

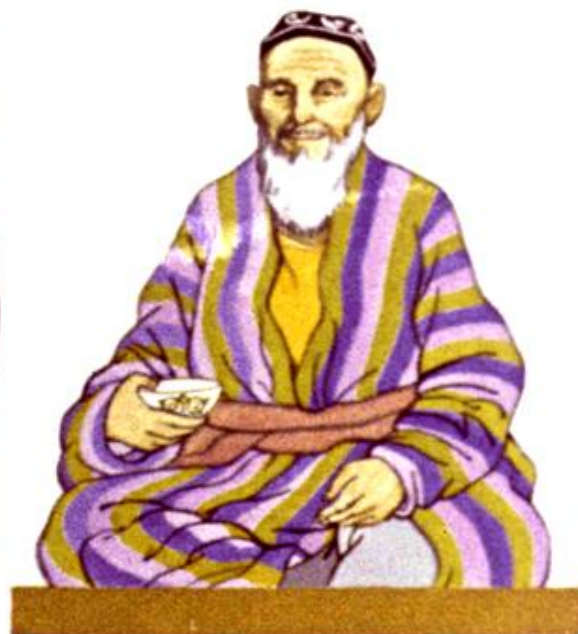
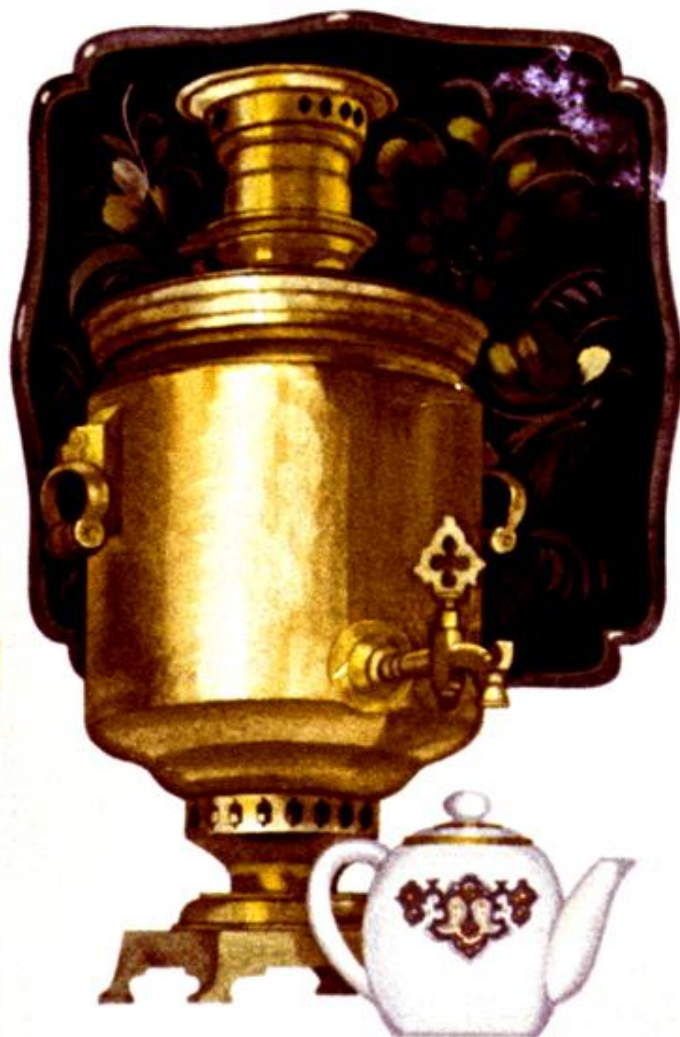


