

**Беседа-  
презентация  
к Дню Чая в  
старшей группе  
«Традиции  
чаепития в  
России»**



Чаепитие на Руси издавна воспринимается как нечто большее, чем обыденный прием пищи или посиделки за столом. Традиции чаепития, укоренившиеся в России, предполагают в первую очередь возможность испить чаю в приятной компании за душевным разговором. Как правило, чайное застолье длится несколько часов, гости ведут неспешную непринужденную беседу. Надо отметить, что простой русский народ выбрал наилучший способ для усвоения пищи – неспешно-неторопливый, да еще и с приятными эмоциями. Собирая гостей на чаепитие, позаботьтесь о том, чтобы им было легко и комфортно общаться друг с другом... Чаепитие на Руси призвано объединять разные поколения, люди старшего возраста обучали малышей традициям и поведению за столом.

## **Чай пить - не дрова рубить!**

Впервые чай вторгся в нашу жизнь в 1638 году, когда русский посол Стариков привез от монгольского хана Алтына в подарок государю Михаилу Федоровичу 4 пуда чайного листа. Не зная, как его употребить, царские повара поначалу пытались варить из него суп! Царю и боярам пришлось по вкусу новый напиток, ибо было замечено, что он «отвращает от сна» во время долгих церковных служб и утомительного сидения в боярской Думе.

Только в начале XVIII века чай прочно вошел в русский быт и стал национальным напитком. Само чаепитие являлось не просто утолением жажды, а своеобразным проявлением общественной жизни. За чаем решались семейные дела, заключались торговые сделки и брачные союзы. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество.

Общеизвестно, что чай пришел в Россию с Востока. Это не означает, что до этого Россия пила только воду. Чай также был свой: из листьев, плодов, корней трав, в огромном ассортименте собираемых, высушиваемых и заготавливаемых для различного назначения - лечебных и тонизирующих.



# А что такое русское чаепитие?

- По японским или китайским меркам чай мы завариваем неверно, не говоря уже о правилах движения рук или взбалтывании напитка в чашке. У каждого народа свои привычки, свои вкусы и свои обычаи. И конечно, только русский мог в своей загадке так колоритно описать чайник:
    - В брюхе — баня,
    - В носу — решето,
    - На голове — пупок,
    - Всего одна рука,
    - И та — на спине
- (ЧАЙНИК)



В России — свой ритуал заваривания чая. Так, кипяток рекомендуется готовить в **самоварах**.

Во всем мире самовар признан таким же русским сувениром, как матрешки, балалайка и деревянные ложки с хохломской росписью.

Когда он появился на Руси, сказать трудно. Однако было это еще до появления чая, так как самовары изначально служили для приготовления горячего напитка — сбитня, появившегося у нас задолго до чая. Во второй половине XVIII века производство самоваров было налажено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске, а «самоварной столицей» стала Тула. И вскоре они стали неотъемлемой частью русского быта. Формы самоваров чрезвычайно разнообразны. Многие из них являются подлинными шедеврами русского декоративно-прикладного искусства. Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием этот нехитрый прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют и интимность чайному столу.





# ***Старинные самовары***



**Тульские самовары:** самовар электрический, жаровый самовар, самовар антикварный, угольный самовар, дровяной самовар, эксклюзивный, комбинированный...



# Самовар-кофейник



# Самовар-бочонок



# Дорожный самовар



# Самовар- шар «паук»



- Самовар-дуля (грушевидный)



**Самовар  
цилиндрически  
й  
подарочный с  
сервизом к 300-  
летию основания  
С.-Петербурга**





*Для уличной торговли сбитнем использовали **сбитенники**, сосуды в виде чайника с внутренней трубой-жаровней. Впоследствии носик сбитенника заменили на самоварный кран, который был более удобен для использования.*

