самом начале своей истории «английский» чай заполнил лишь аптеки и кофейные дома (coffee houses) Великобритании. А затем, ближе к концу 17 века, завоевав сердца многих гурманов, кофе и чай перебрались и в частную собственность.



И если бы не принцесса Катарина Браганская, чай был бы исключительно мужским напитком, так как его пили только в кофейнях, куда женщинам вход воспрещался. Этому воспрепятствовал ее личный пример. Она изменила в Англии однобокий взгляд на чай, как на медицинское и целебное средство, сделала общедоступным чаепитие в светских кругах. Начиная с 1685 года, ни одна аристократка не сомневалась, что на литературном вечере подадут чай . Чай быстро вошел в моду среди аристократов и вытеснил царивший до этого кофе.

Упрочила традицию королева Виктория. Это именно она после коронации первым делом попросила чашечку чая и свежую «Таймс». Она же написала известное сочинение «Tea Moralities», оказавшее сильнейшее влияние на чайный этикет. Уже к 1877 году появляются специальные костюмы для «five o’clock», открываются чайные дома и чайные сады.

В высшее общество на чай можно было попасть только по приглашению. Это был прекрасный повод познакомиться или поговорить. А летом, в напряженные сезоны, у каждой хозяйки гости «чаевали» не более четверти часа, так как впереди было еще много других приглашений.

Для англичан чай имеет такую же огромную роль, как кодекс самурая для японцев. Чай всегда присутствует в каждом доме, кроме того в любом доме вы встретите несколько сортов чая. В британском обществе чаепитие включено в распорядок дня и имеет свои характерные особенности.

Английская чайная церемония

1-й и 2-й разы: Утро всегда начинается с чашки крепкого, богатого кофеином чая, который имеет название English Breakfast Tea или «Английский завтрак». Сперва его пьют, чтобы взбодриться и проснуться, в промежутке между 6-7 утра, а потом уже за первым завтраком (около восьми утра), при этом добавляя в него молоко.



3-й раз: Приблизительно в полдень у англичан наступает ланч. Это следующий завтрак, который также не обходится без чаепития. Во время ланча принято пить English Tea №1 или «Английский чай №1». Это сочетание кенийских сортов и цейлонских листьев с оригинальных названием «оранж пеко», что обозначает «высшее качество». Чаепитие по-английски — это не только аромат и вкус бодрости чая, но и богатство стола, здесь множество разнообразных закусок: и бисквиты, и хлеб, и сваренные вкрутую яйца, и сливочное масло, и тосты с корицей, и ячменные лепешки, а также джем, миндальное печенье, сладкие и душистые тартинки, желе и сдобные булочки.

4-й раз: Четвертое чаепитие у британцев наступает довольно поздно. Посреди рабочего дня делается перерыв, который и получил одноименное название tea break или небольшой перерыв на чай.

5-й раз: Несмотря на непредвиденные обстоятельства в пять часов наступает всемирно известный “five-o’clock”. В это время миллионы англичан, начиная от скромных рабочих и заканчивая самой Королевой, пьют чай, который называется English Afternoon Tea или «Английский полдник».

Традиция проведения «Five o'clock tea» насчитывает около 300 лет и сейчас является все такой же популярной и актуальной. Ведь это не простое чаепитие, это возможность встретиться с друзьями, знакомыми, коллегами и просто интересными людьми. Во время этого мероприятия можно обсудить не только личные вопросы, но и поговорить обо всех интересующих событиях. Светская беседа за чашечкой чая позволяет в приятной атмосфере наладить и укрепить дружеские отношения



6-й раз: Около 19-20 часов после работы приходит время так называемого «высокого чая» («high tea») или «мяснойго чайя» (High Tea оr Meat Tea.) Это своего рода ранний ужин. Обычно он состоит из горячего блюда, например рыбы или жареного картофеля, макарон с сыром, после чего подают пирожные, сливочное масло, джем, хлеб. Иногда могут подавать также холодные закуски. «Высокий чай» - это ароматный, густой аристократический напиток. Во время такого чаепития подается большое количество закусок и в доме создается ощущение уюта и отличного настроения.

