***1. Введение***

Дорогие друзья! Вас приглашали когда-нибудь на чай? Если Вы молоды, то наверняка отрицательно покачаете головой. Вас звали на ужин, на обед, на коктейль, на кофе, но не на чашку чая. Хотя декоративное оформление современного кофе обязательно включает самовар и роскошные чайники, настоящего чая там нет, и не было. В лучшем случае Вам нальют кипяток из экспресс кофеварки и опустят туда бумажный пакетик с заваркой. А вот если Вы обратитесь к старшему поколению с вопросом о чае, это вызовет добрую улыбку и много приятных воспоминаний о чаепитиях с родителями и друзьями.

Было бы неправильно утверждать, о непопулярности чая. У нас «чайная страна» и пьют его много, но культура чаепития потерялась. Сейчас интерес к чаепитию возрождается. Мир без общения обедняет людей, не часто мы собираемся дома за большим столом для обеда. Неумение общаться приводит не только к потере интереса друг к другу, но и к полному непомерному употреблению спиртного, которое иногда ложно принимают за фундамент встреч. Героиня повести Бориса Васильева «Жила была Клавочка» с сожалением говорит: «Знаете, я по уюту стосковалась. Да, Да. Сейчас такое странное время, что все живут на кухнях и все стали пить вино вместо чая, ведь чай требует уюта, а вино можно пить и в подъезде».

Нерадивая и неумелая хозяйка ставит на стол бутылку вина. Это конечно легче, чем организовать интересный прием гостей.

Но чаепитие нельзя понимать как панацею от всех бед, так как это всего лишь тропинка к здоровому образу жизни. 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».

Интерес к чаепитию не утрачен и сегодня.

Чай пьют и во всем мире. И если иногда делят страны на «чайные» и «кофейные», то это весьма условно. Как в традиционно чайных странах (Англия) есть любители кофе, так и в странах, предпочитающих кофе (США, Болгария, Польша), есть любители чая. 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. При организации чайного стола свой талант может проявить мужчины.

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.

О чае сложены стихи и поэмы, он был предметом особых церемоний. В некоторых уголках земного шара, например в Японии, этот обычай сохранили до сих пор.

Первоначально чай появился при императорских и царствующих дворах, а позже стал основным напитком. История его распространения почти детективная. Он был предметом как обычной, так и контрабандной торговли, его облагали пошлиной, фальсифицировали, состоялось даже несколько судебных процессов над торговцами. Но во все времена народ любил и почитал чай. Когда-то его не просто пили, а уважительно «откушивали».

В своем реферате я расскажу не только об истории чая, церемониях чаепития, о полезных советах, о целебных свойствах чая, о способах заварки чая, но и проведу социологические исследования.

Объектом моего исследования, является – каким видам чая отдают предпочтения жители г. Полевского.

В результате своей работы я планирую сделать следующие выводы:

1. Употребление видов чая по возрастным категориям.

2. Выявление наиболее потребляемых видов чая.

***2. История чая.***

Чай смело можно назвать самым главным напитком в мире, напиток номер один. Пожалуй, ни один из известных аналогов не способен заменить для нас чай. По подсчетам исследователей, на данный момент более двух миллиардов человек на земле не могут без него обойтись. Но всегда ли было так? Чтобы ответить на этот вопрос нужно с самого начала проследить историю чая, которая тянется из глубины веков до наших дней. Чай как и любая древность, имеет свою историю, культуру, психологию, философию. Мой реферат – своего рода экскурсия в удивительную и увлекательную страну ЧАЯ.

Я, желаю Вам, кто будет читать или слушать мой реферат интересного путешествия и приятного чаепития!

2.1. КИТАЙ.

Известный всем напиток не всегда назывался так, как мы привыкли называть его теперь. В сочинениях древних китайских философов он упоминается под самыми разными наименованиями: «тсе», «тоу», «чун», «минг», а также «ча», что переводится как «молодой» листок. Дело в том, что китайцы, очевидно, поняли, для того чтобы приготовить вкусный напиток, нужно брать самые молодые и свежие листья чайного дерева. Из Монголии пришло слово «цай», которое впоследствии стало звучать более привычно для русского слуха. Затем его переименовали в «чай». Первое дошедшее до нас упоминание о чае относится к 770 году до нашей эры. Но целебные свойства напитка были открыты императором Шен Нуну еще в 2737-2697гг. до н.э. Этот император вошел в историю по именем Божественного целителя. В IV – V веках был открыт уникальный способ заварки чая из нежных молодых листочков. До этого времени, для приготовления чая использовали только листья дикорастущих деревьев, но вскоре китайцы догадались, их культивировать. С начало это требовалось в религиозных целях, буддийские монахи употребляли чай в качестве ритуального питья. Но в последствии его чаще стали использовать в пищу.

В течение этого периода «напиток бодрости» все шире распространялся в стране и даже за ее пределами; чай стал предметом обмена на другие товары, которые приходили в Китай из ближайших стран. В скором времени торговля чаем начала стремительно развиваться. По Великому Шелковому пути он переправлялся в Индию. Турцию и другие страны Востока.

В начале VIII века большую популярность в Китае приобрел так называемый порошковый чай. Он был очень дорогой, и пить его могли позволить себе богатые люди. Лишь немного позже разновидность этого чая стала доступна всем в Китае.

Примерно в 780 году впервые был введен налог на чай, который стал основным источником прибыли в Китае.

Чай завоевывает популярность у японцев. Вероятно сначала, как и в Китае среди японцев чай воспринимали, прежде всего, как ритуальное снадобье жрецов и монахов. Прошло несколько десятилетий, прежде чем японцы открыли целебные свойства чая и начали применять его как лекарство. Буддийский монах Сайхо долгие годы провел в Китае, изучая секреты приготовления и выращивания чая, для того чтобы привезти на родину. В этот же период искусство пришло в Корею; таким образом, постепенно оно завоевало весь Восток.

Тем временем в Китае в начале I тысячелетия производство и употребление этого напитка достигло расцвета. В эпоху правления династии Сунн каждый китаец, от императора до последнего нищего, уже мог позволить себе выпить чаю. Вкус напитка становился все ближе к современному, привычному нам. Дело в том, что до этого неотъемлемым компонентом в приготовлении чая, считалась соль, разумеется, из-за этого вкус его становился совершенно другим. С XI-XII веков соль уже не входила в состав готового чая.

Наивысшего расцвета чайное производство и торговля достигли в 1101-1125 годах, во времена правления Китайского императора Хай Цунга, который прославился как большой любитель чая. До нас дошли сведения о том, что он даже устраивал при дворе особые чайные турниры, участники которых должны были узнать и оценить разные сорта чая.

Тем временем наступила, пожалуй, самая главная в истории чая эпоха XV-XVI века – пора великих географических открытий. Европейские путешественники и мореплаватели исследовали неизвестные прежде страны и континенты, обнаруживали новые пути в богатые экзотическими товарами земли Востока. В числе этих достижений было одно, может быть не столь важное с точки зрения всемирной истории, но чрезвычайно интересное для нас, поскольку оно коренным образом изменило судьбу любимого нами напитка.

В 1516 году португальские мореплаватели открыли морской путь в Китай на родину чая. Как известно в Средние века передвижение по морю было намного быстрее и удобнее, чем по суше. Теперь у Европейцев (правда, пока еще только у португальцев) появилась возможность добраться до Китая эти коротким путем, что открывало богатые возможности для торговли. Таким образом, в Европу был завезен чай. В 1517 году сливки португальского общества при королевском дворе изредка могли побаловать себя этим диковинным экзотическим напитком. Не обошлось и без казусов.

*«В Европе мода на чай распространилась довольно быстро. Но буквально упивались своим новым увлечением, тщеславные аристократы должно не всегда знали, в каком виде его следует принимать, так на одном из королевских приемов из чайных листьев был приготовлен салат. Угощение было съедено с удовольствием, так как показаться невеждой никто не хотел».* Вот бы мне не хотелось оказаться на их месте.

Так или иначе, в 1557 году в Китае уже было открыто португальское представительство. Примерно в это же время в Европе начали появляться первые письменные упоминания о чае (хотя употребление, еще не было распространено в Старом Свете). В этих сведениях о чае говорилось о лекарственных качествах чая, и почти ничего не упоминалось о вкусовых качествах и технологии приготовления напитка. Но регулярно в Европу чай начали привозить только в 1637 году, то есть почти через сто лет.

2.2.ГОЛЛАНДИЯ.

Вторыми в Европу завезли чай голландцы, попробовав этот напиток и вероятно высоко оценив, его они завезли Китайский и Японский чай и с тех пор делали это постоянно. Каждый корабль голландской Ост-Индской компании возвращался в Европу нагруженным чаем Постепенно «напиток бодрости» начал пользоваться спросом среди нидерландской аристократии. Кстати, в Голландии XVII века чай был не только объектом торговли, но и в какой-то мере предметом научных исследований. В конце столетия путешественник и ученый Вильгельм Райн впервые осуществил попытку дать ботаническое описание чайного дерева (его книга вышла в 1678 году). Кроме чая, там содержались описание многих других экзотических растений.

2.3. АНГЛИЯ.

Голландцы же были и основными поставщиками чая в Англию (правда, только в самом начале). 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?

Как я уже писала ранее, во многом этому способствовала Голландия. Так, например, одно из первых в английской культуре упоминание о чае - не что иное, как перед книги 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.

2.4. АМЕРИКА.

Между тем английская история чая тесно связана с американской. Вспомним хотя бы знаменитое «Бостонское чаепитие», о нем я напишу позже.