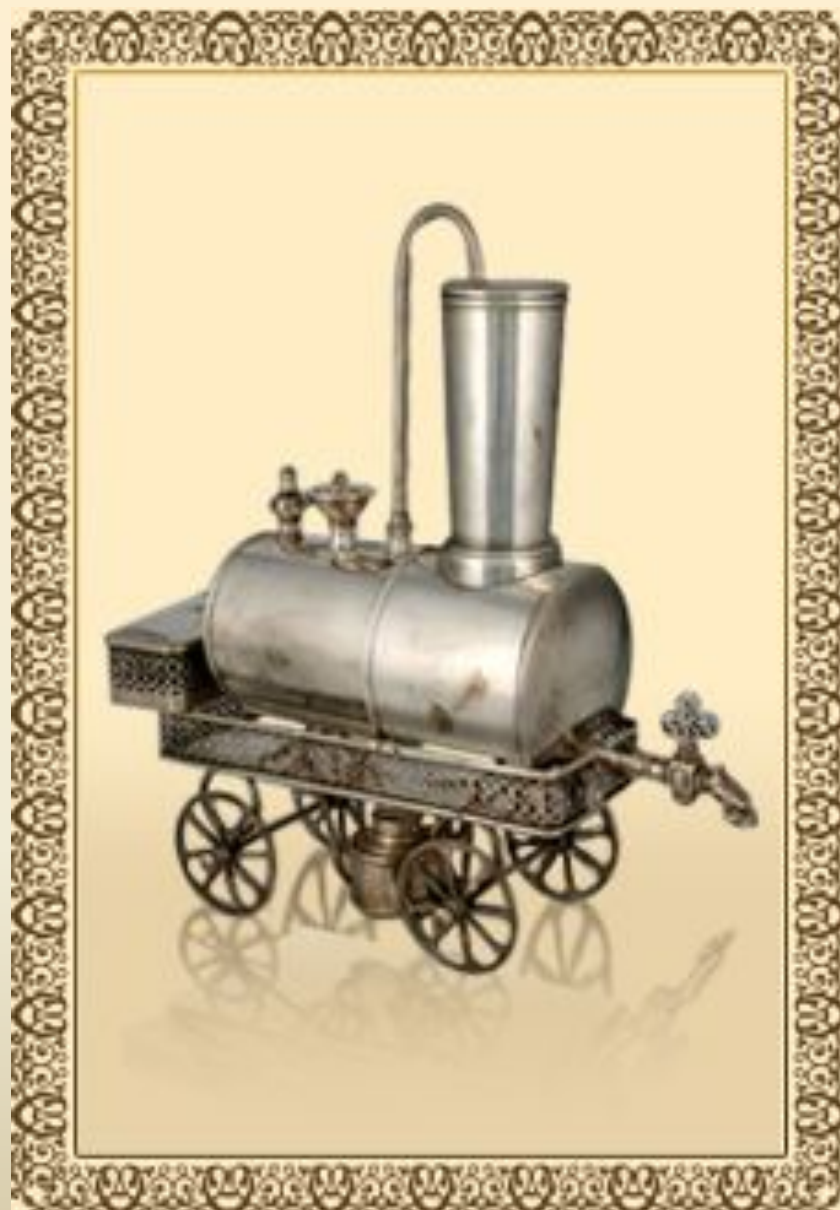
**Техника изготовления:**  
*ковка, литье, давление, лужение, точка, резьба.*

