

Презентация к внеклассному мероприятию по английскому языку на тему: **«Чайные традиции в Англии и России»**



Чайные традиции Англии

*Чай – это огромный мир,
помещенный в маленькую чашку.*

*Сэмюэл Джонсон,
английский писатель*

Традиций чайной церемонии в Англии очень много. Здесь важна каждая мелочь: размер пирожного, сорт чая 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.





Появление чая в Англии

Чайное летоисчисление в Англии
чаще всего начинают с 1658 года.
Одна из ключевых ролей в
популяризации чая на территории
Англии принадлежит португальской
принцессе Екатерине Браганской.

СТС
33 регион





Время для английского чая

Для чайной церемонии в Англии есть специально отведенное время поскольку наслаждаются напитком несколько раз в день: Первую чашечку черного чая пьют сразу после пробуждения, примерно в 6 часов утра. Второй раз чаепитие проходит во время «English Breakfast», где-то в 8 часов утра.

В половине двенадцатого снова можно выпить чаю. Это наступает время ланча.

В самый разгар рабочего дня, в 4 часа дня наступает «tea break».

Буквально через час, в 5 часов вечера наступает «five-o'clock».

Важным атрибутом «Традиционного английского 5 o'clock» считается наличие красивого чайного сервиса, чаще всего серебряного. Роскошная скатерть. Все должно быть аккуратным и утонченным, чтобы способствовать приятному времяпрепровождению.



Существовали и свои, впоследствии ушедшие, знаки и символы. Так, большую роль играли чайные ложечки – на некоторых из них стояли номера, чтобы хозяйка не перепутала, кому она наливает добавку. Положенная поперек чашки ложка означала конец чаепития.

Чайные лакомства

В процессе чаепития можно предложить небольшие десерты и закуски.

Треугольные или прямоугольные сэндвичи: с жареной индейкой, со сливочным сыром и диким луком, с яйцом с горчичным соусом, с огурцом, с вареным лососем с зеленью; имбирный хлеб, тосты, фруктовые кексы и корзиночки с фруктами (*fruit cake and baskets with fruit*), шоколадный торт (*chocolate cake*), высокие оладьи (*crumpets*), свежеиспеченные булочки с домашним клубничным джемом. Это - самые распространенные лакомства для англичан.



Ритуал приготовления чая

Чай – напиток церемониальный. Процесс приготовления его, с одной стороны, простой, а с другой – требующий совершения определенных действий непосредственно перед употреблением. 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. Заварив чай, его следует помешать, а еще лучше – встряхнуть. Потом хозяйка разливает чай по кружкам и предлагает гостям.

К нему идет сахар, молоко и лимон. Все в отдельной посуде. Предлагают только заранее заваренный напиток. Доливать просто горячую воду в чашку нельзя, это запрещено чайными традициями. У англичан есть поговорка о том, что жизнь подобна чашке чая: как заваришь, так и насладишься. It's all about how you make it.



Беседа, как составляющая «чайной церемонии»

Беседа — ключевая составляющая английской «чайной церемонии», и ее никак нельзя было пускать на самотек. Особые рекомендации даются хозяйкам на те случаи, если, не дай бог, беседа пойдет в ненужном, слишком легкомысленном направлении.

Интересно, что один из авторов книги об этикете рекомендует даже составить своеобразные «меню для беседы», так называемые правильные темы для разговоров. Их рекомендуется написать на бумажечках и разложить на столе. Это позволит поддержать правильный разговор в случае затянувшейся паузы.



Этикет английского чаепития

Поприветствуйте присутствующих.

Возьмите тканевую салфетку, лежащую перед вами, разверните ее и положите на колени.

При необходимости выйти из-за стола, салфетку оставьте на стуле.

Сначала в чашку кладут сахар, затем лимон. Если вы пьете чай с молоком, лимон не кладите, иначе молоко свернется.

Печенье и прочую выпечку выкладывают на многоярусное серебряное блюдо. На первом, самом нижнем ярусе, выкладывают сэндвичи, на втором — булочки, на самом последнем — небольшие пирожные. Самое главное требование к чайным закускам — чтобы они не затмевали вкус чая, а наоборот, его подчеркивали.