ПРИГЛАШАЕМ

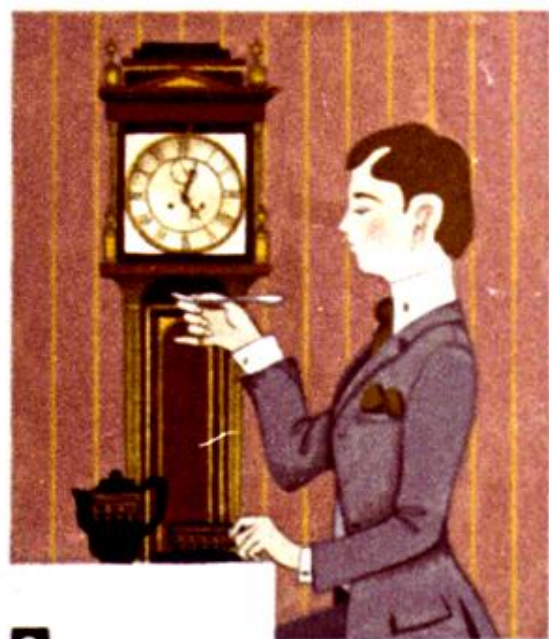
На

Чашку

чаю



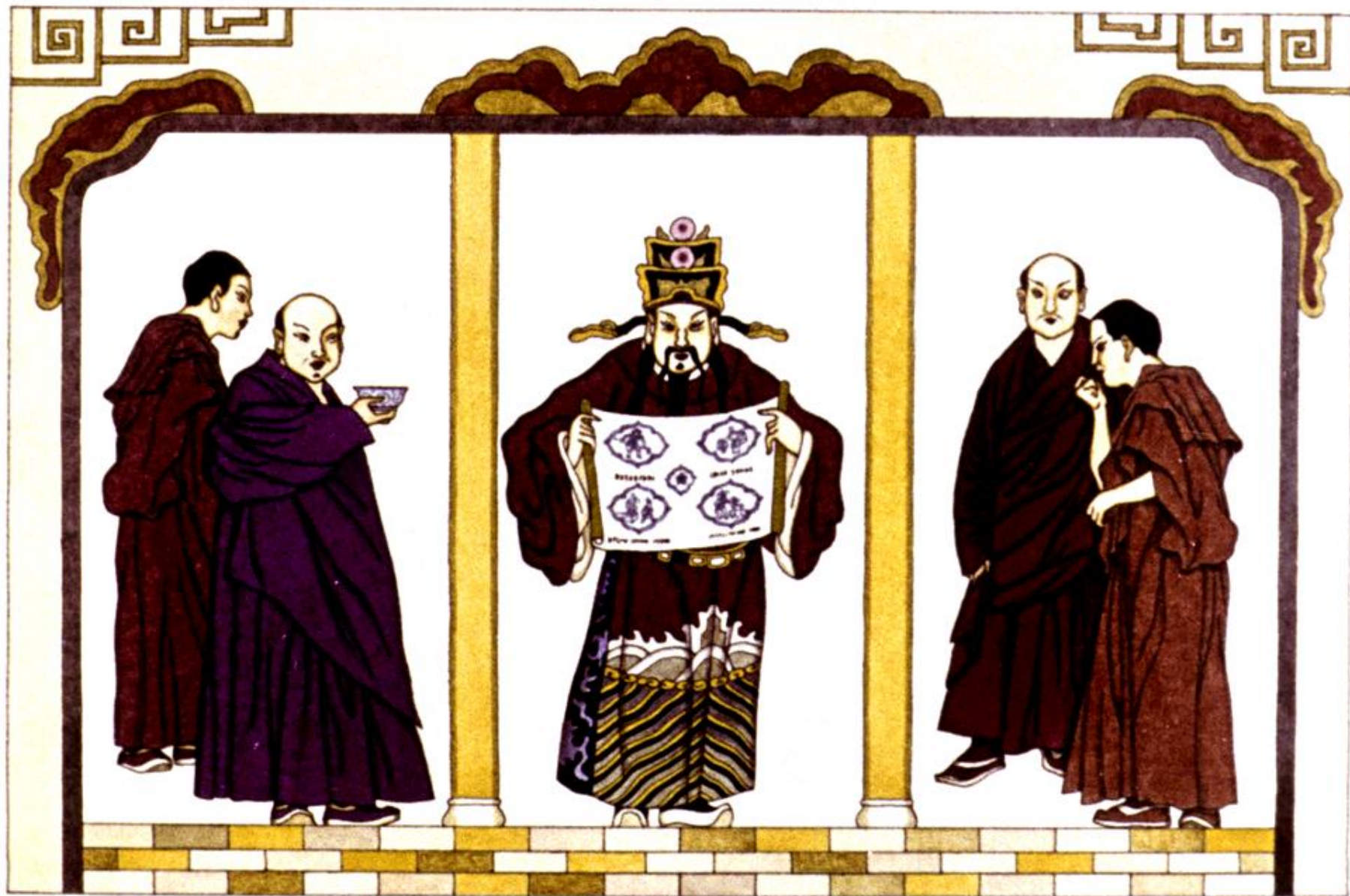
**Кто не отзовется
на шум самовара?
Чай любят во всех
странах, на всех
континентах.**





Первый чай вырастили и приготовили в Китае много веков назад. Отвар листьев чая умножал силы, прояснял ум, помогал от недугов.

Чай обрел своих проповедников и теоретиков.



В XIII веке им стал Лу-Юй, поэт и эстет.

Книга Лу-Юйя трактовала все чайные проблемы:



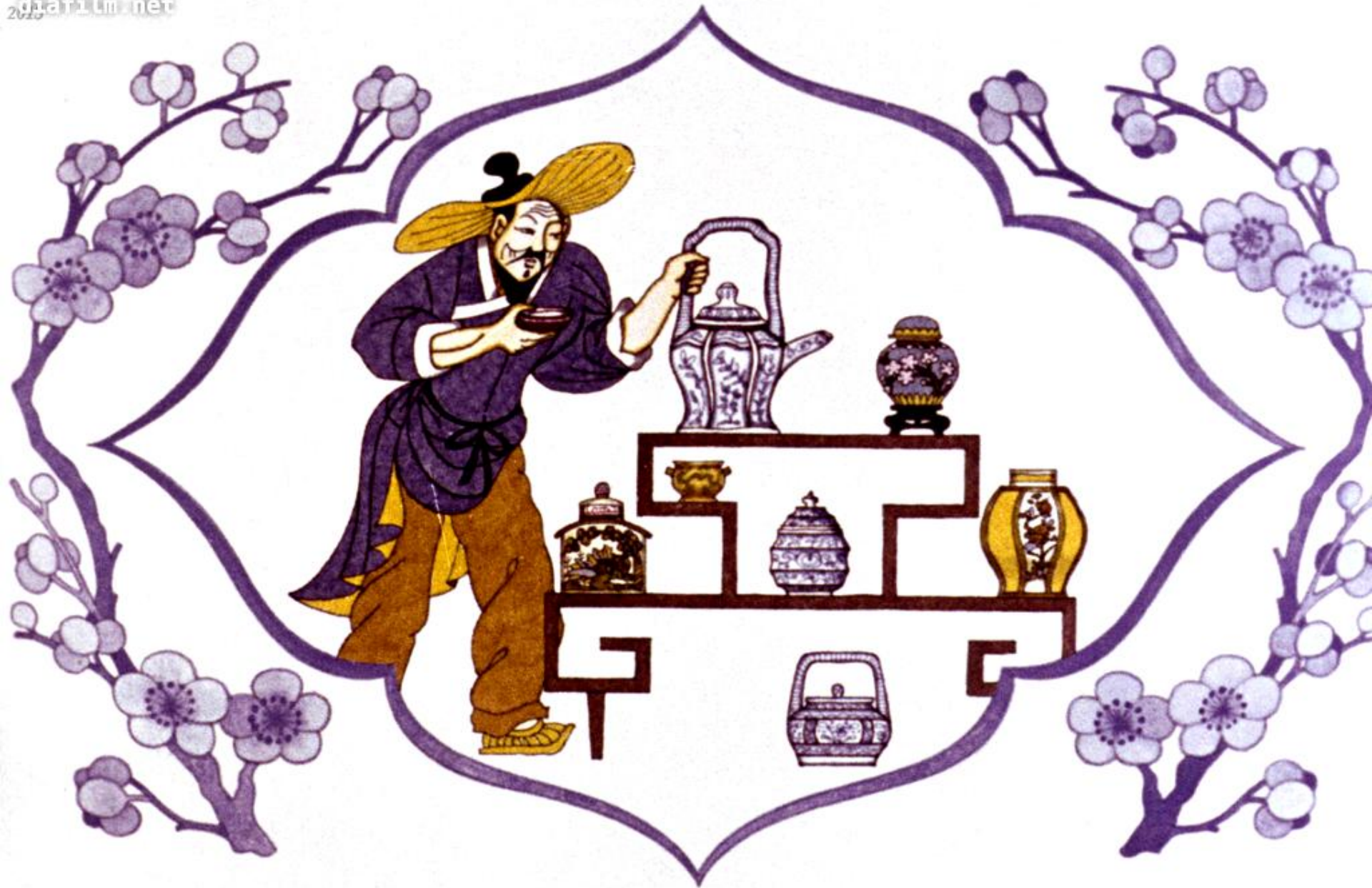
возделывание,



сбор урожая,



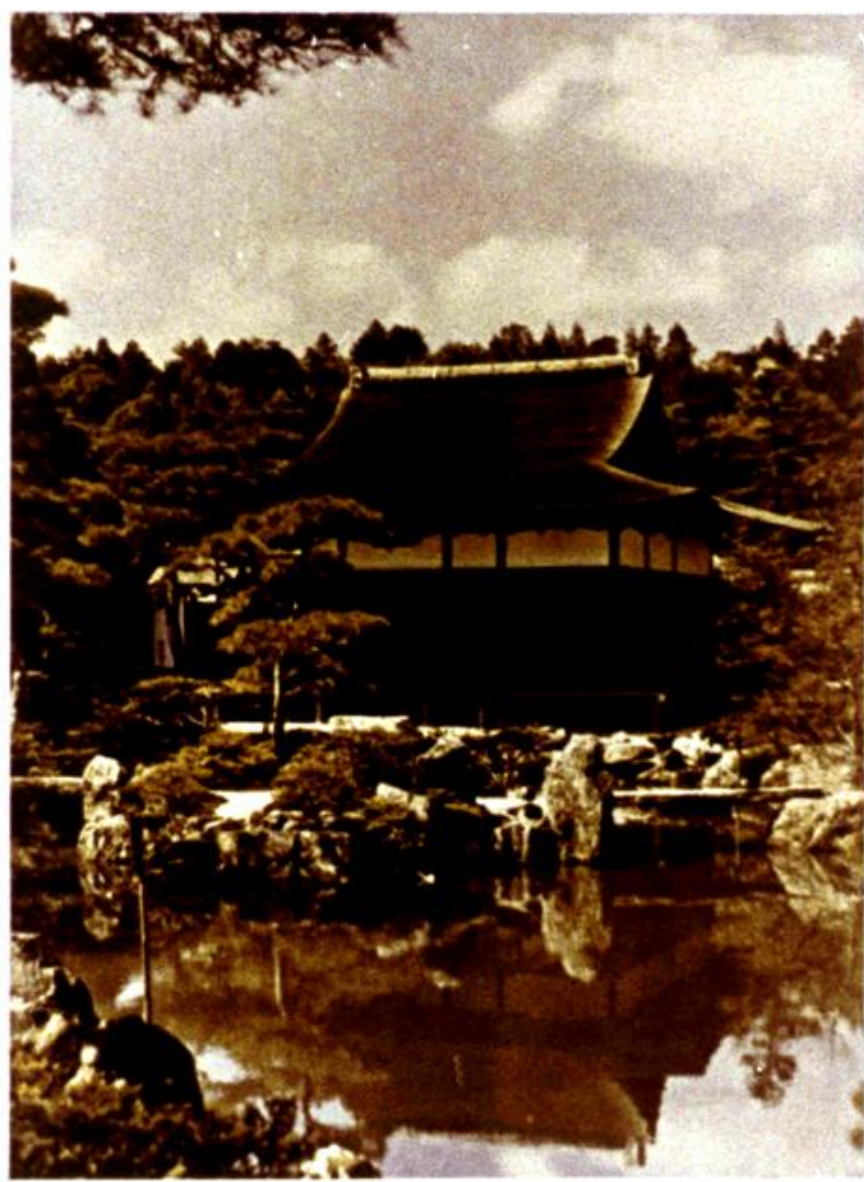
обработку чайного листа, приготовление чая.



В древности (нередко—и в наше время) чай варили, как суп,—с жиром, мукой и пряностями.



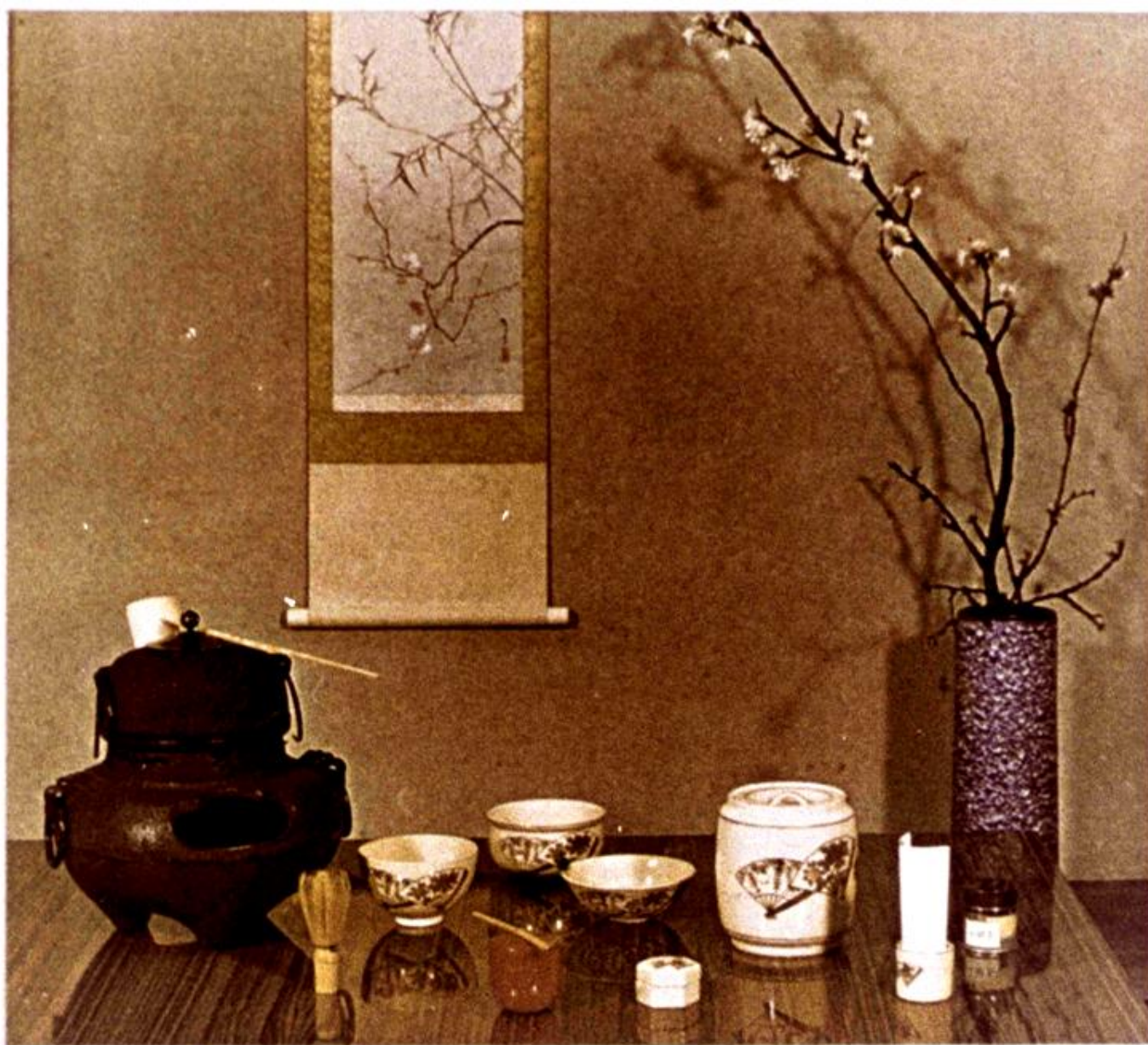
Для буддийских монахов в Китае чаепитие стало нравственно-очищающим действием. Чай пили перед изображением святого.