Все началось довольно мирно. Впервые в Америке чай начали пить в 1669 году. В Бостоне была открыта официальная торговля чаем, чай был дорогим товаром, - для состоятельных людей. Разумеется, главным поставщиком чая в колонию была Англия. Чай наряду с другими продаваемыми колонистам товарами, стал облагаться большим налогом, что, так же как и в Англии привело к ввозу чая контрабандным путем. Но счастье американским контрабандистам оказалось не долгим. В 1779 году английский парламент принимает так называемый «чайный закон», согласно которому Ост-Индской компании дается право на беспошлинный ввоз товаров, в том числе и чая. Тем самым английские власти надеялись ликвидировать контрабандный ввоз чая. Я думаю, неизвестно, какое решение, они приняли бы, если бы знали, к чему все это приведет. А привело это к следующему. В результате отмены пошлины чай существенно подешевел и вышел из разряда дефицитных товаров. Только в Англии это все закончилось тем, чего ждала власть, а в колонии результат подобного предприятия был совсем иным. Американские контрабандисты явно не захотели мириться с поражением. В ночь на 16 декабря 1773 года в Бостонской гавани состоялось знаменитое, я уже упоминала в начале своего повествования «Бостонское чаепитие», а прошло оно следующим образом. В упомянутую ночь колонисты переоделись в индейцев, проникли к английским кораблям, захватили их и содержимое трюмов, а это были тюки с отборным чаем, весом 227кг и вывалили их за борт. Бостонская гавань стала самым большим заварочным чайником в истории человечества. Чаепития, подобные Бостонскому, произошли и в других городах Америки – уже, не сколько в знак протеста, сколько ради того, чтобы вернуть чаю статус дефицитного товара. Американцы, в дальнейшем добившись независимости, развернули собственную торговлю с Китаем. Меха из Северной Америки обменивались бостонскими торговцами на южноамериканское железо, медь, а те в свою очередь служили объектом обмена в Китае, где за них получали чай и чайный фарфор. В 1800 году американцы пробуют даже сами выращивать чай в наиболее теплых районах страны (в штатах Южная Каролина и Калифорнии), но эта попытка оказалось безуспешной.

Кроме того, американцам принадлежит несколько изобретений в области производства и употреблении чая. Так, например, в начале ХХ столетия Ричард Блечинден придумал рецепт традиционного холодного чая и ввел его в продажу, который продается и сейчас и пользуется большой популярностью; кто не любит в знойную жару пригубиться к бутылочке с «Nestea», а торговец из Нью-Йорка Томас Салливан, примерно в тоже время изобрел чай в пакетиках, который тоже пользуется невероятной популярностью во всем мире в наши дни. С этими пакетиками, я где-то читала, вышла интересная история. Томас Салливан он как бы вовсе и не собирался изобретать чай в пакетиках, торговец лишь запаковал листья для удобства в шелковые мешочки, а незадачливые клиенты, не поняв их предназначения, опускали чай в кипяток прямо в мешочках, им это так понравилось быстро, а главное удобно.

2.5. РОССИЯ.

Читая, мой реферат, можно задать такой вопрос. Но неужели только китайцы, англичане, да американцы создали историю чая? А что же наша родина? А Россия в этом смысле ничуть не отставала от передовых европейских держав, таких как, например Англия. В нашей стране чай пили, начиная с XVII века.

*Интересные факты:*

*Оказывается чайная культура в России начала свое существование еще раньше, но не все об этом знают. Первыми в России чай попробовали казаки в незапамятные времена, покоряя Сибирское ханство. Скорее всего, это был Бурятский плиточный чай, пришедший в Сибирь из того же Китая.*

В 1567 году казачьим атаманы Петров и Ялышев побывали в Китае, где им удалось, и описать местный напиток. Таким образом, первое в России письменное упоминание о чае относится к середине XVI века.

А в начале XVII века чай начали употреблять при дворе русских царей. В 1618 году китайские послы (а Россия, как известно, всегда поддерживала дружеские отношения с этой страной) привезли в подарок Михаилу Федоровичу Романову несколько ящиков отборного чая. А двадцать лет спустя, уже русский посол Василий Старков преподнес царю дар монгольского хана – 64 кг чая. Самое интересное заключается в том, что посол всячески отказывался от этого, как ему, очевидно, казалось никчемного груза, но монарх и его приближенные настояли на своем и груз посол забрал.

Вскоре у русских появилась возможность убедиться на практике в лечебных свойствах чая. Заболел царь, придворный врач попытался лечить его настоем чая. Результат оправдал его ожидания. С тех пор чай начал приобретать популярность не только как вкусный тонизирующий напиток, но и как лечебное средство.

В это время он стоил еще недорого, поскольку был практически мало известен, а потому не пользовался большим спросом и имелся в изобилии.

Но в 1679 году все изменилось благодаря усилиям и стараниям русского посла в Китае Сапфория (грека по происхождению) понявшего огромное экономическое значение чая. Был заключен первый договор России с Китаем о поставке чая. Если раньше он попадал к нам на родину в качестве экзотического подарка из восточных стран, то теперь началась постоянная торговля чаем. Чай попадал к нам из Северного Китая по Кяхтинскому тракту, это был долгий, трудный и опасный путь. Длиною он был 11000 верст и продолжался шестнадцать месяцев. Разумеется, никто не желал рисковать здоровьем и жизнью бесплатно, и поэтому цена на чай сильно возросла. Позднее чай в России стали доставлять морским путем, всего лишь за 60 дней. В 1727 году был заключен второй договор, согласно которому русским торговцам разрешалось три раза в год снаряжать корабли в Пекин или их еще называли «чайные караваны».

Между тем торговля чаем продолжала расширяться, в 1763 году в том же городе Кяхте на границе с Китаем открылась ярмарка, чая поставлялось все больше и больше. В 1787 году была открыта первая в России компания по торговле чаем, называлась она «В.Перлов с сыновьями». Дела у них шли очень успешно, и к началу ХХ столетия она владела уже 88 чайными магазинами по всей стране. Примерно в то же время наши соотечественники догадались о том, что можно не вывозить чай из Китая, а выращивать его у себя на родине. Пока это являлось лишь теорией в чистом виде: а в 1817 году в Никитском саду в Крыму был высажен первый чайный куст. В 30-е годы XIX века князь Миха Эристави создает первые чайные плантации в Грузии. С приходом ХХ столетия чай в России продолжал дешеветь. В 1900 году была открыта Транссибирская железная дорога, и естественно, доставка чая из Китая стала быстрее и легче. Кроме того, Россия постепенно сама начала обеспечивать себя чаем. В начале века плантации чая были заложены почти по всему югу страны: в Грузии, Азербайджане, в Краснодарском крае.

А после революции в России началась настоящая чайная эпоха. Употребление чая стало массовым, на душу населения приходилось 500 грамм чая в год. В 1917 г. В советской России были введены строгие ограничения на употребление спиртного, но не могут люди в нашей родной России не пить ничего, поэтому всем бывшим любителям спиртного приходилось довольствоваться чаем в огромных количествах. Постепенно производство чая стало делом государственным. Была разработана программа развития чайного дела. Здесь очень уместно я бы употребила выражение, которое я не раз слышала от своих родителей «Партия сказала надо, народ ответил есть». Сразу после принятия государственной программы началось повсеместное выращивание чая. В 1930-е годы были заложены чайные плантации по всему югу России, причем в большинстве случаев это не увенчалось успехом. Чайное дерево – это особое растение, для которого нужны определенные условия но, тем не менее, там, где это было возможно выращивание и производство чая стремительно развивалось. Ручной труд сбора чая заменилась механическим, первая чаеуборочная машина заработала в 1958 году в одном из колхозов Грузии.

Расцвет чайной промышленности в СССР достиг в 1970-е годы. Но, как это бывает в подавляющем случае вслед за расцветом, наступил упадок. В 1980-е годы СССР переживает чайный кризис. Поставки китайского чая еще прекратились в 1970 году. В страну начали завозить индийский чай (вероятно, «тот самый со слоном»).

В эпоху застоя на прилавках магазинов из рассказов мамы, бабушки оказался лишь дешевый, низкого качества грузинский чай с «палками», вместо характерного чайного аромата, пахнущий сеном. Найти где-либо в нашей стране китайский чай стало совершенно невозможно, и за индийским чаем нужно было ехать в столицу нашей страны Москву.

Но рано или поздно всему приходить конец. Время дефицита прошло. Перестройка, которая наступила в нашей стране, принесла с собой изобилие некачественных товаров. Иногда сами производители товаров не могут понять, из чего сделан тот или иной продукт, так как стали подделывать продукты питания, да все что угодно.

Российский чайный рынок 1990-х годов радовал невероятным разнообразием! Российский потребитель мог приобрести буквально все, что угодно его душе и согласно его индивидуальным вкусам. Постепенно в страну просочились продукты самых разнообразных фирм (**Lipton , Ahmad, Brooke Bond** и др.)

Российские граждане, привыкшие к голым прилавкам, скупали все, не обращая внимание на качество товара. И только в 1990-х годах ажиотаж поутих, покупатель сталь разборчивее. К тому же в это время появились неплохие отечественные чайные фирмы (к примеру **«Майский чай»**) Таким образом, сегодня любителям чая, представляется такой широкий выбор, какого еще не знала многовековая история.

***3 .Что представляет собой чай.***

3.1. Любимый всеми нами напиток изготавливают из листьев чайного дерева, которое принадлежит к семейству камелий. Отсюда и появилось научное название чая, принятое в ботанике: китайская камелия.

Почему именно китайская – тоже, казалось понятно: ведь изначально родиной чая признается Китай. Долгое время люди думали (*считалось, что*), чайное дерево растет только в этой стране и нигде больше, а потому считали китайскую разновидность единственной. Однако в начале XIX веке европейцы обнаружили в джунглях индийской провинции Ассам растение, которое тоже было похоже на чайное дерево. Но оно отличалось от низкорослых кустарников, которые они привыкли видеть в Китае. Это были большие деревья высотой до 20 метров. Так была открыта еще одна разновидность, получившая название ассамского чая. Есть еще одна разновидность чая это гибрид китайского чая с ассамским; его родина- остров Цейлон, поэтому он получил название цейлонского.

3.2. Различают три разновидности чая.

**Разновидности чая**

**Китайский**

**Ассамский**

**(индийский)**

**Цейлонский**

3.3. Так, китайский чай - растение невысокое; даже скорее не дерево, а кустарник с маленькими, светлыми и нежными листочками. Эта разновидность более вынослива и морозоустойчива, чем другие.

3.4. Ассамский подтип значительно выше, и листья у него крупные, более грубые и толстые.

3.5. А индокитайский или цейлонский разновидность представляет нечто среднее между ними.

3.6. На самом деле чай, хотя и является тропическим вечнозеленым растением, довольно непритязателен в отношении климатических условий. Некоторые его сорта (в основном те, которые выращивают в России и Грузии) настолько выносливы, что не погибают при температуре -200С.)

