ГБОУ СКОШИ V ВИДА № 28

Чай и чайные традиции Англии

Гаянова Флора Равильевна

Москва 2013 г

Оглавление.

1.Введение

2.Основная часть.

а) Основные сведения о чае.

б) От растения до напитка

в) История появления чая в Англии

г) Церемонимся по- английски.

д) Чаепитие в английской литературе.

е ) Лондонское чаепитие

ж) Рецепты английского чая.

з) Настоящий английский чай.

и ) Опрос.

3.Заключение

4.Список использованной литературы.

**1.Актуальность темы.**

Моя статья называется «Чайные традиции Англии ».Почему же я выбрала эту тему.? Я очень люблю этот напиток .Очень увлекательно собраться всей семьей и побеседовать на разные темы. И здесь уместно вспомнить слова писателя-декабриста Н.А. Бестужева, который в рассказе «Шлиссельбургская станция» пишет: «Выдумка чая прекрасная вещь, во всяком случае; в семействе чай сближает родных и дает отдых от домашних забот; в тех обществах, где этикет еще не изгнал из гостиных самовары и не похитили у хозяйки право разливать чай, гости садятся теснее около чайного столика; нечто общее направляет умы к общей беседе…Старики оставляют подозрительный вид и делаются доверчивее к молодым; молодые становятся внимательнее к старикам».

Чай в нашей стране очень популярен .У нас «чайная страна» и пьют его много, но культура чаепития потерялась. Сейчас интерес к чаепитию возрождается. В настоящее время чай - наиболее распространенный напиток в мире, его употребляют 2/3 населения земного шара значительно чаще, чем кофе. Более 3500 тыс. т чая производится ежегодно[[1]](#footnote-1) (данные Food and Agricultural Organization, 2006).

Так почему же я выбрала Англию..? Чай пьют и во всем мире. И если иногда делят страны на «чайные» и «кофейные», то это весьма условно. Сегодня Англия, как известно - страна, жители которой потребляют наибольшее количество чая в мире, и по праву считаются лучшими знатоками и ценителями этого напитка в Европе. Как в традиционно чайных странах (Англия) есть любители кофе, так и в странах, предпочитающих кофе (США, Болгария, Польша), есть любители чая. Интересны данные по потреблению чая на душу населения в год в различных странах (кг): Англия - 2, 2; Россия - 1, 3; Индия - 0, 7; Китай - 0, 5 и Кения - 0, 4.[[2]](#footnote-2)

В своей курсовой работе я расскажу не только об истории чая в Англии, церемониях чаепития, об упоминании чая в английской литературе, о способах заварки чая, но и предложу несколько рецептов чая и проведу социологические исследования.

**2.Основная часть**

**а) Основные сведения о чае.**

Чай, как часть растительного мира планеты, был известен людям давно. Долгое время полагали, что возник этот вид в Китае, но в середине 19 века чайные заросли были обнаружены в Гималаях, в горах Индии и в Тибете. Так что до сих пор не разрешена дилемма – какое государство можно считать родиной чая.

Изначально тонизирующий напиток из листьев чайных деревьев применяли лишь при отправлении затяжных религиозных обрядов. Но затем, распробовав оригинальный вкус и отметив его положительное влияние на самочувствие, чай стали употреблять повсеместно.

Широкому распространению этого растения способствовала его неприхотливость. Чайные плантации можно устраивать на бедных горных землях с большим количеством камней. Чайный куст одинаково хорошо переносит зной и холод. Его не уничтожают паразиты, он не поддается болезням, присущим многим другим тропическим растениям и может давать чайный материал на протяжении целого столетия!

Прежде всего, чайный напиток получил распространение на Востоке. Он охватил Китай в начале нашей эры, затем, примерно через 5 веков, покорил Японию и Корею. В Европе бодрящий настой стал известен в 16 веке, после того как португальские мореплаватели достигли берегов Китая и преподнесли чайную заварку в качестве драгоценного дара своему королю.

С тех пор чай покорил множество сердец! Он популярен как ни один другой напиток. Если Вы еще не стали его верным поклонником, этот миг рано или поздно придет!

Основные виды чая:

- черный (полностью ферментированный);

- оолонг (частично ферментированный);

- зеленый (неферментированный).

В последние годы появились новые виды чая: белый; пу эр.

В зависимости от технологии производства чай подразделяется на шесть типов: черный, зеленый, желтый, белый, оолонг, темный (включает пу эр и прессованный кирпичный).

Чай оолонг сочетает свежесть зеленого чая и приятные вкусовые качества черного чая. Листочки чая оолонг краснокоричневые с краев и зеленые внутри. Чай оолонг производится только в Китае и Тайване.

Чай GABA (Gabaron) - широко известный чай в Японии, с высоким содержанием гамма-аминомасляной кислоты. Удалось создать чай с содержанием аминомасляной кислоты 150 мг на 100 г сухого чая. Чай GABA впервые создан в 1987 г. Принято считать, что этот чай снижает давление, снимает депрессию, помогает при алкоголизме, улучшает состояние диабетиков, снимает бессонницу, регулирует рост гормонов.