В Японии из этого ритуала возникла чайная церемония (XV век). В еловой роще императора она длилась по десять дней. Под чай плелись сложные политические интриги. 8

Чайный домик и сад, тонкости церемонии, посуда, темы бесед и жесты были возведены в ранг непреложных законов. Эта традиция сохранилась до наших дней и даже перешла границы Японии.





Церемониальный чай готовят из порошка зеленого чая, добавляя из железного котелка капельные дозы кипятка и взбивая кисточкой из бамбука.



В Европе вкус чая узнали в начале XVI века—португальские купцы доставили его из колоний.



Чай был такой диковиной, что
Ост-Индская компания пре-
поднесла английской королеве
ко дню рождения 22 фунта
чая.





В 1638 году русский посол получил от монгольского хана в обмен на сибирских соболей тюк с диковинной «травой».



Царю и боярам китайская трава пришлась по вкусу.

*„Питие доброе,
и когда
привыкнешь—
зело вкусно“,—*

записал другой царский
посланник Спафарий.



Три года везли чай в Москву из Китая. Телегу сменяли сани, вьючную лошадь—речное судно или верблюды. □



В Европе чай долго слыл лекарством. В начале XVIII века гессенский курфюрст по назначению своего врача выпивал в день по сорок чашек чая.



**Чай оказался причастен
к войне за независимость
североамериканских
колоний Англии.**

**17 декабря 1773 года жители
Бостона сбросили в море весь
груз английского чая. С этого
«бостонского чаепития» и на-
чалась война.**



В 1866 году—за три года до открытия Суэцкого канала—самым быстрым английским клипером понадобилось 99 дней, чтобы доставить чай с Тайваня в Лондон.





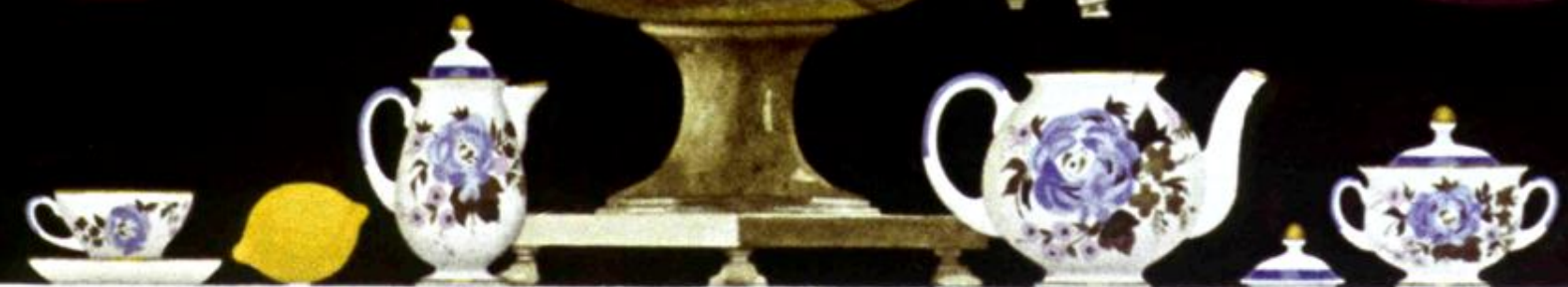
В России к чаю сначала пристрастился мужской пол. Женщины долго (с петровских времен до начала XIX века) предпочитали чаю кофе.



С конца XVII века символом русского чаепития становится самовар. Самовары делали бочонками, «дулями» (в форме груши), вазами и «банками». Обыкновенные самовары продавали на вес—пудами.



„Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары...