А в условиях тропической жары растения будут чувствовать себя просто превосходно. Но, не смотря на это, выращивание чая требует соблюдение определенных условий главное у них – высокая температура летом и осенью и сравнительно низкая зимой. Для хорошего роста чая необходимо большое количество света, поэтому световой день непременно должен быть долгим. Если данные требования не будут выполняться, чайные листья лишаются характерного «чайного» аромата и вместо него приобретут травяной запах. Чай очень чувствителен к загрязнению атмосферы, воздух должен быть чистым и влажным и еще одно не мало важное условие, для получения качественного урожая чайного листа – высота плантаций над уровнем моря, которое в идеале оказывается не менее 1500 м. Многолетняя практика доказала, что самый вкусный чай собирают на высокогорных склонах, хотя растет он там медленнее. Например, на равнинах урожай чая можно снимать едва ли не каждый месяц, в то время как в горах – всего два, три раза в год. Но как в народе говорят, для одних важнее качество, а для других количество.

Поэтому чайные кусты высаживают как на равнинах, так и в горных районах.

При выполнении всех этих требований чай выращивать не так уж и сложно. Самое главное – вовремя подрезать кусты, так как растет очень быстро – до 1 метра в год. Первый урожай собирают через 5 лет, после того как в землю будут высажены черенком.

Чай это многолетнее растение, продолжительность жизни достигает сто лет. В течение всего этого времени он способен плодоносить, наилучший урожай чайный куст дает в возрасте от 10 до 70 лет.

***4. География чая.***

4.1. Как я уже писала, чтобы вырастить чай нужны определенные условия. Одним из них является климат. С экономической точки зрения выращивать чай в средней полосе, к примеру в России, не выгодно. Поэтому традиционными районами культивации чая стали теплые тропические страны. Лидером в этой области считаются Индия, Индокитай, Китай, остров Цейлон (Шри-Ланка) и Япония. Кроме того, чай успешно производится в Турции, Иране, некоторых странах Южной Америки и Африки, а также в Закавказье и многих других регионах мира*.*

*Интересный факт:*

*В Индии насчитывается по разным данным от 6 до 13 тысяч чайных плантаций, на которых работает до 2-х миллионов человек, а всего в чайной промышленности занято около 20 миллионов индийцев. На долю этой страны по-прежнему приходится более трети всего производства в мире черного чая.*

В основном в Индии изготавливают гранулированный чай по технологии «СТС» - ускоренная технология (резать-рвать-крутить). К концу ХХ века , именно этот чай пользуется невероятным спросом в странах Запада (преимущественно в Англии), и индийские чаепроизводители, ориентированные на требования потребителя, прилагают все усилия к его выработке.

История индийского чая началась в 1863 году. Англичане привезли из Китая чайные кусты и начали выращивать их в штате Ассам. Они добились прекрасного урожая, и чайные плантации появились в других районах страны.

В настоящее время наибольшим авторитетом в мировой чайной промышленности пользуются индийские штаты Ассам, Дарджилинг, Нилгири. Качество изготовляемого здесь чая настолько высоко, что производители других районов подделывались под эту марку чая. Но чайный совет Индии, воизбежании подделок принял решение отмечать каждый из видов особой эмблемой.

4.2. Ассам – крупнейший и самый престижный в Индии чаепроизводящий район; половина всего индийского чая изготавливают здесь. Этот штат расположен на северо-востоке страны, по обе стороны реки Брахмапутра и климатические условия этой области наилучшим образом подходит для выращивания чая. Наиболее качественный считается чай Верхнего или Северного Ассама.

4.3. На 200 км западнее Ассама раскинулся другой знаменитый чайный район Индии Дарджилинг. Здесь совершенно другие условия , а потому и чай сильно отличается от Ассамского. Плантации Дарджилинг расположены на крутых склонах у подножья Гималайских гор на высоте 2000 метров над уровнем моря, и в особенно ясную погоду отсюда можно увидеть очертания Эвереста. В холодных районах Северной Дарджилинг выращивается морозоустойчивые сорта чая, из которых получается прекрасный напиток, с необыкновенно нежным вкусом и пьянящим ароматом. Сбор урожая производится 3 раза в год, с марта по октябрь. В связи с этим различают три сорта чая. Каждому присущи особые вкусовые качества.

Первый сбор осуществляется в марте-апреле, и этот чай во всем мире считается поистине уникальным.

Лист первого сбора дает светлый напиток с неповторимым цветочным ароматом; количество его не велико, и стоит он невероятно дорого. Покупать такой чай по карману только состоятельным людям.

Чай второго сбора (с мая по июнь) темнее по цвету и обладает более насыщенным вкусом. Он производится в больших количествах, чем весенний, и стоит дешевле, но некоторые ценители чая отдают ему предпочтение даже перед дарджилингом первого урожая.

Наименее изысканным считается чай осеннего сбора. Его получают в октябре-ноябре, из листьев изготавливают высококачественный напиток медного цвета и пряного вкуса, хотя аромат его конечно слабее.

На фабриках Дарджилинга производят преимущественно крупнолистовой чай, под названием «Дарджилинг бленд».

4.4. Другим мировым лидером в производстве чая по праву признается Китай. В течении столетий китайцы выращивали и изготовляли его, и за это время у них сложилось своя особая технология культивации и обработки чайных листьев, и сейчас насчитывается около 8 тысяч сортов китайского чая. Китайцы экспортируют чай в другие страны мира, в основном производятся сорта черного, зеленого чая, а так же красный (оолонг). Но основную часть чая так же как и в Индии из-за большой численности населения китайцы выпивают сами. Первый ценный урожай в Китае убирают весной, в апреле-мае, второй сбор производится в начале лета, третий осенью. В Китае существует очень сложная система маркировки сортов чая. Китайцы очень любят смешивать различные сорта чая в Китае - их называют купажными. Поэтому сорт чая в Китае определяется не по району, где он рос, а по качеству и способу изготовления. В Китае так же много разных провинций и каждая стремиться дать чаю свою марку. Поэтому один и тот же чай носит разные марки.

4.5. Огромное количество чая производит и экспортирует республика Шри-Ланка, как я уже писала, что чаеводство на острове стало развиваться благодаря англичанам, так как они его сюда завезли и стали выращивать. Условия произрастания чая, здесь оказались более чем благоприятными, чем на родине в Китае и цейлонский чай быстро завоевывал мировой рынок. Все началось в 1867 году когда шотландец по имени Джейм Тейлор заложил на острове первую чайную плантацию и начал выращивать чай по методике, изученной им за время пребывания в Индии. А в 1890 году на Цейлон прибыл знаменитый **Томас Липтон**, да тот самый Липтон, чье имя носят чаи которые мы пьем с вами и сейчас. Остров быстро завоевывал репутацию одного из крупнейших производителей чая в мире. Кстати, до сих пор многие плантации здесь принадлежит английским чайным компаниями. В основном все чайные плантации Шри-Ланки расположены в горах, и высота их над уровнем моря до 2700 м. В связи с эти все цейлонские чаи разделяются на три группы: низкогорные (плантации находятся еа высоте 600 метров над уровнем моря), средневысотные (от 600 до 1200 метров) и высокогорные (1200 метров над уровнем моря и выше).

На сколько мне позволяют мои познания в области чая, я могу сама сделать небольшие выводы: чем выше высота расположенных плантаций, тем лучше качество чая, поэтому во всем мире среди любителей наибольшим авторитетом пользуется высокогорный цейлонский чай. В нашей семье, то же любят чай и предпочтение отдаем высокогорному, но об этом чуть позже.. Тем не менее, преобладающая часть всего объема производимого в республике чая, оставляют низкогорные сорта, и таким образом, на экспорт часто поступает продукция весьма посредственного качества. Сами жители Шри-Ланки потребляют чай не так уж много по сравнению с Китаем и Индией, а объясняется это тем, что о чае они узнали на много позднее. Большая часть экспортируется, особенно много чая ввозится в Россию и страны СНГ. 2-е место страны ближнего Востока, Шри-Ланки производит в основном черный листовой чай, и гранулированный. По вкусовым свойствам цейлонский чай представляет собой нечто среднее между не самым высококачественным ассамским чаем и изысканным Дарджилингом.

Чай экстра класса выращивается в трех районах республики Шри-Ланка: Димбула, Навара Элья и Ява, в том время чай который изготавливают в других районах острова используется в основном для приготовления смесей, еще со временем Томсона Липтона, получившей на мировом рынке название «цейлонский бленд». Самый лучший чай на Цейлоне (один из лучших в мире) растет в районе Нувара Элья, на высоте 2400-2800 метров над уровнем моря. Превосходный напиток получается, из листьев собранных ранним утром в январе-марте. Это золотой настой с мягким терпким вкусом и насыщенным ароматом.

4.6. Большой объем чая производят в Японии. История японского чаеводства насчитывает уже не одно столетие, ее начало относится к IX в., когда буддийские монахи впервые привезли из Китая и посади близ древней столицы Киото семена чайного дерева. Впоследствии плантации были основаны почти по всей территории страны на острове Кюсю, Хонсю, Сикоку.

Японский чай довольно своеобразен. Прежде всего здесь производят только одну его разновидность зеленый чай, никаких других здесь не признают. Японский чай имеет странный привкус, напоминающий рыбный (причина - использование удобрений, приготовленных из рыбного сырья). Поэтому японский зеленый чай не слишком популярен в широких кругах, и основными потребителями за пределами страны являются проживающие в США китайцы. В последнее время этот продукт можно встретить и у нас в российских магазинах, как правило это чай марки «сепча». Способ выращивания чая в Японии специфичен. В отличии от других стран, кусты здесь высаживают почти вплотную друг к другу, и собирают только верхние листья, из-за чего верхушки чайных деревьев приобретают сферическую овальную форму.

Природные условия страны восходящего солнца, казалось бы , подходили удачно для выращивания чая: сравнительно теплый климат, высокая влажность, обилие всевозможных водоемов. Но тем не менее Япония одна из Северных стран где выращивается чай. Поэтому для того чтобы получит хороший урожай чайных листьев, приходится применять дополнительные усилия. Но эти обстоятельства не пугают японцев, они из года в год выращивают и получают хороший урожай зеленого чая, который обладает неповторимыми ароматическими свойствами.

4.7. Среди мировых лидеров чаеводства следует назвать Индонезию. Здесь чайная культура тоже возникла довольно рано. В течении трех веков эта страна относилась к числу нидерландских колоний, и уже в XVII века голландцы впервые завезли сюда чай. С этого же времени они пытались выращивать на острове Ява его китайскую разновидность.

