

Андреанов Илья Романович

студент

Шафинская Елена Евгеньевна

преподаватель специальных дисциплин
ГАОУ СПО Технологический колледж №28
г. Москва

Особенности национальных традиций чаепития

Аннотация: проект направлен на изучения национальных традиций чаепития разных народов мира и способствует воспитанию гармонично развитой личности, обогащенной знаниями о национальных культурных традициях чаепития.

В современном мире люди в огромном количестве потребляют разные виды чая. А задумывается ли кто-нибудь, что чаепитие – это не только элемент трапезы? Во многих культурах чаепитие возведено в ранг искусства.

Испить чашечку ароматного крепкого чая – прекрасный повод немного отойти от суеты жизни, расслабиться и отдохнуть. Провести немного времени наедине с собой. А можно чаепитие превратить в прекрасный повод дружного семейного общения, собрать всех за одним столом, приготовить разные виды угощений, пригласить друзей и родственников. Чаепитие связано с огромным количеством традиций, смысла которых мы иногда даже не понимаем, но все равно им следуем. В разных странах эти традиции свои, но общее у всех чайных церемоний одно - чай создан для общения и понимания друг друга, он объединяет.

Чай уже давно не просто напиток. Это целый мир, религия, культура... Чаепитие связано с огромным количеством традиций, смысла которых мы иногда даже не понимаем, но все равно им следуем. В разных странах эти традиции свои, но общее у всех чайных церемоний одно - чай создан для общения и понимания друг друга, он объединяет. Так как же пьют чай в разных странах? Сегодня ни один современный человек не представляет свою жизнь без чашечки ароматного крепкого чая. Это может быть чай черный или зеленый, экзотические пу-эр или улонг, индийский чай из пачки со слоном или дорогой китайский белый чай. А откуда же возникла традиция чаепития? И как пьют чай в разных странах? Как вы пьете чай? Наверняка немногие из нас задавались этим вопросом за чашкой этого замечательного напитка, история которого уходит корнями в глубокую древность. На протяжении многих веков люди совершенствовали традиции чаепития, неизменно возводя их в ранг искусства. Для одних чайная трапеза - это прекрасный повод собраться в кругу семьи и побеседовать «о том о сём», для других же – отличная возможность отвлечься от суеты, забыв на время обо всех делах.

Целью проекта является формирование компетенций необходимых для сохранения национальных народных и культурных традиций чаепития, изучения национальных особенностей чаепития разных народов Мира и воспитание

гармонично развитой личности, обогащенной знаниями о национальных культурных традициях чаепития.

Основные этапы работы над проектом:

1. Проведение анкетирования. Мы хотели выяснить, знают ли обучающихся о том, какой бывает чай, о традициях чаепития, пьют ли они его дома, какая страна является родиной чая.

2. Изучение история возникновения чая.

3. Изучение чайные традиции и церемоний в различных странах.

1 этап:

В результате исследования на этом этапе я провёл анкетирование среди студентов колледжа по следующим вопросам:

1. Пьете ли Вы чай? (да, нет)

2. Как часто Вы пьете чай? (только утром, только вечером, после каждого приема пищи, когда захочется)

3. Какой чай Вы предпочитаете? (черный, зеленый, чай с фруктовыми добавками, чай с цветочными добавками, травяной чай, др.)

4. Вы предпочитаете заваривать листовый чай или чай в пакетиках?

5. Какое действие чай оказывает на Вас? (снимает головные боли, усталость, утоляет жажду, освежает, прогоняет сонливость, успокаивает, способствует перевариванию пищи)

6. Сколько раз в Англии пьют чай?

7. Какая страна стала первая пить чай?

8. Какое животное употребляет в пищу чайные листья?

