

Консультация для родителей:

«Не попить ли нам чайку?»

С древних времен люди считали, что нет ничего и целебнее, и вкуснее природных даров лугов, полей, лесов. Главное — уметь собрать эти дары и правильно использовать их сочетание. На Руси издавна существовали свои традиционные напитки: из ягод и фруктов, из молока и сливок; сбитень — горячий напиток из меда и пряностей; квас; травяные и цветочные настои. Но с напитком по имени «чай» не может сравниться никакой другой.

Откуда взялся чай?

Родина чая — китайская провинция ЮНЬНАНЬ (Южное облако). По утверждению исследователей, культуре чая более пяти тысяч лет. Долгое время считалось, что в природе имеется лишь один вид такого растения — чай китайский. Но двести лет назад в горных джунглях Индии были обнаружены рожи дикорастущих чайных деревьев, высота которых доходила до 15 метров. Чайное растение в Китае имеет форму куста высотой от 1 до 3 метров.

Чай — подарок древности

В Китае существует такая легенда. Китайский император ШЕН НАГ был знатоком природы, любил путешествовать. Он очень следил за своим здоровьем, поэтому пил только кипяченую воду. Однажды в походе император отдыхал под тенистым деревом и ждал, пока закипит вода в котле над костром. Подувший ветер занёс в котёл несколько листьев с дерева, которое оказалось чайным. Эти листья придали воде необычный вкус, понравившийся императору. Утолив жажду, он почувствовал такой прилив бодрости, что отправился в дальнейший путь раньше намеченного срока. Несколько тысячелетий назад возник иероглиф для обозначения чая. Произносится он так: «тха» или «цха». Позже стали говорить «ча».

Так как звучит слово «чай» на разных языках мирах.

По-португальски — чаа.

По-японски — тья.

По-английски — ти.

По-немецки — тээ.

По-французки — тэ.

По-турецки — чай.

По-арабски — ша.

Сначала чай в Китае употребляли как лекарственное средство. Позднее его стали подавать императору в качестве напитка с нежным ароматом и приятным вкусом. Знаток и любитель чая ЛУ Ю, написавший первую книгу об этом замечательном напитке, сообщает о тонкостях его приготовления: «Чайный лист должен скручиваться подобно подбородку быка, мяться, как кожаный сапог татарского наездника, раскрываться, как туман, поднимающийся над ущельем, и смягчаться так нежно, как смягчается пыль, прибиваемая к земле дождём». Китайские правители оберегали чай и под страхом смерти запрещали вывозить из страны семена или саженцы чайного дерева. Шло время. О китайском напитке рассказывали путешественники и мореплаватели, но толком никто не знал, что это такое, как выглядит чай, как его использовать. И все же чай проник в Европу, а затем и в Россию. Сначала никто не умел пользоваться чаем, заваривать его. Поэтому случались разные смешные истории.

Забавные истории

Английский моряк привез в подарок своей матери фунт чая. Она решила угостить соседей заморским блюдом, сварила в кастрюле весь чай, потом слила горькую темно-коричневую воду в ведро. Разложила по тарелкам вареные листья и приправила их растительным маслом.

На Руси произошла следующая история.

Барин поручил своему слуге приготовить чай. По незнанию тот сварил чай, заправил его перцем, луком и петрушкой.

Происшествие с голландским клипером

В китайском порту грузили на корабль тюки с чайным листом. Чай уже пользовался большим спросом. Пили его из китайских фарфоровых чашек. Поэтому вместе с чайным листом погрузили двести ящиков с посудой. Корабль отправился в путь. Но через несколько дней он наткнулся на рифы и затонул. Два века пролежал клипер на дне морском. Охотник за сокровищами через двести лет нашёл место, где затонуло судно, и решил поднять со дна фарфоровую посуду. Специальным устройством, похожим на пылесос, откачали со дна ил и песок. Когда дно очистилось, показались ящики с фарфором и поверх них то, что когда-то было мешками с чайным листом. Несколько недель потратили, чтобы поднять сокровища. Каждый раз, когда аквалангисты спускались под воду, вверх поднимались чаинки. И людям казалось, что они работают внутри заварочного чайника.

А знает ли вы, что:

