



**15 ДЕКАБРЯ –
Международный
день чая**

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ЧАЯ (International Tea Day) – это необычный праздник, который отмечают 15 декабря страны, выращивающие чай и занимающиеся его экспортом, а также все любители и почитатели этого напитка.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Хотя человечество наслаждается этим напитком уже много веков, Международный день чая был учрежден совсем недавно.

Это было решено на заседаниях всемирного общественного форума, сначала в Мумбае в 2004 году, а затем в бразильском Порт-Аллегро в 2005 году. «Мировую Декларацию Прав работников чайной индустрии» приняли тоже 15 декабря.

Первый день чая был проведен 15 декабря 2005 года.



ГДЕ ПРАЗДНУЮТ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ЧАЯ?

Поскольку праздник международный, его в разной степени отмечают на разных континентах. Наиболее широко его празднуют в следующих странах: Бангладеш, Индия, Индонезия, Уганда, Вьетнам, Малайзия, Непал, Китай, Кения, Россия. Во всех этих странах в той или иной степени развито чайное производство.

Изначально День чая отмечали только страны экспортеры этого напитка.

Ассоциация производителей в этот день проводила бесплатные дегустации различных сортов чая и даже предоставляла возможность побывать на чайном производстве.

Это было умелым маркетинговым ходом, которым через несколько лет воспользовались кафетерии и чайные клубы большинства крупных государств.

Сегодня и в России 15 декабря Вы можете приобщиться к настоящей чайной церемонии из самовара с традиционными русскими бубликами, пряниками, пирогами.

Народные гуляния проходят с известным русским размахом.



ЛЕГЕНДЫ О ЧАЕ

Существуют много легенд, повествующих об открытии чая.

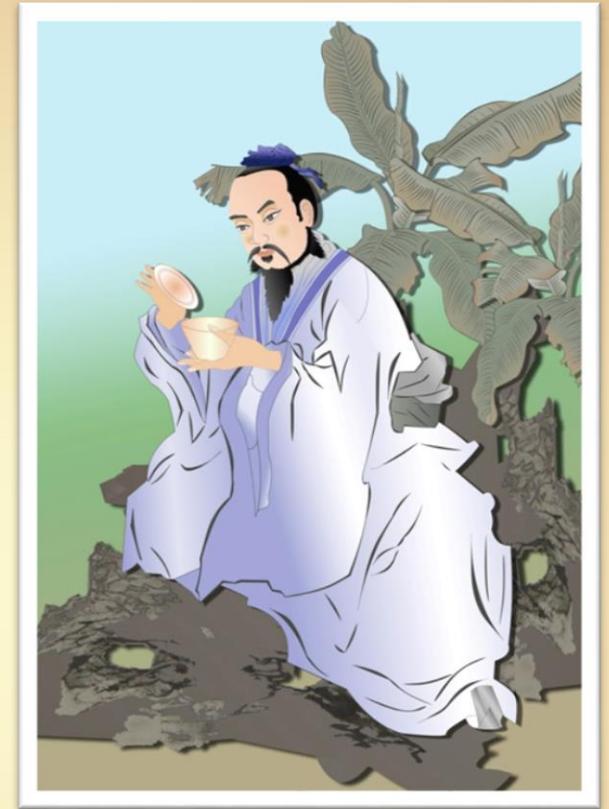
Имеет место легенда, согласно которой древние пастухи заметили бодрость и крепкое здоровье овец, которые питались листьями чайного дерева.

Но большинство легенд, всё же связано со вторым китайским императором Шен Нунгом.

Имя Шен Нунг означало «божественный земледелец».

Он учил людей земледелию и медицине.

Годы его жизни доподлинно неизвестны, но по многим источникам, он жил около 5000 лет назад.



По одной из легенд, Шен Нунг, изучая лекарственные свойства растений, заваривал многие из них, и таким образом обнаружил чай.

По другой легенде Шен Нунг, заботясь о здоровье людей, рекомендовал им обязательно кипятить воду. Как-то раз в воду упал листочек с чайного дерева, вода стала коричневого цвета и приобрела приятный вкус и аромат. После этого император стал употреблять этот напиток.

