

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Левковская средняя школа № 7»

Школьная учебно - исследовательская конференция
«Юность Поморья»

Направление: языкознание.

Традиции чаепития в Англии и России.

Исследовательская работа.

Выполнена Ракитиной Марией
Юрьевной, ученицей 8 класса
МБОУ «Левковская СШ №7»
Научный руководитель Грибова С.П.,
учитель английского языка
МБОУ «Левковская СШ №7»

п. Пасьва
2019 г.

Оглавление

Введение	3
Основная часть.	
1. Теоретическая часть.	
1.1 История возникновения чая.....	4
1.2 Появление чая в Англии	4
1.3 Появление чая в России	5
1.4 Особенности традиций английского чаепития.....	6
1.5 Особенности традиций русского чаепития	8
1.6 Сходство и различие традиций чаепития в Англии и России.....	10
2. Практическая часть.	
2.1 Опрос.....	11
2.2 Выводы исследования.....	11
Заключение	12
Библиографический список.....	13
Приложение № 1	14
Приложение № 2.	15

Введение.

Сегодня в мире насчитывается около 248 стран. И каждая из них по-своему индивидуальна. У каждого народа существуют свои собственные традиции и обычаи, касающиеся самых разных сфер жизни — начиная от сбора урожая и свадьбы и заканчивая национальными особенностями кухни и использования тех или иных продуктов. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций.

Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева, и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова. Европейские традиции чаепития пришли к нам, прежде всего, из Англии. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома. Англичанам же принадлежит традиция семейного чаепития.

Актуальность темы:

Невозможно получить подлинное представление о стране, не познакомившись с её культурой и традициями. Изучение традиций других стран воспитывает в человеке любознательность к истории и традициям собственной страны.

Цель работы: исследовать традиции английского чаепития как часть национальной культуры страны. Сравнить с традициями чаепития в России.

Задачи:

- найти и изучить материал об английских и русских чайных традициях;
- описать характерные черты чайных традиций в Англии и России;
- выявить особенности чайных традиций в Англии и России;
- сделать выводы в соответствии с проведенным анализом;

Объектом исследования являются чайные традиции.

Предметом исследования – культура чаепития в Англии и России.

Гипотеза: если в Британии и в России существуют многовековые традиции чаепития, то есть и определенные правила чайного этикета, которым следуют британцы и русские, и они отличаются друг от друга.

Для реализации поставленных задач были использованы следующие **методы:**

1. Теоретические:

- подбор материала;
- систематизация материала;
- изучение литературы;
- анализ и сравнение английской и русской истории и культуры.

2. Практические:

- социологический опрос;
- обобщение данных.

Практическая значимость исследовательской работы заключается в том, что собранный материал может быть использован на уроках и внеклассных мероприятиях по английскому языку в школе, а также он может пригодиться всем людям, которые интересуются традициями Англии и России, и просто любят чай.

Основная часть.

1. Теоретическая часть.

1.1 История возникновения чая.

Чайный напиток имеет свою историю распространения. Его родина - Азия. Понадобилось ещё три столетия, прежде чем чай превратился (в начале IX века) в национальный напиток китайцев. В 527 году чайный напиток появился в Индии, но так и не вышел за пределы узкого слоя буддийских монахов. Широкие массы в Индии познакомились с чаем лишь в конце XIX века и даже в начале XX века, в основном через англичан. Таким образом, разрыв между культовым и бытовым употреблением чая во всех странах Востока был весьма значительным – исчисляем несколькими веками. Европе для распространения чая понадобился также немалый срок, хотя и гораздо менее долгий, чем на родине чая – Азии. В Западную Европу чай впервые завезли из Китая португальские мореплаватели в 1517 году, но за пределы маленькой Португалии он не вышел, прочно застряв на целое столетие в этой стране, где его изредка употребляли при королевском дворе. В 1610 году голландцы сделали вторую попытку ознакомить Европу с чаем, но и на тот раз этот напиток так и не пошёл дальше узкого круга амстердамских патрициев.[1]

1.2 Появление чая в Англии.

Англия славится своими традициями как, пожалуй, ни одна другая европейская страна. Одной из самых известных традиций Туманного Альбиона является традиция чаепития. В любви к этому ароматному напитку англичане не уступают жителям России. Чтобы узнать, когда же чай стал национальным английским напитком, заглянем в историю.

