

ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В АНГЛИИ, АРМЕНИИ И В РОССИИ

Симонян Д.А.

г. Пятигорск Ставропольского края, МБОУ средняя общеобразовательная школа № 18,
6 класс

Руководитель: Симонян Л.С., г. Пятигорск Ставропольского края, МБОУ средняя общеобразовательная школа № 18, Учитель английского языка

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.

Меня всегда удивляло, что в Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, и, казалось бы, «рай» для расцвета хронических заболеваний, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. 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.

Темой работы является изучение и анализ английских и русских чайных традиций чаепития.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что:

- невозможно получить подлинное представление об Англии, не познакомившись с ее культурой и традициями, самыми яркими из которых являются традиции чаепития;
- в современном мире, где образование играет важную роль, дополнительные знания в области культуры страны изучаемого языка помогут лучше понять эту страну;
- изучение традиций воспитывает в человеке любознательность к истории собственной страны;
- сравнение традиций двух стран способствует пониманию их культуры. Понимание нравов обеих стран влечет за собой улучшение международных отношений.

Проблема: В школьной программе по изучению английского языка мы получаем много материала о культурных традициях Англии, в том числе и о чайных церемониях, но очень мало конкретной информации, подробно знакомящей с этой яркой, самобытной традицией. Мы решили проработать эту информацию и поделиться с другими учениками, чтобы лучше узнать английские традиции чаепития и расширить знания в своей стране в этой области.

В основе моей работы лежит гипотеза: если в Англии и в России существуют многовековые традиции чаепития, то есть и определенные правила чайного этикета,

которым следуют англичане и русские, и они отличаются друг от друга. Возможно, Англия содействовала распространению чая и в нашей стране.

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

Для достижения цели были поставлены конкретные 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;
- результаты исследований представить в виде исследовательской работы по страноведению.

Объектом исследования являются чайные традиции.

Предметом исследования – культура чаепития в Англии и России.

Для реализации поставленных задач были использованы следующие методы исследования.

1. Теоретические:

- сбор информации;
- систематизация материала;
- анализ и сравнение традиций в английской и русской культурах.

2. Практические:

- социологический опрос;
- обобщение данных.

Наше исследование мы проводили следующими способами:

- работа с научной литературой;
- обзор интернет-ресурсов;
- опросы, посвященные данной теме;
- сопоставление найденной информации.

Теоретическая и практическая значимость заключается в том, что проработанный нами материал может быть использован людьми разного возраста: учителями, нашими сверстниками для самообразования, на уроках и внеклассных мероприятиях.

Следует отметить, что вопрос традиций является не до конца изученным, в частности история их возникновения. Но нам удалось доказать, что Россия и Англия- две довольно разные страны, но имеющие похожие, сближающие их культурные традиции в области чаепития.

Глава 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 – в 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.

"If you are cold, tea will warm you;
if you are depressed, it will cheer you;
if you are excited, it will calm you.", said William Gladstone.

"Tea" is known in the world for more than five thousand years. We cannot imagine our life without tea. Among the variety of drinks that are made by people, tea is the best known. It is drunk in every corner of the earth. Annually increase the consumption of this drink. By popularity, he ranks second in the world after water and submitted to all continents. Every country has its own history of the spread of tea. Tea is popular in many countries and each country has own traditions and preferences in drinking of tea. Returning to the original sources of tea traditions in England and Russia, we are going to compare tea traditions in these countries.

Вывод:

Возникновение чая имеет свою давнюю историю.

The appearance of tea has your own history.

1.1 Появление 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.
- ◆ Снимает усталость, апатию.
- ◆ Чай делает сон спокойным, просветляет ум и укрепляет память.
- ◆ Нормализует сон, помогает преодолеть сонливость
- ◆ Хорошо помогает при простудах, водянке и цинге. При правильном приеме способствует выведению из крови продуктов распада через пот и мочу.

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». 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 особенно 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 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 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-Индская 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. 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. 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 дорогостоящим продуктам; 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. Но сто лет спустя подобному положению вещей был положен конец. Пошлину на чай снизили в 10 раз. Контрабандная торговля утратила свой смысл и исчезла.

It is difficult to believe but the British, the nation for its love to tea, were the last to learn about tea in Europe. English tea drinking traditions have a long history. Tea was brought to England in the

seventeenth century by a Portuguese princess, who married king Charles II of England, and has been popular in the country ever since. When the first clippers began to bring tea to England from China and India, it was very expensive. The reason was that the members of the church called it a "sinful drink" because it was coming from a non-Christian country. So it was taxed to 119% and therefore tea became a drink for the rich and the aristocracy. However from the 18th century tea began to be used by the common people too.

Вывод: Английское чаепитие имеет свою давнюю историю, наиболее процветающую и популярную и по сей день.

English tea drinking has a long history that is very popular nowadays.

1.3 Появление чая в Армении.

Кроме того, в Армении любят кофе, который здесь принято готовить способом «по-турецки»: варить в турке на горячих углях или раскаленном песке. Кофе получается очень крепким, с пенкой. Его подают со стаканом ледяной воды, которая помогает убрать горькое послевкусие напитка. А вот чай у армян не пользуется большой популярностью. Его пьют редко, импортному предпочитая местный, сделанный из высушенных трав: чабреца, зверобоя, мяты. Такой чай употребляется чаще всего зимой, при простуде, с добавлением корицы, гвоздики, имбиря и сахара.

Ежегодно 15 декабря все государства, в которых производится чай, отмечают Международный день чая. Хотя Армения и не является страной-производителем чая, но, начиная со времен, когда наша страна была частью Великого шелкового пути в Армении принято пить чай. Агентство "Новости-Армения" поздравляет своих читателей с праздником и желает всем приятного чаепития!

Хотя Армения не может похвастаться чайными плантациями, но богатая природа страны снабжает нас не менее ценными лекарственными травами, и чай, приготовленный из них, отличается не только вкусом, но и целебными свойствами.

Чай из мяты горной не только освежает и тонизирует, но и облегчает боли в области желудка и кишечника, применяется как средство для улучшения пищеварения, повышения аппетита, помогает при тошноте и рвоте.

Чай из чабреца помогает при болезнях верхних дыхательных путей, бронхитах, пневмониях. Листья чабреца обладают дезинфицирующим и успокаивающим свойствами, нормализует работу желудочно-кишечного тракта.

Чай из шиповника в народной медицине принято считать общеукрепляющим средством, применяемом при тяжелых заболеваниях и ранениях, камнях в печени, почечно-каменной болезни, язве желудка и двенадцатиперстной кишки, гастритах, колитах, малокровии, малярии, женских болезнях.

Чай из цикория способствует улучшению пищеварения, возбуждению аппетита, облегчает симптомы при язве желудка, гастритах, заболеваниях почек и селезенки, при гепатитах и

циррозе печени. Помогает при головной боли, болезнях сердца, ангине.