По третьей версии Шен Нунг, изучая лекарственные свойства ядовитых растений, однажды употребил их больше сотни и упал без чувств под чайным деревом. С листьев дерева скатилась капелька росы, попала на губы Шен Нунгу и оживила его. Так стали известны тонизирующие и целебные свойства чая.



Сначала чай считался лекарственным напитком, затем стал доступен только особам императорского двора, и только потом получил более широкое применение.

Само название «чай» происходит от китайского «чи», что означает – «молодой листочек».

Сейчас в Китае производят зеленый, черный, желтый, белый и красный чай.

Они отличаются между собой степенью обработки чайного листа.

В наши дни чай выращивают также и в России.

Само понятие «чай» имеет сейчас более широкое значение.

Это может быть напиток, заваренный из листьев чайного дерева, с добавлением различных трав, пряностей и фруктов, либо даже заваренная другая трава.

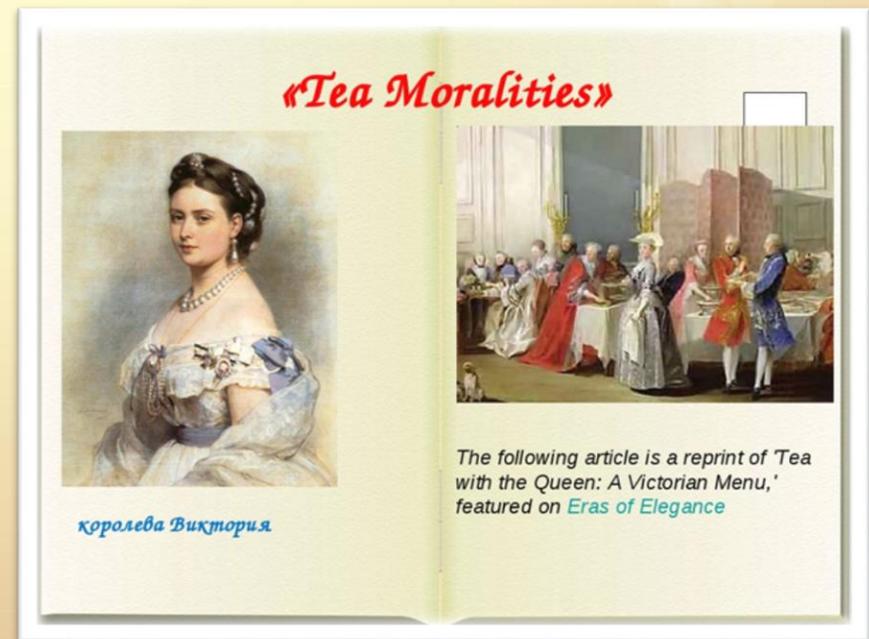
Всем нам известны мятный, липовый чай, а также исконно русский травяной напиток из иван-чая.



НЕКОТОРЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ЧАЕ:

1. Чай является самым употребляемым напитком во всех странах мира. Основным потребителем чая является Великобритания. Здесь существует множество чайных традиций, по количеству которых британцев опережают лишь жители востока. В Англии чай пьют 5-7 раз в сутки, обязательно на завтрак, ланч и в 5 часов после полудня, а также в перерыве между делами.

2. Неотъемлемой частью жизни англичан чай сделала королева Виктория, собственноручно составившая «Tea Moralities» - этикет чаепития.



3. В Китае гостям обязательно предлагают чай как знак доброжелательного отношения и уважения. Сама церемония

достаточно длинна и сложна, делится на два действия и проходит в чайной комнате. Современные любители этого напитка вряд ли смогут найти время на подобный ритуал. Но именно в День чая 15 декабря каждый может поучаствовать в нем в специальных чайных кафе.



4. Каждую секунду на Земле выпивают более 2 миллионов чашек ароматного чая, а ежедневно – около 3 млрд. чашек чая.

5. Когда чайные листья стали только появляться в домах вельможных англичан, не все знали, как правильно их употреблять. Поэтому некоторое время чай использовался в салатах и как специя для мясных блюд.

6. Для большинства видов фруктового купажного чая за основу используют листья гибискуса. В древности такой напиток подносили фараонам и называли «мальмовым».



7. Самым вкусным сортом чая признан улун.

Для него характерен свежий аромат, яркий цветочный привкус и нежное продолжительное послевкусие.

Всего в мире производится порядка 250 видов чая этого сорта.