Некоторые источники заявляют, что первым, кто попробовал в Англии чай, был Карл Второй. В 1664 году одна из индийских компаний подарила ему сухие листья чайного дерева. Заварив сырье, король был приятно удивлен необычным вкусом, легким ароматом и неожиданным послевкусием. Буквально через несколько месяцев напиток стали подавать на официальных мероприятиях для аристократов, придворных дам и господ. Обычным людям чай был недоступен еще долгое время. Но, другие источники

опровергают эту информацию. Нет, то, что Карл Второй действительно пил этот напиток, не подлежит сомнению. Дело в ином. Есть свидетельства того, что чай завезли несколько раньше португальские поставщики – в 1659 году. Первым купил чайное сырье Томас Гаравэй, владеющий на окраине Лондона кофейней. Он даже дал рекламное объявление, в котором приглашал всех желающих попробовать китайский напиток, который способен излечивать от всех болезней. В 1660 году английский чиновник сэр Сэмюэль Пипс, который часто делал записи о жизни лондонцев, написал в своем дневнике, что собирается послать за китайским зеленым чаем и впервые попробовать новый для себя напиток.[10]

1.3 Появление чая в России.

История чая в России насчитывает не одну сотню лет.

Началом **истории чая в России** можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привёз чай в подарок от западно-монгольского Алтын-хана. Восточный сосед буквально навязал 64 кг чая в обмен на соболиные шкурки. Посол чувствовал себя глубоко обманутым, когда представил перед царем ханский подарок в виде «каких-то листьев». «Как так? Обменять пушнину и серебро на 2 пуда какой-то сенной трухи?». Но вскоре ситуация прояснилась иной стороной. *«Не знаем, листья какого дерева или травы, но варят их в воде»* – отчитался Старков перед государем. Царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию «сушеных листьев» – все сидевшие за столом были очарованы ароматным бодрящим напитком. Да и Царь не остался равнодушным. [3] К слову, в 18 веке чай был в 110 раз дороже икры. В дворянских домах хозяйка, как правило, берегла чай как зеницу ока и поэтому нередко хранила его не в кладовой с другими продуктами, а в собственной спальне в особых ларцах-чайницах. Таким образом, в народе чаепитие долго оставалось символом зажиточности и богатства, а знакомое всем выражение «дать на чай» означало проявление особой щедрости. И только в 18 веке чай окончательно вошел в русский быт и стал воистину национальным напитком, без которого просто невозможно представить себе повседневную жизнь русского человека, а также русскую культуру в целом.

В 19 веке появляются чисто русские заведения – чайные, которые быстро завоевали любовь простого народа. Характерной чертой чайных были длинные общие столы, за которыми было удобно вести беседу и делиться новостями. К началу 20 века Россия по праву стала самой чаепотребляемой страной в мире.[11]

1. 4 Особенности традиций английского чаепития.

Чай сопровождает англичанина на протяжении всей его жизни. Трудно отыскать такой дом или офис, где бы ни нашлось чая. Впервые познакомившись с новым напитком, англичане обнаружили, что он как нельзя лучше соответствует их характеру. Будучи людьми деловыми и аккуратными, склонными к размеренному спокойному быту, англичане поняли, что с помощью чая можно превосходно распланировать и четко организовать свое время. Таким образом, распорядок дня в британском обществе строится от чаепития к чаепитию. Несомненно, оценили британцы и лечебно-вкусовые свойства чая. Чаепитие в Англии – это целая церемония, не говоря уже о чайном приеме. Его организация, проведение и общее настроение целиком и полностью зависят от хозяев.

Как известно, любой прием прежде всего начинается с приглашения. На неофициальный чайный прием гостей почти всегда приглашают по телефону или при личной встрече. Если же прием носит официальный характер, то приглашения посылаются по почте, а в идеальном варианте – на стандартной открытке или на именном бланке.

Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Привычка к **early morning cup**— ранней чашечки чая до одевания и умывания — возникла из-за сырого климата Англии. Чаем сопровождается первый завтрак, более плотный (с 7 до 9 часов). Большинство англичан предпочитают в это время сорт «Английский завтрак», крепкий и бодрящий. Чашечка чая «Английский завтрак» подается к утренней овсянке, рыбе или яичнице с беконом. Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.

