Ребята, сегодня у нас сегодня необычный день – мы познакомимся с историей английского чая. Для этого вам надо прочитать «Традиции чаепития в Англии»

Английскому чаю - три с половиной века, но вряд ли другая чайная культура сравниться с ней в богатстве традиций и знаменитых исторических личностей. Ведь культура английского чаепития неразрывно связана с историей британской короны.

Первой, кто сделал чайный напиток постоянным в жизни англичанина, стала юная королева Виктория. Ей мы обязаны не только индийским, но и цейлонским черным чаем. Королева оставила нам "Tea Moralities" - собственноручно написанные правила чайного этикета, которые легли в основу европейских традиций делового общения.

В Англии культура чаепития играет примерно такую же роль, что и кодекс самурая в Японии. Чай сопровождает англичанина на протяжении всей жизни, неизменно присутствуя в каждом английском доме и офисе.

То, что англичане в пять вечера садятся пить чай, и время это для них священно, знает, наверное, каждый, кто хоть раз в жизни посмотрел «Приключения Шерлока Холмса и доктора Ватсона» или прочел один из романов Диккенса.

«Традиции чаепития в Англии»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | - **Чайные традиции Англии**Согласно английским представлениям о культуре чаепития, к столу, независимо от времени суток, обязательно подаются несколько разных видов чая, чтобы каждый мог выбрать чай согласно своим предпочтениям и настроению. Это — проявление уважения, которым пронизан весь ритуал английского чаепития. Выбранный чай заваривают в ополоснутом кипятком индивидуальном чайнике, даже если чай пакетированный. Заварка, независимо от сорта, должна настояться 3—5 минут, иначе чай не раскроет всех своих достоинств.Пока чай заваривается, подают молоко, сахар, лимон и т. д., а также отдельный чайник с кипятком — для разбавления чая до нужного уровня крепости. По мере остывания воды чайники заменяются новыми — это также считается проявлением уважения, обязательного для английского этикета.Англичане не пьют чай с лимоном, называя его «чаем по-русски» или чудачеством иностранцев, зато «белый чай», то есть с молоком, пьют много и часто. В чашку наливают сначала сливки или молоко (четверть чашки), а уже потом – крепко заваренный чай. Это правило появилось из-за того, что англичане боялись испортить крепким чаем белые фарфоровые чашки.Сахар стал популярен в Англии почти одновременно с чаем. В наше время подается ваза с белым рафинадом в кусочках, щипцами и чайными ложками. После размешивания чайную ложку принято вынимать из чашки и класть на поднос, но не на блюдце, т.к. англичане подносят одной рукой чашку ко рту, другой – поддерживают блюдце.Англичане пьют чай 6 раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития.Привычка к **"early morning cup”** - ранней чашки чая до умывания и одевания – возникла из-за сырого климата Англии, знаменитой своими утренними туманами. Англичане просыпаются рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого чая просто необходима, чтобы проснуться.После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак и выпивает еще одну чашечку чая.Второй завтрак –**"lunch”**- возник в эпоху правления королевы Виктории как небольшая еда.Среди самых крупных чайных изобретений англичан – "чаепитие в пять часов”-**" 5 o'clock tea”**. Традиционные закуски к чаю – подогретые сэндвичи, тосты, кексы.А чай за обильным вечерним обедом в 19-20 часов называют **"high tea”**, имея ввиду не количество чая, а количество еды.Зимой "дневной чай" (традиция зародилась в 40-х годах XIX века) пили в гостиной, перед камином, а летом – в саду, на природе. Со временем предусмотрительные англичане создали даже специальные костюмы для чаепития. "Чайные одеяния" были проще в покрое, не так туго обхватывали талию, чтобы ничто не мешало наслаждаться вкусом напитка. Также для чаепития требовались хорошие скатерти и серебряные или из китайского фарфора чайные сервизы. Классический английский чайный сервиз включает в себя около тридцати предметов. 12 чашек с блюдцами, кувшин для молока, вазочки для варенья и для сахара, заварочный чайник и подставка под него, кувшин для кипятка, тарелочка для лимона – это далеко не весь список того, что входит в сервиз.  В английской чайной посуде преобладают вытянутые вверх формы, а чашки стоят на короткой ножке. |  |  |  |