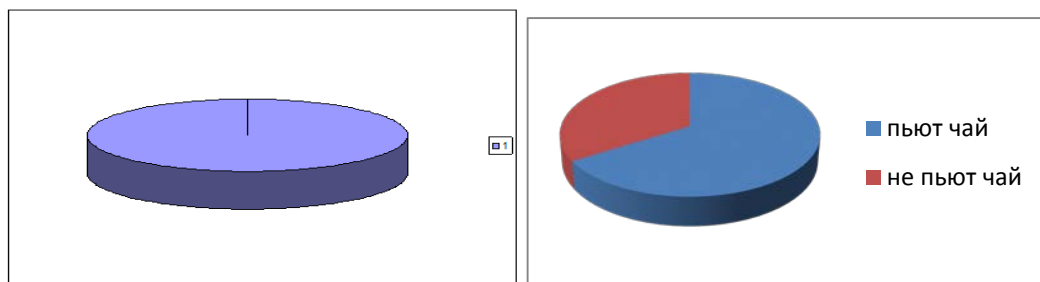
Было опрошено 67 студентов 1 и 2 курсов. И 47 учеников 9-10 классов.

Результаты исследования я представил в следующих диаграммах.

1. Результаты исследования употребления чая.

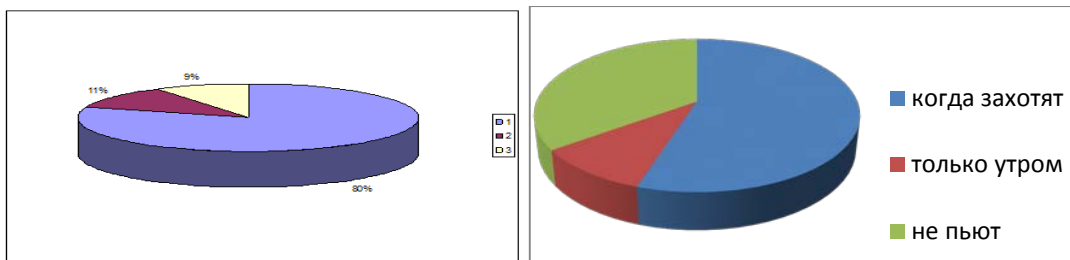
1. Чай пьют все, студенты, принимающие участие в опросе (100%).

Чай пьют не все ученики, принимающие участие в опросе (66% пьют чай, 34% нет.).



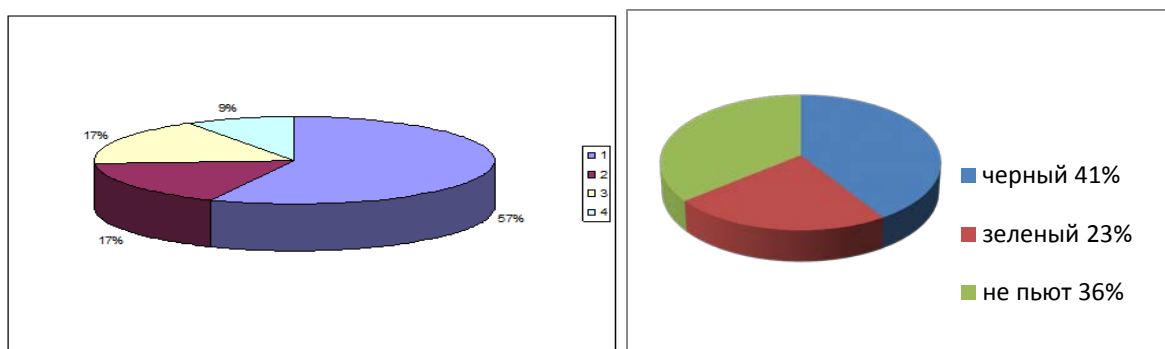
2. Большинство опрошенных студентов пьют чай, когда захочется (80%); 11% - после каждого приема пищи; 9% - утром.

Школьники пьют чай: когда захотят (55%), только утром (5%), не пьют (35%).