Перед тем, как отправиться спать, англичане могут выпить кружку чая, следуя своим предпочтениям, но этот чай уже не должен содержать кофеин.

В английской чайной церемонии всегда имелось несколько важных деталей, которые неукоснительно соблюдались:

Посуда из единого сервиза – чайные пары, чайник для чая, кувшин для кипятка, молочник, тарелочки для десерта, вилки, ножи и чайные ложечки, ситечко с подставкой, сахарница (с рафинадом), щипцы, а также шерстяной чехол для заварника (tea-cosy).

Чайный столик, который мог располагаться в гостиной у камина либо в саду,

если погода позволяла.



Классические скатерти, белые либо синие, без узоров

Согласно английскому чайному этикету, на столе должно быть несколько видов чая, как правило от 8 до 10. Пока происходит заваривание, подаются закуски, среди которых не последнее место занимает изобретение Джона Сэндвича. Это бутерброд, который состоит из двух кусков хлеба, а внутри – ветчина, шоколад или джем. Такой бутерброд удобно разогревать.

Чай с лимоном в Англии пить не принято, его называют «чай по-русски», зато многие пьют чай с молоком. Пить черный чай с молоком британцы начали, опасаясь за свое здоровье.

Молоко или сливки наливают в чашки, пока чай заваривается, 2-3 ложечки. Молоко должно быть подогретым, но не кипяченым. Чай наливают уже сверху.

Первое время после появления чая в Англии и при королевском дворе не всегда знали, что делать с этими загадочными листьями. На одном из официальных приемов чай так же был…съеден: из привезенных чайных листьев приготовили … салат! Надо отметить, что съеден он был с большим удовольствием, так как никто не хотел признаваться в своем невежестве!

Первые попытки самостоятельно познакомиться с чаем часто доходили до курьезных ситуаций. Ярким примером таких курьезов может служить реальная история, произошедшая в Англии. Английский моряк прислал своей матери в подарок фунт чая. Мать пригласила гостей и решила угостить их необычным заморским блюдом. Она сварила весь фунт чая и затем слив по собственному мнению ненужную горькую коричневую воду, разложила по тарелкам сваренные листья чая, не забыв приправить их сметаной. Остаётся только догадываться как выглядели лица чопорных английских старичков, в недоумении пережевывающих варёные чайные листья…Хотя, возможно, сметана несколько смягчила первые разочарования по поводу новомодного заморского блюда.

**2.2. Как пить чай: правила этикета**

Разливать чай положено хозяйке дома. Она же должна следить за тем, чтобы на столе было достаточно закусок, а у гостей полны кружки. Вести себя аккуратно и пить чай так, чтобы края чашки оставались чистыми. Не забывать про правила хорошего тона – не перебивать, не повышать голос и с уважением относиться к хозяевам и другим гостям.

Куски сахара следовало брать специальными щипцами, а размешивать его бесшумно. Обязательные столовые приборы – вилка для закусок, ложечка чайная и для десертов. Если гость переворачивал чашку, это означало, что он закончил. Позже, подражая Европе, стали оставлять ложечку в чашке.

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.

**7 традиций чайной церемонии в Англии**

Традиций чайной церемонии в Англии очень много. Здесь важна каждая мелочь: от того, какого должен быть размер пирожного и [сорт чая](https://zavarka.life/chajnaja-kultura/vidy-chaja.html), и какая посуда используется. Даже время для чая выделяется свое. Во сколько и когда. Нам русским этого не понять, но для британских людей это предельно важно.