*Интересные факты:*

*Несмотря на все старания голландцев, чай никак не хотел расти в этой стране. Оказалось, что жаркий климат Индонезии вреден для морозоустойчивого китайского вида и тогда на острове Ява и Сумотре начали выращивать теплолюбивый ассманский гибрид. Вторая попытка увенчалась успехом, и вскоре индонезийский чай занял свое место на европейском рынке.*

Сегодня в Индонезии производят и экспортируют разнообразные виды чая: традиционный черный листовой, пакетированный, и обработанный по технологии «СТС». Зеленого чай в стране выращивают очень мало, его не вывозят из страны, вся продукция употребляется в стране. Качество индонезийского чая в целом оценивается достаточно высоко: его охотно покупает Голландия, Англия, США, Австралия и другие страны мира. В чистом виде индонезийский чай употребляется редко, в основном он используется для изготовления купажных сортов (то есть смесь).

Чай производят и во многих других странах Азии, а так же Африки (главным образом в Кении) и Южной Америке, хотя большинство этих марок чая не пользуется широким спросом по причине не слишком высокого качества продукции.

4.8. И, конечно российскому потребителю очень хорошо известен грузинский чай (ведь долгое время это был единственный вид чая в стране).

Грузинский чай всегда был популярен из-за своего приятного, довольно своеобразного вкуса – бархатистого и немного терпкого вкуса, к числу его отрицательных свойств относилась недостаточная экстрактивность (молодая крепость получаемая из чайных листьев настоя), но прежние советские любители чая привыкли без труда с эти справляться, просто в заварочный чайник сыпали намного больше заварки, и получался довольно таки крепкий настой.

Речь о грузинском чае я веду в прошедшем времени, поскольку его былая слава давно утрачена. Пик развития грузинской чайной промышленности пришел на 1970 год, когда страна производила до 95 тысяч тонн продукта. Но вслед за этим наступил резкий спад: уменьшилось количество выпускаемого чая, не говоря уже о его качестве, которое снизилось почти до нуля. Еще сильнее этому процессу способствовал распад СССР. После того как Грузия отделилась от Союза и обрела независимость, ее правительство пришло к выводу, что чай абсолютно чуждый стране продукт, и его производство к 1993 году было полностью остановлено. Правда, как оказалось не навсегда.

Грузинские чайные плантации привлекли внимание немецкой фирмы «Мартин Бауэрс», благодаря вложенной ими в это дело солидной сумме денег в Грузии снова было налажено чаеводство (хотя, конечно, не в таких объемах, как в старое доброе советское время).В последствии к этой фирме присоединилось АО «Картулин чай», и сегодня продукция двух этих компаний поступает на чайный рынок России и стран СНГ.

***5. Технология обработки чайного листа***.

Технология обработки чайного листа сложный процесс, он включает пять стадий: завяливание, скручивание, ферментацию, сушку и сортировку, и только после осуществления всех этих операций зеленый лист кустарника превращается в то, что мы привыкли называть чаем.

завяли-

 вание

**Технология обработки чайного листа, 5 стадий**

листа, 5 стадий

 скручи**-**

вание

фермен-

тация

окисление

сушка

 сорти-

ровка

5.1. Завяливание происходит искусственным способом при t – 40-50оС.

5.2.После чего лист скручивают в слепую в специальных машинах – роллерах.

5.3. Вслед за этим производится ферментация (окисление) – самый главный процесс в изготовление черного чая. Зеленый чай практически не ферментируется, а желтый и красный, я о них расскажу чуть позже, являются промежуточной стадией между черным и зеленым.

Именно в процессе ферментации чай приобретает свои основные качества – цвет, вкус, аромат. При этом необходимо тщательно следить за тем, чтобы не была повышена норма, и во время остановлен процесс ферментизации иначе чай будет испорчен.

5.4. Ферментированный продукт сушат в особых чаесушильных машинах при высокой температуре 90оС. Это требуется, для того чтобы из них ликвидировать лишнюю влагу, содержащую в чае. В других странах принять различные параметры допускаемой влажности, но в России стандартом считается 6-7,5%.

5.5. И, наконец, после сушки чай сортируют таким образом, чтобы его частицы (чаинки) являлись однородными по форме и размеру. В результате получают чай – полуфабрикат, который отправляют на чаеразвесочные фабрики. На чаеразвесочных фабриках из различных марок чая путем их смешивания (купажа) производят торговые сорта, а затем расфасовывают их в упаковки. И лишь пройдя после этого через сотни заботливых рабочих рук, готовый к употреблению чай попадает на прилавки магазинов. Пройдя длинный путь от плантации до наших домов, - чай, наконец, оказывается в нашей чашке. Он приходит, чтобы отдать свои лучшие свойства, принести мир и счастье домашнего тепла.

***6. Состав чая и его целебные свойства.***

6.1. Такое, простое на первый взгляд, слово чай заключает в себе не одно понятие и вряд ли получится сразу, не задумываясь, дать ему однозначное и емкое определение.

В самом деле, чай это растение из семейства камелий, и собранные листья этого растения, и получаемый в результате обработки этих листьев продукт, и конечно, приготовляемый из этого продукта напиток. И во всех этих состояниях чай обладает различным химическим составом. Дело в том , что в процессе обработки многие содержащиеся в свежих зеленых листьях вещества изменяют свои качества или вовсе утрачиваются, а вместо них появляются другие. Например, в процессе ферментизации полностью исчезает горький вкус татина (*татин – это дубильное вещество, содержащее кахетин).* И чайный лист обогащается ароматическими соединениями с цветочными и фруктовыми запахами. Еще с незапамятных времен благодаря наблюдательности люди потихоньку начали открывать целительные свойства чая. Существует одна древняя китайская легенда, которая не хуже реальных исторических событий подтверждает этот факт. Согласно этой легенде, некий буддийский монах, исполнял обряд, не выдержал и заснул, а проснувшись в отчаянии отрезал свои веки и бросил их на землю. На этом месте и вырос первый чайный куст, из листьев которого китайцы приготовили напиток, придающий необыкновенную бодрость. Кстати, значение слов «бодрость» и «чай» в китайском языке почти одинаково, так как они обозначаются одним иероглифом. С тех пор все монахи начали употреблять чай во время исполнения религиозных ритуалов. Не заснул бы монах во время обряда, осталось бы человечество без чая – шутка конечно, хотя в каждой шутке есть доля правды.

*Интересный факт.*

*Многие замечали, что чай помимо всего прочего, стимулирует еще и творческую активность. К примеру, Лев Толстой высказывался о напитке бодрости следующим образом:»Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души».*

Безусловно, тонизирующий эффект – одна из главных причин, из-за которых мы так любим и ценим чай.

Но не всякий из нас задумывался, благодаря чему чай так возбуждающе действует на нервную систему. Так вот, а происходит это за счет кофеина, который содержится в чайных листьях в очень больших концентрациях, чем где либо (4 -5 %). Даже зерна кофе содержат меньше вещества. Но не надо за ранее беспокоится, что это вредно для человека. Дело в том, что в сочетании с татином, кофеин смягчает немного свои тонизирующие свойства и поэтому не оказывает вредное влияние на организм.

Благодаря кофеину чай положительно отражается на деятельности мозга, повышает умственную активность, но при этом в отличии от кофе или алкоголя, чай не вызывает угнетения и депрессии наступающих вслед за возбуждением, поэтому пейте чай в любых количествах.

**Сколько кофеина содержится**

**в чашке настоя? (170 мл)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Крепость****настоя** | **Кофеина****в чашке, мг** |
| **Слабый чай, менее 5 минут** | **40** |
| **Нормальный чай, 5 минут** | **60** |
| **Крепкий чай, более 5 минут** | **100** |

6.2. Но это не единственное полезное свойство чая. Известно, что в древности философы и алхимики считали данный напиток одним из основных компонентов магического эликсира бессмертия. И как, выяснилось потом при исследованиях целебных свойств чая нашими учеными не без основания. Конечно, вечной жизни чай не дает, зато может эффективно использоваться для лечения и профилактики многих болезней. В некоторых странах, как я уже писала, чай применяется не как напиток, а как *универсальное целительное свойство.* Дело в том, что чай содержит огромное количество витаминов и другие, полезные для организма вещества.

В числе витаминов, содержащихся в чае, на первом месте стоит витамин А или каротин, крайне полезный для зрения и применяемый для профилактики и лечения многих заболеваний глаз. Я даже помню, папина работа была связана со сваркой и он часто обжигал глаза, мама в качестве лечения, накладывала ему на глаза ватные тампоны, смоченные в чайной заварке – очень помогало.

Не менее богат этот напиток витаминами группы В, оказывающими благотворное влияние на нервную и эндокринную систему, а также на внешний вид и состояние кожи.

Немалое количество чай одержит витамин Р, он накапливается в организме и помогает организму лучше усваивать витамин С (который в достаточном количестве тоже имеется в настое чая). Но главная функция этого витамина состоит в том, что он укрепляет стенки сосудов.

6.3. Одним из основных компонентов чая является татин, это слово не однократно встречалось уже в моем реферате, но сейчас я хочу рассказать более подробно о его полезных свойствах. Итак, татин – это дубильное вещество, содержащее кахетины. Чайный татин совершенно особенный по своим химическим свойствам; он сильно отличается, от полученного искусственным путем, и является намного полезнее.

В процессе обработки чайного листа количество танина сокращается, но зато при этом образуется ароматические соединения, придающие чая запах апельсина, лимона, розы и т.д.

Спектр полученных свойств татина широк. Во-первых он укрепляет стенки сосудов, обладает антибактериальными свойством, концентрированный (густой настой чая) способен уничтожить, даже такие опасные микробы, как дизентерийная палочка. В силу этого чай очень хорошо способствует работе органов пищеварительного тракта.

6.4. В небольшом количестве присутствуют в чае эфирные масла. Масло не только насыщает напиток разнообразными цветочными и фруктовыми ароматами (хотя их большая часть утрачивается при обработке чайного листа), но и предотвращает многие заболевания почек. К примеру, известно, из статистики, что китайцы лучше всех в мире владеющие технологией приготовления напитка, почти не страдают мочекаменной болезнью.

6.5. Помимо, всего этого, в состав чая входят белки, и углеводы, аминокислоты, пектины, минеральные вещества и многие необходимые для жизни микроэлементы, концентрация всех этих веществ выше всего в зеленом чае, поскольку он не так сильно, как другие разновидности чая подвергается термической обработке и ферментизации, а потому сохраняет большое количество полезных свойств.

6.6. Таким образом, можно сказать, что чай – это «аптека в стакане», который положительно влияет на все системы нашего организма. А в результате улучшения общего физического состояния часто наступает и моральное удовлетворение, и душевный покой. Наверное, все же не зря было принято пить чай во время исполнения религиозных буддийских обрядов: крепкий настой не только прогонял сон, но и помогал отрешиться от ненужных мыслей и сосредоточиться на главном. С этим наверняка связана, и традиция сопровождать чашкой чая сложные и деликатные дипломатические переговоры.