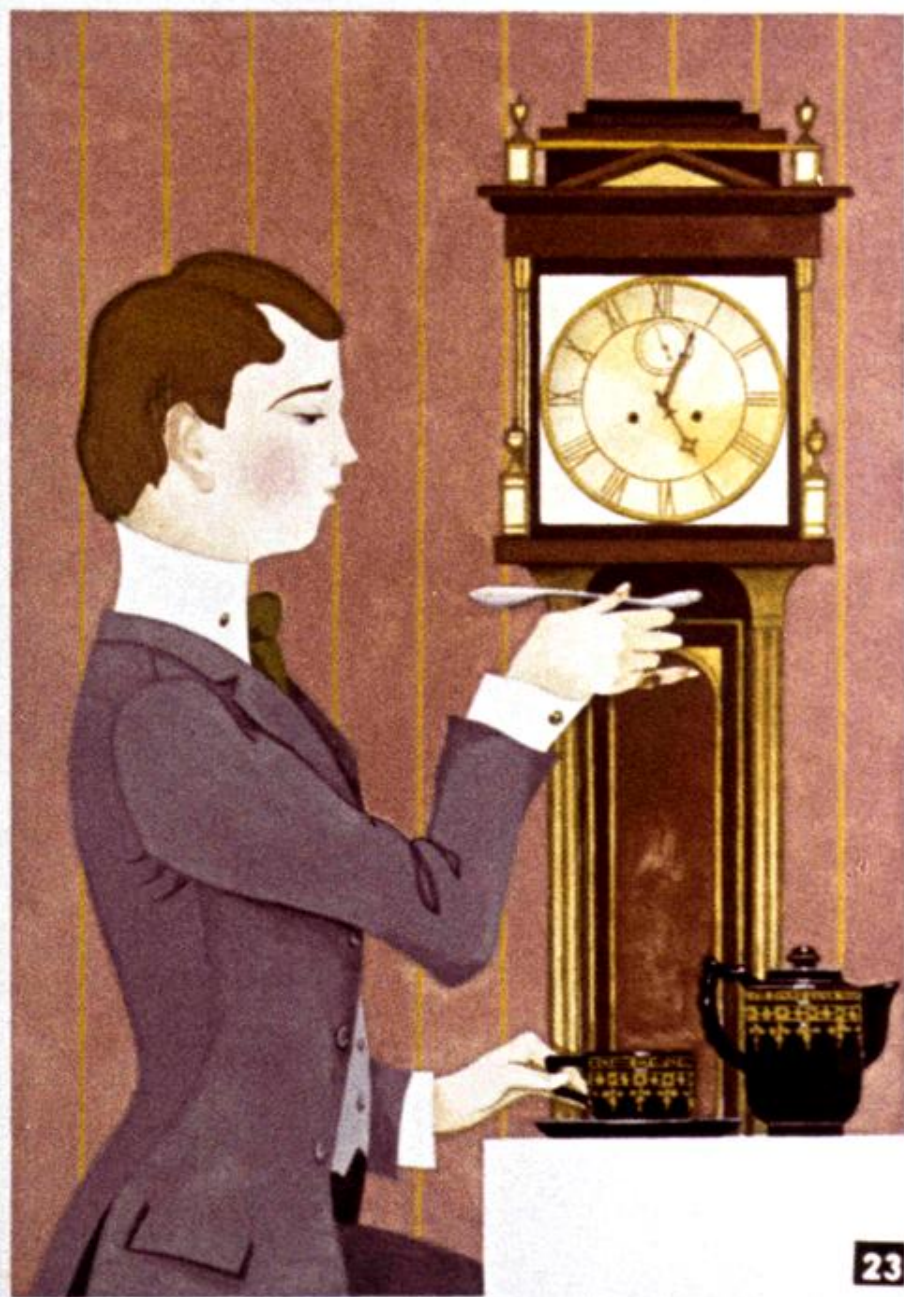


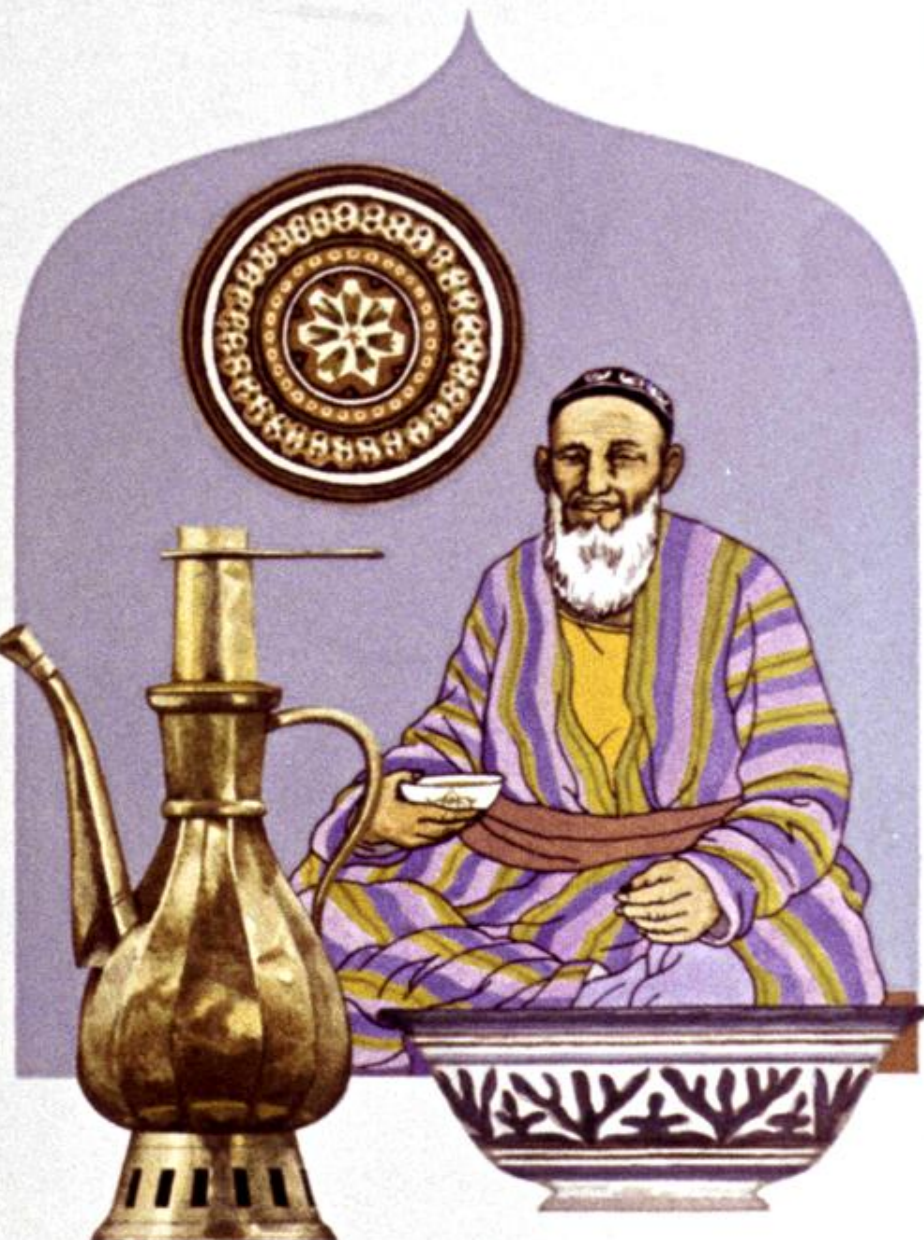
Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное — с удовольствием... От жидкого чая, сквозь который Москву видать, москвич деликатно отказывался... — писал знаток старого русского быта А. И. Вьюрков.

Фанатиками чая (обязательно с молоком или сливками) зарекомендовали себя англичане.