В мире выходят специализированные научные журналы о чае: Tea, Tea Res., Study of Tea.

Общее производство и продажу чая оценивают в 20 млрд. долларов. Цена некоторых элитных сортов чая более 1000 долларов за 100 г.

В мире имеется более 3000 коммерческих сортов чая, хотя чайного растения Camellia sinensis всего два вида.

Наилучшие условия для выращивания чая - влажный и жаркий климат, условия вечной весны. В таких условиях чайное растение быстро растет, постоянно дает новые побеги. На качество чая влияют многие природные факторы: влажность, температура, высота, время сбора, тип почвы, близость гор или моря[[3]](#footnote-3). Естественно, качество чая зависит также от технологии переработки, хранения, упаковки и пр. Каждая хозяйка почти ежедневно подает к столу чай. Но хорош ли он? Доставляет ли удовольствие? Или его пьют только для утолении жажды? Приготовить хороший, ароматный чайный напиток не так сложно, но нужны определенные навыки. Появление чая как напитка овеяно удивительными поэтическими легендами. О происхождении чайного куста, его истории и акклиматизации в разных странах до сих пор ведутся страстные дискуссии.

**б) От растения до напитка**

Прежде чем ароматная заварка в сочетании с кипятком превращается в уникальный, удивительный напиток чай, чайный лист проходит длинный и сложный путь, вбирая в себя вдохновенный труд людей, растящих, собирающих, обрабатывающих чай и составляющих оригинальные смеси различных его видов.

Один только процесс переработки россыпного чая состоит из шести сложных технологических операций, а сбор чайного листа - один из наиболее трудоемких процессов во всей пищевой отрасли мировой экономики.

На пути от плантации к пачке чайный лист проходит через такие процедуры как сбор, подсушивание, скручивание, ферментация, обжиг, сортировка.

Сбор листьев

Трудоемкость сбора чайного листа обусловлена высокогорным расположением плантаций, делающим затруднительным использование машин. Это в свою очередь допускает исключительно ручной, избирательный и осторожный, сбор, невозможный с использованием комбайнов. Механический сбор чая применяется в основном на плато в Восточной Африке, а также в Грузии. Машинная технология позволяет увеличить объем собранного листа и снизить стоимость работ по сбору, однако качество чая, полученного таким способом, существенно уступает качеству чая, собранного вручную.

Компания Ahmad Tea London использует в своем производстве только высококачественные чаи ручного сбора, при котором аккуратно срываются лишь два верхних листика и почка – самые сочные и питательные на кусте.

Высокие стандарты качества английской компании Ahmad Tea London допускают использование только лучшего, действительно отборного сырья, даже не смотря на увеличение его стоимости, ведь для того, чтобы получить 1 фунт (примерно 450 г) готового черного чая, сборщице (а это как правило женщины) необходимо сделать несколько десятков тысяч (!) срывающих движений рукой. При этом среднее соотношение собранного и готового чая примерно 4 к 1 (т.е. из 4 кг свежих листьев получается около 1 кг готового черного чая).

Дневная норма сборщиц чая составляет в среднем 30-35 кг. Чтобы во всей полноте оценить трудоемкость процесса ручного сбора чая достаточно положить столько килограммов в рюкзак (чайные листья собирают в корзины за спиной) и погулять по крутым горным склонам, передвигаясь осторожно и плавно, т.к. от чрезмерной тряски чайный лист ломается и теряет свое качество.

Как правило, в процессе уборки один гектар чайной плантации обслуживает 4-6 сборщиц, но чай (особенно сортовой) растет на разрозненных мини-плантациях, площадью до 0,5 гектара. Так что по горам приходится пройтись еще и от одной плантации к другой! Добавив к этому палящее солнце, жару, насекомых и чрезмерную влажность можно получить примерную цену качественного чая. Но чай, собранный на лучших плантациях того стоит. Почитатели чая Ахмад Ти могут оценить его каждый раз, собираясь на чаепитие!

Завяливание

Переработка собранного чайного листа начинается с подсушивания и завяливания. Основная цель этого этапа - обезвоживание чайного листа. В процессе завяливания лист теряет до 55 процентов влаги.

Завяливают чайные листья обычно в тени, в хорошо проветриваемом помещении (или под навесами), но некоторые сорта провяливают и на солнце. Завяливание чая может быть естественым, и тогда оно длится от 10 до 24 часов, либо искусственным, и тогда в специальных сушилках время завяливания сокращается в 3-5 раз по сравнению с естественным. Время завяливания во многом зависит от сорта, который необходимо получить, а если используется естественный способ, еще и от окружающих условий (влажность воздуха, температура, ветер).