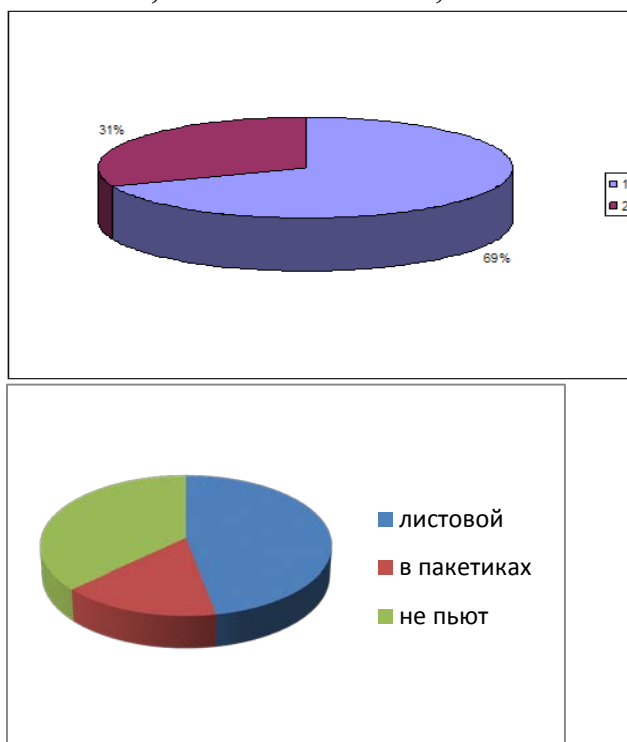
3. Студенты: 57% предпочитают черный чай, по 17% зеленый и чай с фруктовыми добавками, 3 % пьют травяной чай.

Ученики: 41% черный, 23% зеленый, 36% не пьют.



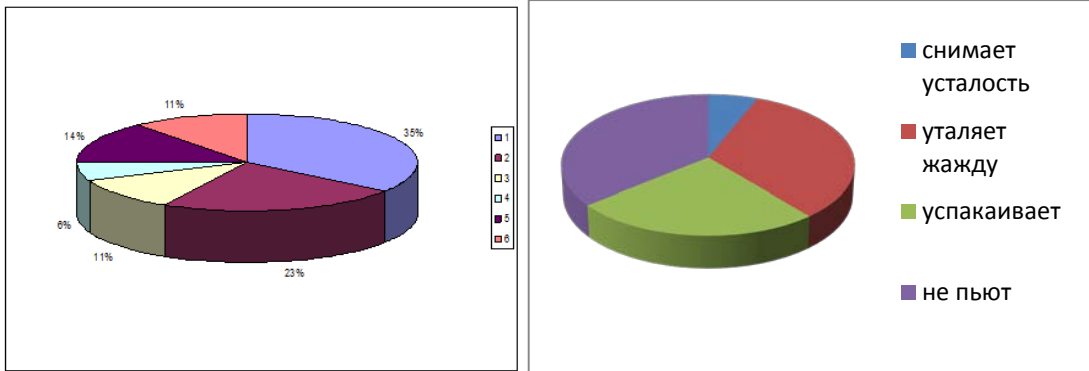
4. Студенты: 69% заваривают листовый чай, 31 % - чай в пакетиках.

Школьники: 47% листовый, 16% в пакетиках, 37% не пьют.