**Время для английского чая**

Для чайной церемонии в Англии есть специально отведенное время

Поскольку наслаждаются напитком несколько раз в день:

1. Первую чашечку [черного чая](https://zavarka.life/sorta-chaja/vidy-chernogo.html) пьют сразу после пробуждения, примерно в 6 часов утра. Некоторые англичане предпочитают это делать прямо в своей постели.
2. Второй раз чаепитие проходит во время «English Breakfast», где-то в 8 часов утра. Для этого рекомендуется выбирать тщательно закрученные чайные листочки, позволяющие создать бодрящий отвар, иногда [с лимоном](https://zavarka.life/zdorove-i-krasota/imbir-limon.html). Такая чашечка должна полностью убрать сон и взбодрить человека на грядущий день.
3. В половине двенадцатого снова можно выпить чаю. Это наступает время ланча. Не возбраняется и [холодный напиток](https://zavarka.life/recepty/holodnii-chai.html).
4. В самый разгар рабочего дня, в 4 часа дня наступает «tea break». Это тоже еще одна возможность передохнуть и провести чайную церемонию.
5. Буквально через час, в 5 часов вечера наступает «five-o’clock». В это время снова, вне зависимости от политической обстановки в стране и погоды на улице, огромное количество людей в Англии собираются за кружечкой чая.
6. По окончанию рабочего дня, такого напряженного и тяжелого, надо немного остановиться. Выпить чашку чаю и задуматься, как прошел день и что он подарил человеку. Это время вздохнуть и настроиться на другой лад. Важно расслабиться и наслаждаться свободным временем.

**Чайные танцы**

Чайные танцы стали важным атрибутом церемонии

Чайные танцы начали устраивать в аристократических семьях для развлечения гостей и приятелей. Играет музыка, можно под аккомпанемент, люди расслабляются и танцуют. Часто такие посиделки устраивали прямо в садах. Выносили деревянные столики и среди деревьев на открытом воздухе танцевали. Иногда приглашали отдельных танцовщиц. Могла играть на фортепиано хозяйка. Все проходило непринужденно и мило.

**Молоко к чаю**

Английская традиция разбавлять чай молоком с успехом прижилась и у нас

Добавлять в чай теплое молоко стало важной составляющей английских традиций чаепития british tea culture. Изначально это делали для того, чтобы чашка попросту не раскололась под влиянием кипяченой воды.

Молоко подается в специальном молочнике, являющемся обязательным атрибутом любой чайной церемонии в Англии.

Потом же англичане поняли, что молоко позволяет немного смягчить вкус крепкого черного чая. Сделать его более утонченным и легким. Но это не значит, что его добавляют всегда. Здесь дело вкуса. Можно употреблять просто черный чай, например [да хун пао](https://zavarka.life/sorta-chaja/da-hun-pao.html). В [зеленый](https://zavarka.life/sorta-chaja/preimushhestva-zelenogo-chaja.html) молоко обычно не добавляют.

**Приглашение гостей на 5 часов**

Чайная церемония в 5 часов вечера — еще одна важная традиция для жителей Англии

В 5 часов вечера собирается за столом вся семья, приглашают родных и друзей. После трудного трудового дня это возможность встретиться с близкими, и узнать, как прошел их день. Поговорить и расслабиться. Ведь жизнь идет, и нужно тратить ее минуты с наслаждением.

Важным атрибутом «Традиционного английского 5 o’clock» считается наличие красивого чайного сервиза, чаще всего серебряного.

Роскошная скатерть. Все должно быть аккуратным и утонченным, чтобы способствовать приятному время препровождению.

Вопросу беседы за столом также уделяется особое внимание. Если разговор заходит не в ту сторону, легкомысленную и глупую, хозяйка должна исправить ситуацию. Направить гостей в нужное русло. Для этого даже книги выпускают специальные, в качестве руководства для этикета в процессе чаепития.

Некоторые советуют составить «меню бесед». Это так называемые правильные темы для разговоров. Их рекомендуется написать на бумажечках и разложить на столе. Когда беседовать будет не о чем, и все умолкнут. Затянувшуюся паузу можно будет прервать нужной темой.

**Чайные лакомства**

В процессе чаепития можно предложить небольшие десерты и закуски

Все для того, чтобы не загромождать стол лишними столовыми приборами, и пить чай было комфортно. Тосты, сэндвичи, бисквиты, пирожные и печенье с миндалем. Это, наверное, самые распространенные лакомства для англичан.