Для завяливания чай обычно раскладывается тонким слоем (до 12 см) в корзинах, или на специальных поддонах, которые могут быть многоэтажными. В современных технологиях завяливания, для раскладки чая используются синтетические сетки, которые приводятся в движение (чай перетряхивается для более равномерного подвяливания), кроме того, используется искусственное нагнетание воздуха нужной температуры и влажности.

Помимо обезвоживания, на этапе завяливания спадает клеточный тургор (давление), листья становятся более эластичными и менее ломкими, а их сок - более вязким и густым. Все эти процессы гарантируют в дальнейшем качественое скручивание и ферментацию.

Качество завяливания обычно определяется по степени потери массы исходного сырья, но нормативы, зависящие от вида чая, в различных регионах разные. Например, в северной Индии хорошей потерей веса при завяливании считается 40 процентов, а в южной Индии и на Цейлоне – 50 процентов.

Скручивание

Скручиванию подвергают подсушенный чай. На этой стадии разрушаются прожилки в листьях, интенсивно выделяются соки растения и начинается процесс ферментации. При этом листья чая принимают тот окончательный вид и форму, которые можно увидеть в баночках и пачках чая Ахмад Ти, продаваемых в магазинах по всему миру. Существует два основных способа переработки листьев: «Ортодокс» и «С.Т.С.».

При использовании метода «Ортодокс» листья скручивают и сворачивают для того, чтобы разрушить прожилки. При этом высокое внимание уделяется соблюдению уровня давления. Слегка ослабленное давление не разрушит прожилки, а слишком сильное – разорвет и раздавит листья.

Метод «С.Т.С.» (cuts, tears, curls - дави, измельчай, скручивай) предполагает иной подход. В этом случае применяются два вращающихся ролика. Один из роликов вращается намного быстрее другого. В результате происходит измельчение, разрыв и скручивание листа в гранулу. Метод «С.Т.С.» используется исключительно для производства крепких чаев, имеющих терпкий вкус и темный, насыщенный цвет настоя.

После стадии скручивания зачастую возникает необходимость произвести «разрушение комков» - листья чая, скрученные в мелкие шарики, слипаются между собой, образуя большие комья. Для устранения этого явления чай охлаждают и проветривают, что делает последующую ферментацию более эффективной.

Ферментация чая

Процесс ферментации начинается по завершении стадии скручивания. Термин «ферментация» впервые стал использоваться в 1901-м году как название процесса окисления, начатого ферментами чая. На долю процесса ферментации выпадает основная часть химических преобразований, происходящих при изготовлении чая. Эти преобразования и определяют в конечном итоге вкус будущего напитка.

Для непосредственной ферментации чайные листья переносят в большие прохладные, влажные и затемненные помещения, где они раскладываются на ровной поверхности слоями толщиной примерно в четыре дюйма (10 см). Поверхность не должна реагировать с химическими элементами чая и обычно используются листы из алюминия или особым образом обработанное дерево.

Идеальным сочетанием условий для качественной ферментации является объединение максимально низкой температуры (около 15 градусов по Цельсию) ферментации с максимально высокой влажностью воздуха (около 90 процентов).

Ферментация может продолжаться от 45 минут до трех-пяти часов. Время процесса зависит от сочетания многих условий: исходной температуры чайного листа после скручивания, степени его влажности после завяливания, влажности воздуха, особенностей проветривания помещения для ферментации.

В процессе ферментации цвет листьев значительно темнеет (буреет), от брожения и завяливания выжатого чайного сока появляются характерные ароматы черного чая – в диапазоне от цветочного до фруктового, орехового и пряного. Процесс ферментации должен быть остановлен именно в тот момент, когда аромат чая достигает оптимальной кондиции.

Полностью весь процесс ферментации проводят только для черных чаев. Для зеленых и белых чаев он не проводится вовсе - сразу же после скручивания листья отправляются на обжиг или высокотемпературную сушку (ее используют при создании белого чая).

Особое внимание при ферментации уделяют оолонгам, или у-лунам, - чаям, имеющим частичную ферментацию. В заивсимости от того, насколько полной была проведенная ферментация, различают зеленые. желтые, оранжевые, бирюзовые и красные оолонги. Все эти чаи характеризуются особой мягкостью вкуса и богатством аромата, поскольку сочетают в себе лучшие характеристики как черных, так и зеленых чаев.

Обжиг

Высокотемпературная сушка (или обжиг) используется, чтобы остановить ферментацию. Это единственный способ не дать чаю заплесневеть и сгнить под воздействием собственного сока.

Процесс обжига весьма деликатен, поскольку недосушенный чай быстро портится в пачках, а пересушенный обугливается и приобретает неприятный жженый вкус. Идеальный результат сушки – сухое чайное сырье, в котором содержится не более 2-5 процентов воды.

Традиционно в древности чай обжигали на больших противнях, решетках или сковородах на открытом огне. С конца ХІХ-го века повсеместно используются закрытые духовки с воздухоподдувом. Стандартная температура обжига – около 90 градусов по Цельсию но в современном оборудовании температура обжига может достигать нескольких сотен градусов. В этом случае время обжига сокращается до 15-20 минут.