- 1. Чайные деревья достигают в высоту 15 метров.*
- 2. Существует легенда об «обезьяньем чае». Чайные деревья были очень высокими, люди не могли добраться до верхних листьев, поэтому для их сбора дрессировали обезьян.*
- 3. Мужчину, торговавшего на Руси чаем, называли «чайником», а женщину — «чайницей».*
- 4. Для изготовления чая используются молодые листья и почки, покрытые серебристым пушком.*
- 5. Сбором чайных листьев занимаются в основном женщины. Одним движением надо захватить два листа и одну почку. При этом в корзине не должен оказаться третий лист — тогда снизится качество всего сбора.*
- 6. В Китае есть марка зеленого чая, который называется "Колодец Дракона". Согласно легенде, его производят в тех местах, где находится колодец, в котором обитает дракон.*
- 7. Чайный куст может жить 100 лет.*
- 8. В древнем Китае чайные листья обжаривали на сковородах над огнем, измельчали в порошок и превращали в пасту. Из неё делали маленькие лепешечки. Их упаковывали в специальные короба — катти и доставляли к императорскому двору. Лепешечки высших сортов ценились дороже золота, были столь малы, что умещались на ладони.*
- 9. Чай в пакетиках изобрели в Америке. Один американский торговец рассылал в качестве рекламы в рестораны маленькие мешочки из тонкой ткани с чаем. А некоторые посетители стали опускать их в заварочный чайник. Так появилась новая мода.*
- 10. В некоторых районах Китая чай пьют прямо из носика заварочного чайника, который всегда носят с собой.*
- 11. Существует чай «Тибетский монах». В древнем Тибете расстояние измеряли пиалами выпитого чая. Бодрящий напиток помогал монахам преодолевать крутые горные склоны.*
- 12. Один и тот же лист может дать, в зависимости от метода обработки, красный, белый, черный, желтый, зеленый чай.*

Как пьют чай в разных странах мира?

Китайцы заваривают чай в специальных фарфоровых чашках — гайванях, обязательно с крышкой и глубоким блюдцем.

Заварочный чайник может быть глиняным или фарфоровым. Каждая заварка оставляет внутри него свой аромат, поэтому внутренние стенки чайника никогда не отмывают и не труют.

Зеленый чай можно заваривать 3—4 раза. Черный чай пьют только свежесваренным. Свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен змею.

Японцы пьют чай в специальном чайном домике.

Гости, входя в этот домик, должны наклонить голову и присесть, так как высота двери всего 91 см. Угощает приглашенных чаем мужчина. Гости рассаживаются. Всем подается угощение — рис, суп, рыба. И только потом приступают к приготовлению чая. Разговоры во время чаепития не приняты. После последнего глотка можно поинтересоваться, откуда посуда, кто мастер, ее изготовивший, как давно она сделана, отозваться хорошо о чашках, о качестве чая.

В Англии ежедневно выпивается 165 миллионов чашек чая. Чай полагается пить с молоком. В пять вечера англичане рассаживаются в кресла, перед гостями стоит маленький столик. На нем — чайник с заваркой, чайник с кипятком, молочник, сахарница и нарезанный ломтиками КЕКС. За обеденным столом пить чай не полагается. У настоящей хозяйки может не быть модного пальто или хороших туфель, но чайный сервиз есть обязательно. Вначале следует налить в чашку горячее молоко, а уже потом крепкий чай.

Американцы очень любят чай со льдом. Более ста лет назад в Америке проходила важная выставка. Собралось много гостей и участников. Одним из них был владелец чайных плантаций в Индии. Его служащие должны были бесплатно раздавать гостям горячий свежесваренный чай. Стояла жара. И чай никто не брал. Хозяин очень расстроился и приказал бросить в чашки с чаем кусочки льда. Этот напиток всем пришелся по вкусу.

В горах Тибета монахи кладут в чай сливочное масло и соль. Всю эту горячую смесь взбивают. Такой напиток восстанавливает силы во время пути по горным тропам.

В Монголии заваривают зеленый кирпичный чай, добавляют в него молоко, масло, муку, соль, черный перец.

В Иране, Турции, Азербайджане чай пьют из маленьких чашечек - ормуд.

Как же попал чай в Россию

Впервые в Россию чай был завезен в XVII веке. А было это так. Русский посол боярин Василий Старков привез монгольскому хану богатые дары от царя Михаила Федоровича. Хан хорошо принял посла и, в свою очередь, передал для русского царя богатые дары, среди которых были аккуратные свертки с непонятной травой.

— А что это такое? — с обидой спросил посол.

— Мой самый дорогой подарок русскому царю, — ответил монгольский правитель, улыбаясь.

Василий Старков пробовал этот напиток у хана, и он ему ужасно не понравился. Старков хотел его выбросить, но вспомнил слова хана о «дорогом подарке». Так среди прочих даров и попал чай в Москву. Царь, отведав неведомое питье, вытер рукавом густую бороду и молвил: «Еще!». Открыл первую в России чайную фабрику около Батума чаоторговец Попов. Ему удалось тайком вывезти из Китая семена и китайских рабочих. Но первый чай был плохого качества. Ныне чайными плантациями занята площадь в десятки тысяч

гектаров. Листья для чая собирают два раза в год: в апреле и в августе – и лучший сорт чая получают из ещё не распустившихся листьев. Чай бывает черный и зеленый, рассыпчатый и прессованный брусками, кирпичиками, плитками. Но прежде чем попасть к нам на стол, любой чайный лист проходит много операций: его валят, скручивают, сушат, сортируют и расфасовывают. Всё это делают машины. А люди наблюдают, чтобы чай не потерял своих ценных качеств и чтобы сохранились в нём кофеин, танин и эфирные масла. Кофеин вызывает ощущение бодрости, танин придаёт напитку вяжущий вкус, а эфирные масла – приятный аромат.

На Руси чай подавался за столом, уставленным сладостями. Это были сухари, крендели.