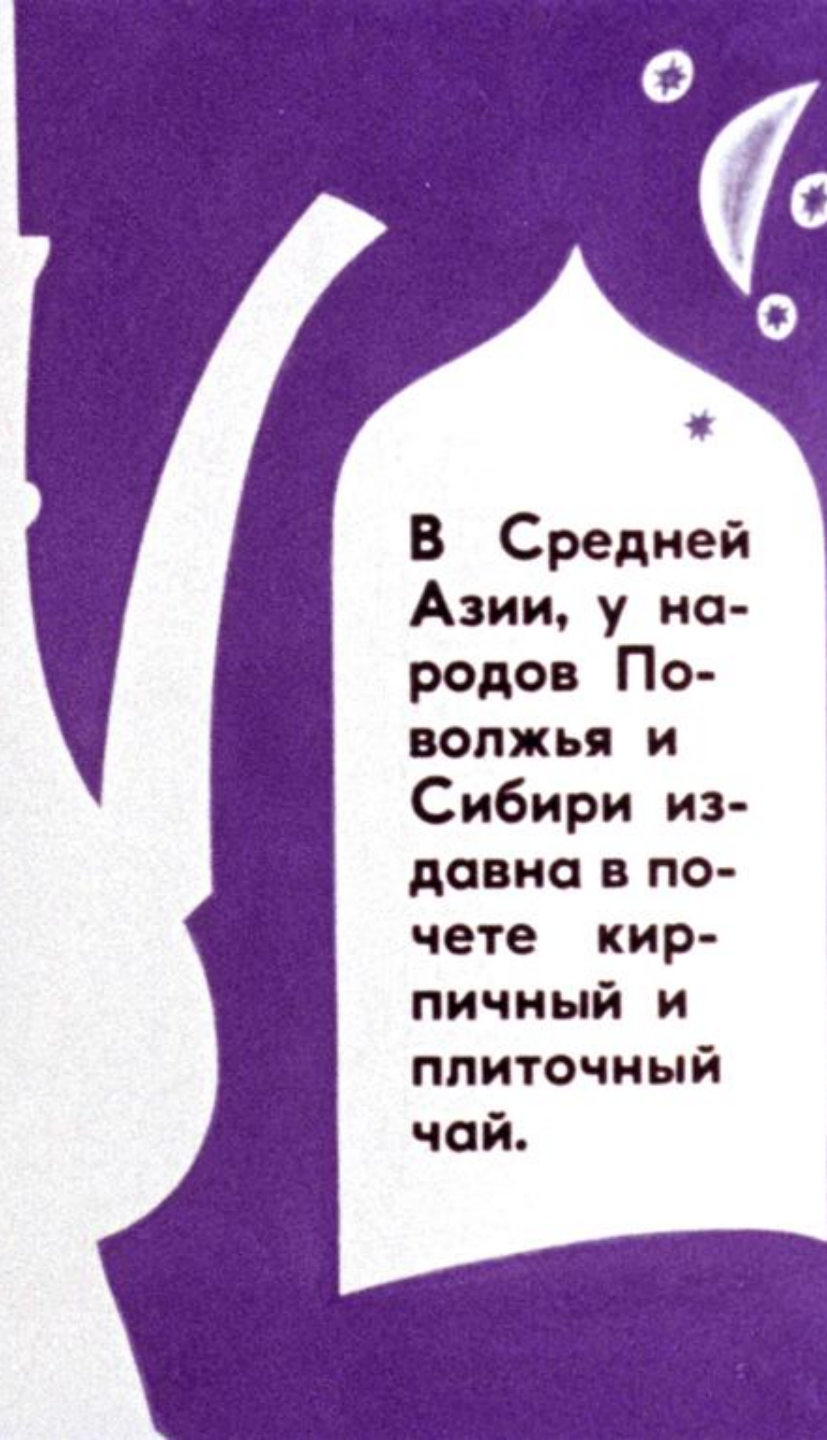


«Файв оф клок» (чай ровно в пять вечера) стал у них национальной традицией.





Монголы до сих пор готовят чай, как суп, узбеки приправляют свой шир-чой сметаной.



В Средней Азии, у народов Поволжья и Сибири издавна в почете кирпичный и плиточный чай.

**В Индии
и на Цейлоне
многие
спасаются
от жары
чаем со льдом,
сахаром
и лимоном.**



DRINK



**ICED
TEA**

REFRESHING!

TEA BAGS!

CONVENIENT



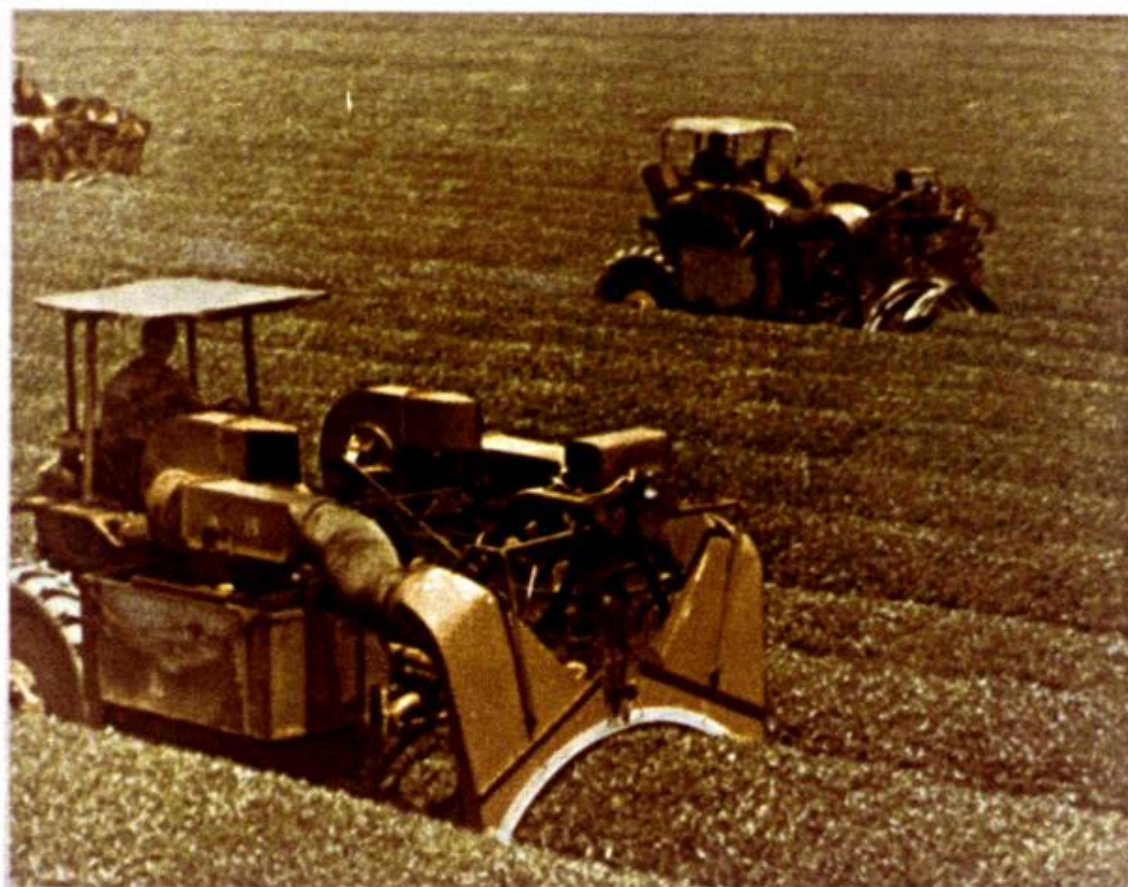
**AND
DELICIOUS**



Чай со льдом считают своим изобретением американцы. Они же первыми наладили производство чая в бумажных пакетиках.



Сейчас мы на чайной плантации в Индии, где чай возде-
лывают полтора века.



А это Абхазия. Чай здесь научились собирать машинами.



Молодые побеги («флеши») с почкой и двумя—пятью молодыми верхними листочками с веточек чайного куста—это и есть добыча очередного сбора. А всего таких сборов—с мая по сентябрь—четыре.