Второй завтрак — lunch (около 12 часов. Во время ланча или второго завтрака обязательно выпивается **anice cupoftea**. Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай - «**tea-breaks**». Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками, и потому называется «low tea». Далее следует знаменитый английский «**five-o-clocktea**» И наконец, вечером после работы британцы собираются за ужином в кругу семьи и пьют так называемый **hightea**(с 19 до 20 часов).

Вечер – время изысканного английского чая «Эрл Грей». Чай «Эрл Грей» — это идеально подобранная смесь очень высококачественного черного чая с маслом тропического плода бергамота. Он создает уют и поднимает настроение. При желании в напиток можно добавить небольшое количество молока. После позднего ужина, незадолго до сна англичане могут себе позволить еще одну чашку чая.[13]

Я хочу рассказать про всем известную пятичасовую чайную церемонию. Для традиционного английского чаепития характерно соблюдение некоторых условий:

особая сервировка стола, большой выбор сортов чая и чайный этикет. Комната, в которой пьют чай, должна быть просторной, чтобы была возможность свободно передвигаться и общаться. Небольшой чайный столик накрывается белой скатертью, причем она должна смотреться торжественно, для чего края скатерти должны свисать как можно ниже. К скатерти подбираются подходящие салфетки, которые гармонируют с ней по цвету или фактуре ткани. В центр стола для украшения можно поставить вазу с живыми цветами, желательно тоже светлого цвета. Вся посуда, которая используется для английского чаепития, должна быть из одного набора. Традиционный сервиз включает большое количество предметов: чашки с блюдцами, молочник, чашки под варенье или джем, сахарница, заварочный чайник, тарелочки для закуски, чайные ложки, поднос для ложек, чайник для кипятка и т.д. Также нужны щипцы для кускового сахара, ситечко и подставки под горячую посуду. Кстати, именно англичане придумали современный дизайн чашек. По их задумке в Китае приделали в обычной пиале ручку. И они же стали изобретателями блюдец, которые нужны были, чтобы чай не капал на белые скатерти. [14] Согласно давним традициям нужно предложить гостям больше 5 сортов чая на выбор. Когда все определились с сортом, чай каждого сорта заваривается в отдельном чайнике из расчета одна ложка заварки на каждую чашку плюс еще одна на чайник. Далее напиток настаивается около 3-5 минут, затем разливается через ситечко по чашкам. Когда вода в чайниках остывает, ее заменяют на новую. Но один чайник с охлажденной водой оставляют, чтобы была возможность разбавить горячий чай. Закуски предлагаются гостям сразу же, как они соберутся. Англичане традиционно пьют послеполуденный чай с тостами, сэндвичами, миндальным печеньем, бисквитами, сдобными булочками, пирожными, джемом. Не являются редкостью закуски из помидоров и яиц. Также на отдельной тарелочке подается лимон, причем его дольки не присыпаются сахаром. Все закуски делаются маленького размера, чтобы во время трапезы не прибегать к использованию столовых приборов.

Соблюдение этикета во время чаепития.

Важно не только правильно организовать мероприятие, но и правильно себя вести на нем, соблюдая основные правила этикета. Чашку принято держать тремя пальцами: большим, указательным и средним, а безымянный и мизинец прижимают к середине ладони. Если чай пьют, сидя за столом, отрывают от стола только чашку. Если чаепитие проходит, когда гости сидят в кресле или на диване, то чашку вместе с блюдцем держат на уровне груди. Если чай с лимоном, то сначала в чай кладут лимон, а потом сахар. Когда кладут лимон в чай, кружку держат левой рукой, а правой выдавливают сок лимона в напиток. Затем лимон вынимают на блюдце, а чашку снова держат правой рукой. Если

используется сахарный песок, то его кладут в чашку общей ложкой, не касаясь при этом чая. Если используется рафинад, его берут щипцами. Размешивают сахар своей чайной ложкой, которую затем вынимают и кладут на отдельный поднос. Если чай пьют с молоком, то сначала наливают молоко и только потом чай. [17] Раньше это использовалось, так как фарфоровая посуда не выдерживала кипятка и трескалась, а теперь это стало традицией. Считается, что напиток при этой последовательности приобретает особый вкус. Молоко не сочетают ни с лимоном, ни с бергамотом. Соблюдение всех этих мелочей позволит провести каждому английское чаепитие в классическом английском стиле.