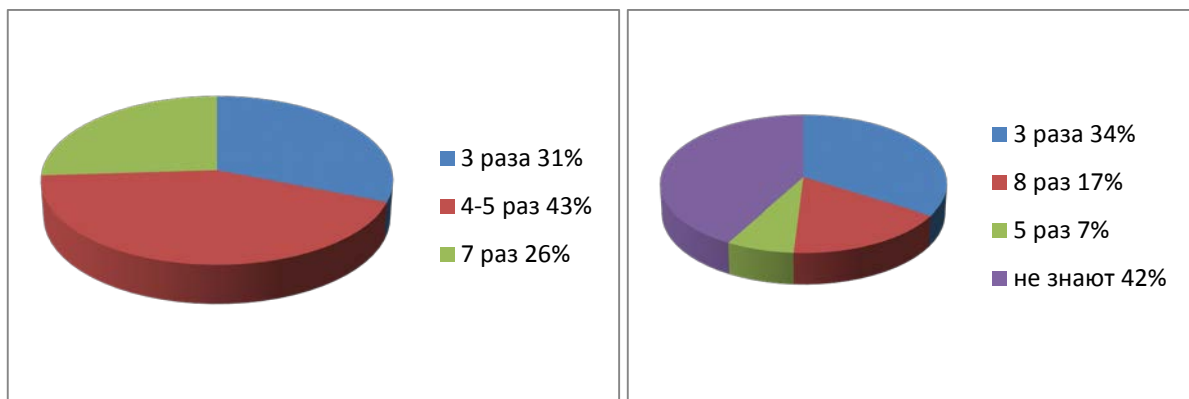
5. Студенты: чай помогает утолить жажду 35% опрошенных; снимает усталость у 23%; успокаивает – 14%; способствует перевариванию пищу -11%; освежает -11%; прогоняет сонливость – 6%.

Школьники: 6% снимает усталость, 33% утоляет жажду, 33% не пьют чай, 25% успокаивает.



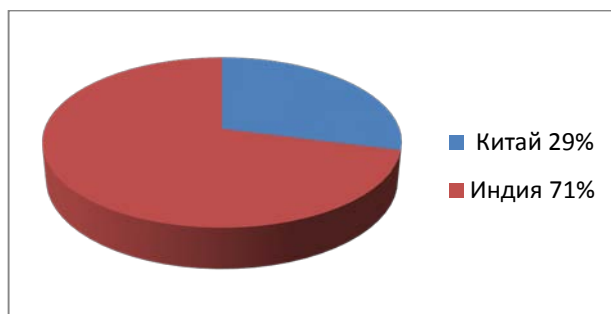
6. Студенты: 31% - опрошенный считают, что в Англии чай пьют 3 раза, 43%- 4-5 раз и 26%- 7 раз.

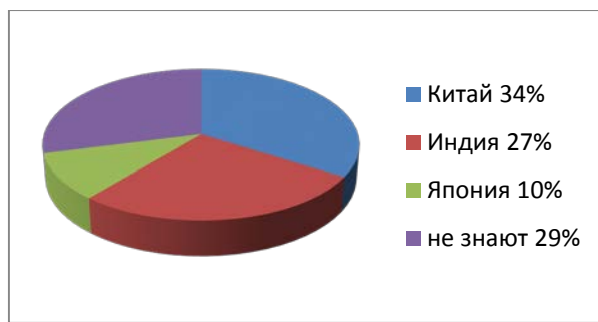
Школьники: 34% - считают, что в Англии чай пьют 3 раза, 17% - 8раз, 7% - 5 раз, 42% не знают.



7. По данным опрошенных студентов: 29% считают родиной чай – Китай и 71% Индия.

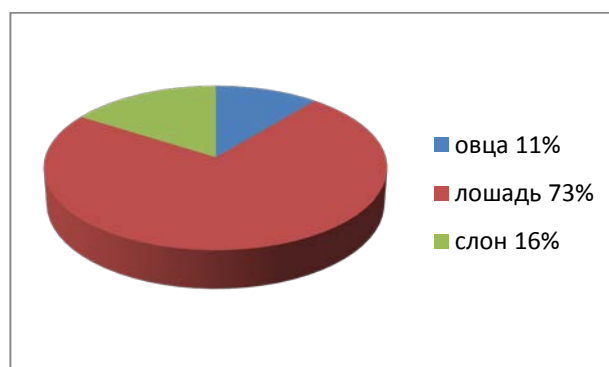
По данным опрошенных школьников: 34% - Китай, 27% - Индия, 10% - Япония, 29% - не знают.





8. Студенты: 11% опрошенных считают, что чай употребляет в пищу овца, 73% лошадь и 16% слон.

Школьники: 10% - коала, 21% - лошадь, 17% - овца, 14% - панда, 38% - не знают.