Но все же не стоит злоупотреблять напитком, не обращая внимание на пропорции и правила заваривания, потому что при неправильном применении чай может стать для вас, как это не странно, даже вредным. Неспроста на чайных коробках пишут, как надо заваривать, вернее норму заварки на 1 стакан. К примеру, очень опасным могут оказаться последствия не правильного хранения чая: Чай очень хорошо впитывает пары различных ядовитых веществ, что порой приводит к отравлениям. Слабый настой тоже не полезен: в холодном виде он просто подкрашивает воду, не оказывает никакого воздействия на организм. Поэтому для здоровья и удовольствия не достаточно просто пить чай; необходимо это делать грамотно, со знанием дела. Прежде всего, нужно знать, как правильно заваривать чай, и конечно иметь представление о его разновидностях и сортах, которых существует множество.

***7. Виды чая.***

7.1. В первую очередь существует классификация видов чая по способу их обработки, то есть все ли чаи проходят все стадии обработки в процессе производства. В зависимости от этого выделяют черный, красный, желтый, зеленый чаи. Здесь уместно задать вопрос, сколько живу на свете, ни разу в глаза не видел желтого чая, вот бы посмотреть? Дело в том, цветного различия между чаями нет, кроме зеленого. Процесс обработки чайных листьев состоящих из пяти операций, я уже говорила об этом (завяливание, скручивание, ферментация, сушка, сортировка) характерен лишь для черного чая, то есть, он проходит все пять стадий обработки. Особый цвет т аромат черный чай приобретает главным образом в результате ферментизации (окислении). Зеленый чай вовсе не подвергается ферментизации, поэтому он не меняет окраску, листья остаются зеленого цвета. Красный и желтый, они проходят ферментацию, но не до конца процесса, они как бы являются промежуточными типами между черным и зеленым чаем. Красный чай по времени ферментируется больше чем желтый, он ближе по вкусовым качествам к черному, красный чай еще называют **оолонг** – это одно и тоже. Желтый чай ферментируется совсем немного он ближе к зеленому. Кроме этих 4 типов существует еще одна редчайшая уникальная разновидность – не ферментированный белый чай.

В свою очередь, внутри каждого из этих типов присутствуют различные по характеру обработки чайных листьев. Так, например, чаи бывают крупнолистовые, среднелистовые, гранулированные, прессованные, экстрагированные и др. И каждая разновидность, каждый тип включает бесчисленное количество торговых марок и сортов, перечислить и описать их просто невозможно. Но это еще не все. Различают еще чаи по районам произрастания, по странам производящих их. Нами широко известны индийские, цейлонские, китайские чаи и многие другие.

7.2. Черный чай о нем нам известно много. Пожалуй, это самый популярный, распространенный и доступный вид чая. Во всем мире, а особенно у нас в Росси, где долгое время просто не существовало ничего другого. Но не надо думать, что черный чай чем-то хуже остальных. У разных его сортов ( как ,впрочем, и у разных сортов любого другого чая) есть свои плюсы и минусы, которые я сейчас попробую показать.

В процессе завяливания – это первая стадия в производстве чая и ферментация (окисление III стадия в производстве) чайные листья теряют подавляющую часть своих естественных, травяных запахов и ароматических эфирных масел, зато в результате химической реакции появляются другие ароматы самого широкого спектра: от фруктовых цветочных до ореховых запахов. Черные чаи в отличии от других разновидностей, способны в течении долгого времени сохранять свои вкусовые и ароматические свойства, что значительно облегчают транспортировку.

В зависимости от методов обработки листьев черные чаи классифицируют на листовые (как крупно, так и среднелистовые), гранулированные (то есть изготовленные по методу СТС) пакетированные ( в виде порошка) и прессованные, экстрагированные – это концентрат, который быстро растворяется, но качество этого чая желает лучшего, поэтому они не популярны среди почитателей чая. В нашей стране наиболее любимы и распространены листовые и порошковые чаи (т.е. пакетированные) черные чаи, среди которых самыми высококачественными признаются крупнолистовые индийские, сортов АССАМ и Дарджилинг. Одно время у нас в России большой популярностью пользовался гранулированный чай СТС, но впоследствии стало понятно, что по качеству он, как и порошкообразный пакетированный, несколько уступает листовому чаю.

*Интересная информация*

*Гранулированные и порошковые чаи дают более крепкий концентрированный и насыщенный по цвету настой, но истинные ценители чайного аромата, предпочитают таким чаям листовые. Ведь сама технология порошкового и гранулированного чая не позволяет в полной мере сохранить его ароматические свойства.*

Прессованные чаи по сути дела изготавливают из отходов чайного производства: это крошки чайной пыли и грубого листа. Те, кому важен эстетический вид чая предпочитают пакетированный чай, это ко всему очень удобно.

В современной промышленности все рассыпчатые чаи, как черные, так и зеленые получили общее название байховых, хотя изначально так назывался только китайский чай из верхних, самых светлых и нежных листочков (от китайского «бай хаа», что означает «белая ресничка»). Байховые черные чаи наиболее популярны, как в нашей стране, так и во всем мире, хотя качество их различно. Совет при покупке такого чая нужно обращать внимание на внешний вид сухой заварки, прежде всего на цвет.Цвет готового настоя черного байхового чая может варьировать в пределах от золотистого до темно-красного и коричневого, но сухая заварка должна быть непременно темно-коричневого или черного цвета, но не в коем случае не серой. Кроме того заварка должна быть однородной и не включать ни каких посторонних примесей ( типа каких-нибудь палочек, как иногда бывает)

7.3. Зеленый чай долгое время не употребляли в нашей стране, да и сейчас только начинает завоевывать ранок в нашей стране, так как много стали писать о целебных свойствах этого напитка. У нас в семье очень любят зеленый чай, особенно папа, ему он очень помогает от давления, марка чая Императорский «премиум». Этим чаем стали пользоваться и многие наши знакомые – вот вам еще одно доказательство из личной практики о целебных свойствах зеленого чая.

А между тем за рубежом многие сорта китайского и японского зеленого чая ценятся зачастую даже намного выше чем черный чай. Этот чай обладает гораздо более широким спектром целебных свойств, так как процесс его производства исключает две стадии обработки: завяливание и ферментацию. В результате чай сохраняет свои свойства. Вкус зеленого чая терпкий, сильно вяжущий, при этом сильно отличается от вкуса черного чая. Дело в том, что специфический «чайный вкус» к которому мы привыкли, у этого практически отсутствует. Зеленому чаю присуща совершенно особая, неповторимая ароматическая гамма травяных оттенков. Чай может иметь запах сена, цветов, цитрусовых, все зависит от сорта чая. Пожалуй, единственный недостаток зеленого чая, заключается в недолговечности его вкусовых и ароматических свойств, что происходит опять же из-за отсутствия ферментации. Поэтому зеленый чай неудобно хранить и транспортировать. Хотя нужно сказать, что это свойство у разных сортов зеленого чая выражено в неодинаковой степени. Здесь все зависит, как ни странно, от внешнего вида чаинок: чем сильнее скручены листья, тем дольше храниться чай, но зато слабоскрученные чаи обладают более мягким нежным вкусом.

Зеленые чаи, как и черные, могут быть крупнолистовыми и плиточными. Самый высококачественный из них – крупнолистовой зеленый чай. За отдельные элитные сорта такого чая люди готовы отдать совершенно невероятные суммы (до 400 долларов за фунт). Мелколистовой чай значительно дешевле, но и качество его довольно посредственно.

Порошковый зеленый чай встречается редко, и в российских магазинах его фактически нет. Япония – единственная страна, где его пьют, причем далеко не каждый день, а лишь в особых исключительных случаях. Как правило, его используют для чайных церемоний.

Плиточный чай – явление крайне редкое. Круг его почитателей ограничивается народами Непала, Тибета. Причем в этих странах из зеленого плиточного чая готовят не напиток, а скорее особое блюдо вроде супа: добавляют в настой масло, соль, перец и другие специи.

7.4. Очень своеобразен красный чай – ООЛОНГ, что в переводе с китайского (у-луп) означает «черный дракон», как уже говорилось он занимает промежуточное положение между зеленым и черным чаем. Степень его ферментации колеблется от 30 до 60% в зависимости от сортов оолонга, одни ближе к черным сортам чая, другие к зеленым. Красный чай положено изготавливать не из молодых, а из полностью созревших листьев. Все оолонги – крупнолистовые чаи, а цвет заварки очень насыщенный и имеет красноватый цвет. Вкус готового напитка невозможно спутать ни с каким другим. Оолонг, сочетает в себе свойства черного и зеленого чая, читается самым ароматным из всех разновидностей. В красном чае очень высоко содержание татина, почти в два раза выше, чем в черном.

7.5. Желтый чай в отличии от красного готовится из самых молодых побегов чайного куста, главным образом из почек чайных листьев. По этой причине все желтые чаи принадлежат к дорогим элитным сортам. По внешнему виду желтые чаи, как сухая заварка, так и готовый напиток сильно напоминает зеленый чай, но отличается от них по своему вкусу и аромату, мягкому, тонкому и нежнейшему запаху цветов, но есть одно неуловимое различие, о котором знают лишь подлинные знатоки и ценители чая. Если налить желтый чай в фарфоровую чашку, он будет отсвечивать на ее стенках бледно-розовым цветом, тогда как зеленый чай дает желтоватый или зеленый отсвет.

7.6. Отдельно нужно сказать о белом чае, совершенно уникальном и редком напитке.

Для того, чтобы приготовить чай, собирают только верхние, еще не распустившиеся листочки (**типсы**) первого урожая (как раз те самые «бай хаа» - «белые реснички»). Они действительно слегка прикрыты нежными белыми волосками, как правило, производство белого чая исключает завяливания, скручивания, ферментацию. В результате сухая заварка выглядит своеобразно: чайные листья не меняют практически свой внешний вид, сохраняя форму, цвет. Поэтому в качественном белом чае, а не качественный он не бывает, не должно быть скрученных, ломанных, потемневших чаинок, то есть всего того, что вполне доступно в других видах чая.