Наиболее интересным вкусом обладает молочный улун, при выращивании которого куст опыляют тростниковым сахаром, а корни подливают молоко. Это делает напиток особенно нежным.



8. Хороший чай всегда стоил достаточно дорого. Небольшие квадратные тьюки с листьями чая использовались в качестве денег вплоть до конца 18 века. Дороже всего чаепитие обходится гостям отеля «Ритц Карлтон» где её стоимость может достигать 10 000 долларов.

9. Стоимость самого дорогого элитного китайского чая в мире достигла на аукционе 685 000 долларов за один килограмм. Чай этот называется «Да Хун Пао», что в переводе с китайского языка означает «большой красный халат». Листья для данного сорта чая собирают всего с 6 кустов, которым 350 лет. Растут они близ монастыря Тяньсинь. Ежегодно этого чая собирают менее чем 500 г.



10. Именно торговля чаем ускорила сближение Востока и Запада и побудила к строительству первых быстроходных торговых кораблей.

11. Изначально в чай клали не сахар, а соль. На Тибете атканчай (байховый чай) до сих пор пьют подсоленный.





12. Самые необычные сорта чая – Чай Пуэр и Генманча (Гэммайтя). Чай Пуэр – необычный чай, листья которого спрессованы в правильные геометрические формы. Считается более экономным, так как его можно заваривать до 10 раз. Чай Генмайча – чай, изготовленный специальным способом из листьев среднего размера, смешанных с неочищенным рисом.

13. Чай в пакетиках впервые появился в 1908 году. Нью-Йоркский поставщик чая Томас Салливан, желая сэкономить на упаковке при отправке его образцов торговцам, вместо того, чтобы запаковать чай в жестяные коробочки, как это было принято в то время, отправил чай в шелковых мешочках. Получатели не знали, что делать с мешочками, и опустили их прямо в кипяток. Торговцам такой вариант заварки чая очень понравился, и впредь они просили присылать только пакетированный чай.



14. Ещё одним интересным нововведением предприимчивых американцев стало употребление чая в охлаждённом виде (так называемого, «леяного чая»).

Сегодня в США из общего количества выпитого чая доля холодного составляет 85%.



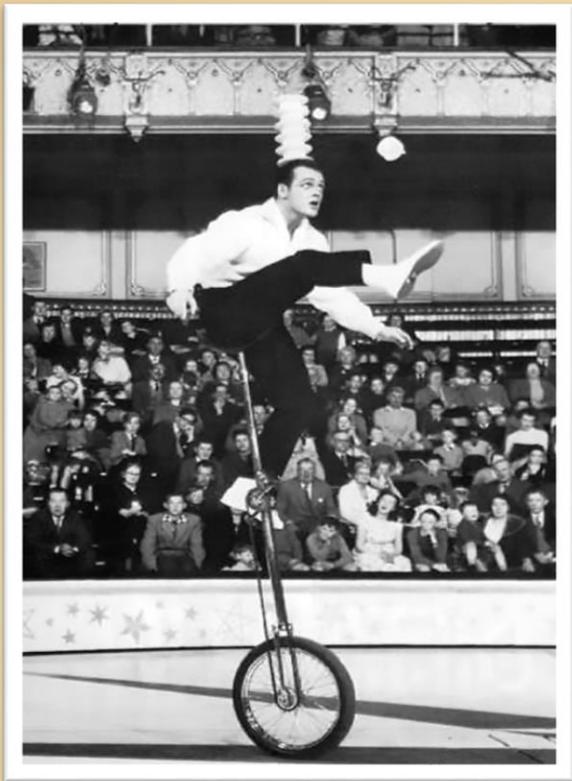
ВИДЫ ЧАЯ

Существуют разные сорта чая.

Они зависят от времени сбора чайных листьев и способе их сушки.