Важным условием правильного изготовления чая также является быстрое охлаждение чайного сырья, извлеченного из духовки (как и всякое органическое вещество, чай может начать тлеть и «догореть» даже после изъятия из духовки). Итак, листья сушатся в больших духовках в потоке горячего воздуха под большой температурой. Выделившийся при скручивании чайный сок и входящие в его состав ароматные эфирные масла прочно «прикипают» к поверхности листьев и довольно долго сохраняют свои свойства, экстрагируясь только под воздействием кипятка в момент заваривания.

Сортировка

На завершающем этапе обработки чая, после обжига и охлаждения, производится сортировка чайного листа по размеру, после чего формируются упаковки россыпного чая. Форму цельного листа сохраняет лишь около пяти процентов переработанного чая. Именно этот чай, при условии, что были собраны лишь верхние листки и почки растения, является наиболее дорогим и качественным и именно его наиболее часто используют в компании Ahmad Tea London для производства ароматных и вкусных чаев.[[4]](#footnote-4)

**в) История появления чая в Англии.**

Первое документальное свидетельство о чае было представлено в газетной рекламной статье Томаса Гарвея, опубликованной в 1658 году. Вот выдержка из статьи: «Этот чудесный напиток, одобренный всеми врачами, который китайцы называют «чаа», можно приобрести в центральном отделении бакалейного склада за валюту». В статье указываются основные достоинства чая:

♦ Чай дает вам силу и энергию.

♦ Помогает при головных болях, головокружениях и ощущениях тяжести в голове.

♦ Уменьшает раздражительность.

♦ Снимает усталость, апатию.

♦ Способствует улучшению настроения, снижению чувства жжения в области печени, улучшает перистальтику желудка, что способствует повышению аппетита и хорошей работе пищеварительного тракта, в особенности у тучных мужчин, которые едят много мяса.

♦ Чай делает сон спокойным, просветляет ум и укрепляет память.

♦ Нормализует сон, помогает преодолеть сонливость. Если пить неразбавленный напиток, можно всю ночь провести в кабинете за работой без вреда для организма. Чай мягко лечит воспаления полости рта и кишечника.

♦ Хорошо помогает при простудах, водянке и цинге. При правильном приеме способствует выведению из крови продуктов распада через пот и мочу.[[5]](#footnote-5)

Когда Гарвей начал продавать чай, цена была довольно высокой: 450 г сухого чая стоили шестнадцать шиллингов, что равно пяти континентальным долларам того времени. К концу 1700-х годов чай стал более популярным, и его цена снизилась до полутора шиллингов за 450 г.

Гарвей также одним из первых познакомил Англию с чаем с молоком. В частности, он писал: «Чай с молоком способствует укреплению организма». [[6]](#footnote-6) Первоначально англичане, в отличие от современной традиции, добавляли в чай шафран, имбирь, мускатный орех и соль. Говорят, что добавление молока пришло к нам из Монголии, где и поныне пьют чай с молоком. Подобную практику переняли китайцы, а затем и французы, которым чай поставляла Нидерландская Вест-индская торговая компания.

В 1702 году королева Анна сделала заявление о том, что на завтрак она предпочитает пить чай, а не эль. Анна заслуживает похвалы за то, что рекомендовала использовать серебряные заварочные чайники вместо китайских керамических чайников. Отныне отношение к чаю в Англии изменилось, что повлекло увеличение закупок чая, а также беспрецедентного запроса на серебро для изготовления чайной утвари.

Черный чай пришел на замену зеленому, поступавшему из Китая. Черный чай, подвергнутый окислению, может храниться гораздо дольше, чем зеленый чай, что было особенного актуально в то время, поскольку процесс транспортировки чая из Китая в Англию и Европу занимал от нескольких недель до нескольких месяцев.

С 1706 года Томас Твининг начал предлагать чай посетителям своей кофейни. В 1717 году он открыл в Лондоне чайный магазин под названием «Золотой лев». С того времени как мужчинам, так и женщинам было разрешено посещать подобные заведения.

К середине 1700-х годов чай стал настолько популярен в Англии, что годовой импорт черного чая достиг 4,5 миллиона тонн. Плата за такое количество чая легла тяжким бременем на поддержание валютных резервов страны. Выходом из создавшегося положения, по мнению правительства, был посев опиума в Индии, которая в то время являлась колонией Англии. В начале ХГХ века британские торговцы начали контрабандные поставки опиума в Китай, желая таким образом компенсировать закупку чая для экспорта в Британию. В 1839 году китайская сторона уничтожила крупную партию контрабандного опиума, конфискованного у британских торговцев. Британия в ответ на эту акцию направила к китайским берегам военный флот для атаки прибрежных городов Китая. Китай держал оборону, но был вынужден подписать ряд соглашений, по которым он открывал британцам множество портов для торговли. В 1856 году разразилась вторая «опиумная война». Китаю снова пришлось держать оборону, а также подписаться под рядом соглашений, по которым партнерами английской стороны становились Франция, Россия и Соединенные Штаты Америки, что означало открытие еще большего количества торговых портов страны.