Чай из календулы пьют при заболеваниях печени и желчного пузыря, при желтухе, заболеваниях селезенки, спазмах желудка, при камнях в мочевом пузыре, кашле, гипертонической болезни, сердечных неврозах, золотухе, рахите.

Чай из зверобоя помогает при язве желудка, заболеваниях печени, желчного пузыря, циститах, геморрое, пародонтозе, стенокардии, тромбофлебите, ишиасе, туберкулезе, почечнокаменной болезни, используется в качестве средства для возбуждения аппетита, повышает защитные функции организма. Принято считать, что чай, как напиток, "открыл" миру второй император Китая Шен Нунг приблизительно в 2737 году до нашей эры, опустив листочки чайного дерева в чашку с горячей водой. Постепенно чаепитие стало все более и более распространенным, особенно когда люди узнали о полезных свойствах чая. В Европе и России чай начали употреблять поздно.

Восточный философ и врач Ибн Сина считал, что "чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет лень".

По оценкам ученых, в чайных листьях содержится около трехсот ингредиентов, включая белки, жиры, более 10 видов витаминов, а также чайный фенол, теин и липидные сахара. Поэтому чай питает организм, регулирует физиологические процессы и обладает общим оздоровительным воздействием. Особенно полезен чай людям среднего и пожилого возраста.

Своей репутацией напитка долголетия чай обязан витаминам С, Е, D, никотиновой кислоте и йоду. Фенолы, содержащиеся в чайных листьях, поглощают радиоактивные вещества, выводя из организма даже отложившийся в костях стронций-90. По данным исследований, 1-3% танина в желудке выводят из организма 30-40% стронция. Поэтому чай незаменим для людей, проживающих в местностях с тяжелой экологической обстановкой.

Чай бодрит, снимает усталость и обладает бактерицидным действием, поэтому в среднем возрасте рекомендуется увеличивать его потребления

1.2 Появление чая в России.

История чая в России насчитывает не одну сотню лет. В нашу страну чай с Востока проник раньше, чем в европейские страны. Так, уже в 16 веке в небольших количествах чай привозился на Русь как дорогой подарок от азиатских посланников. В 1576 году два казачьих атамана, Петров и Ялишев, побывали в Китае, где и познакомились с этим замечательным напитком, а также составили его описание. Они же привезли русскому царю в качестве подарка от китайского императора коробочку с дорогим желтым чаем. Следующая важная дата в истории чая в нашей стране – 1638 год. Именно в это время русский посол Василий Старков привозит царю Михаилу Федоровичу из Монголии подарок – 64 кг чая. Вначале чай не очень понравился царю и боярам. Оно и понятно – до этого в России традиционно пили отвары из земляники, брусники, душицы, шиповника, смородины, зверобоя, чабреца и других местных трав. Особой популярностью на Руси пользовался горячий травяной сбитень. И хотя чай не был оценен по достоинству, уже тогда

царем и боярами было подмечено, что заморский напиток «отвращает от сна» и помогает лучше переносить долгие церковные службы и заседания в Думе. При царе Алексее Михайловиче другой русский посол Иван Перфильев вновь привозит китайский чай в Россию. Известно, что в 1655 году царский лекарь успешно использовал чай для лечения болезни желудка у Алексея Михайловича. А в 1679 году русский посол Головин заключает с китайским императором договор о поставках чая в Россию. Так потянулись к Московскому Кремлю караваны с ценной сушеной травой по Кяхтинскому тракту.

Как уже отмечалось, чай в России прижился не сразу. Как и ко всем чужеземным диковинам, русские люди поначалу отнеслись к чаю очень настороженно. Свою роль сыграл и тот факт, что напиток привезли с востока, который издревне связывался с опасностью и несчастьями. Вспомнить хотя бы набеги половцев и монголо-татар. Однако, постепенно чай стал входить в жизнь русского человека. К 17 веку чай стал частым гостем в царских палатах и боярских домах. В 18 веке чай пьют в дворянских и зажиточных купеческих семьях, а в 19 веке чай распространяется повсеместно. Например, уже к 1847 году в Москве насчитывалось более тысячи специализированных чайных магазинов. Следует подчеркнуть, что долгое время чай был доступен только высшим классам по причине высокой цены. Ведь чай обменивался на дорогие меха и облагался пошлиной. 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. Появившееся в 19 веке знаменитое выражение «чай гонять» очень метко отображало пристрастие русских людей к чаепитию.

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.

In 1567, Cossack atamans (chieftains), Petrov and Yalyshev, visited China, where they tried a local drink — tea. In 1638, an ambassador, Vasily Starkov, brought a present to the Russian Tsar from one of the Mongol khans — 64 kg of tea. Tea was brought to Russia from Northern China, where it was called ‘cha-i’ or ‘cha-e’, that is why in Russia the drink got the name ‘chay’ (tea). Originally, though, in Russian records, tea was often called ‘the Chinese herb’ or ‘the Chinese dry herb’. Two kinds of tea were brought from China: brick-tea and loose tea (baykhovy). The etymology of the word ‘baykhovy’ is connected with the Chinese ‘bai hoa’ (‘white eyelash’). According to the most wide-spread version, Chinese merchants called so tea with a large amount of tea tips — bud leaves on a tea bush. Russian merchants applied this term for any non-brick tea.

In 1970, for the first time in several centuries, the supplies of tea from China were cut off — due to political discrepancy between the two countries. Soviet tea industry could not meet the demand in full — the USSR began to import tea from India and Sri-Lanka. Our citizens appreciated Indian and Ceylon teas, and they forgot Chinese teas very quickly — nowadays, the share of Chinese teas in the Russian tea market is hardly higher than 5%.

In 1980, the Georgian tea industry began to degrade. Inefficiency of machine tea-plucking, exhaustion of the soil, which they tried to compensate by means of chemical fertilizers, and a huge amount of organizational problems led to the drop in quality and quantity of Georgian tea. These very problems also spoiled tastes of Russian tea consumers. Since it was problematic to make a strong drink out of Georgian tea, the tea that could be brewed the strongest was recognized the tea quality summit. This exclusively psychological point resulted in the crazy popularity of CTC-tea, which appeared in Russia in the early or mid 1980s (in strict confidence I can notice that CTC-tea is almost always worse than loose tea — but it does make a stronger drink). The latest part of Russian tea history began in the mid 1990s.

The Chinese ambassador brought tea to Russia as a gift for Czar Alexis. The Czar turned down the gift as "useless". Nevertheless, Russians soon saw benefits of the brew, especially in their cold climate. By the 1680s camel caravans passed back and forth over the wastes of Siberia. However, this mode of transport was costly, and tea remained a drink restricted largely to the upper classes until it could be transported more economically by ship and later by rail.