1.5 Особенности традиций русского чаепития.

С тех пор, как чай прочно вошел в жизнь русского человека, чаепитие стало неотъемлемой, очень важной составляющей общественной жизни. Вот уже три столетия в России без чая не обходится ни одно семейное торжество, ни одна дружеская встреча. За чаем проходят душевные посиделки, обсуждаются важнейшие новости, люди обмениваются мнениями, спорят, веселятся, заключают деловые сделки и просто отдыхают.

В России чай пьют в среднем шесть-семь раз в день: за завтраком перед работой, за вторым завтраком, во время легких перекусов, чаем завершают обед, пьют на полдник со сладостями, а также наслаждаются вечерним чаем в семейном кругу. Не говоря уже о чаепитии как отдельной форме застолья.

Главное в русском чаепитии – это атмосфера душевности, веселья, покоя и радости, возможность испить чаю в приятной компании. За русским чайным столом не принято молчать. Молчание – это знак неуважения к хозяевам и гостям. Беседа, общение – очень важная часть чаепития. Несмотря на то, что исторически чай был дворянским напитком, в России прижилась так называемая традиция «пить чай по-купечески», что означает длительное, затяжное чаепитие, которое сопровождается поеданием всевозможных варений, печений, и прочих сладостей. «Самовар кипит – уходить не велит» [9] - в России не принято «перехватывать» чай на ходу, чаепитие должно быть неспешным, неторопливым, человек должен получать удовольствие как от питья и еды, так и от приятного общения.[8]

В связи с продолжительностью процесса чаепития предполагается, что гости не должны быть голодными. Поэтому чайный стол всегда был богат едой: несладкие пироги с капустой, грибами, кулебяки, блины, всевозможная сладкая выпечка: ватрушки, баранки,

сушки, пряники, не говоря уже о тортах, варенье, меде и конфетах. Такое гастрономическое богатство нередко превращает чаепитие в отдельный прием пищи. Богатый стол также является символом знаменитого русского гостеприимства, ведь даже в сказках говорится, что гостя первым делом нужно «накормить-напоить».[4]

Итак, прежде всего чайный стол покрывается скатертью: нарядной праздничной – для особых случаев, и более простой – для каждодневных чаепитий. Первейшим и неизменным атрибутом русского чайного стола является конечно же самовар. Самовар в России – больше, чем предмет кухонной утвари. Самовар – это символ уюта, домашнего тепла, он - живое существо, настоящий хозяин дома. Без самовара просто невозможно представить традиционное русское чаепитие.[7] Кроме самовара на стол ставится чайник для заварки. Находятся они ближе к месту хозяйки, ведь именно она должна разливать чай и угощать гостей. Для сохранения тепла заварочный чайник обычно накрывают специальными «грелками» из плотного материала.

Кроме самовара и заварочного чайника на стол выставляется фарфоровый или фаянсовый сервиз: чашки и блюдца, сахарница. Чайная пара – чашка и блюдце – а также тарелочка для пирога ставятся напротив каждого места за столом. Существует и другой способ пить чай, который иностранцы считают истинно «русским» - из стаканов в подстаканниках. Дорогие подстаканники обычно изготавливались из серебра, обычные же, как правило, из сплава меди и никеля. Сейчас чай из подстаканников можно отведать во время путешествия в поездах, ибо это самый удобный «походный» вариант.

Далее на стол ставится угощение: розетки с вареньем, тарелочки с нарезанным тонкими ломтиками лимоном (кстати, в Европе русским чаем называют именно чай с лимоном!), вазочки с конфетами, пряниками, сушками и другими мелкими кондитерскими изделиями. На середину стола выставляется свежеспеченный пирог или торт. Нарезает его хозяйка, как правило, уже на столе, когда все гости в сборе.

Стоит упомянуть и о том, каким образом в чай добавляют сахар. Итак, на стол ставится сахарница с ложечкой. Каждый гость насыпает себе в чашку сахар этой ложечкой, но не опускает ее в чашку. Для размешивания сахара у каждого гостя есть своя индивидуальная ложка, которая находится рядом с чайной парой.