В 1840 году герцогиня Брэдфордская положила начало новой традиции послеобеденного чаепития. В те времена завтрак англичан не был обильным. Следующий прием пищи был около восьми или девяти часов вечера. В результате к полудню многие чувствовали себя голодными. Герцогиня заметила, что к полудню у нее появляется некоторая слабость: ей приходилось просить слуг, чтобы они тайком приносили в ее будуар бутерброды, масло, бисквит или тарталетки. Она боялась, что, если это будет обнаружено, над ней начнут подсмеиваться. Но, как выяснилось, все вокруг также испытывали голод. Идея герцогини была охотно принята массами. Как раз в это время граф Сэндвич предложил класть начинку между двумя кусочками хлеба…

. Сегодня Англия, как известно - страна, жители которой потребляют наибольшее количество чая в мире, и по праву считаются лучшими знатоками и ценителями этого напитка в Европе.

А как начиналась история чая в этой стране?

Во многом этому способствовала Голландия. Так, например, одно из первых в английской культуре упоминание о чае - не что иное, как книга голландского путешественника Ван Лиин-Шутена, побывавшего в Китае и рассказавшего о чае и о принятых там способах его заваривания. Это произошло в 1597 году. А всего лишь через полвека торговый кофейный дом Гарвея в Лондоне начал постоянную торговлю чаем. В этом же самом году английская Ост-Инская компания открыла особый аукцион (который, кстати, и до сих пор проводится в Лондоне). К этому времени Англия уже имеет собственных поставщиков чая. Но голландцы не хотели упускать возможность из своих рук, так как они первые начали завозить чай в Англию. Началась борьба за право лидерства с первых же дней образования аукциона. Голландцам все же не удалось сохранить монополию на чай, и схватка на аукционе закончилась победой англичан, которые добились ее во многом благодаря извечному двигателю торговли – рекламе, причем она осуществлялась всеми возможными способами: чай объявляли, чуть ли не панацеей от всех бед. От каких только болезней оказывается, он не был способен избавить! Среди них, помимо обычных сонливости и головокружения, эпилепсии, значились также летаргия. Считали ли так англичане на самом деле, или же это был привычный для нашего времени рекламный трюк – неизвестно, но так или иначе люди верили и чай покупали у них с большим энтузиазмом, чем у голландцев. Результат, вероятно, превзошел все ожидания, английских торговцев чаем, потому что к рекламе теперь прибегали все чаще и чаще. Рекламные объявления того времени были примерно следующего содержания: Это превосходный и рекомендуемый врачами китайский напиток, подаваемый китайцами Tcha, другими нациями. Тау, а также известный как Теа. Приобретайте его в кофейной лавке «Голова Султана!». В дальнейшем популярность чая среди жителей Великой Британии возросла еще больше, благодаря признанию напитка августейшими особами. В 1662 году английский король Чарльз II женился на португальской принцессе Катарине Браганзской, а, как известно, португальцы к этому времени пили чай уже довольно давно. Катарина привела мужу пристрастие к китайскому напитку, и в последствии оба они прославились как большие любители чая и покровители чайной торговли. Всем другим сортам чая король и его супруга предпочитали черный Оранж Пеко, и существует мнение, что именно благодаря этому европейцы привыкли пить черный чай, а не какой либо другой.

Кстати, интересный факт, употребление чая принесло пользу английским аристократам не только в смысле его прекрасного вкуса и лечебных свойств. Дело в том, что увлечение новым напитком настолько захватило пресыщенных лордов, что они предпочли его алкоголю, употребление которого заметно снизилось.

Тем временем Англия все прочнее завоевывала свое положение в чайной торговле. В 1669 году английская Ост-Индская компания, окончательно потеснив голландскую, добивается самостоятельного вывоза товара из Китайского порта Гуанчтоу. Завозится большое количество чая и все распродается.

На этот момент чай не относится к сильно дорогостоящих продуктов; его мог себе позволить практически каждый англичанин. Но в скором времени с возрастанием ввозимых пошлин цена на чай увеличилась в 5 раз. Теперь напиток становится доступным лишь обеспеченным людям. Подобная ситуация выгодна контрабандистам, в XVII веке в Англии расцвела нелегальная торговля чаем. Данные историков свидетельствуют, о том, что в этот период англичане потребляли в 2 раза больше контрабандного чая, чем ввозимого законным путем. Потребление чая на человека в 1693 году достигло 2,5 кг (в том время как сейчас в России приходится по приблизительным подсчетам 1,5 кг на душу населения ежегодно) Но сто лет спустя подобному положению вещей был положен конец. Пошлину на чай снизили в 10 раз. Контрабандная торговля утратила свой смысл и исчезла[[7]](#footnote-7)

**г) Церемонимся по- английски.**

Английская чайная традиция, так же как и японская и китайская, и любая другая, уходит своими корнями в толщу национальной культуры и тепло связана с природой английского национального характера. А черты этого характера довольно известны . Поэтому любой уважающий себя (и нас, конечно) англичанин никогда не станет навязывать вам какой-либо один сорт чая, пусть даже самый превосходный, а предложат на выбор несколько различных сортов, да еще подробно расскажет об особенностях каждого из них.