Tea in Russia was served from a boiling pot and tea server called a samovar. This became the center of the Russian household. Generally, tea was served strong, but sweetened. In spite of the interference of the Russian Revolution and the disruption caused by civil war, tea remained popular. Today it is still one of the leading beverages in the country.

Вывод: История чая в России насчитывает не одну сотню лет. The history of tea in Russia count more than one hundred years nowadays.

Глава 2 Традиции чаепития в Англии и России.

2.1 Особенности традиций английского чаепития.

Помните эпизод с безумным чаепитием из сказки "Приключения Алисы в Стране чудес" английского математика и писателя Льюиса Кэрролла? Там герои вынуждены постоянно пить чай, потому что время у них на часах остановилось на 17.00 :) И ещё они без умолку болтают нелепости и даже не моют чашки, а просто пересаживаются на свободные места за сервированным к чаю столом. Что ж, не всё тут вымысел - традиционное чаепитие в Британии действительно устраивается в "five-o'clock" и является повсеместно признанным поводом для общения, на котором англичане пьют горячий и крепкий цейлонский или индийский чай. К тому же англичане считаются чуть ли не самой чаепьющей нацией во всём мире (может поэтому время в сказке остановилось ;)). Кроме пятичасового чаепития, традиционными стали чай на завтрак и чай в 13.00. Однако сейчас, в современной Великобритании, классический английский чай можно попробовать разве что в хороших чайных, но можно устроить его и у себя дома, пригласив родных или друзей :)

Традиционное английское чаепитие предполагает наличие следующих атрибутов:

- большого стола, накрытого тканевой белой скатертью (можно белой с синим), и высоких стульев;
- салфеток;
- чайного сервиза (чайник, кувшин для кипятка, молочник, ситечко, чайные пары, сахарница, десертные тарелки, чайные ложки, вилки и ножи; вместо одного большого чайника может быть несколько маленьких);

- вазочки с живыми цветами (хорошо бы белыми);
- самого чая (индийского или цейлонского!);
- закуски к чаю.

Прежде чем подавать Вам чай, добросовестный англичанин сначала поинтересуется - какой именно сорт Вы предпочитаете. Обязательными к наличию считаются следующие сорта: Ассамский, Дарджилинг, Лапсанг Сушонг и Эрл Грей. А пока выбранный напиток заваривается и настаивается, вам подадут: чайник с кипятком, молоко или сливки, сахар и лимон, а также: булочки, печенье, имбирные пирожные, мармелад или даже сэндвичи с ветчиной. Кипяток, молоко или сахар каждый гость сам добавляет по вкусу, но истинные приверженцы английского чаепития считают, например, что вкус чая от сахар сильно искажается (и лично мы в этом с ними солидарны). Любители чая с молоком обычно разделяются на два "лагеря": тех, кто сначала наливает в чашку молоко, а затем чай, и тех, кто делает наоборот - считается, что это влияет на вкус готового напитка.

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. Сами жители Туманного Альбиона шутят, что легче представить Британию без Королевы, чем без чая. 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.

Для приглашения на официальные чайные приемы обычно используются открытки меньшего размера, чем для других приглашений. В приглашении на чай принято употреблять словосочетание «будет дома», которое однозначно определяет место проведения мероприятия. Кроме того, в таком приглашении указывается не время начала приема, а время его начала и завершения. Подразумевается, что гости могут заглянуть в любое удобное им время.

В таком приглашении принято указывать только имена хозяек приема. Имена мужчин упоминаются редко, даже если прием организует семья или несколько семей. Традиция предполагает, что чаем в европейском доме занимается женщина. Она, соответственно, на чай и приглашает.

Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Вот уже более ста лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак». Пьют его два раза — один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к early morning cup — ранней чашечки чая до одевания и умывания — возникла из-за сырого климата Англии, знаменитого своими утренними туманами. Англичане просыпаются очень рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы проснуться. После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную.

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) — возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда. Во время ланча или второго завтрака обязательно выпивается а nice cup of tea. Чаще всего это — крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с «завтраком».

За ланчем закуски бывают более разнообразные: хлеб, сливочное масло, сваренные вкрутую яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, джем (преимущественно клубничный), бисквиты, горячие сдобные булочки, желе, сладкие и душистые тартинки.

Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай - «tea-breaks». В некоторых офисах их устраивают чуть ли не через каждый час. Традиция такова, что ни один начальник не имеет права лишить своих служащих возможности сделать перерыв на чай — подобные попытки могут привести к серьезным осложнениям в служебных отношениях. Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками, и потому называется «low tea».

Далее следует знаменитый английский «файв-о-клок», который традиционно устраивается между 17 и 18 часами. Самое известное пятичасовое чаепитие священо для англичан – от Королевы до мелких служащих. В это время жизнь замирает: магазины, офисы, банки и другие учреждения закрываются на чайный перерыв. Несмотря на быстрый темп современной жизни, руководители стараются не нарушать данную традицию, ибо это может негативно сказаться на взаимоотношениях в коллективе.

И наконец, вечером после работы британцы собираются за ужином в кругу семьи и пьют так называемый high tea (с 19 до 20 часов) или «высокий чай», имея в виду не количество чая, а количество еды. Вечерами домашние собираются за огромным круглым столом в гостиной у камина, обмениваются новостями политики, спорта и сплетнями из жизни коронованных особ. Но если afternoon tea – это гимн английскому изяществу, то high tea – это гимн английской основательности, когда за столом собирается вся семья, а детский гомон перемежается оживленными разговорами взрослых.

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.

Итак, попробуем описать традиционное английское чаепитие. Типичный британский чайный ритуал проходит следующим образом. Стол накрывается скатертью, как правило, белой, либо голубоватых оттенков. Салфетки по правилам должны быть в тон скатерти. Кроме того на столе должна стоять небольшая ваза со свежими цветами. Что касается посуды, то набор для чайного стола включает в себя: чайную пару, десертную тарелку, чайную ложку, вилку и нож для каждого гостя, чайник (либо один большой на всех, либо маленькие – для каждого участника), кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко с подставкой, а также сахарница с рафинадом и щипцами. Очень важно, чтобы вся посуда была из одного сервиза, как правило, фарфорового. Классический

английский чайный сервиз включает в себя до тридцати предметов. Интересно отметить, что в отличие от русских «пузатых» чашек и чайников, в английской чайной посуде преобладают вытянутые формы. Кроме того, нельзя не вспомнить, что привычной нам чашке мы обязаны именно англичанам. Так в начале 18 века по заказу англичан китайские производители приделали к традиционной восточной пиале ручку. Более того, британцы потребовали дополнить чашки блюдами, чтобы горячий чай случайно не капнул на колени или не испачкал скатерти.