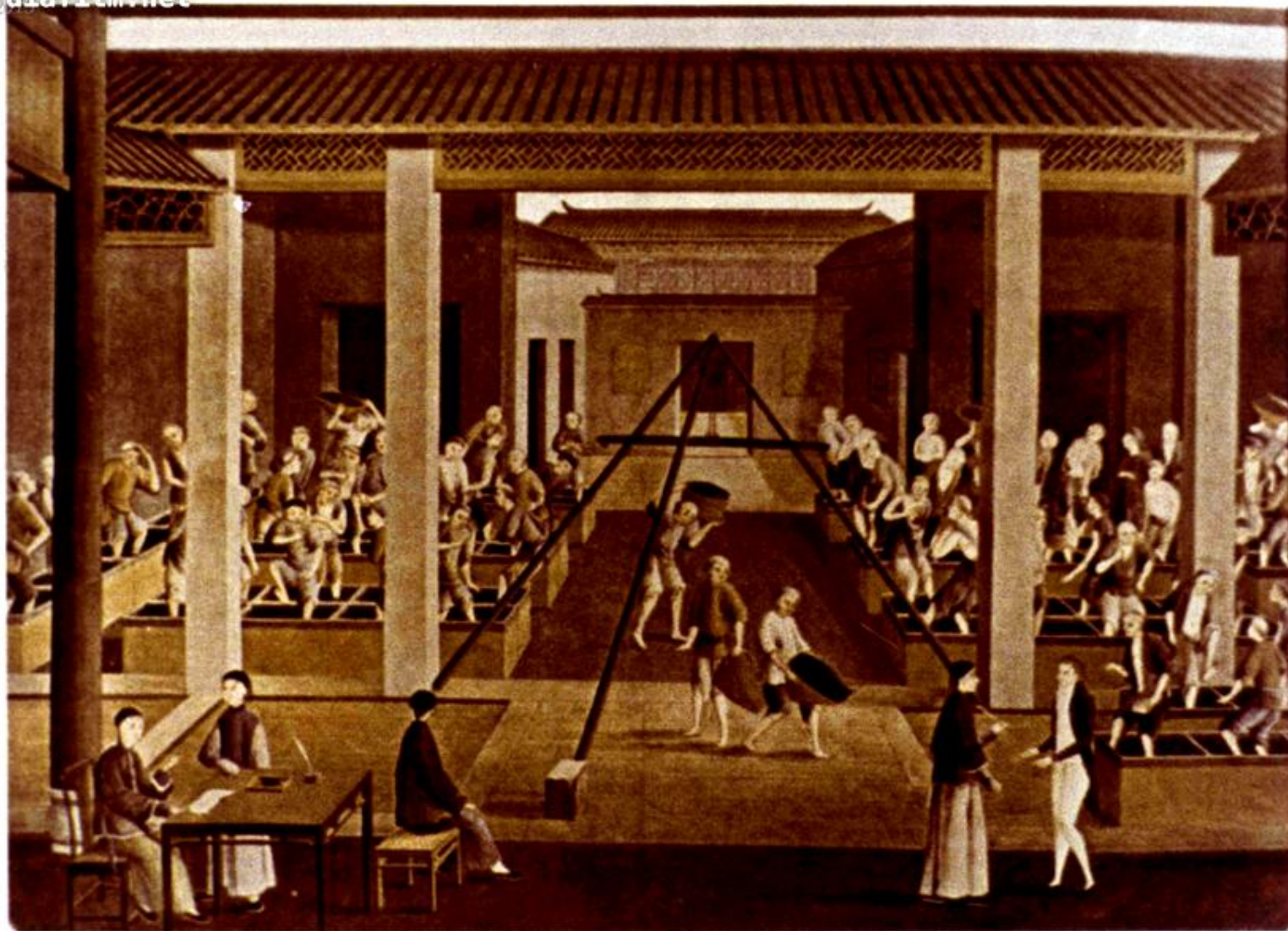


Эта схема поможет вам понять, как из блестящих зеленых листочков получают рассыпчатый (байховый) черный чай.





Этой миниатюре двести лет. Так сушили чай в Китае XVIII века.



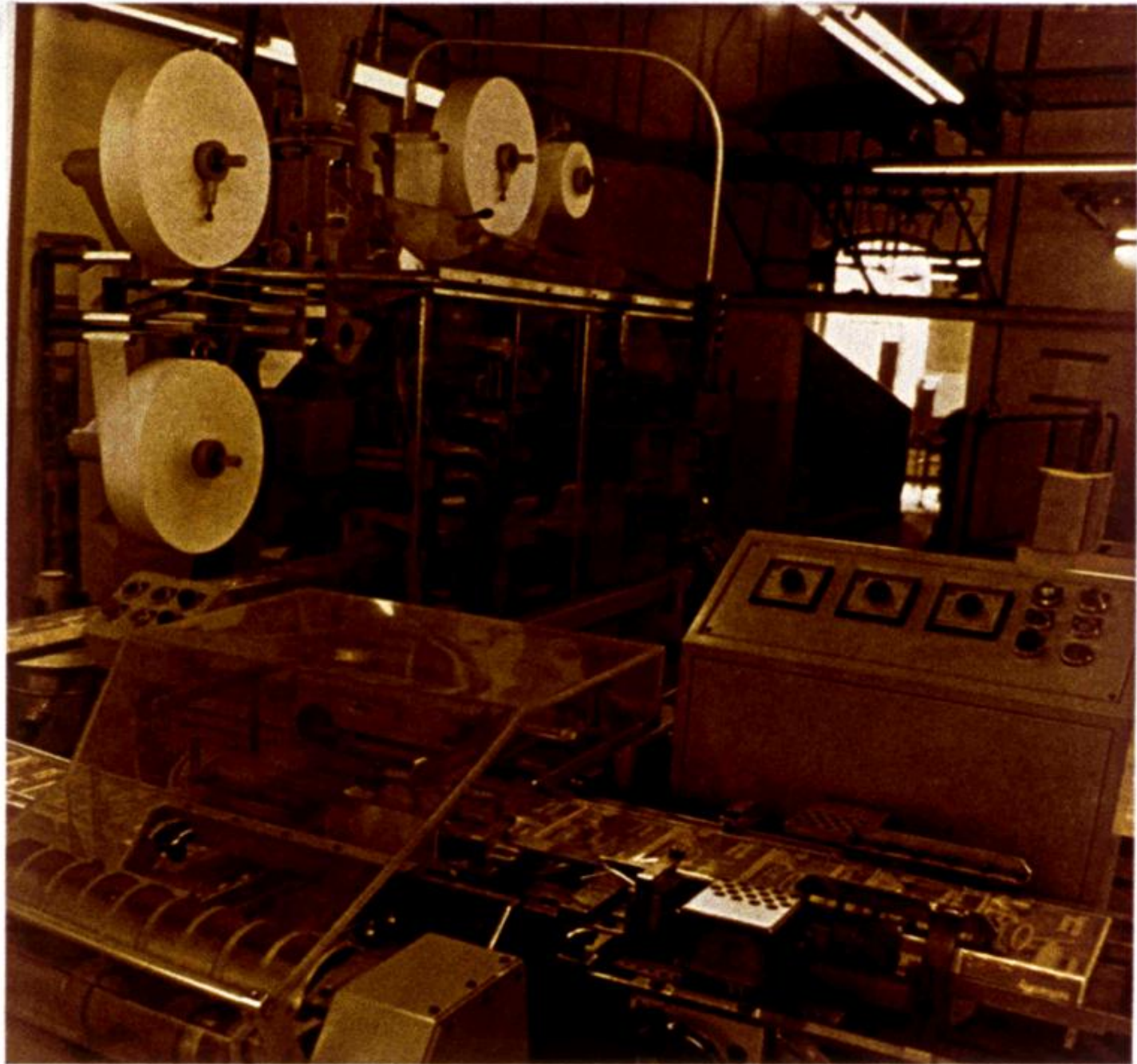
Так чай расфасовывали. Караванный чай перевозили в специальных ящиках, выложенных оловянными листами; их оклеивали бумагой, помещали в бамбуковые плетенки, а потом обшивали кожами или шкурами мехом наружу. 33