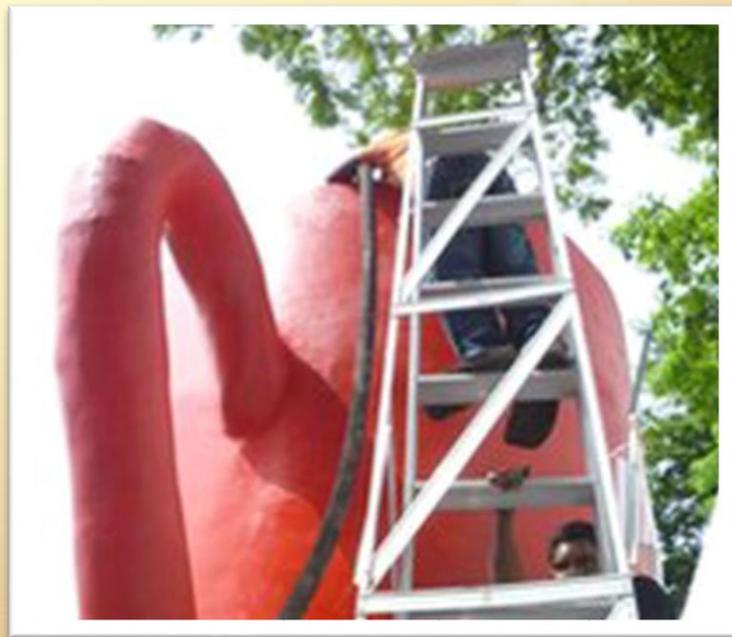


ИЗ КНИГИ РЕКОРДОВ ГИНЕССА



- в 1952 году немец Руди Хорн удержал на голове 6 чашек, полных чая, вместе с блюдцами, балансируя в этот момент на одноколесном велосипеде;

- в 1993 году после года подготовительных работ итальянец Этторе Диана сотворил самую огромную в мире чашку чая.



- самый огромный пакетик чая был изготовлен в 2002 году.

Пакетик вместил в себя семь килограмм заварки, что хватило бы для заваривания 3 500 чашек чая. Нить к пакету присоединили длиной более четырех метров. Чайный пакетик был продемонстрирован в Карачи – столице Пакистана;





И зелёный, и чёрный чай получают из листьев одного и того же чайного куста, однако различными способами.

***Зелёный чай** предварительно часто фиксируется паром температуры 170—180 °С; окисление продолжается не более двух дней, после чего обычно прекращается нагревом (традиционно в горшках, как принято в Китае, или под паром, как принято в Японии) или вообще не проводится.*

***Чёрный чай** — вид чая, подвергающийся полной ферментации (окислению) в течение от двух недель до месяца. Традиционно наиболее популярный вид чая в Европе, включая Россию. Чёрный чай бывает байховым, гранулированным, пакетированным и плиточным. Может быть ароматизирован, например, бергамотовым маслом.*



Жёлтый чай — вид чая, подвергшийся слабой ферментации (окислению).

Жёлтый чай изготавливается из сырья высокого качества, исключительно в Китае, в провинциях Сычуань, Хунань, Чжецзян, Фуцзянь.

Считается императорским чаем, очень долгое время жёлтый чай тщательно оберегался от иностранцев, за разглашение его тайн строго карали.

Известен с эпохи Тан (VIII век н. э.).

Долгое время был привилегией только императора и высшей знати. Аромат жёлтого чая уникален, в нём есть копчёные нотки, присущие только этому чаю.

Чаинки покрыты белым ворсом, тёмно-оливкового цвета с серебристым пушком.

Настой прозрачный, желтовато-янтарный.



Название «белый» получил по виду чайной почки, которая густо покрыта белым ворсом.

Также по терминам пяти элементов в китайской медицине соответствует элементу «металл», который традиционно ассоциируется с белым цветом.

Основная идея белого чая — сохранить чайный лист в том виде, в котором он растёт на кусте, сохранив максимум природного, естественного при минимальном человеческом воздействии.

Белый чай заваривали ещё при дворе китайских императоров.

Императоры ценили такой чай за изысканность вкуса, утонченность аромата, за то, что он проясняет ум и опускает внутренний жар, который, по теории китайской медицины, является «причиной ста болезней».



Красный чай — неоднозначный термин.

Улун— полуферментированный чай, который по китайской классификации занимает промежуточное положение между зелёным и красным.

Название «красный чай» для улунов принято в России. Название «красный чай» для чаёв, которые в России называют чёрными, принято в Китае.

А «чёрным чаем» китайцы именуют пуэр. Ройбос (ройбуш) — напиток из заваренных листьев африканского кустарника.

Настой имеет красный цвет.