Первое и обязательное правило чаепития в Англии гласит: для каждого времени суток и каждого настроения существует свой чайный сорт. Именно поэтому, на английском чайном столе неизменно присутствуют разные сорта чая на выбор. Подобный обычай – проявление особого уважения к присутствующим, которым пронизан весь ритуал английского чаепития. Выбранный гостем чай заваривается в индивидуальном чайничке, предварительно ополоснутым кипятком. По правилам полагается 30-35г чая на литр воды. Заварка должна настояться примерно 3-5 минут, чтобы чай раскрыл все свои вкусовые и целебные свойства. Одно из веяний современности – это замена развесного чая на чайные пакетики. На сегодняшний день доля пакетированного чая в Англии составляет примерно 90%. Однако стоит отметить, что британцы, славящиеся своим консерватизмом, вовсе не отказались от заварочных чайников. Производители чая выпускают специальные большие пакеты для заварочных чайников (ни в коем случае не путать с привычными нам пакетиками «на одну чашку».) После того как чай заварился, его наливают в чашку и разбавляют кипятком.

Наверное, многие знают, что традиционным английским чаем является «белый чай», то есть чай с молоком или сливками. Молоко – неперемный участник чаепития по-английски. И вот здесь начинаются главные споры среди любителей чая, а именно: что нужно наливать в чашку раньше – чай или молоко? Традиционно считается, что сначала в чашку нужно наливать молоко и только затем чай. Первоначально такой способ был распространен среди рабочего класса. Дело в том, что под воздействием кипятка тонкая чашка могла легко треснуть, а удовольствие это было весьма недешевое. Чтобы избежать подобной неприятности, в чашку сначала наливали молоко, а уже потом добавляли чай. Представители противоположного «лагеря» считают, что в чашку вначале нужно налить именно чай и только потом молоко. Такого мнения придерживался знаменитый английский писатель Джордж Оруэлл. В своей статье «Чашка отменного чая» он пишет, что такой способ позволяет точно определить необходимое количество молока. Кроме того, по его мнению, английский чай должен быть непременно индийским и крепким. Что же касается сахара, то Оруэлл считает сладкий чай недопустимым, «если только вы не пьете его по-русски» .

Говоря о добавках к чаю, следует также отметить, что англичане, как правило, не пьют чай с лимоном и называют его «русским чаем». По их мнению, лимон – не самое удачное дополнение к чаю, с чем, конечно, можно поспорить.

Итак, когда чай разлит по чашкам можно приступать к чаепитию. Согласно чайному этикету, чашка и блюдце должны быть взяты со стола вместе: левой рукой – блюдце, а правой – чашку. Питье чая с блюдца, так же, как и в России, считается нарушением этикета.

Теперь перейдем к традиционному угощению, которое подается к чаю. Типичные английские закуски к чаю – это, во-первых, традиционная выпечка (имбирные пирожные

или булочки с изюмом). Во-вторых, это тонкие треугольные сэндвичи (finger sandwiches). Делаются они из белого хлеба (при этом обязательно обрезаются корочки), а сверху мажутся различными начинками: сливочным маслом с огурцом, со сливочным сыром и копченым лососем, с измельченным вареным яйцом, салатом и майонезом, с креветками и соусом Marie Rose. Тут же подаются традиционные булочки сконы (scones), которые принято есть с девонширскими сливками (Devonshire Clotted Cream) и домашними джемами. На английской чайной церемонии можно отведать небольшие высокие оладьи (crumpets), подающиеся горячими с медом и сливочным маслом. Если повезет, можно отведать знаменитые кексы (имбирные и фруктовые), песочные пирожные-пальчики (finger biscuits), корзиночки с фруктами и прочие сладости. Несомненно, по обилию и разнообразию угощения «сдержанный» английский стол заметно уступает обильному русскому, напоминающему сказочную скатерть-самобранку.

Следует отметить, что традиционно главным понятием в английском чаепитии всегда был стиль. Умение сервировать стол, заварить чай по всем правилам и разлить его по чашкам, умение преподнести себя с нужной стороны, способность вести непринужденную беседу – искусственно естественно, респектабельно и стильно. В центре английского чаепития находятся не столько люди и угощение, сколько дом в целом. Очень важно было зарекомендовать себя как приличный, респектабельный, уважаемый дом, дом с должной репутацией.

Конечно, сегодня классическое английское чаепитие в современной Англии проводится не так часто. Тем не менее, традиции остаются традициями. Так, лондонские рестораны и дорогие отели продолжают устраивать чайные вечера и, чтобы попасть на них, записываться нужно заранее.

Завершая рассказ о традициях чаепития в Англии, хотелось бы отметить, что, несмотря на современный темп жизни, в которой все меньше места остается национальным традициям, без чашки отменного чая в сырой холодной Англии, как ни крути, просто не обойтись!

What's High and Low Tea

What is English tea time really like? In reality there are two types: high tea and low tea.

Ever since the late 1700's, tea time has been an integral part of English life. When people from other countries imagine life in England, they almost always picture the English sitting down at a table set with delicate china, socializing over hot cups of tea and little cakes.

Most little girls in the US grow up having tea parties with stuffed animals, using tiny tea sets and talking in "British" accents. Formal "English tea time" birthday parties are becoming increasingly popular, as well.

High Tea Versus Low Tea

Most Americans have a set idea of what English tea time means: formal dresses, delicate finger foods, and hot tea all served on the best china. In reality, there are two types of tea time in England:

Low tea or afternoon tea

High tea or “meat tea”

Afternoon tea or low tea is what Americans picture when they think of tea time: tea served with light snacks such as crustless sandwiches, crumpets and scones. This custom originated among the upper classes, as they had both the time and the money to have an extra meal between lunch and dinner.

High tea, on the other hand, is a full meal served with tea, including meat, bread, side dishes and dessert.

The custom of high tea originated in working class homes, where it was the main meal of the day. Amusingly, Americans tend to say “high tea” when they are really referring to afternoon tea.

Low or Afternoon Tea

The menu for a proper afternoon tea can consist of a variety of light snacks, such as those mentioned above. The food served can be sweet, savory, or a combination of both.

One of the most popular types of afternoon tea is the Devonshire Cream Tea. The Devonshire cream tea menu is simple but unforgettable: tea, scones, strawberry jam, and rich, luscious clotted cream.

The combination of scones, jam and clotted cream was first served in a town called Tavistock in the early 11th century.

High or Meat Tea

While afternoon teas can be extremely high in calories, high teas are even more substantial and nourishing.

Working class people did not have time for a leisurely round of snacks and gossip between lunch and dinner. They were working. Tea time for them meant an early supper, served as soon as possible after work.

Dainty snacks simply were not enough. So, the custom evolved of serving a substantial meal in the early evening. High teas can include cold cuts, shepherd’s pie, baked beans on toast, steak and kidney pie, cakes, custards, sweets and pickles. Tea, of course, is obligatory.

Tradition Alive?