Чай следует пригубить, а не прихлебнуть.

Когда вы пьете чай, взгляд должен быть направлен в чашку, а не поверх нее. И ни в коем случае — не в глаза собеседнику. Отпив, продолжайте разговор.





Приступайте к закускам в следующем порядке: сначала острые и соленые закуски, потом сконы, затем пирожные. Сконы (классические британские булочки) разрезают горизонтально и смазывают сливками, джемом или курдом (заварным кремом).

Как размешивать - движения ложкой могут быть только вперёд-назад. Важно никогда не размешивать чай по кругу и не касаться ложечкой стенок чаши.

Чайную ложечку кладут рядом с чашкой: оставлять ее в чашке — дурной тон.

Умение держать чашку - только за ручку. Мизинец прижат, чашку нельзя обхватывать ладонью. Держать чашку, оттопыривая мизинец, также считается дурным тоном.



Таким образом, церемония чаепития – это уже не просто и не только чашка горячего напитка, это еще и культура питания и поведения. Последний чай (“afternoon tea”), пятничный чай (знаменитый «файф-о-клок» – “five-o-clock”), чай на двоих (“tea-for-two”), «большой чай» (“high tea”) – все это очень важные общественные действия, часть английской истории и культуры.

Традиции чаепития в России

**Русского чаепитие — тепло и уют
домашних вечеров, обаяние светских бесед,
аромат традиций, впитанных... с чаем.**

**Культура различных народов кочевала
по миру, добавляя в него свои краски.**

**Таким образом на территории России в 17
веке появилась культура чаепития,
которая стала передаваться целыми
поколениями.**



История возникновения чаепития в России

В 17 веке послы монгольского хана передали царю Михаилу Федоровичу 4 ящика чая в качестве презента из Китая. Правильно использовать его научились не сразу.

Позже удалось выяснить как правильно использовать продукт и стали заваривать напиток, избавляющий от плохого самочувствия и усталости. Чай пришелся по нраву правителю, но доставлять его из стран заморских было крайне неудобно.

Напиток считался дорогим удовольствием, поэтому завезенный из заграницы чай употреблять могла исключительно знать. Простые люди научились варить чай на основе собранных трав, популярностью пользовался кипрей.



clideo.com

Русские чайные традиции



*Я должен был пить много чая, ибо
без него не мог работать. Чай
высвобождает те возможности,
которые дремлют в глубине моей
души.*

Лев Николаевич Толстой

Известный на весь мир русский чайный атрибут — самовар.

Существует легенда, согласно которой самовар в Россию из Голландии завёз Пётр I, но в действительности самовары появились через полвека после смерти царя Петра.

Именно с его появлением потребление чая в России существенно возрастает. Название произошло от словосочетания "сам варит", и всегда этот предмет домашнего быта олицетворял наше национальное гостеприимство.

По традиции самовар выставляли на середину стола, либо на небольшой столик в углу. Стол украшался белой скатертью ручной работы, на середине располагалась узкая ткань, на которую выкладывали угощения.



Неотъемлемой частью чайной церемонии в России стали и **чайные сервисы** — предмет мечты и гордости любой русской хозяйки. Мода на чайные сервисы зародилась еще в 19 веке. По приказу Екатерины Петровны был основан завод по производству фарфоровой посуды.



Еще одним важным символом русского чаепития стало ***блюдце***. Именно из него прихлебывали чай помещики, купцы, ремесленники и простые крестьяне, хотя среди представителей аристократического общества эта привычка считалась крайне вульгарной.

Когда чашку возвращали на блюдце, означало, что чая больше не нужно. То же самое означал перевернутый стакан у бедных слоев населения, и ложечка, оставленная в чашке — у знати.



Баранки и бублики были лакомством во время чаепития. Аккуратно выполненные, аппетитные баранки украшали ярмарки, являясь простым и доступным угощением.



Чайные беседы



Душевые беседы в хорошей компании, пожалуй, являются главной частью чаепития на Руси. Посиделки искренни и эмоциональны. Помимо разговоров, питьё чая могло сопровождаться «культурной программой» в виде исполнения песен.

**Quiz
time**





Когда появился чай в Англии?