Каркаде — напиток из заваренных лепестков Гибискуса сабдарифа. Настой имеет тёмно-красный цвет.

Красный чай, или Аспалатус линейный — вид бобовых растений, из которых получают ройбос (ройбуш)





Чай давно стал излюбленным напитком наших соотечественников, и как продукт, в рекламе не нуждается.

Его целебные свойства известны всем, о них написано множество научных работ, а несколько столетий назад чай был одним из самых востребованных товаров, которым заполняли судоходные корабли из далекой Индии.



Приготовление:

Чай насыпаем в заварник. Обычная доза 1 чайная ложка на 100 мл. воды.

Заливаем листья кипятком и закрываем крышкой.

Среднее время для заваривания 4-8 минут, в зависимости от величины листа.

Кстати, для того, чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, желательно использовать подогретый на горячем паре или ошпаренный кипятком заварник.

Заваривая листья сразу в холодной посуде, вы, тем самым, не получите должного эффекта.



Действия чая:

- чай снимает головные боли;
- Чай является питательным продуктом и утоляет голод (в особенности с различными добавками);
- Чай облегчает самочувствие во время жары;
- Чай освежает и прогоняет сонливость;
- Чай успокаивает, снимает стресс;
- Чай способствует перевариванию жирной пищи;
- Чай выводит из организма яды;
- Чай продлевает жизнь

Самоварные истории





Что такое самовар?

В Словаре русского языка говорится:

- «Самовар» - металлический прибор для кипячения воды с топкой внутри, наполняемый углями".

В Толковом словаре живого великорусского языка В.И. Даля сказано:

- «Самовар» - водогрейный для чаю сосуд, медный с трубою и жаровнею внутри ".

Родиной русского самовара называют Тулу, но некоторые историки не исключают, что первые самовары начали делать на одном из уральских заводов: Иргинском, Троицком или Суксунском.

В исторических документах, которые хранятся в Госархиве, описывается медный луженый самовар заводской работы, весом 16 фунтов

Согласно проведенным исследованиям доказано, что он был сделан иргинскими умельцами в 1738-1740 г.

До 19 века основными потребителями антикварных самоваров считаются представители дворянства.

Люди из низших сословий не могли позволить себе такую дорогостоящую вещь, и пользовались «общественными» самоварами, которые устанавливались в трактирах, гостиницах, питейных заведениях.

В начале 20 века был выпущен первый керосиновый самовар.



На 19 век приходится расцвет самоварного дела в России. Каждая фабрика пыталась создать свой, непохожий на другие самовар.

Появились шарообразные, гладкие, конические, граненые самовары.

Объем тоже был разный, доходил и до 20 литров.

В народе самовары называли по их форме: пламя, репка, ваза, дуля, желудь, пасхальное яйцо.

В 20 веке самовару была отведена только одна роль – кипячения воды и подача к чайному столу.

Спустя годы, уже в советское время стали выпускать электрические самовары.



Самовар «жёлудь»



Самовар «пламя»



**Самовар
«пасхальное яйцо»**

Процесс изготовления самоваров был очень сложен, он составлял 12 этапов. Весь процесс был разделен на определенные операции, каждый мастер выполнял свою работу. В производстве участвовали 7 специалистов:

1. Наводильщик – он сгибал и спаивал медный лист, выделявал из него соответствующую форму. За неделю мог сделать 6-8 заготовок.;

2. Лудильщик – в его работу входило выслуживание оловом внутренней части самовара. В день он мог сделать 60-100 штук;

3. Токарь – он точил и полировал самовар с помощью специального станка, который вертел рабочий (вертельщик). В день получалось сделать до 12 штук;

4. Слесарь – изготавливал комплектующие (краны, ручки, ножки);

5. Сборщик – из отдельных частей он собирал самовар, припаивал ножки, краны. За неделю собирал до 24 самоваров;

6. Чистильщик – этот рабочий мог очистить до 10 самоваров в день;

7. Токарь по дереву – занимался изготовлением деревянных шишечек к крышкам.

Детали делали по домам. Только сборка и отделка проходила на фабриках. Порой в целой деревне изготавливали одну деталь для самовара, раз в неделю детали собирали и везли на лошадях на фабрику для сдачи.