Сэндвичи к чаю готовят специально. Это небольшие кусочки свежего подсушенного белого хлеба, покрытого тонким слоем майонеза, с ломтиком редиса, огурца и помидора. Обязательно кладут листья салата. Лакомство небольшого размера, чтобы можно было его съесть за два укуса.

Сам принц Уильям предпочитает чайную церемонию с печеньем «Мак Вити». Причем его не просто надкусывают, а макают в чашку. Благодаря экстракту солода, который входит в состав лакомства, чай обретает интересный вкус.

**Определенные сорта чая для заваривания**

Сегодня англичане отдают предпочтение индийскому чаю

Хотя [китайский](https://zavarka.life/sorta-chaja/svojstva-da-hun-pao.html) считается существенно лучше, в него не добавляют низкокачественную осыпку и пыль. Но! Люди считают именно индийский чай своим. А свое как знаем, всегда лучше. Более того, индийские сорта чая быстро завариваются, отличаются терпкостью вкуса и темным цветом. [Молочный улун](https://zavarka.life/sorta-chaja/molochnyj-ulun.html) или его разновидность, [чай габа](https://zavarka.life/sorta-chaja/gaba.html), в английской чайной церемонии обычно не используются.

**Ритуал приготовления чая**

Ритуал приготовления чая имеет свои особенности

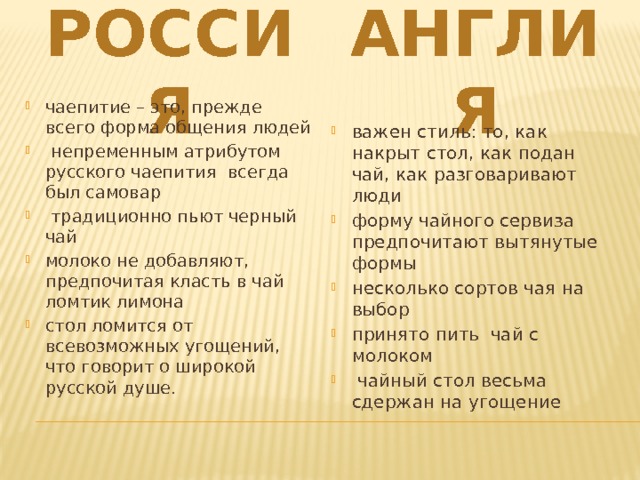
Только в заранее прогретый чайник можно класть чайные листья и заливать их горячей водой. Чтобы напиток раскрыл свой вкус и аромат нужно подождать всего 2-3 минуты. Этого времени вполне достаточно. Потом хозяйка разливает чай по кружкам и предлагает гостям. К нему идет сахар, молоко и лимон. Все в отдельной посуде.

Доливать просто горячую воду в чашку нельзя, это запрещено чайными традициями.

Предлагают только заранее заваренный напиток.

Чайная церемония — сегодня не так строго соблюдается, как когда-то. Но все же остались такие регионы страны, где традиции чтут до нашего времени. Более того, многие известные гостиничные комплексы и отели не отказались от своих истоков, и продолжают следовать всем правилам чайной церемонии. Ведь это их история. Ее нужно уважать.

**Заключение.**



Как бы ни отличались традиции чаепития в разных странах, но их объединяет задушевная атмосфера общения. Ведь люди собираются за столом не просто попить чай, но прежде всего пообщаться друг с другом, поделиться новостями. Чаепитие - это возможность встретиться с друзьями, знакомыми, коллегами и просто интересными людьми. Во время этого мероприятия можно обсудить не только личные вопросы, но и поговорить обо всех интересующих событиях. Светская беседа за чашечкой чая позволяет в приятной атмосфере наладить и укрепить дружеские отношения.

В календаре есть специальная дата – 15 декабря отмечается Международный день чая.

ЛИТЕРАТУРА.

1. «За чашкой чая». Практическое занятие для учащихся 5кл. « Школа и производство». Научно-методический журнал. №6,2005 г. Стр.61-63

2. «It’s tea». Сценарий мероприятия для дошкольников. Enjoy English. London.1998.

3. multiurok.chaiepitie.html

4. English-lessons-online.ru