в 1658 году

в 1638 году

в 1758 году

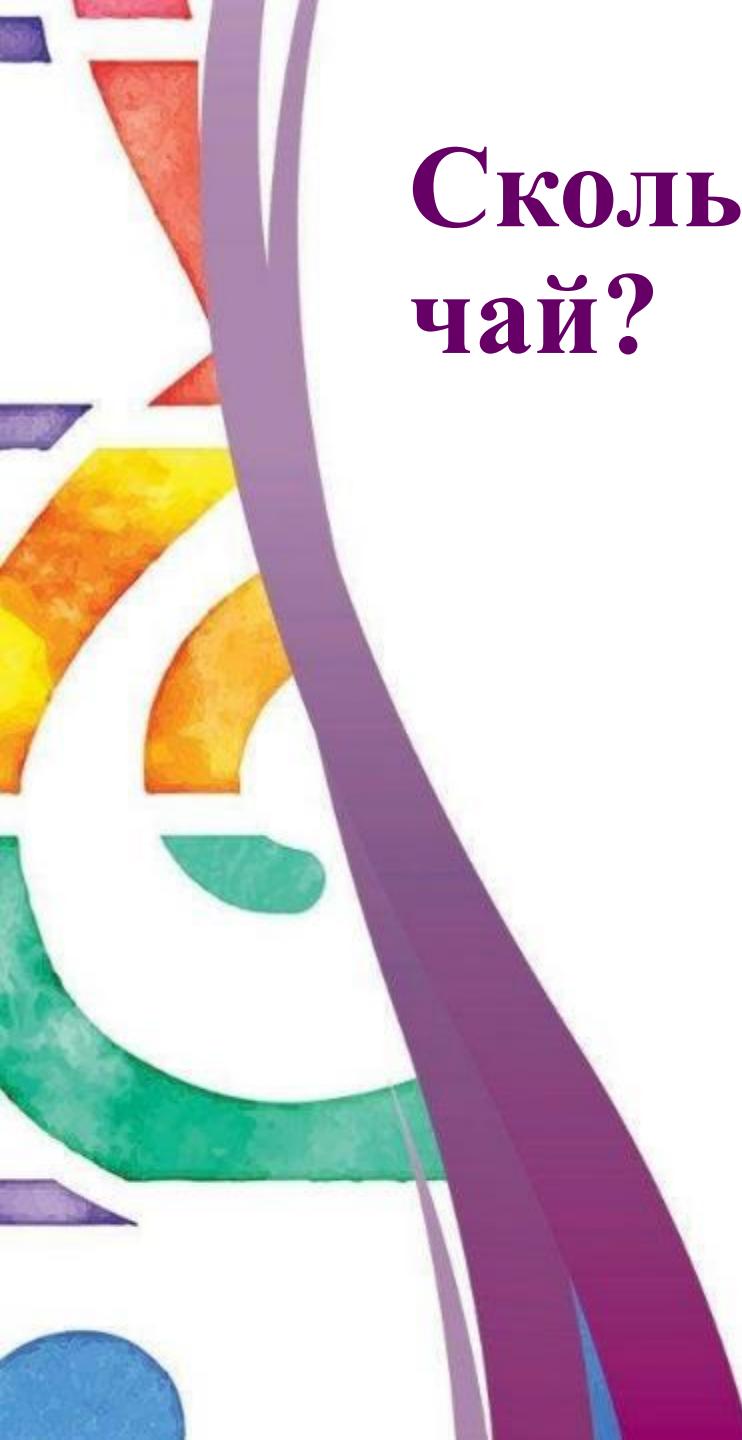


Какой чай называют чаем по-английски?

с медом

с молоком

с лимоном



Сколько раз в день англичане пьют чай?

4 раза

5 раз

6 раз

Традиционные закуски к чаю в Англии - ...

**сэндвичи с ветчиной, кексы,
имбирные пирожные**

варенье, сухари, крендели

баранки, мелкое печенье, пироги



**Как называется время чаепития в
самый разгар рабочего дня англичан?**

«five o'clock»

«English breakfast»

«tea break»



Когда появился чай в России?