Like many old cultural traditions, such as the Spanish and Italian siesta, English tea time is falling victim to the fast pace of modern life. Even in England, formal teas have become much less common.

Most British people still enjoy a snack and a cup of tea in the late afternoon - it’s just often eaten on the run or in front of a computer screen, instead of at a table with family and friends.

However, no matter how busy they become, people still Traditional tea time in English is late afternoon, when world-famous 5 o’clock tea is served. Five o’clock tea is a ceremony, a work of art. It is not only about a perfect combination of the tablecloth, the napkins, the flowers, the

vases and the tea set, it means a certain way of behaving and talking too. But tea is also drunk in the morning and during the day because the English believe it to be healthy and refreshing. There are a lot of traditional tea-rooms in England, where ideally you should not ask for a cup of tea, but say you want an Earl Grey or an English Breakfast because you should drink your teas according to how you are feeling. For example, English Breakfast is a strong tea, which fills you with energy, and Prince of Wales or Earl Grey are more relaxing. Green teas are very refreshing, very light and good after meals.

enjoy tea time as a social occasion whenever their schedules permit them to.

Вывод: Традиция английского чаепития очень популярна. Распорядок дня в этой стране строится от чаепития к чаепитию.

The tradition of English tea-drinking is very popular. The routine in England is built from tea-drinking to tea-drinking.

2.2 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. Не зря в России за чаем прочно закрепилась слава напитка, согревающего не только тело, но и душу.

Об особой роли чая в жизни русского человека говорят такие пословицы: «где есть чай – там под елью рай», «чай пьешь – до ста лет проживешь», «выпей чайку – забудешь тоску», «за чаем – не скучаем».

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» - 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. 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».

Попробуем описать традиционное русское чаепитие. Сделать это не так просто, как кажется, ведь за последние 150 лет в жизни и быте русских людей произошло довольно много изменений. И, тем не менее, традиции остаются традициями. Кроме того, в последние годы все больше людей проявляет интерес к национальной культуре: кафе и рестораны оформляются в традиционном русском стиле, с вышитыми скатертями, самоварами, традиционной едой. В этом выражается любовь людей к своему прошлому, своей культуре.

Итак, прежде всего чайный стол покрывается скатертью: нарядной праздничной – для особых случаев, и более простой – для каждодневных чаепитий. А что же дальше? Первейшим и не переменным 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 .

Самовару всегда отводилась за столом роль молчаливого собеседника. Кстати, будучи одним из символов русской культуры, самовар не является русским изобретением. Некое его подобие использовалось еще в Древнем Риме. Попав в Россию из Европы, самовар «обрусел» и стал настоящим «хозяином» застолий. «Император белых чашек, чайников архимандрит» - так писал о самоваре знаменитый писатель Н. Заболоцкий. Самовар всегда ставится в центр стола, что подчеркивает его особую важность. Интересно, что в самоварах всегда ценилась «музыкальность». Дело в том, что перед закипанием самовар начинал петь, что придавало чайному столу уют и домашнее тепло. Кроме того, что самовар – очень удобное экономичное устройство для нагревания воды, нередко это еще и настоящее произведение искусства (например, знаменитые тульские самовары).

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. В народе их часто называют «баба на чайник». Кроме колоритных русских красавиц такие грелки могут принимать форму сказочных животных, матрешек и часто являются настоящими произведениями народного декоративного искусства.

Что касается заваривания чая, то здесь существует несколько способов. Самый распространенный из них – ополоснуть чайник кипятком, насыпать заварку (как правило, традиционно используется черный чай) и залить горячей водой. Затем накрыть чайник грелкой и дать настояться.

Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка: заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из самовара (либо из чайника с кипятком). Однако изначально в чай кипяток не добавляли. Такая традиция сложилась в рабоче-крестьянской среде по причине экономии, а затем была перенята другими слоями населения.

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. Традиция пить чай из стаканов уходит корнями в 17-18 века. Со временем стаканы заменили чашки, но стаканы по-прежнему использовались в некоторых семьях. Подстаканник же нужен был для того, чтобы не обжечь пальцы, ведь у стаканов в отличие от чашек не было ручек. 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 свежее испеченный 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.

Итак, самовар дымится, угощения ждут... все к столу.

Do you know anything about Russian tea drinking tradition?

Tea is an extremely significant part of Russian culture. Tea warms you up, wakes you up, and is nice after a big meal. Tea in Russia is not just a beverage – it's a social activity with a long-reaching tradition behind it.

Tea is popular in many countries and each country has own traditions and preferences in drinking of tea. Russia is the country where tea-drinking formed into individual tradition. History of Russian tea-drinking ceremony has began in 1638 when Russian Tsar Michael Fedorovich got special diplomatic gift from Altyun-Khan, ruler of Mongolia. Till that time Russians did not know anything about tea and used to soft drinks based on honey.

In Russia tea is served after meals and during mid-afternoon breaks, a kind of English "five-o'clock-tea" with difference that this Russian "five-o'clock-tea" may occur in any part of day and in any place - in office, in a car, in a park.

When friends visit somebody hosts invite them to have a cup of tea. This "cup of tea" is not just a tea but a lots of cookies, sandwiches, other meal. Each feast ends with tea-drinking with candies and cakes.

Till present time when bagged tea got popular in the world Russians still prefer tea prepared in old classical way when tea is put into a tea-pot and then poured with boiling water - nothing special but only this way can provide good taste of tea.

Вывод: чаепитие в России стало неотъемлемой, очень важной составляющей общественной жизни. Вот уже 3 столетия Россия пьет этот прекрасный напиток.

Russian tea-drinking is an inalienable and very important part in Russian life.

Russian people drink this fine beverage three centuries nowadays.

2.3 Английский чай как решение всех проблем.

Польза чая с молоком.

В разного рода диетах советуют пить именно чай с молоком, есть даже разгрузочный день на основе чая с молоком. Если вы хотите наиболее эффективный разгрузочный день — то выберите зеленый чай, его полезные свойства при похудении давно известны. Казалось бы, что сложного в заварке чая с молоком? Но для того, чтобы разнообразить его вкус и приумножить пользу есть ряд рецептов приготовления чая с молоком:

- вскипятите 2л воды и положите в нее 3ст.л. чая (зеленого или черного, выбирайте сами), пусть чай настоится в течение 20 минут; затем вскипятите 1л молока и влейте в заваренный чай, дайте настояться напитку 10-15 минут, процедите и налейте в чашку;

вскипятите 1,5л молока и добавьте туда 2ст.л. чая, накройте крышкой и пусть настаивается около получаса, затем процедите его и можно пить;

вскипятите 1л воды, добавьте 1,2ст.л. чая, затем дайте настояться 30 минут, процедите и разбавьте 1л холодного молока.

Рецептов приготовления чая с молоком не так уж и мало. Важно помнить, что эффект будет намного заметнее, если молоко будет с наименьшим процентом жирности.