В результате анкетирования было выявлено, что студенты и школьники недостаточно обладают знаниями о национальных культурных традициях чаепития, основном студенты пьют чай, когда захотят, предпочитают черный листовой чай, и целью чаепития является утоления жажды.

2 этап. Я изучил историю возникновения чая и особенности чая питания в разных странах.

Чай появился в Древнем Китае. Самыми первыми, заметившими и начавшими использовать такой уникальный по своим свойствам напиток, как чай, стали жители Древнего Китая. В Китае к чаю не подают ни сладостей, ни фруктов, чтобы не исказить вкус самого напитка. Сначала гости вдыхают аромат сухого чая и лишь затем пробуют вкус напитка. Интересно, что для приготовления чая в Китае было разработано 24 чайных прибора!

Распространению чая способствовал император Киенг Лон. На чашках,

которые изготавливались в Китае, была написана сочиненная им поэма, прославляющая чай. Чайную же чашку с блюдцем, также подарил миру Китай. Но это была не чашка, а пиала без ручки. Держать в руках пиалу с горячим чаем было неудобно, поэтому его сначала переливали в блюдце, чтобы чай остыл. Позже к пиале приделали ручки. Было это в середине 18 века. А южноамериканские индейцы делали сосуды для заваривания и питья чая из высушенной тыквы – калебасы, на внешних стенках которых наносили причудливые узоры. Выращивание и изготовление чая в Китае стало таким же секретным, как и производство шёлка, фарфора, бумаги. Чайные плантации скрывали и строго охраняли от чужеземцев.

Затем чай постепенно стал проникать во все уголки мира. На самом деле, люди в те времена сражались и умирали за чай. В седьмом веке чайные листья начали импортировать в Тибет, а в девятом - буддистские монахи из Китая завезли чай в Японию. Монахи употребляли чай для того, чтобы бодрствовать во время долгих часов духовных медитаций. В целом, нужно сказать, что для людей из азиатских стран, чай всегда был и остается одной из составляющих религиозных ритуалов и поныне признается в качестве оздоравливающего средства. Сейчас же практически в каждой стране есть свои традиции чаепития и свои рецепты приготовления чая.

Я проанализировал особенности чая питания в разных странах, свои наблюдения я свёл в таблицу.

Таблица 1

Сравнительная таблица

Страны	С чем и как пьют чай?
Китай	Не допускалось подмешивание к чаю никаких вкусовых дополнений, в виде сахара, лимона, молока. Только чистый зеленый чай!
Англия	Настой заваривается пять минут, а потом его разливают в небольшие чашки, добавляют сахар и молоко.
США	В США принято пить холодный чай и чай в пакетиках
Россия	В русской культуре пьют черный чай, принято подслащивать кусочками сахара. Часто к чаю для подслащивания подавали маленькие вазочки с вареньем или медом.
Монголия	В чай добавляют не только молоко, но и сливочное масло, муку и обязательно крупу (рис или пшено).
Индия	Самой главной отличительной чертой чаепития в Индии является заваривание очень крепкого чае. Употребление чая в качестве дополнения к пище считается грубым нарушением.
Калмыкия	Чай заваривают, а в самом конце «сдабривали» все солью, толченым в сливочном масле мускатным орехом, молоком, аккуратно помешивая напиток половником слева направо.

Этап. Я исследовал чайные традиции и их церемонии разных стран.

В каждой стране разные чайные традиции. Все их можно долго перечислять. Каждая народность может преподнести свои традиции чаепития. Примером того в Монголии в чай могут добавлять: муку, крупу, сливочное масло. Я проанализировал чайные церемонии следующих стран: Китая, Англии, США, Монголии, Индии, в том числе и России и считаю, что сравнить эти страны между собой потому как они пьют чай невозможно, можно только пополнить свой внутренний мир знаниями о национальных культурных традициях чаепития. Ведь у каждой страны свои интересные традиции и свои понятия чайной церемонии и самого чая. Свои наблюдения я представил в таблице №2.