Цвет настоя чая желтый, а высокая концентрация эфирных масел придает напитку изысканный цветочный аромат с легкими травянистым оттенком. Но при заварке при высокой температуре эфирные масла улетучиваются, поэтому желтый чай требует к себе очень большого внимания, соблюдения ряда строгих правил заваривания. Отсутствие ферментизации, дает плохое хранение чая, он теряет свои неповторимые вкусовые, ароматические свойства. Все эти тонкости сделали белый чай недоступным не только среднему россиянину, но и подчас даже весьма состоятельному европейцу. Поэтому экстракты белого чая употребляют в медицине, в производстве элитной косметики, так как в качестве напитка он употребляется редко по причине своей исключительно высокой стоимости. Я думаю, нам уж точно не попробовать такой чай.

7.7. Помимо всех перечисленных видов существуют еще ароматизированные чаи. Иногда ароматизации подвергаются высококачественные сорта чая, но чаще всего это относится к довольно посредственным чаям. Дело в том, такие чаи при обработке теряют значительную часть своего естественного «чайного аромата» и в результате появляется необходимость в искусственной ароматизации, так как первоклассные сорта чая в этом не нуждаются. Все, конечно, зависит от способа ароматизации. Есть синтетический способ – о качестве чая тут говорить не приходится. Классический пример такого продукта – нам широко известный «Пиквик», подобные напитки обладают не только низким качеством, но и в ряде случаев могут нанести вред здоровью. А как мы полюбили этот чай, когда он только появился на наших прилавках, от пачки с чаем такого рода несло как от дорогого парфюма. Так, что дорогие друзья, выбор за вами! Но я не спешу вас огорчать, так как есть другие, вполне безвредные способы придания напитку аромата. Например, с помощью натуральных растительных экстрактов. Среди таких чаев наибольшей известностью на мировом рынке пользуются различные марки чая «Эрл Грей», ароматизированные маслами бергамота. Этот чай очень хорошо добавлять к простому чаю, получается очень оригинальный напиток. А вот жители Китая, они, как правило, ближе к природе, добавляют к чайным листьям натуральные цветы жасмина или другого растения с менее сильным ароматом. Это все сушится, в результате чего цветы как бы отдают чаю свои эфирные масла. Напиток приобретает неповторимый изысканный аромат. Действительно жасмин – это редкое явление на Урале. У нас в саду у соседей растет жасминовый куст, когда он цветет – запах от него неповторимый, а чай со свежими цветами, да плюс вода из колодца об этом можно только мечтать. Хотелось бы еще напомнить, что чаи еще различаются, как уже было сказано ране по месту их произрастания. При покупке чая мы как правило смотрим на упаковку, где обязательно будет написано какой чай: индийский, цейлонский, китайский, японский, грузинский и т.д.. После названия страны-производителя стоит аббревиатура. Мне бы хотелось немного рассказать об этом, так как немногим покупателям известны, что обозначают эти буквы. Это выглядит следующим образом:

BOP, GFOP, FTGFOP эти буквы говорят о степени зрелости сорта и состоянии чайного листа.

Попробуем немного разобраться в этих буквах, может этот как-то поможет при покупке чая выбрать более качественную продукцию.

Среди цельнолистовых сортов черного чая самым хорошим является **Flowery Orange Pekoe (FOP)** – собирают нераскрывшиеся бутоны и два ближайших листочка.

**Pekoe** – прекрасные волосы «новорожденного младенца» с которым ассоциируются молодые чайные бутоны покрыты легким пушком.

**Orange** – благородное происхождение, листья (FOP) – выглядят привлекательно: красиво закручены по всей длине, с золотыми верхушками. Чем больше таких верхушек, тем дороже сбор.

Если говорить о превосходстве качества, то вначале будет стоять Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP) – он идеален для дневного применения, состоит из одних верхушек.

Pekoe – это значит в состав входит 3 листочка.

Чаи из разломанных листьев, как правило, имеют белее крепкий настой.

Bken Orange Pekoe (ВОР))

**СТС** – «си-ти-си» - это гранулированный чай, приготовленный по ускоренной технологи « резать – рвать - крутить», при которой теряется часть вкуса и аромата. Дает яркий настой.

Чай, на упаковке которого в конце написано Dust (D) или Fannings (F) обычно делают из обломков чайного листа и заваренный он получается весьма крепким. Эти сорта, как правило продают в пакетиках, так как состоят из крохотных частиц чайного листа.

***8. Секреты заваривания чая.***

В первую очередь необходимо ответить на вопрос: каким должен быть чай? Казалось бы все очень просто: вкусный, крепкий, ароматный напиток. Но как этого добиться. Ведь многие из нас привыкли пить чай, не задумываясь о том, как его приготовить, и в итоге мы получаем обычно сладкую желто-коричневую водичку, абсолютно лишенную «чайного вкуса» и аромата. А на самом деле процесс заваривания чая (если осуществлять его правильно) вовсе не так уж прост.

В этой главе я постараюсь помочь любителям чая научиться извлекать из напитка бодрости максимум возможностей, которые он может дать.

Конечно, для каждого вида чая существуют свои технологии заваривания , но главное требование одно чай должен быть качественным.

8.1. Правильно выбрать заварку – это еще далеко не все. Для приготовления хорошего напитка нужна хорошая вода, соответственного качества. Требования к воде чистая, прозрачная, без запаха и посторонних включений, водопроводная вода ,как правило не годна. Для того чтобы по всем правилам заварить чай, нужно подобрать подходящий набор посуды и аксессуаров. Чайник для кипячения воды, заварочный чайник, ложечка, салфетка.

Чайник лучше всего использовать самый обыкновенный – алюминиевый 3-4 литра, но не меньше, иначе вода будет быстро остывать. Еще одна особенность чайника для кипячения воды: не следует механическими или химическими способами удалять накипь, это искажает подлинный вкус напитка.

8.2. Чайник для заварки тоже не следует мыть химическими средствами, так как она уничтожает вкус чая. Чайники должны быть фарфоровые, фаянсовые или глиняные. Форма чайника - круглая, цилиндрическая. Непременное условие на крышке чайника должно быть отверстие.

8.3. Другие необходимые атрибуты заваривания - чайная ложечка и салфетка. Ложки могут быть самыми разнообразными (только не железными), а вот салфетка – ее подобрать несколько сложнее. Она нужна, прежде всего, для поддерживания постоянной температуры заваривания, а размер ее должен быть достаточным, чтобы полностью накрывать чайник. Вторая функция салфетки – сохранение аромата, и здесь большое значение имеет материал.

В данном случае подходит лен, не в коем случае синтетика, так как она практически не дышит и еще салфетка должна быть чистой без посторонних запахов, как я уже писала чай, очень впитывает посторонние запахи тем самым, теряя свои вкусовые качества.

8.4. Ну вот, выбрав заварку, подготовив воду и все принадлежности, можно приступить непосредственно к самому процессу приготовления напитка. Первый шаг кипячение воды. Казалось бы, чего тут мудреного, поставь чайник на огонь и жди, пока вода закипит, а нет, в этом тоже есть свои тонкости. Оказывается, стадий кипячения существует три, хотя каждый из нас проходил это по химии, но все-таки нужно об этом напомнить, как говориться знал да забыл.

Итак, вначале закипают нижние слои воды это когда на стенках чайника появляются лишние пузырьки. II стадия это когда верхние и нижние слои интенсивно смешиваются, а из-за обилия пузырьков вода мутнеет, приобретает белый цвет (китайцы такое состояние воды называют «белым ключом»). На этой стадии чайник шумит громче всего, затем шум стихает, вода равномерно прогревается до 1000С, и появляются крупные пузырьки. Как раз до такого состояния воду лучше не доводить, особенно когда речь идет о заваривании зеленого, желтого, красного чая. Но даже достаточно неприхотливого черного чая лучше всего подходит стадия «белого ключа». Все воду подготовили, идем дальше.

8.5. Перед тем как засыпать заварку, чайник необходимо прогреть (причем желательно равномерно). Достаточно несколько раз ополоснуть его кипятком. Обязательное условие: температура чайника должна быть максимально приближена к температуре воды, в которой будет завариваться чай. Для каждого вида чая, требуется своя температура : для черного не менее 950С, для остальных не ниже 900С.

После этого засыпать заварку в фарфоровый чайник, чем быстрее мы это сделаем, тем лучше. Количество заварки зависит от личного вкуса. так и от разновидности чая, чем выше сорт чая, тем он крепче, а значит, и количество заварки должно быть меньше. Но существует некий общий стандарт: 1 чайная ложка на чашку чая плюс 1 ложка на чайник ( вне зависимости от его объема).

Сразу вслед за этим заварку заливают кипятком. Делают это обычно в два приема. Сначала заливают чайник на 1/3 , дают заварке некоторое время настояться и лишь, потом доливают ½ чайника, после чего заварку перемешивают ложечкой для более интенсивного экстрагирования.

Теперь можно смело накрывать чайник салфеткой и дождаться нужной степени готовности. Некоторые ошибочно полагают, что при увеличении времени заваривания возрастает крепость настоя; крепость зависит исключительно от качества чая, и ни от чего более. При длительном настаивании появляется горечь, вызванная выделением различных вредных веществ. Поэтому временной режим заваривания должен строго соблюдаться, чтобы все необходимые компоненты (ароматические эфирные масла, татины, кофеин) успели перейти в настой, а остальные вещества остались в листьях.

По истечении времени, которое отводится для заварки (оно обычно пишется на упаковке), на поверхности настоя появляются желтая пена. Ее отсутствие имеет, как правило, две причины: или был неправильно осуществлен процесс заваривания, или же мы имеем дело с некачественным чаем. Удалять пену ни в коем случае не нужно, напротив она должна полностью перейти в настой, для чего чай следует еще раз перемешать.

Завершив, всю эту процедуру можно разливать чай по чашкам, чашки желательно, что бы были фарфоровыми. Употребление напитка желательно, как можно скорей, ни в коем случае, его нельзя оставлять на несколько часов и более.

И еще, для того чтобы приготовить хороший чай, необходимо учитывать еще несколько важных специфических моментов.

Во-первых: правильно хранить сухую заварку. Даже высококачественный чай может утратить свои вкусовые качества, если он неправильно хранится. Необходимо исключить посторонние запахи, влажность, т.к. чай хорошо это все впитывает. Значит, упаковка должна быть в идеале – герметичной.

Во-вторых, чайная посуда тоже требует определенных условий хранения, прежде всего она должна быть всегда чистой, нельзя ее мыть синтетическими средствами, поскольку они убивают аромат и вкус чая.