Англичане очень любят пить чай. Он помогает им в решении всех проблем, с которыми они сталкиваются в своей жизни. Особенно мне понравилось то, что в любых ситуациях они предлагают попить этот напиток: плохая погода- попьем чай, пришли гости- попьем чай, Вы плохо себя почувствовали- попьем чай, что- то не получается – чай лучший помощник!

Вывод: чай в Англии помогает во всех проблемах.

Tea in England helps in all problems and life`s situations.

2.4 Сходство и различия традиций чаепития.

Изучив обширный материал из разных источников информации по теме работы, мы описали и сравнили особенности традиций чаепития в Англии и России.

Во-первых, мы изучили и описали историю чаепития в двух странах: когда чай впервые был привезен в Англию и Россию, как проходило знакомство жителей с этим чудесным напитком, какова была судьба чая в двух странах на протяжении нескольких веков. Так, мы выяснили, что в Англию чай впервые попал в 17 веке, а в Россию– в 16-ом. Таким образом, традиции чаепития как в Англии, так и в России насчитывают не одну сотню лет, однако, как оказалось, история знакомства двух народов с чаем, а также судьба этого любимого всеми напитка на протяжении времени различна.

Во-вторых, мы изучили и сравнили особенности традиционного чаепития в Англии и России, а именно: значение, которое имеет чаепитие для англичан и русских, смысл, который в него вкладывают оба народа, что должно непременно находиться на столе и почему, чем традиционно угощают хозяева своих гостей и т. д. Проанализировав изученный материал, можно сделать следующие выводы в сходстве и различии чайных традиций:

Сходство:

- Составляющие чайной церемонии:
 - 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, непременным 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 – фэйф-о-клок);
- Earl Grey или Darjeeling («Дарджилинг») для вечернего стола;

- 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.

- Вывод: Таким образом, несмотря на то, что чаепитие – это питье чая, традиции чаепития в Англии и России имеют свою историю и свои неповторимые особенности.
- That's way in spite of tea-drinking is drinking of tea, tea traditions in England and in Russia have your own unique peculiarities.

Глава 3. Исследовательская часть

3.1 Статистические данные

Статисты подсчитали, что если учесть принятую у многих народов своеобразную норму потребления чая – 5-6 стаканов в день, то ежегодно человечество выпивает 700

миллиардов стаканов чая, который освежает и подкрепляет самочувствие людей разных стран и континентов.

Все европейские государства можно поделить на две группы. В первой преобладает в качестве повсеместного напитка чай, во второй – кофе. Рекордсмены-чаеманы – англичане. В наше время, как и в прошлых веках, все рекорды в потреблении чая по-прежнему бьет Англия. За последние 50 лет у англичан наблюдается неуклонный рост чайных appetитов. 1800 чашек чая в год выпивает средний англичанин. Чай здесь – главенствующий напиток. В Англии на душу населения приходится 4,5 кг чая в год. Это значительно больше, чем в Китае, Индии, России, США, Японии и Канаде, вместе взятых! Кстати, родина чая – Китай – занимает десятое место в мире по потреблению чая.

Соотношение потребления чая в различных странах на душу населения в кг

- Великобритания – 4,5
- Ирландия – 3,45
- Новая Зеландия – 3,09
- Австралия – 2,95
- Канада – 1,72
- Япония – 0,9
- Голландия – 0,82
- США – 0,43
- Россия – 0,35
- Индия – 0,28

(Приложение 1)

В Англии и Ирландии, где чай пьют больше всего, каждый среднестатистический житель выпивает в день 4-5 чашек этого напитка. Причем мужчины пьют больше, чем женщины. Употребление чая увеличивается с возрастом. Если 15-летние юноши и девушки выпивают в день 2 чашки, то на лиц старше 45 лет приходится по 5,5 чашки чая ежедневно.

Согласно статистики:

- 98% британцев пьют чай с молоком, но только 30% добавляют в чай сахар
- на чай приходится 40% от всей жидкости, выпиваемой в Британии.
- из всего потребляемого чая 86% выпивается дома и 14% – вне дома
- за раз англичане выпивают две, максимум три чашки крепкого чая, причем молока в нем примерно 20–30 %.
- англичанин не станет заваривать гранулированный чай, выбирая только крупнолистовые черные сорта высокого качества, примерно следующий образом: на 80 % – это чай, привезенный из Южной Азии (50–55 % индийского чая и 25–30 % цейлонских сортов).

Англия – страна истинных чаеманов, то есть любителей чая, которые смотрят на него как на божественный напиток.

Чай является одним из самых популярных и всенародно любимых напитков и в России. Даже в разгар жаркого лета 77% наших соотечественников предпочитают утолять жажду чаем.

Какой чай предпочитает Россия?

Большинство россиян регулярно с удовольствием употребляют традиционный черный чай. Значительно менее популярны среди наших соотечественников другие типы чая. Около трети опрошенных время от времени пьют травяной или цветочный чай. Более половины россиян отметили, что никогда не употребляют чай фруктово-ягодный, со вкусовыми добавками, травяной и зеленый чай, а красный чай совсем не популярен, его употребляют немногие россияне (6%) и то время от времени (Приложение 2).

Традиционные и предпочтения россиян относительно того, с чем лучше пить чай. Подавляющее большинство россиян (69%) обычно пьют чай только с сахаром. Почти каждый десятый россиянин — с лимоном. Еще меньше тех, кто пьет чай с медом или вареньем или вообще без каких-либо добавок (по 7%). Пьют чай «по-английски», т.е. со свежим молоком или сливками только 4% россиян. Среди ответов о том, с чем обычно пьют чай, встречаются также сгущенка, мята, бальзам, спиртные напитки и другие варианты, но их доля в сумме составляет лишь 4%. (Приложение 3)

3.2 Анкетирование

В рамках исследовательской работы нами был проведён социологический опрос. Суть его заключалась в выяснении процентного соотношения людей, которые пьют чай, как часто они его пьют, какие марки и вид чая предпочитают, где покупают его и чем при этом руководствуются.

Нами было опрошено около 24 человек в возрасте от 16 до 64 лет. В ходе исследования были получены следующие результаты: любят пить чай 83%, пьют чай с сахаром 50%, часто пьют чай 62,5%, предпочитают пить листовую чай 62,5%, чай марки «Гринфилд» пьют 37,5%, черный чай пьют 41,6%, раз в месяц покупают 66,6%, выбирают чай по вкусу 50% , покупают чай в супермаркетах 58,4%, большинство выбирают один вид чая для всей семьи – 79, 2%. (Приложение 4,5)

Также нами было проведено анкетирование, целью которого было выявить уровень осведомленности учащихся об особенностях традиций чаепития в Англии и России (Приложение 6)

Всего в анкетировании принял участие 21 человек.