Англичане пьют чай не менее: 6 раз в день: на работе, дома, в гостях, и в зависимости от тысячи причин (прежде всего от времени суток), сорт напитка всякий раз будет разный.

Первое чаепитие происходит в 6-7 час. утра, еще в постели. На наш взгляд это просто каприз – по типу кофе в постель, но обычай пить чай в постели, оказывается, не просто каприз, а практическая необходимость, вызванная погодными условиями этой туманной страны.

Чашечка крепкого черного чая, как ничто другое согревает тело и душу и дает заряд бодрости на весь день. А второе чаепитие происходит некоторое время спустя, за завтраком, когда чай подается к традиционной овсянке и яичнице с беконом, и в том, и в другом случае употребляется купажная смесь «Английский завтрак». Такой чай продается и на наших российских прилавках магазинов. Пить такой чай, слишком крепкий и насыщенный кофеином, лучше всего с молоком. Третья чашка выпивается за ланчем; этот чай как правило, то же очень крепкий, но по сравнению с «Английским завтраком», более мягкий, в это время дня можно пить чай любого сорта, ни каких ограничений здесь этикет не предусматривает.

Традиция пить чай в 17 часов не утрачена и сейчас, хотя она была придумана еще в XIX век. В это время пьют чай, так называемый «Английский полдник» его пьют с легкими закусками. Обед у Европейцев в отличии от нас около 7-8 часов вечера, когда россияне уже отужинали. В это время англичане пьют ароматный восхитительный чай «Эрл Грей» с маслом бергамота. А последнее чаепитие совершается на ночь, непосредственно перед сном. Английский этикет предписывает заваривать чай не в чашках, а в заварных чайниках: только такой способ позволяет реализовать все возможности напитка. Процесс чаепития, тоже организован по всем правилам. Пока заваривается чай, гостям предлагается молоко, сахар, лимон, закуски (куски рафинада подают в вазе, а лимон – дольками на блюдечке), и ставят на стол перед каждым гостем индивидуальный чайник с кипятком, чтобы все могли по своему личному вкусу разбавить напиток (или не разбавлять вовсе). Англичане пьют чай с молоком, с сахаром и лимоном (разумеется, не все сразу вместе). Принято наливать чай в молоко, а не наоборот, как это привыкли делать мы с вами. А возник этот способ из чисто практических соображений (раньше чай пили из тонких фарфоровых чашек, которые могли потрескаться из-за высокой температуры), но потом стало понятно, при таком способе вкус и аромат чая сохраняется лучше. Кроме заваривания чая англичане большое внимание уделяют сервировке стола, проведению во время чаепития и другим всевозможным тонкостям этикета, причиной все в тех же особенностях национального характера.[[8]](#footnote-8)

**д) Чаепитие в английской литературе.**

Ритуал «чая после полудня» (Afternoon Tea) живо представлен в произведениях Уильяма Теккерея, Оскара Уайльда, Чарлза Диккенса, Бернарда Шоу. [[9]](#footnote-9)

Многим знакомо, как Льюис Кэрролл в книге «Приключения Алисы в Стране чудес» дал описание такого ритуала, полного чисто английского юмора, назвав его «безумным чаепитием».

Быт мисс Марпл в детективах Агаты Кристи скромен, жизнь размеренна, традиционное английское чаепитие – не только не позволяющий отступлений ритуал, но и возможность собраться с мыслями, с тем чтобы собрать воедино все кусочки детективной мозаики.

А Джером Клапка в своей книге « Трое в одной лодке, не считая собаки» делает такой вывод о чае: «Желудок определяет наши ощущения, наши настроения, наши страсти… После чашки чая (две ложки чая на чашку, настаивать не больше трех минут) он приказывает мозгу: "А ну-ка воспрянь и покажи, на что ты способен. Будь красноречив, и глубок, и тонок; загляни проникновенным взором в тайны природы; простри белоснежные крыла трепещущей мысли и воспари, богоравный дух, над суетным миром, направляя свой путь сквозь сияющие россыпи звезд к вратам вечности".[[10]](#footnote-10)

**е) Лондонское чаепитие**

Путешествуя по Лондону нельзя не соблюсти главную английскую традицию Выпить чай по-английски. В британской столице таких мест великое множество. Ниже представлены одни из лучших таких заведений:

1) Pavilion Tea House, который расположен в садах парка Гринвич, и с которого открывается великолепная панорама города. Чай и кофе делают качественно и недорого.