А как же знаменитое питье чая из блюдец? Действительно, во многих семьях купцов и мещан было принято пить чай подобным образом. Однако чаще всего это было возможно только в узком семейном кругу, потому как такой способ чаепития считался неприличным и вульгарным. [18]

1.6 Сходство и различие традиций чаепития в Англии и России.

Изучив обширный материал из разных источников информации по теме работы, я описала и сравнила особенности традиций чаепития в Англии и России. Проанализировав изученный материал, можно сделать следующие выводы о сходстве и различии чайных традиций:

Сходство:

- Выпечка: печенье, пирожки и пирожное.
- Сладости: конфеты, сахар.
- Для лучшего заваривания чая и медленного остывания в Англии используется чехольчик-tea-cosy, родственник русской «чайной бабы» -«грелки» из плотного материала.

Различия:

- Англичане и русские по-разному понимают значение чаепития. Так, в России чаепитие – это прежде всего форма общения людей, чайный стол объединяет всех присутствующих. Во время чаепития в России не принято молчать, люди должны общаться, обмениваться мнениями, делиться новостями, отдыхать и радоваться. Важна атмосфера душевности и непринужденности. В Англии же прежде всего важен стиль: то, как накрыт стол, как подан чай, как разговаривают люди, важна и обстановка дома в целом. Главное в английском чаепитии – это произвести хорошее впечатление, показать, что дом уважаемый и приличный.
- По-разному проходит в России и Англии само чаепитие. Так, различается сервировка чайного стола. Например, неизменным атрибутом русского чаепития в отличие от английского всегда был самовар. Без него сложно представить себе настоящее чаепитие по-русски. Различна и традиционная форма чайного сервиза: в Англии предпочитают вытянутые формы, а в России больше любят пить чай из «пузатых» чашек. В России часто пьют чай из стакана в подстаканнике, тогда как в Англии такой предмет чайного стола отсутствует.
- Существуют различия в сортах чая, подаваемых к русскому и английскому чайному столу. В России традиционно пьют черный чай, а в Англии, согласно чайному этикету, непременно нужно предложить гостю несколько сортов чая на выбор.
- Обязательное правило для англичан - для каждого времени существует свой сорт чая:
 - English Breakfast и Irish Breakfast на завтрак;
 - English Tea №1 из верхних листочков днём;
 - English Afternoon (Английский полдник – файф-о-клок);

- EarlGrey или Darjeeling («Дарджилинг») для вечернего стола; [16]
- Традиционный чай также различен. В Англии принято пить так называемый «белый» чай, т. е. чай с молоком (причем сначала в чашку нужно налить молоко и только потом – чай), в России же молоко не добавляют, предпочитая класть в чай ломтик лимона.
- Имеет свои неповторимые особенности и угощение, подаваемое к чаю в Англии и России. В целом, английский чайный стол весьма сдержан на угощение по сравнению с русским чайным столом, который, как правило, «ломится» от всевозможных угощений, что говорит о широкой русской душе.
- Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка, когда заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из другого чайника. В Англии такой способ заваривания чая отсутствует.

Таким образом, несмотря на то, что чаепитие – это питье чая, традиции чаепития в Англии и России имеют свою историю и свои неповторимые особенности.

2. Практическая часть.

2.1 Опрос.

В рамках исследовательской работы я провела социологический опрос, целью которого было выявить отношение опрашиваемых к этому напитку, узнать о семейных традициях чаепития и выявить уровень осведомленности об особенностях традиций английского и русского чаепития. Было опрошено 34 человека, это учащиеся и учителя нашей школы.

2.2 Выводы исследования.

Проанализировав итоги анкетирования, я могу сказать, что большинство опрошенных людей являются любителями чая, часто его пьют и с удовольствием. Также я отметила, что многие пьют чай с какими-либо сладостями. Наиболее часто употребляемые: конфеты, шоколад, сгущенка. Очень мало тех, кто пьет чай с молоком. Самый популярный сорт чая – черный. А самые популярные марки – «Гринфилд», «Принцесса Нури», «Тесс». Я выяснила, что многие не уверены в том, откуда же родом чай. Анализируя результаты анкетирования, я обратила внимание на то, что многие знают, что традиции чаепития в Англии отличаются от традиций чаепития в России. Но они не знают, чем именно две эти страны отличаются. Это ещё раз подтверждает актуальность выбранной темы.