В-третьих: сколько можно заваривать один и тот же чай? Черный чай способен выдержать не более 3-х заварок (то есть слили - залили снова), зеленый и красный до 7 раз. Но тут можно сказать лишь одно, напиток наилучшего качества подучается при первом заваривании, впоследствии он с каждым разом теряет свои вкусовые качества, но в отношении зеленого чая можно и поспорит, я где-то читала, что при заварке зеленого чая, второй настой более ценен, чем первый. Сколько народностей, столько и мнений.

***9. Способы приготовления чая и чайные традиции у разных народов.***

9.1. КИТАЙ.

Выше была рассмотрена стандартная, «правильная технология» заваривания чая, общепринятая для всех народов мира, но помимо нее, есть множество специфических национальных традиций, за долгое время сложившихся в разных странах.

Когда заходит речь об этих традициях, в первую очередь возникает мысль, естественно, о Китае. В этой стране, откуда ведет свое начало мировая история чая, способы приготовления и употребления этого напитка претерпели свою эволюцию. Как только китайцы не заваривали и не пили чай. Однако рано или поздно все бесчисленное множество вариантов сводится к нескольким, наиболее рациональным.

Уже более 500 лет наибольшей популярностью в Китае пользуется заваривание чая в гайванях (особые кружечки с крышечками). Технология приготовления напитка в гайванях довольно проста и заключается в следующем. Сначала в чашку насыпают заварку и заливают кипятком. Потом воду сливают через щелку в крышечке и через нее же вдыхают аромат чая ( это действие – неотъемлемая составляющая всех китайских чаепитий). Потом в гайвань опять наливают воду и, подождав некоторое время, пока напиток настоялся, пьют (как из гайвани, так и из чашек – по собственному усмотрению). При этом заваривать чай можно не один раз, а некоторые китайцы утверждают, что после второй заварки, он еще более вкуснее и ароматнее, видимо сама гайвань способна каким-то образом сохранять свойства настоя (чего нельзя сказать об обычных чашках и чайниках).

Для особо изысканных сортов чая (зеленого, желтого, оолонгов) применяется более сложная процедура заваривания , и совершенно особое внимание заслуживает зародившиеся в XV веке китайская чайная церемония- гунфу-ча, что означает приблизительно «мастерство чая». Именно в том, чтобы показать это мастерство, и состоит смысл церемонии.

 Огромное значение китайцы придают неповторимой эстетике чаепития, и все элементы гунфу-ча должны быть прекрасны и гармоничны. Церемония позволяет в полной мере насладиться внешним видом чайных листьев постоянно меняющимися цветом, вкусом и ароматом напитка, красотой и непринужденностью действий мастера. Церемония всегда начинается со знакомства с чаем. Для этого небольшое количество заварки насыпается в чайницу, и все гости предварительно восхитившись ее внешним видом, дважды вдыхают аромат. Тем временем хозяин омывает чайную посуду горячей водой (чтобы смыть с нее пыль и всю отрицательную энергию), а излишки воды выливает прямо в стол. Дело в том, что китайцы используют для гунфу-ча специальные столики с отверстиями и водостоками. После этого заварка насыпается в чайник и заливается водой.

*Интересный факт.*

*Ни в коем случае нельзя заварку засыпать руками. Китайцы очень трепетно относятся к чайному аромату и справедливо полагают, что любой другой запах (а ведь наши руки всегда чем-то пахнут!) может ему навредить. Поэтому перед началом церемонии полагается тщательно мыть руки, чистить зубы, а женщинам - стирать помаду с губ.*

Но настояться чаю не дают; ведь это еще не заварка, а лишь подготовка ко второму знакомству. Воду из чайника используют для повторного омывания посуды, а затем снова сливают ее в стол. После этого гости вдыхают аромат листьев, оставшихся в чайнике, разумеется отличающийся от запаха сухой заварки; в этом и заключается «-е знакомство с чаем. Наконец, можно начинать собственно процесс чаепития. На этот раз чай заливают водой и заваривают уже «по-настоящему», то есть настаивают. Самое сложное во всей процедуре гунфу-ча определить оптимальное для заваривание время, обычно это умение приходит с опытом. Заварившийся напиток разливают по чашкам, с этим у китайцев тоже все не так просто. Для гунфу-ча используется две чашки: высокая и низкая, соответственно для оценки аромата и вкуса напитка. Сначала чай наливают в высокие чашки, потом накрывают их низкими и переворачивают( наиболее опытные мастера делают это одной рукой), весь чай в результате оказывается в низких чашках, тогда как в высоких концентрируется аромат. Употребление чая не менее своеобразно: пьют из низких чашек, а затем вдыхают аромат из высоких, - и так на протяжении всего чаепития. Все это действие можно повторить несколько раз, и количество заварок зависит от сорта чая. Обычно для гунфу-ча используют качественные ооланги, и они могут выдерживать до 7-8 заварок (естественно, вкус и аромат каждый раз будут меняться).Чаепитие можно сопровождать беседой; впрочем это зависит только от желания его участников, главное чтобы все было просто, изящно и не принуждено. Ведь китайская чайная церемония – это не просто банальное употребление напитка, а ритуал, наполненный глубоким философским смыслом. Вкус, аромат, и другие качества чая, каким бы прекрасными они ни были – только путь к постижению глубоких истин, доступных лишь посвященным. Культура гунфу-ча теснейшим образом связана со всей китайской культурой вообще, с философией и религией.

9.2. ЯПОНИЯ.

Тоже самое можно сказать о японской чайной церемонии тяною, необходимой от философии дзен-буддизма (главное положение дзен-буддизма стремление к естественной простоте, отказ от ненужной суеты) и полностью основанной на его принципах. Ведь изначально она возникла именно в буддийских монастырях и только потом стала неотъемлемой частью светской жизни Японии.

Церемония тяною прежде всего начинается с приглашения, причем обязательно в письменном виде (так же, как и ответ гостей). Большое значение имеет одежда участников: это непременно японские национальные костюмы (однотонные кимоно и белые носки), одежда как и все остальные атрибуты церемонии предельно проста. Традиционно приглашается пятеро гостей, и из их числа предстоит выбрать главного гостя.

Сам ритуал начинается, естественно, с прохождения по саду, где обычно хозяин встречает гостей. При этом, чем ближе они подходят к дому, тем дальше позади они оставляют суету земной жизни. Для полного очищения производится омовение рук и полоскание рта из колодца. После этого гости входят вслед за хозяином в дом, вход в чайный домик очень низкий 90 см, в результате , чтобы попасть в дом все участники церемонии наклоняются тем самым как бы показывает , что все равны между собой (не зависели от всяких критериев будь то простой рабочий или министр).

Убранство комнаты и утварь для церемонии очень проста и безукоризненно чисто. Единственным украшением комнаты служит свиток каллиграфии (какэмоно) и икебана. Войдя в комнату и осмотров ее, гости раскланиваются и выражают свое восхищение. Затем они располагаются за столом, занимая места согласно своему рангу, и начинается ритуал приветствия( сначала между хозяином и главным гостем, потом все остальные по очереди приветствуют хозяина).

Японскому чаепитию, в отличии от китайского, предшествует угощение.

Как правило, в этих случаях подают рис, суп, рыбу, сакэ и сладкое; последовательность употребления этих блюд строго регламентировано и имеет символическое значение. Но главное – все-таки чай.

Чаепитие начинается после трапезы, все гости входят в сад, хозяин тем временем расставляет чайную посуду и когда все будет готово, хозяин подает знак гонг, услышав его удары, гости возвращаются в комнату.

Японцы заваривают чай не самым обычным способом. Тяною включает в себя приготовление двух видов напитка: крепкого и наиболее слабого (и в том, и в другом случае это исключительно зеленый чай). Молодые чайные листья измельчают в порошок, определенное количество которого насыпают в специальную чашу и заливают кипятком. Самое главное здесь, как и в китайской гунфу-ча, - правильно выбрать количество и температуру воды. Основной закон состоит в том, что ни в коем случае не использовать кипяток (он, как я уже писала, очень вреден для ароматного зеленого чая). Используемая температура от 700С до 900С. После этого хозяин взбивает получившуюся смесь особым венчиком и дает ей настояться в течении 3-5 минут, теперь чаепитие можно начинать. Крепкий, терпкий, ароматный напиток все гости пьют его из одной чаши, но первый пробует главный гость. Левой рукой принимает от хозяина чашу, делает маленький глоток, чтобы понять вкус напитка, затем еще три глотка, после чего вытирает край чаши салфеткой и передает ее второму гостю. Остальные участники по очереди проделывают точно так же. Совершив круг, чаша возвращается к хозяину, на этом официальная часть церемонии завершена и чаепитие переходит в другую стадию. Здесь не действуют строгие фиксированные правила, и хозяин, учитывая все пожелания каждого гостя, заваривает чай в отдельные чашки. Но поведение участников церемонии не может быть произвольным; к примеру, если вздумается просто одним махом осушить чашку, ваш поступок будет рассмотрен, как вопиющая бестактность (кстати, если участники церемонии что-то не устраивает, он может, вернее имеет право встать и тихо без слов удалиться), как у нас говорят уйти по-английски.. Но все же лучше соблюдать предписанный ритуал. Осушив чашку, следует в обязательном порядке оценить ее достоинства (в эстетическом смысле, то есть цвет, размер, форму, орнамент, или как бы мы сейчас сказали, дизайн) Отдать должное чаше, ее переворачивают вверх дном, и на этом тяною завершается. Хотя, все можно повторить сначала, но главное условие, церемонии. Она не должна длиться более 4-х часов. Разговоры во время проведения тяною могут касаться почти любых тем, но обязательно серьезных и возвышенных, при этом ни один из частников, будь то хозяин или гость не должен позволять себе ни одного недостойного высказывания.

Сейчас в Японии существует три школы чайных церемоний, и они нашли последователей по всему миру. В последнее время мода на Восточную экзотику (особенно японскую) дошла и до нашей страны. В Москве в Ботаническом саду существует домик для проведения чайных церемоний, и все желающие могут принять в ней участие. Хотя ответить на вопрос, действительно ли там сохраняется дух древней японской культуры или это дань моде, довольно трудно.

9.3. АНГЛИЯ.

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, хотя наше мнение об англичанах уже во многом приобрело статус затертого до дыр клише. Но, однако же, и избитые штампы имеют под собой почву, а потому ключевое понятие английской чайной традиции – этикет, а снова этикета – почтение. 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.

Англия, Китай, Япония – пожалуй, самые чайные страны в мире, но далеко не единственные из таковых. Культура чая распространилась по всему свету, и особенности жизни, быта и нравов разных народов определили уникальные чайные традиции и обычаи каждой страны.