Чай Сахаръ Кофе и ДРУГІЕ КОЛОНИАЛЬНЫЕ ТОВАРЫ

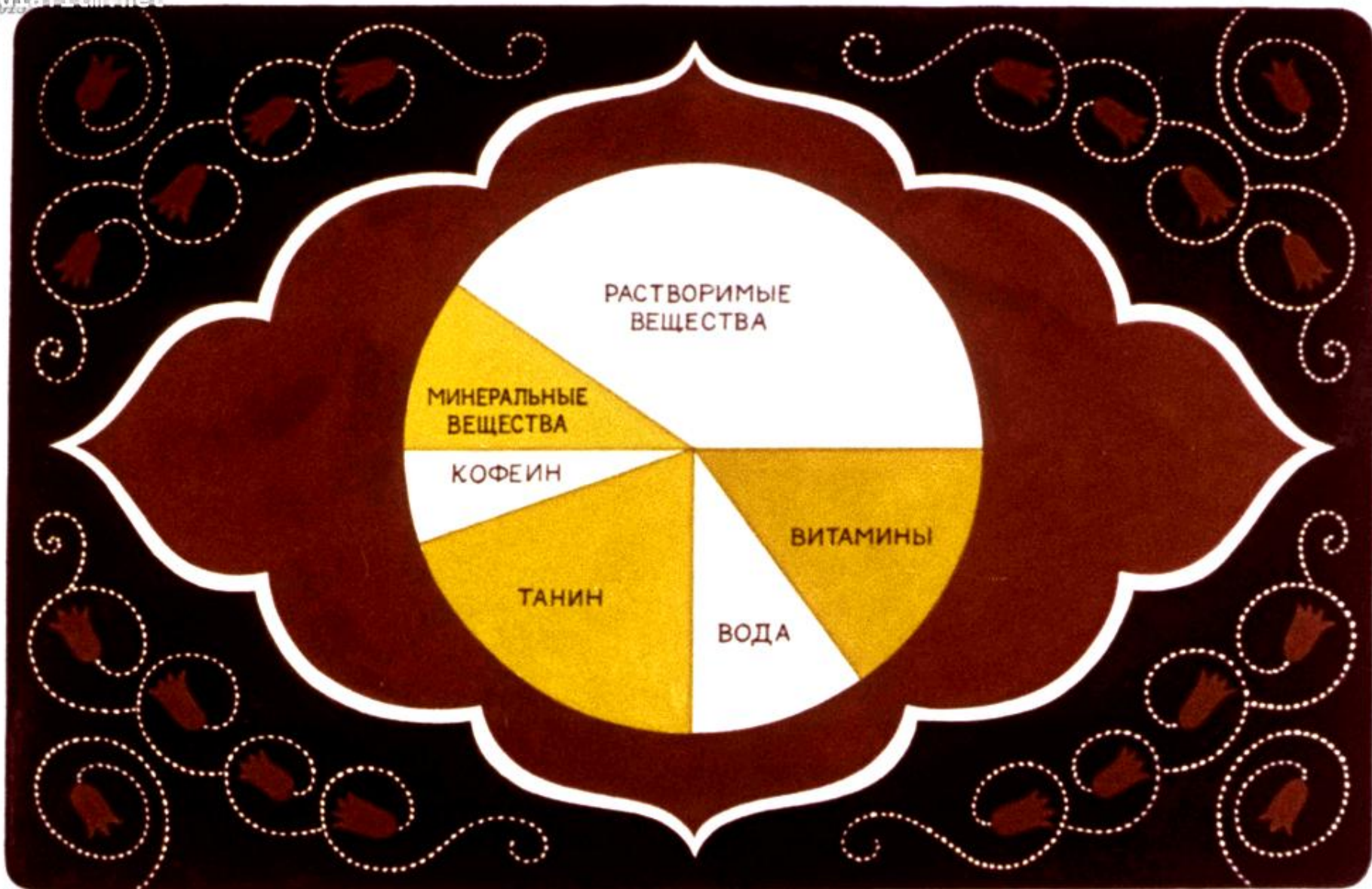
В России чай долго был привозным («колониальным») товаром. Но уже с середины прошлого века его пытались возделывать в Сухуми и соседних с ним районах.

С 1930-х годов Советский Союз начал производить собственный чай: сначала в Грузии, а потом в Азербайджане и Краснодарском крае. Каждый год у нас производится сто тысяч тонн чая.





Мы в цехе современной чайной фабрики. 36



В состав чая входят до 130 веществ. В них и тонизирующий кофеин, и полезный танин, и исцеляющие витамины. Калорийность чая в 25 раз выше пшеничного хлеба.



ЧАЙ — враг микробов. У него сильные бактерицидные свойства. Зеленым чаем лечили дизентерию. Крепкий чай — средство от нарывов и ячменей.



ЧАЙ нельзя не любить.
Одних он воодушевляет,
других успокаивает.
Чай согревает и насыщает,
умножает силы,
снимает усталость.





ЧАЙ—душа русского дома. Он укрепляет семейные узы, собирает друзей, делает нас добрее.



Но пришло время заваривать чай.
Согреем и высушим чайник для
заварки. Не забудем о норме
(чайная ложка сухого чая на
стакан воды) и о настав-
лениях чайных мастеров.

НАДО ЗАПОМНИТЬ



Лучше избегать больших доз сахара; молоко, хоть и заглушает букет, но увеличивает питательную ценность чая; пить чай надо не очень горячим.

**Слышите,
как
поет
самовар?**



**Подождите,
когда
он
зашумит,**



и спешите заваривать чай, это самое время...



Автор **К. БУРОВИК**
Художник **Э. БЕНЬЯМИНСОН**
Художественный редактор
В. ПЛЕВИН

Редактор **Л. ПУШКОВА**

Д-249-87 Т01034

© *Студия „ДИАФИЛЬМ“*
Госкино СССР, 1987 г.
103062, Москва,
Старосадский пер., 7

Цветной 0-30

МАДОУ детский сад № 2 г. Ивделя