Заключение

Чай – постоянный гость на нашем столе, мы пьем его дома, в кафе, по праздникам и в будни. Богатый разными оттенками аромата, вкуса и цвета, чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру. Действительно, традиции чаепития в Англии и России имеют много различий: от смысла, который традиционно вкладывается народами в процесс чаепития до сервировки стола и традиционного угощения.

Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла и незыблемости традиций. Меняется все вокруг — сам человек, среда общения, стилизация форм и самой среды, только чаепитие всегда сопровождало и по-прежнему будет сопровождать жизнь человека.

Библиографический список.

1. Власова, И. В. Русские: история и этнография/В. А. Тишков. – М.:Олимп, 2008, 315с.
2. Книга о чае. Сер. «Азбука быта»/под ред. Е. А. Иванова. – Смоленск: Русич, 2004, 226 с.
3. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне. – М.:Экономика, 1999, 394 с.
4. Кулинарные традиции мира./под ред. М. Аксенова, Е. Ананьева. –М.:Аванта+, 2008,432 с.
5. Оруэлл, Дж. «1994» и эссе разных лет. – М.:Прогресс, 1999, 209 с.
6. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь. – М.:Центрполиграф, 2004, 485 с.
7. Похлебкин, В. В. Чай. – М.:Центрполиграф, 2002, 194 с.
8. Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. – Иркутск: Восточносибирское изд., 2002, 487 с.
9. Словарь русских пословиц и поговорок/сост. В. П. Жуков.- 4-е изд. – М.: Русский язык, 2010, 411 с.
10. Все о чае [Электронный ресурс. Адрес: www.tea.ru]
11. Хилтоп[Электронный ресурс. Адрес: www.hilltop.ru]
12. Английская литература – Londonmania.ru [Электронный ресурс: [www .tea4you . ru](http://www.tea4you.ru)]
13. Британцы и еда. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32 с.
14. Колодяжная Л.Н. Познакомьтесь: Великобритания. – Изд. 2-е, испр. – М.: Рольф, 2001.- 160 с.
15. Все о чае [Электронный ресурс www . tea . ru]
16. Чай. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32с.
17. Чай по-английски. Избранное. [Электронный ресурс www.ivshein.ru]
18. Чай. [Электронный ресурс [wwwwikipedia .org .\]](http://www.wikipedia.org)
19. <https://news.mail.ru/society/39873724/?frommail=10>

Приложение 1.

Анкета

1. Любите ли вы чай?

- а) да
- б) не очень
- в) нет

2. С чем вы любите пить чай?

3. Сколько раз в день вы пьете чай?

- а) один раз
- б) два, три раза
- в) больше трех

4. Какой чай вы предпочитаете?

- а) черный
- б) зеленый
- в) красный
- г) другой вид (назвать)

5. Какую марку чая вы предпочитаете?

нет предпочтений
«Гринфилд», «Принцесса Нури», «Липтон», «Тесс», другой (назвать)

6. В вашей семье заваривают чай или вы предпочитаете пить пакетированный чай?

7. Покупаете ли вы один вид чая для всей семьи или разные виды для каждого члена семьи?

8. Назовите родину чая.

9. Считаете ли вы чай традиционным и самым популярным напитком россиян?

10. Отличается ли русская чайная церемония от английской? Если да, то чем?

Приложение 2.

Рекомендации Роспотребнадзора по выбору чая от 15.12.2019 в честь Международного дня чая.

При выборе чая важно обращать внимание на целостность упаковки и маркировку. На ней должно быть указано наименование продукта, состав, адрес изготовителя, срок годности, условия хранения и способ приготовления.

Что касается внешнего вида чайных листьев, то об их качестве говорит одинаковость оттенка, размера, плотности и скрученности. Чайной крошки, стеблей и поломанных листьев быть не должно.

Качественный чай после заварки прозрачный. У него яркий темный цвет, нежный аромат и терпкий вкус. В низкокачественном чае чувствуются запахи гари, плесени и сырости.

Чтобы напиток был вкусным, чай следует хранить в темном, сухом, прохладном месте. [19]