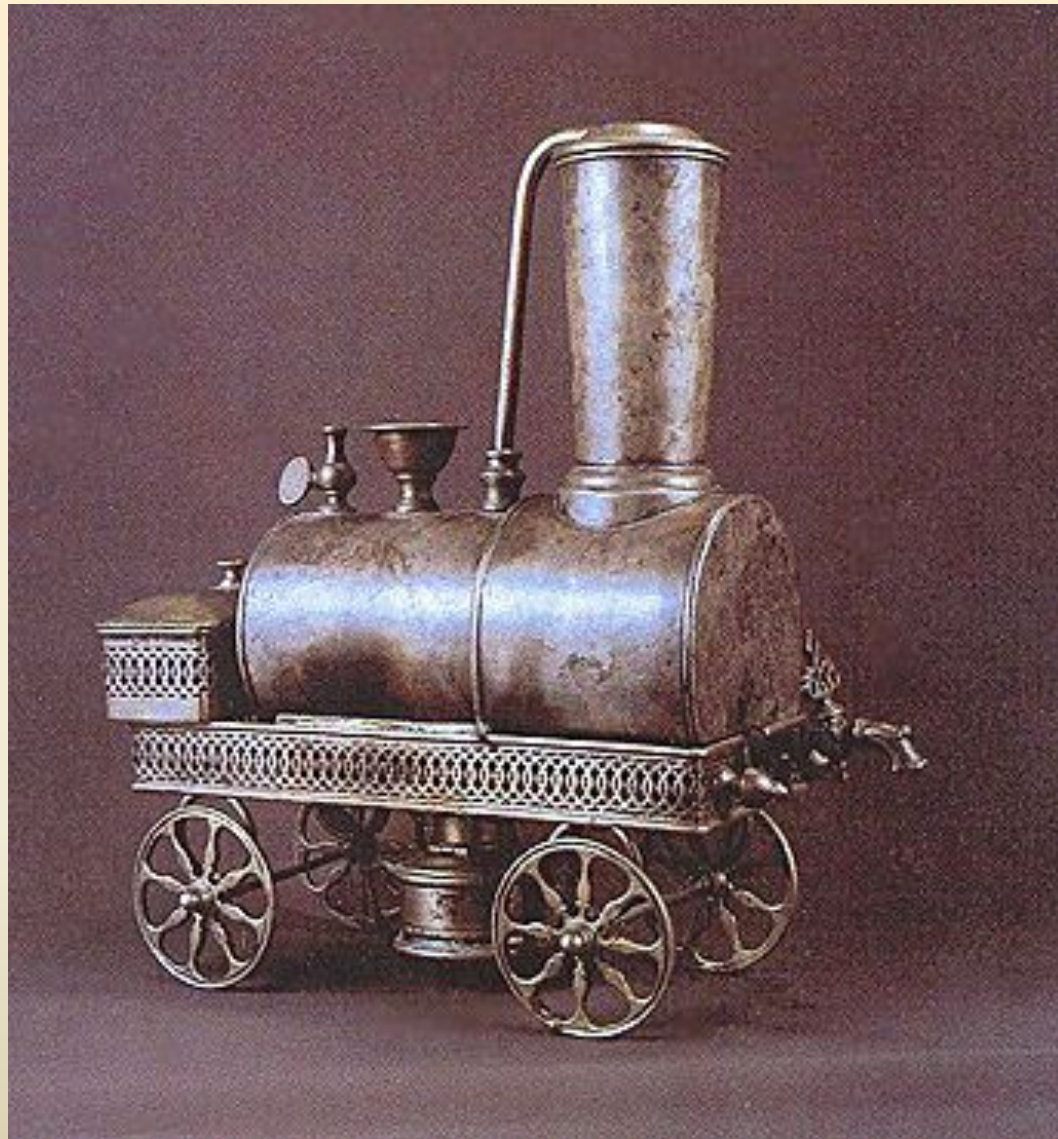


**Бульотка** — прибор для подогрева воды, от фр. *Bouillotte* (грелка). Служила своеобразным заменителем самовара. Предварительно кипяченую воду подогревали до нужной температуры и готовили несколько чашек чая. Использовалась в основном в аристократических семьях, следующих европейскому стилю жизни и обычаям. В России бульотки стали популярны не ранее второй половины 19 века, выпускали их в основном Петербурге, Варшаве. Бульотки начала 19 века были преимущественно зарубежного происхождения, большей частью из мельхиора или сплава серебра с медью.



Бульотка







- А как колоритны специальные грелки, которыми накрывают керамический заварочный чайник! Сшитые из плотного материала, они также являются настоящими образцами народного декоративного искусства. Им придают форму петухов, сказочных птиц или кукол-матрешек...



www.hnh.ru



[www.hnh.ru](http://www.hnh.ru)





# Чайные сервизы

- Не меньшей гордостью хозяйки, чем самовар, был и **чайный сервиз**. Материал, из которого делают чайные сервизы (фарфор, фаянс), — прекрасная основа для художественной росписи. Посуда русских фарфоровых заводов украшает витрины многих музеев мира. Слава Поповского и Кузнецовского заводов ничуть не меньше известности изделий Фаберже. Жаль, что сейчас на прилавках специализированных магазинов, Домов фарфора ассортимент чайных сервизов русских заводов невелик, да и не самые лучшие образцы русского прикладного искусства там представлены.





# Как подавали на Руси чай?

Раньше угощение за чайным столом было скромным. Утром подавали кашу, иногда яйца всмятку. Дети с удовольствием ели булку, размоченную в кипятке и посыпанную сахаром. Утром и вечером на столе лежали баранки. Не менее популярны были сушки. Трудно представить себе тогдашний чайный стол без пышных калачей.

К чаю непременно подавали молоко или сливки. Пили его с вареньем или вприкуску с кусочком колотого сахара. По воскресным дням и для званного чая в купеческих домах пекли пироги, а среди интеллигенции было принято делать бутерброды, подавать халву, пирожные и восточные сладости. Во всех домах любили пить чай с пряниками.

Сейчас почти забыты такие популярные лакомства, как помадки и тянучки. Чай с ними считался дневным, но пили его, как правило, после обеда, около 5 часов вечера (как и в Англии).

- Главенствующую роль за чайным столом представляли хозяйке дома или старшей дочери. Они разливали чай, направляли разговор. Возле них стояли чашки, и по мере прибытия гостей, которым позволялось появляться в любое время, они наливали чай обязательно через ситечко. Если кто-то просил еще чаю, чашку ополаскивали и вновь заполняли ее. Для этого на столе стояла полоскательница. Чайную посуду на кухню не носили. Ее тут же мыли, насухо вытирали и ставили в буфет.





- Особой гордостью в каждом доме были чайные полотенца. Вышивала их хозяйка дома, дочь или невестка. Узоры передавались из поколения в поколение, особенно в сельской местности.

Ложки появились в России очень давно. Чайные ложки распространились в конце X – начале XI века. Делали их из различного металла. В богатых семьях пользовались серебряными ложками, иногда они были отделаны эмалью. Бедные семьи довольствовались оловянными, костяными ложками или из сплавов. Чайные ложки имели различную форму, часто затейливую, но объем их был, как и сейчас, почти одинаков – 4-5 мл.





- Мужчинам чай подавали в стаканах с подстаканниками, а женщинам – в чашках. В очень больших, бедных семьях, где не было возможности купить фарфоровую посуду, пользовались дешевыми стаканами, которые ставили на стеклянные блюдца.



# Приятного чаепития!



Олюка для [gotovim-doma.ru](http://gotovim-doma.ru)