Таблица 2

Сравнительная таблица «Традиции чаепития в разных странах»

Страны	Традиции чаепития
Китай	<p>В Китае чайная церемония довольно долго была доступна только высшим слоям населения. Для проведения тонкого и глубокомысленного обряда строились специальные беседки для чаепития, высаживался сад вокруг них, тщательно выбиралась посуда.</p> <p>Сначала гости вдыхали аромат сухого чая и лишь затем пробовали вкус напитка.</p>
Англия	<p>В Англии также существует своя индивидуальная культура чаепития. Англичане готовят чай в прогретом сухом чайнике, куда насыпают листья чайного дерева и добавляют кипяток. Настой заваривается пять минут, а потом его разливают в небольшие чашки, добавляют сахар и молоко. В Англии чай принято пить три раза в день: утром во время завтрака, во время ланча и вечером в 17 часов, когда наступает знаменитый перерыв на чай.</p>
Индия	<p>Самой главной отличительной чертой чаепития в Индии является заваривание очень крепкого чае. Индусы предпочитают предаться наслаждению за чашкой чая в вечерний час. Пить чай могут без повода, необязательно целью чаепития является желание собрать друзей за общим столом. Употребление чая в качестве дополнения к пища считается грубым нарушением. Чаепитие - это отдельное от приема пищи мероприятие.</p>
Россия	<p>На Руси по старым обычаям чай заваривали в самоварах, при этом чашки для чая были большие и заполнялись доверху. К чаю обычно было угощение в виде бубликов, пирогов, варенья, меда.</p> <p>Часто чай пился из блюдечек, вприкуску с кусковым сахаром.</p> <p>По русскому вкусу чай должен был быть крепким, очень сладким, с ярко-выраженным вкусом. Азиаты, поставляющие чай на Русь, приходили в ужас от такого издевательства над их национальным напитком. Но с русской душой сладить не просто!</p>
Тибет	<p>Тибет – единственное место на земле, где чай приносится в жертву богам. Так создается особое отношение к этому напитку – как к самому дорогому подарку и обязательному элементу гостеприимства. Тибетцы готовят чай из листьев зеленого чайного дерева. Тибетский чай очень крепкий. Согласно культурным традициям в чайный настой кладут масло и соль, а затем взбивают до состояния однородной массы.</p>

Арабские страны	Обязанность готовить чай в Арабских странах лежит на главе семьи. Мужчина насыпает в металлический чайник немного листьев зеленого чая, которые затем заливает кипятком, чтобы устранить горечь. Потом эта вода сливается, в чай добавляется сахар, мята и новая вода, а затем напиток ставится на огонь, где кипит в течение пяти минут.
Калмыкия	Чай в Калмыкии не просто напиток, а целый обряд, традиция. В которую входит танцы, хороводы, традиционные песни. В Калмыкии существовал интересный рецепт приготовления чая, который прослыл под идентичным названием – калмыцкий чай. Воду для приготовления напитка запрещалось кипятить без чайного ингредиента, потому в нее добавлялась щепочка чая, соль или молоко. После заваривали чай как обычно, а в самом конце «сдабривали» все солью, толченым в сливочном масле мускатным орехом, молоком, аккуратно помешивая напиток половником слева направо.
Монголия	В Монголии нет традиции чаепития, поэтому готовили чай, когда делали привал. Чай был, как и напиток, так и блюдом. В Монголии существует такой древний способ заваривания и употребления чая. В него добавляют не только молоко, но и сливочное масло, муку и обязательно крупу (рис или пшено). Это связано с суровыми условиями жизни в монгольских степях. Чай для монголов это и питьё, и еда одновременно.

Вывод: При работе над своим проектом, я более углубленно изучил и проанализировал чайные традиции и их церемонии разных стран, в каждой стране любят чай, чай – прекрасный, полезный, богатый витаминами напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение, но у каждого народа есть свои традиции чаепития. Тем самым, я хочу довести до студентов свои исследования и положить начало воспитание гармонично развитой личности, обогащенной знаниями о национальных культурных традициях чаепития.