Анализируя результаты анкетирования, можно сделать вывод о том, что учащиеся недостаточно осведомлены об особенностях русского и английского чаепития.

Общее количество неправильных ответов составило 68 %, в то время как количество правильных ответов – 32%.

Так, на вопрос о том, когда впервые чай попал в Англию и Россию, неправильные ответы дали – 81% и 85%, правильные - 19% и 15%. Значительные затруднения возникли у учащихся при ответе на вопрос о том, что является наиболее важным в английском и русском чаепитии. Неправильные ответы дали 76 % и 85% опрошенных, правильные – 24% и 15%. Более половины учащихся дали неправильные ответы на вопрос, какой чай традиционно называют чаем «по-английски» и «по-русски»- 62% и 58% соответственно, правильные - 38% и 42%. Также большинство опрошенных не знают какой чай традиционно подают к столу в Англии и России – 72% и 53%. 86% учащихся знают, в какой стране традиционно пьют чай из стаканов в подстаканнике. Более половины опрошенных не знают, в какое время проходит традиционное английское чаепитие - 57%. 90% учащихся ошиблись в ответе на вопрос: «Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?».

Таким образом, большинство учащихся мало знают об особенностях английского и русского чаепития. При этом следует отметить, что большинство учащихся (81%) являются любителями чая, пьют его часто и с удовольствием.

3.3 Толковый словарь.

Tea-drinking-чаепитие
Ceylon tea- цейлонский чай
Tea-room-чайная
Tea-spoon-чайная ложка
Tea-pot-чайник, заварник
Tea-growing-чаеводство
Kettle-чайник для кипячения
Tea-cup-чашка
Tea-leaf-чайный лист, чаинка
To brew-заваривать
Custom-обычай
Ritual-ритуал
Tea advertisement-реклама
Strong cup of tea with milk- чашка крепкого чая с молоком
Tea-time-время пить чай
Tea houses- чайные
Tea gardens-чайные в саду
Tea breaks- перерывы на чай
Tea party- чай на вечеринке

И напоследок несколько наиболее употребляемых идиом со словом «чай»:

To be one's cup of tea — to be something that one prefers or desires (что-то, что вам очень нравится или вы предпочитаете).

- *This spy novel is just my cup of tea. Teaching children to read is just my cup of tea.*

И соответственно, наоборот :

It's not my cup of tea.

- *Hip-Hop is definitely not my cup of tea.*

Not for all the tea in China – you will never do that no matter what could persuade you (вы не станете делать что-либо ни за что на свете)

- *I wouldn't wear this ugly skirt for all the tea in China.*

To be as good as a chocolate teapot – to be completely useless (быть абсолютно бесполезным)

- *The new diet you've advised me is as good as a chocolate teapot.*

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.

Данная работа была посвящена особенностям традиции чаепития в Англии и России. Целью нашей работы было сравнить традиции английского и русского чаепития и выяснить, в чем заключаются их основные отличия.

В ходе нашего исследования нам удалось изучить и проанализировать английские и русские чайные традиции на материале лингвострановедческой, публицистической, научной литературы. Мы нашли необходимые подтверждения своей гипотезе о том, что англичане и русские следуют определенным правилам чайного этикета и они отличаются друг от друга. Англия содействовала распространению чая и в нашей стране, хотя в России чай появился на много раньше.

По итогам исследовательской части, были сделаны выводы о том, что учащиеся мало знают об особенностях традиции чаепития в Англии и России, несмотря на то, что почти все любят чай и с удовольствием пьют его несколько раз в день. Большинство учащихся не знают, чем отличается английское чаепитие от чаепития русского, что еще раз подтверждает актуальность выбранной нами темы.

Таким образом, в ходе исследования все поставленные задачи были выполнены.

Цель работы достигнута, так как мы изучили и сравнили традиции английского и русского чаепития.

Собранный нами материал может быть использован на занятиях страноведения в учебных заведениях, а также может быть интересен и полезен всем тем, кто часто путешествует, изучает английский язык или просто увлекается изучением традиций разных стран и хочет расширить свои познания в данной области.

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. Завершая рассказ о традициях чаепития в Англии, хотелось бы отметить, что, несмотря на современный темп жизни, в которой все меньше места остается национальным традициям, без чашки отменного чая в сырой холодной Англии, как ни крути, просто не обойтись!

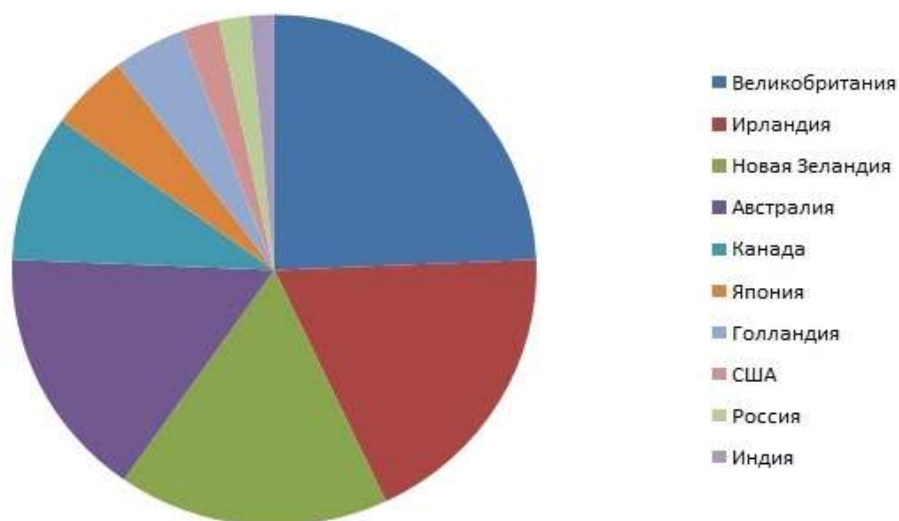
Список используемых источников

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 .)]