в 1658 году

в 1638 году

в 1738 году

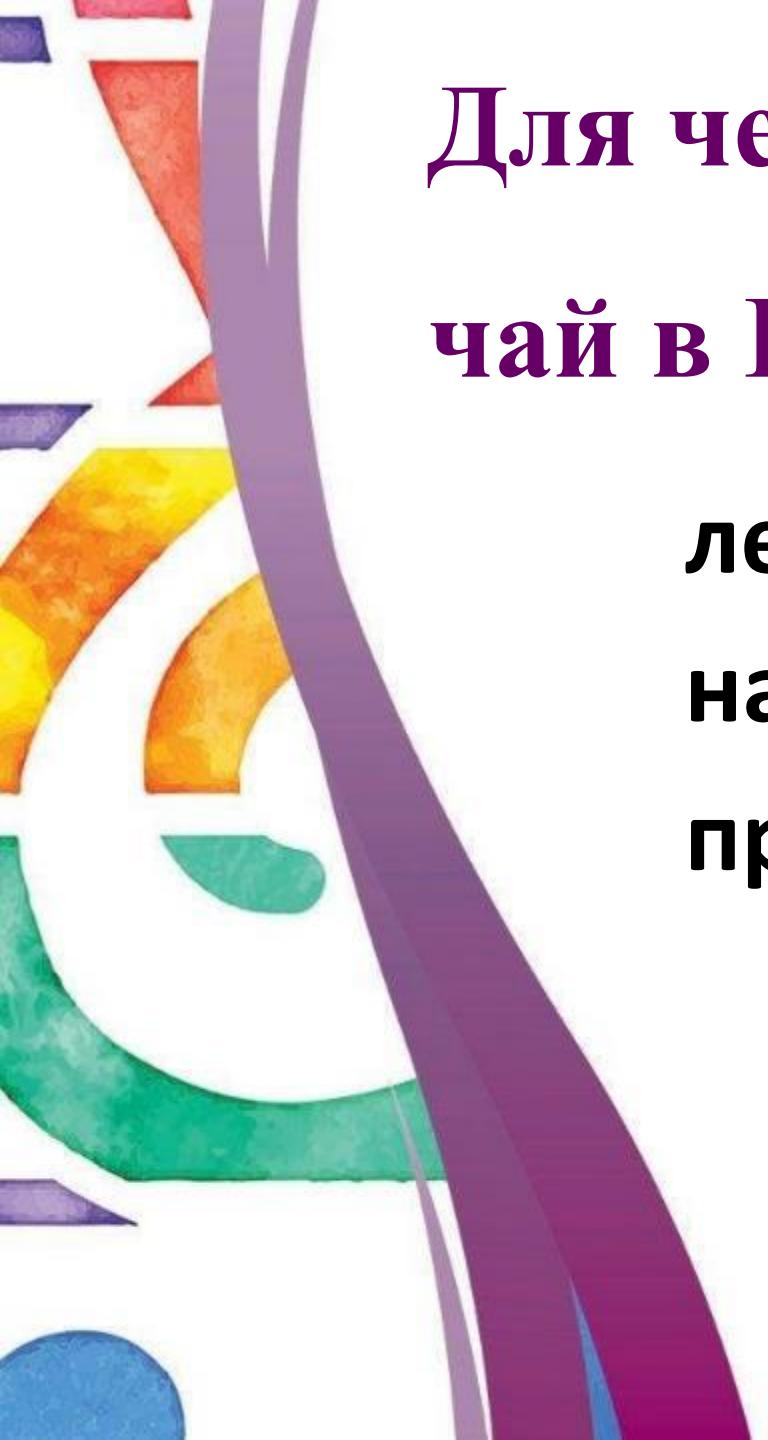


**Какому русскому царю монгольский хан
подарил чай в качестве презента?**

Петру I

Михаилу Федоровичу

Ивану IV



Для чего первоначально использовали чай в России?

**лекарственное средство
напиток
приправа к еде**

Режим употребления чая в России

6 раз в день

3 раза в день

**обычно после трапезы, а иногда —
отдельно от неё**



**Известный русский чайный атрибут,
родиной которого является город Тула - ...**

чайный сервис

блюдце

самовар



**По чьему приказу был основан завод
по производству фарфоровой посуды?**

Петр I

Екатерина Петровна

Михаил Федорович