2) Claridge?s Hotel (Brook Street, Mayfair). Великолепная возможность отведать один из 30 сортов чая, а также британские сэндвичи и сладости. Это дорого, но один раз можно. Но перед походом в это заведение, столик нужно зарезервировать

.3) Sothebys. Известный дом аукционов на улице New Bond Street без проблем принимает любого посетителя в свой чайный салон. Забудьте о своём мобильном, пока наслаждаетесь чаепитием.

4) Palm Court Отеля Ритц: классический чайный салон. Огромное разнообразие чая, не только обычных, но и довольно экзотичных сортов. Кроме того, у вас есть возможность попробовать пасту, сэндвичи, пирожные и мармелад. Необходимо заранее забронировать столик и надеть галстук (оставьте джинсы и кроссовки в отеле).[[11]](#footnote-11)

**ж) Рецепты английского чая.**

Английский грог

Трудно найти другой напиток, основанный на чае, который был бы настолько знаменит, как английский грог. Многим знакомы слова популярной Шотландской застольной песни на слова Роберта Бернса "... О Бетси, налейте в дорогу нам грогу стакан!"

Придумал грог на королевском флоте Великобритании в 1770 году Командующий флотом адмирал Вернер распорядился ради экономии выдавать морякам вместо чистого рома разбавленный. Адмирал имел прозвище "Старый грог" ввиду привычки прогуливаться по палубе в любую погоду в накидке из материала "грог-крем", и моряки выразили свое недовольство, присвоив название "грог" этому нелюбимому напитку. Новый напиток однако усовершенствовался: вмсето воды в грог стали добавлять крепкий настой чая с сахаром и разливать горячим, что быстро изменило отношение к нему.

Соединение в едином горячем напитке алкоголя, чая и сахарного сиропа создало такой "букет энергии", что грог оценили сполна. Он оказался незаменимым в случаях переохлаждения, полного истощения сил, и его стали применять как спасительное средство.

Готовят грог на основе обычного черного чая трех-пятикратной крепости. Для этого требуется заварить 50-граммовую пачку чая в 1 литре воды. Наготове нужно иметь 1 литр крепкого спиртного и 200-250 грамм сахара.

- Вскипятить отдельно 1-2 стакана воды и влить в неестолько же спиртного (рома, коньяка, джина или водки), засыпать вслед весь сахар. Проварить эту смесь 5 минут до состояния сиропа.

- В полученный горячий сироп влить, быстро помешивая, настоявшийся готовый чай, добавив двойную-тройную порцию подогретого спиртного (рома, коньяка, джина или водки).

- Получается напиток, в котором на 1200-1400 мл воды приходится 750-1000 мл спиртного. Этот горячий напиток пьют, не остужая, причем маленькими глотками, и пьют не для увеселения, а как лекарство, которое кстати именно в стужу или ненастье.

В наше время грог готовят часто на основе коньяка, рома или водки с добавлением сока лимона или апельсина либо корицы и перца, даже подслащивают медом.

Английский "Яичный чай" (кастерд)

Необходимо прогреть большой фарфоровый чайник объемом около литра, засыпать в него 5-6 ложек обычного черного чая и залить в чайник сначала 100-150 мл кипящей воды, а вслед 500 мл кипящих сливок. Дать настояться 10-15 минут.

- Растереть тем временем яичные желтки с сахаром, взбить их и, смешав быстро с полстаканом взятого из чайника чая, влить всю эту смесь в чайник, постоянно размешиваяя ее ложкой в течение 2-3 минут, следя за тем, чтобы желткт не свернулись.

"Яичный чай" готов. Утром этот чай с ломтиком хлеба с маслом может дать хороший заряд бодрости.

Чай по-английски с приправами

1 стакан заваренного чая, 4 кусочка корицы, 1 чайная ложка гвоздики, 3 чайные ложки лимонной корки

В стакане заваренного обычным способом чая несколько минут настоять корицу, гвоздику и тертую лимонную корку[[12]](#footnote-12)

**з) Настоящий английский чай**

Обычно эрудированные граждане когда слышат такое, заявляют, что в Англии чай не выращивают. ...Чай в Англии не выращивают . Чайные кусты растут на территории Англии достаточно давно — но исключительно в декоративных или научных целях, использовать их по традиционному назначению на большей части территории острова не позволяет климат. Но в собственности английских чайных компаний есть чайные плантации на Цейлоне и в Индии. Слава английского чая основана на высоком качестве его обработки, контроля и расфасовки.

Но…теперь выращивают.

В Англии успешно интродуцирован чайный куст. В юго-западной части страны, в графстве Корнуолл в прошлом году собрали 10 тонн чайного листа и травяных сборов.

Первое предприятие по выращиванию чайного куста в Англии основала семья Эвелин и Кэтрин Боскавен, недалеко от замка Треготнан и первый сбор начался в 2005 году.

За аристократическим семейством Боскавен стоит и историческая правда: глава семьи является потомком премьер-министра Великобритании Чарльза Грея, в честь которого в XIX веке был назван знаменитый сорт чёрного чая «Эрл Грей».