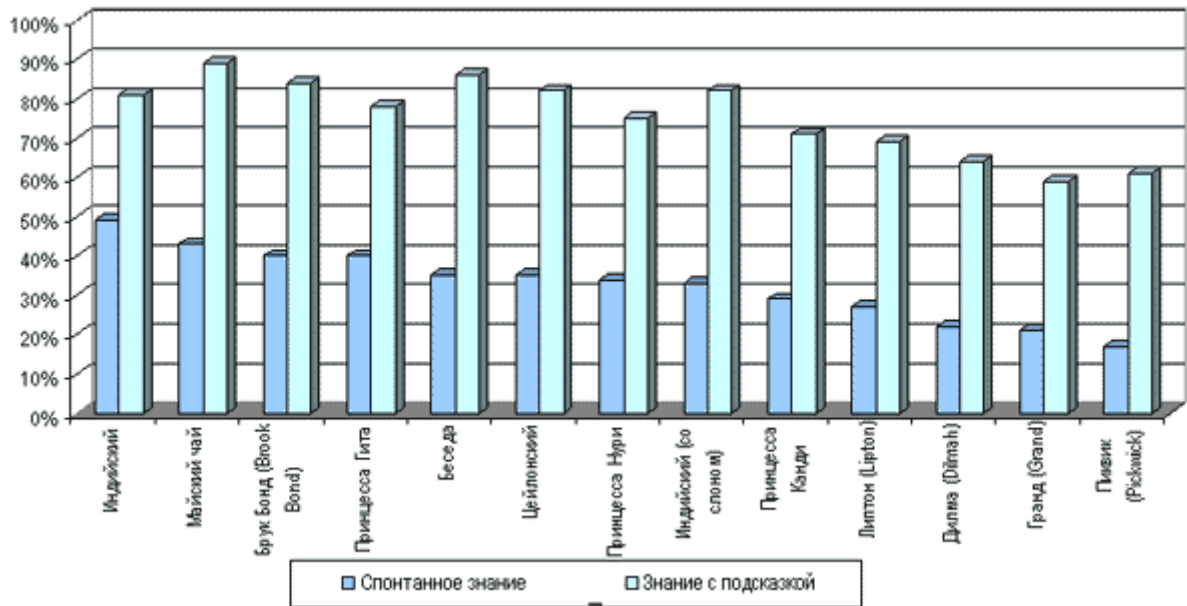
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Статистика потребления чая в разных странах



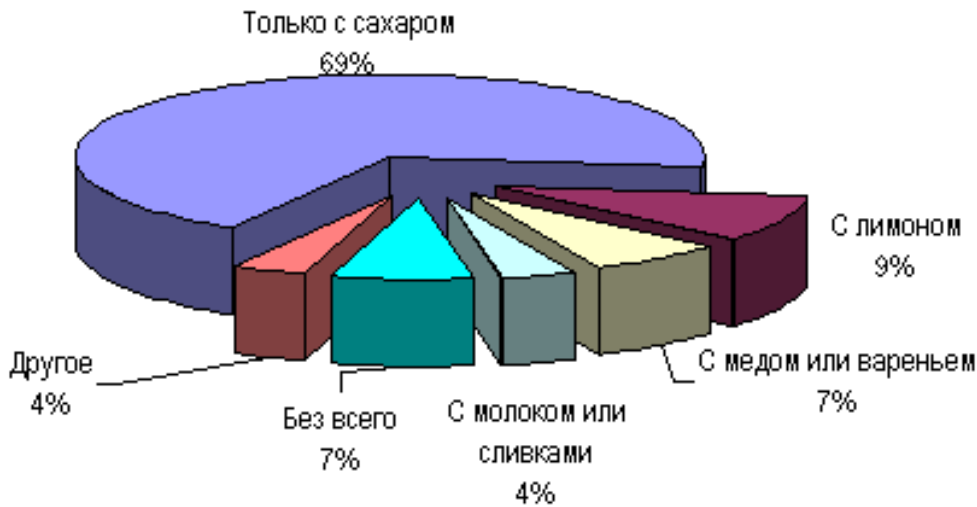
ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Лидеры по уровню знания марок чая в мире.



ПРИЛОЖЕНИЕ 3

С чем обычно пьют чай?



ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Анкета

1. Пьете ли вы чай?
 - да
 - не очень
 - нет
2. Какие добавки к чаю вы предпочитаете?
 - сахар
 - лимон
 - молоко
 - другой вариант
3. Как часто вы пьете чай?
 - часто
 - редко
 - почти не пью
4. Какой чай предпочитаете?
 - листовой
 - в пакетиках
 - в гранулах
5. Какую марку чая вы предпочитаете?
 - нет предпочтений
 - «Гринфилд»
 - «Принцесса Нури»
 - «Липтон»
 - «Хэйлис»
 - «Беседа»
 - «Лисма»
6. Какой вид чая вы предпочитаете?
 - черный
 - зеленый
 - красный
 - другой вид
7. Как часто вы покупаете чай?
 - раз в неделю
 - раз в месяц
 - раз в полгода
 - раз в год
8. Чем вы руководствуетесь при выборе чая?
 - вкусом
 - ароматом
 - ценой
 - торговой маркой

9. Где вы предпочитаете покупать чай?
- в супермаркетах
 - в специальных чайных магазинах
 - других местах
10. Покупаете ли вы чай для всей семьи или для каждого члена семьи разный?
- один для всей семьи
 - для каждого разный

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Что вы знаете о традициях чаепития в Англии и России?

- 1) Когда впервые чай попал в Россию?
А) в 15 веке Б) в 16 веке В) в 17 веке Г) в 19 веке Д) в 20 веке
- 2) Когда впервые чай попал в Англию?
А) в 15 веке Б) в 16 веке В) в 17 веке Г) в 18 веке Д) в 20 веке
- 3) Что является наиболее важным в русском чаепитии?
А) общение Б) еда В) стиль
- 4) Что является наиболее важным в английском чаепитии?
А) стиль Б) общение В) еда
- 5) Какой чай называют «чаем по-русски»?
А) с молоком Б) с лимоном В) с перцем Г) с жасмином
- 6) Какой чай называют «чаем по-английски»?
А) с лимоном Б) с мятой В) с молоком Г) с мелиссой
- 7) Какой чай традиционно подают к столу в России?
А) зеленый Б) черный В) красный Г) желтый
- 8) Какой чай традиционно подают к столу в Англии?
А) зеленый Б) черный В) красный Г) несколько сортов
- 9) В какой стране чай иногда пьют из стакана в подстаканнике?
А) в Англии Б) в России В) в Китае
- 10) В какое время проходит традиционное английское чаепитие?
А) в 11.00 Б) в 17.00 В) в 20.00
- 11) Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?
А) 50 тысяч Б) 50 млн В) 165 млн

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Результаты анкетирования

Вопрос	Знают	Не знают
1. Когда чай впервые попал в Россию?	3 чел.	18 чел.
2. Когда чай впервые попал в Англию?	4 чел.	17 чел.
3. Что является важным в русском чаепитии?	3 чел.	18 чел.
4. Что является важным в английском чаепитии?	5 чел.	16 чел.
5. Какой чай называют «чаем по-русски»?	9 чел.	12 чел.
6. Какой чай называют «чаем по-английски»?	8 чел.	13 чел.
7. Какой чай традиционно подают к столу в России?	10 чел.	11 чел.

8. Какой чай традиционно подают к столу в Англии?	6 чел.	15 чел.
9. В какой стране пьют чай из стаканов в подстаканнике?	18 чел.	3 чел.
10. В какое время проходит традиционное английское чаепитие?	9 чел.	12 чел.
11. Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?	2 чел.	19 чел.

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Анализ анкетирования учащихся