9.4. Жители Тибета, например, употребляют чай не только как напиток, но и сухом виде, готовят кушанье «цзамбу», в рецепт которого входит сухой чай. Жидкий тибетский чай тоже не совсем обычен. Они кладут в него масло яка и соль и называют все это «часуйма». А монголы, киргизы и калмыки кроме масла и соли добавляют в чайный настой молоко (верблюжье, овечье или коровье) и муку, а иногда даже перец, лавровый лист или мускатный орех. Да это нам не понять! Причем пьют здесь чай преимущественно зеленый, как и в Узбекистане, где этот напиток заваривают традиционно, без всякой экзотики называют его кок-чаем. В странах Ближнего и Среднего Востока употребляют и черный чай, который готовят с перцем, медом и молоком.

9.5 РОССИЯ.

И, конечно, невозможно не упомянуть о традиции чаепития в нашей стране. В конце XIX века с развитием морских путей и железных дорог начинается триумфальное шествие чая по России. Чай дешевеет, вводится в довольствие русской армии. Открываются многочисленные чайные. Вырабатывается особый чайный этикет, появляется приглашение в гости «на чай».

Распространение чая сопровождалось изобретением самовара, предназначенный для того, чтобы при помощи специальной нагревательной системы вода для чая всегда оставалась горячей. У любителей чая самовар в гостиной кипит, «урча», целый день.

Именно со времени появления самовара русскую традицию чаепития можно назвать «купеческой», ибо лучше всего ее характеризует именно этот образ. Самовар, крепкий ароматный чай, блюдце, сахар (обязательно вприкуску), сдоба, большое количество потребляемого напитка и непременное сёрбанье (втягивание горячего напитка в себя с воздухом и характерным громким звуком, причем, чем громче звук, тем больше удовольствие).

Обычай пить чай в среде русского купечества породил устойчивый (особенно на Западе) стереотип о «традиционном русском чае»: с самоваром, пирогами, баранками и т.д.

Прежде всего, нужно сказать о том, что разновидности культуры пития чая в России различались в зависимости от социальных слоев, очень интересно, то, что в других странах такое явление не имело места, но всем известно, что Россия – страна особенная.

Дворяне, например, почти полностью перенимали западную культуру во всех ее проявлениях. Поэтому все, что относится к чаю, с незначительными изменениями было заимствовано ими у англичан. А мещане – общественный класс вообще крайне своеобразный – старались объединить в своей манере пить чай и «дворянские», и «купеческие» элементы. Насколько удачным было это решение, судить уже не нам, но получилось следующее: самовар, баранки, пироги – в то же время попытки организовать общение и поведение в духе изысканных светских салонов.

У бедных людей чай имел особое значение и служил дешевым приятным угощением. Было принято звать на чашку чая, и в этом случае никто не ожидал обильного стола.

***10. Сервировка чайного стола и этикет современного чаепития.***

Шли года, менялись люди, менялся уровень жизни, но только любовь к чаю у русского народа, осталась прежней. Его любят у нас, и по сей день. Одним из главных достоинств чаепития, является общение в уютной домашней атмосфере.

А чай – лишь повод для этого...

Но если с самыми близкими людьми мы можем почаевничать на кухне, то для гостей, официально приглашенных на чай, давайте попробуем накрыть стол по правилам, тем более правила эти достаточно просты.

Итак, начнем: накроем стол цветной, нежных оттенков, льняной скатертью и положим салфетки в тон скатерти. Если у Вас стол круглый или овальный очень красиво смотрится скатерть чехол, состоящий из основы по размерам стола, и так называемой «юбки» (спуска скатерти стола). «Юбку» можно присборить или сделать в складку. Оптимальная длина спуска скатерти не более 25-30 см, т.е. примерно до сиденья стула. Большой спуск неудобен гостям и придает праздного вида столу. Салфетки нужно класть под прибор гостя и по середине стола постелить дорожку (в смысле салфетку), это будет смотреться оригинально. Прекрасным украшением чайного стола является небольшой букетик цветов, большой здесь ни к чему, гостей не будет видно. При сервировке стола нужно обязательно продумать какой поставить чайный сервиз, чтобы он сочетался со скатертью и салфетками. Пестрый сервиз подходит к однотонной скатерти, и на оборот. Ну и конечно, неотъемлемым атрибутом Русского чайного стола, был во все века, и остается самовар. Его ставят на стол слева от хозяйки, или отдельно на подсобный столик. Заварочный чайника, ситечко, чашки с блюдцами ставят около самовара, остальную посуду расставляют следующим образом: каждому гостю ставят десертную тарелку ( для пирожных или пирожков), на которую кладут красиво сложенную салфетку, салфетку так же можно положить слева от тарелки. Нож, ложку или вилку (это зависит от десертов) кладут справа от десертной тарелки, затем правее от тарелки ставят чайную чашку, повернутую ручкой вправо, чайную ложку кладут на блюдце, справа от чашки, если вы захотите гостей угостить вареньем, медом, то поставьте, пожалуйста, гостю розетку.

Сахарница ставится на стол с ложечкой, или щипцами для сахара. Молоко или сливки наливают в молочник (сливочник) и ставят на тарелочку, чтобы не испачкать скатерть. Сахар и сливки, лучше поставить в центр стола

Для чайного стола по-русски характерно, как это ведется с давних времен, большое разнообразие десертов и закусок. К чаю подаются мелкие бутерброды (канапе), пироги, калачи, кексы, печенье, пирожное, торты, конфеты. Все это подают нарезанным. Фрукты подают в вазах, а ягоды раскладывают по порционным тарелочкам, посыпав сахаром, ил сбитыми сливками.

Накрывая на стол, не забывайте про хорошее настроение гостей, а чтобы оно у них появилось, не покидало, хозяйка обязана создать атмосферу непринужденности и задушевности, издавна присущую русскому чаепитию.

Ну вот, когда званные гости собрались за красиво накрытым столом, можно начать чаепитие, которое проходит по определенным правилам. Самое главное правило – чай надо пить, не спеша, тем более не залпом, обжигаясь и отдуваясь, как раньше пили чай, дули на него и пили взахлеб, издавая смачный звук, увы, времена те ушли. Но не следует и слишком медлить, холодный чай не вкусен, да и к тому же вы будете выглядеть нелепо, допивая чай в одиночку. Кусочки сахара в чай нужно класть из сахарницы щипчиками, стараясь не расплескать напиток. Сахарный песок берут ложечкой, прилагаемой к сахарнице, размешав сахар, ложечку обязательно вынуть из чашки и положит на блюдце. Чашку с чаем берут правой рукой и пьют чай небольшими глотками, если вы удобно расположились в кресле вдали от стола, то блюдце нужно держать в левой руке на уровне груди, выпив чай, чашку поставьте на блюдце.

Если во время чаепития, вы захотели добавить в чай, какой либо напиток (ликер, бальзам) сначала налейте его в ложечку, а уже из нее в чашку.

Ломтик лимона берут специальной вилкой, а потом в чашке ложкой выдавливают из него сок. Кожуру кладут на край блюдца, оставшийся после чая лимон доедать не следует. Если к чаю подают варенье, то левой рукой берут розетку, правой десертную ложку и осторожно перекладывают варенье в розетку. Пирожное и торты обычно едят специальной вилкой или чайной ложечкой, но твердые пирожные можно есть и без них. Если пирожное лежат на блюдце на маленьких бумажных салфетках, их кладут на свою тарелку вместе с этой салфеткой и едят прямо с нее. Нарезанные или штучные изделия из теста берут с общего блюда рукой и едят без помощи вилки и ложки.

Ну, вот вроде бы и все. Стол накрыт, гости непринужденно ведут беседу, не замечая, что хозяйка уже не раз заваривала чай, расходиться ни кому не хочется. Столь еще не сказано друг другу. Чай своим теплом сближает нас, люди научились получать удовольствие от чашки чая, иногда достаточно одной чашки чая, чтобы между людьми зародилась дружба, которая, возможно окажется дружбой на всю жизнь.

***11. Практическая часть.***

11.1. Тема моего реферата «Чай и чайные традиции» - очень актуальная тема сегодняшнего дня. Ведь чай можно смело назвать самым главным напитком в мире – напитком номер один. О соблюдениях чайных традиций, которые передаются из поколения в поколение, тем самым сохраняя культуру своего народа я уже рассказала очень подробно на страницах своего реферата.

Жители нашего города тоже отдают большее предпочтение чаю, чем другим напиткам. И мне захотелось узнать, каким видам чая отдают предпочтения полевчане, и для этого я решила провести социологический опрос. Для этого я разработала опросный лист. Образец опросного листа находится в приложении.

11.2. В социологическом опросе участвовало 200 человек. Результаты своей работы, я оформила виде диаграмм.





11.3. 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. 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.

***12. Приложение***

Опросный лист

1. Любите ли Вы пить чай?

а) да

б) нет

2. Ваш возраст?

а) 20-30 лет

б) 30-40 лет

в) 40-50 лет

г) 50-60 лет

3. Какому виду чая Вы отдаете предпочтение?

а) крупнолистовой

б) гранулированный

в) пакетированный

г) зеленый

4. Почему Вы предпочитаете именно этот вид чая

( нужное подчеркнуть):

удобен в употреблении, доступная цена, полезен

для здоровья или другое.

***13. Заключение***

Что может быть проще чашки чая? Повседневный и демократичный напиток так прочно вошел в жизнь современного человека, что нам трудно представить времена, когда его не было.

На этом я бы хотела закончить свое уникальное путешествие в страну ЧАЯ. На страницах своего реферата я попыталась отразить все интересное, что касается не только чайных традиций, но и рассказала об истории распространения чая, технологии обработки чайного листа, остановилась на лечебных свойствах. Единственное, о чем я не рассказала в своем реферате о рецептах заваривания чая, их очень много. В заключении я хочу подарить Вам книгу о том, как наслаждаться вкусом настоящего чая, в которой вы найдете множество различных рецептов заваривания чая и традиционных и очень своеобразных.

ПРИЯТНОГО ВАМ ЧАЕПИТИЯ.

***14. Список использованной литературы***

1. Савельевских А.В. «Чай. Книга о том, как наслаждаться вкусом настоящего чая», 2005.
2. Иофина И О. «Чай и кофе: Секреты выбора, покупки и употребления», 2005.
3. Похлебкин. «Все о чае», 1989.
4. Журнал «Домашний очаг», 2006
5. Газета «Комсомольская правда» 30 сентября 2005г.