Продажа чая и травяного сбора прогнозируется на 2013 год в 3,4 млн. долларов. В 2013 году небольшая часть их чая была отправлена на экспорт даже в Китай (там чиновники и нувориши, как и в других слаборазвитых странах, пределом мечтаний считают прикоснуться к чему-нибудь «настоящему английскому»).[[13]](#footnote-13)

**и ) Опрос.**

Мне очень интересно было узнать - какой чай предпочитают москвичи и знают ли они об английском чае.? Чтобы ответить на этот вопрос я опросила несколько человек из своего ближайшего окружения.

Они ответили на вопросы, приведенные ниже.

1. Любите ли Вы пить чай?

а) да

б) нет( если нет- что предпочитаете пить?)

2. Ваш возраст?

а) 10-18 лет

б) 18-35 лет

в) 35-50 лет

г) 50-70 лет

3.Знаете ли вы о сортах английского чая?

1.Да

2.Нет

4. Какому виду чая Вы отдаете предпочтение?

а) крупнолистовой

б) гранулированный

в) пакетированный

г) зеленый

5. Почему Вы предпочитаете именно этот вид чая?

( нужное подчеркнуть):

удобен в употреблении, доступная цена, полезен

для здоровья или другое.

В результате своей работы я сделала следующие выводы.

В нашем городе предпочтение отдают более качественным крупнолистовым сортам чая, особой популярностью он пользуется у людей в возрасте от 30 до 40 лет. Люди работающие и молодежь, предпочитают пакетированный чай, так как он более удобен в употреблении . А дети от10 до 18 лет предпочитают чаю газированные напитки. Гранулированным сортам чая отдают предпочтение люди пенсионного возраста и те, кто имеет более низкий достаток. Зеленый чай употребляют все возрастные категории, но наибольшим спросом он пользуется у людей в возрасте от 40 до 50 лет, из–за его целебных свойств.А об английском чае знают все опрошенные люди и предпочитают употреблять все сорта английского чая.

**3.Заключение**

В ходе моего исследования мне удалось изучить и проанализировать английские чайные традиции на материале книг по истории чая, сайтов по продаже английского и художественной литературы. Я нашла необходимые подтверждения своей гипотезе о том, что британцы следуют определенным правилам чайного этикета. Как видим, правила английского чайного этикета не такие уж сложные, холодные и чопорные. В отличие от многочасовых восточных чайных церемоний, где роли гостя и хозяина строго расписаны, английский чайный этикет предписывает лишь предоставление всех возможностей для удовлетворения самых разных вкусов, никоим образом не ограничивая Вашу свободу и индивидуальность. А это и есть высшее проявление уважения по-европейски.

Современная Англия живет совершенно на других скоростях, чем Англия викторианская, и, тем не менее, посиделки за чашкой чая остаются важным аккордом в заполненном делами, планами и обязательствами дне жителей Туманного Альбиона. Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла и незыблемости традиций. И еще один секрет чайной церемонии я Вам раскрою. Чаепитие будет вдвойне приятнее, если провести его в компании хороших друзей, как это делала герцогиня Анна, или с любимым человеком, как это делают современные английские ценители чая.

Список использованной литературы:

1. сайт <http://agromania.ru/>
2. Иофина И О. «Чай и кофе: Секреты выбора, покупки и употребления», 2005.
3. Похлебкин. «Все о чае», 1989
4. Сайт [www.tea24.ru](http://www.tea24.ru)
5. Khimunina T., Konon N. «Customs, traditions and festivals of Great Britain», Ленинград, «Просвещение»,1975 г.
6. Зарубежная литература, Москва, «Просвещение», 1975 г.
7. Сайт.www. tea.ru
8. Семенов В.М. , «Приглашение к чаю»
9. Сайт «Твой стиль»
10. Английский портал «AHMAD TEA»

1. данные Food and Agricultural Organization, 2006, сайт http://agromania.ru/ [↑](#footnote-ref-1)
2. Там же. [↑](#footnote-ref-2)
3. Иофина И О. «Чай и кофе: Секреты выбора, покупки и употребления», 2005. [↑](#footnote-ref-3)
4. Английский портал «AHMAD TEA» [↑](#footnote-ref-4)
5. Сайт «Твой стиль» [↑](#footnote-ref-5)
6. Сайт «Твой стиль» [↑](#footnote-ref-6)
7. . Похлебкин. «Все о чае», 1989. [↑](#footnote-ref-7)
8. Сайт www.tea24.ru [↑](#footnote-ref-8)
9. Khimunina T., Konon N. «Customs, traditions and festivals of Great Britain», Ленинград, «Просвещение»,1975 г. [↑](#footnote-ref-9)
10. Зарубежная литература, Москва, «Просвещение», 1975 г. [↑](#footnote-ref-10)
11. Сайт.www. tea.ru [↑](#footnote-ref-11)
12. Семенов В.М. , «Приглашение к чаю» [↑](#footnote-ref-12)
13. Сайт « Сочная территория» [↑](#footnote-ref-13)