Тот, кто хотя бы раз попробовал чай из самовара, убедился в том, что чай из самовара намного вкуснее. Почему? Ответ прост. В электрическом чайнике вода слишком быстро закипает, разрушая структуру воды, становясь бесполезной, а при многократном кипячении вредной.

Переворачивая чайник, в чай попадают вредные вещества, которые собираются на дне. Носик самовара расположен выше уровня скопления тяжелой воды, поэтому можно получить полезную воду, мягкую и вкусную.

Сверху у самовара есть конфорка, на которую ставят заварочный чайник. Он не кипятится, но находится в тепле, настаиваясь.

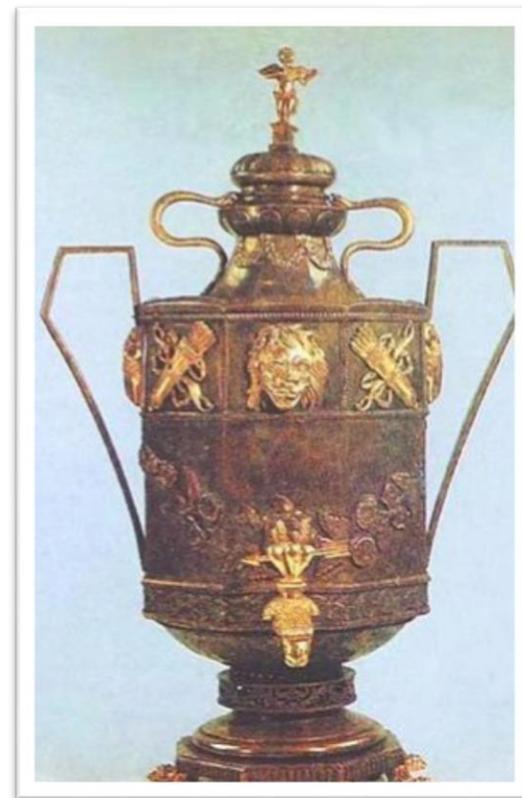
Самые необычные самовары можно увидеть только в музеях.

Были самовары, выполненные из меди, стали, латуни, мельхиора, реже из серебра.

Так для императора Александра I на фабрике братьев Черниковых в 1818 году был изготовлен изысканный самовар, который теперь хранится в музее Московского Кремля.

Самовар был выполнен из томпака (сплав меди и цинка, по цвету напоминающий золото), бронзовые накладные элементы в виде львиных голов, доспехов и лавровых венков были вызолочены.

Кран в форме головы хищной птицы, на колпачке-заглушке фигурка играющего на лютне ангела, ножки в виде львиных лап.





Для детей императора Николая II в 1909 году в Туле изготовлено 5 маленьких самоваров, объемом в один стакан.

Каждый был в своей формы: в форме вазы, в форме рюмки, в виде античного сосуда, в форме шара, греческой амфоры.

Все они сохранены в музее, находятся в рабочем состоянии.

Даже Петр Великий. Активно внедрявший в русский быт кофе, имел собственный самовар, вырезанный из прозрачного кварца.

Он и поныне хранится в Оружейной палате Московского Кремля.





В 1922 году на одной из фабрик в Туле был изготовлен самый большой самовар.

Он вмещал 250 литров воды и весил 100 кг.

Его преподнесли председателю ВЦИК Калинину. Вода горячей сохранялась в нем два дня, хотя на подогрев нужно было потратить около 40 минут.



Самовар совершенно бессознательно стал частью культурного наследия русских людей.

Причем ни один иностранец не сможет понять, почему к столь простому и незатейливому предмету быта, самовару, в нашей стране относятся так бережно. Со всей душой.

Самовар – это медное чудо имеет поистине живую душу потому, что вечно живыми остаются такие понятия, как гостеприимство и радушие, дружеское общение, домашний покой и уют. Олицетворением которых всегда был и остается самовар.

Современному человеку самовар помогает лучше понять, что такое ритуал и традиции настоящего русского чаепития, ощутить неподдельную ценность живого, неспешного общения.

*«...Давай-ка наколем лучины,
Раздуем себе самовар!
За верность старинному чину!
За то, чтобы жить не спеша!
Авось, и распарит кручину
Хлебнувшая чаю душа!*

А.Блок



Приятного чаепития!



Спасибо за внимание!