



15 декабря - День чая.

Ежегодно 15 декабря во всех странах, удерживающих статус ведущих мировых производителей чая, отмечается **День чая** (англ. Tea Day) — праздник одного из древнейших и полезнейших напитков на Земле. Не стоит путать его с другой датой — Международным днем чая, установленным ООН в 2019 году и отмечаемым 21 мая.

Цель сегодняшнего Дня — привлечение внимания правительств и граждан к проблемам продажи чая, взаимосвязи между продажами чая и положением работников чайных производств, небольших производителей и потребителей. Ну и, конечно же, — популяризация этого напитка.

Праздник же, хоть и не является официальным, широко отмечается некоторыми странами (но, в основном, это страны Азии). В России он не так известен, но тоже имеет своих поклонников — так, в разных городах к этому дню бывают приурочены различные выставки, мастер-классы, семинары, рекламные акции, посвященные теме чая и правильного его употребления.

Считается, что чай, как напиток, был открыт вторым императором Китая Шеном Нунгом примерно в 2737 году до н.э., когда император опустил листочки чайного дерева в чашку с горячей водой. Возможно ли представить, что сейчас мы пьем тот же чай, какой вкушал и китайский император почти 5 тысячелетий тому назад!

В 400–600 годах в Китае возрастает интерес к чаю, как к лечебному напитку, в связи с чем развиваются процессы культивации чая. В Европе и России чай стал известен с первой половины 17 века. А одно из самых знаменитых событий в современной истории чая — это «Бостонское чаепитие», которое произошло 16 декабря 1773 года, когда американские колонисты выбросили в гавань Бостона ящики с чаем в знак протеста против введенного Великобританией налога на чай.

# Интересные факты о чае

- Существует около 3000 различных сортов чая.
- Мятный чай на самом деле не чай, а травяной напиток.
- Потребление чая может улучшить память а также улучшить концентрацию. Он содержит кофеин и L-теанин, которые вместе могут стимулировать мозговую активность и улучшать когнитивные функции за счет повышения активности мозга.
- Одно из наиболее удивительных свойств чая – его антиоксидантная активность. Чай богат полифенолами, которые помогают бороться с окислительным стрессом и внешними свободными радикалами.
- Чай может улучшить настроение и помочь снять стресс. Чай содержит теанин, аминокислоту, которая помогает расслабиться и снять беспокойство путем расслабления.
- В Великобритании чай – это национальный символ и неотъемлемая часть культуры. Британцы потребляют в среднем 3 чашки чая в день.
- Чай был настолько ценен в 18 веке, что хранился в запертом сундуке.
- Чай был настолько дорогим, что его смешивали с различными добавками.
- Чайные пакетики были изобретены в начале 1900-х годов.

# Чайные традиции разных стран.

Чайное действо — это модель идеального бытия и вид духовной практики. В её основе — японская философия «ваби-саби» — способность наслаждаться каждым мгновением и осознавать его мимолетность и несовершенство. Этика ваби-саби строится на четырёх принципах: чистота («сэй»), уважение («кэй»), гармония («ва») и спокойствие («дзяку»).

Мастер (хозяин) готовит густой напиток — койтя. Хозяин предлагает чашу почётному гостю. Он кланяется, поворачивает чашу рисунком от себя, произносит ритуальные фразы: «Простите, что пью раньше Вас», отпивает два-три глотка, вытирает край, к которому прикасались губы, и передаёт чашу соседу. Следующий гость повторяет действия первого. И так — по кругу.

Затем заваривают лёгкий чай — усутя — и подают в индивидуальных пиалах.

Русские дворяне чаёвничали в приусадебных парках. Растапливая самовары ветвями липы, вишни, яблони и сухими шишками. Они придавали воде приятный аромат.

Заварку делали так: сухую россыпь заваривали в чайнике, который водружали сверху самовара. Чайник накрывали тряпичной куклой, чтобы лист распарился. Крепкий концентрат разливали по чашкам и разбавляли кипятком из самовара.

Чай пили с вареньем и мёдом, вприкуску с кусочком колотого сахара. Стол ломился от баранок, калачей, пирогов, пряников и блинов. Во время трапезы общались, исполняли романсы.

Английский «файф-о-клок» — такая же часть имиджа Великобритании, как Биг-Бэн, Вестминстер, Тауэр и королевская семья. Чтобы устроить файф-о-клок в домашних условиях, соберите все атрибуты:

сервиз из белого фарфора, белую скатерть, столовое серебро, ситечко для заварки, Earl Grey — любимый сорт англичан, молоко, лёгкие закуски — сэндвичи с ветчиной и сыром, джем, булочки-сконы, масло или сливки и печенье.

Погрейте заварник кипятком и насыпьте в него Earl Grey из расчёта 1 ч.л. на чашку. Залейте водой 85-95 °С и настаивайте пять минут.

Разлейте напиток по чашкам через специальное ситечко и добавьте молоко и сахар. До сих пор не умолкают споры, что наливать в первую очередь — молоко или чай.

Употребляйте закуски в следующем порядке: сэндвичи, булочки, сладкая выпечка.

Турки пьют чай всегда и везде, для них чай не только напиток, но и символ радушия и гостеприимства.

Для приготовления напитка используют двухъярусный чайник — чайданлык. В нижней большой ёмкости кипятят воду, а в верхнюю кладут заварку.

Напиток подают в армудах — маленьких стаканах в форме тюльпана или груши. Также их называют ince belli çay bardağı, что в переводе означает «чашка с тонкой талией».

Вначале китайской чайной церемонии ведущий насыпает заварку в коробочку для знакомства с чаем — чахэ. Гости передают чахэ друг другу, оценивают внешний вид сухого листа и слушают аромат.

Затем чайные принадлежности прогревают — ополаскивают кипятком. Лист перекладывают в гайвань (глиняный заварник), встряхивают и заливают водой. Её температура зависит от сорта.

Когда ведущий разливает настой, он движется против часовой стрелки. Первую заварку не пьют, используют для оживления и омовения листа и сливают в поддон чабани.

Второй, третий и следующие проливы переливают из гавани в ча хай (кит. «чаша справедливости»), а оттуда — в чашки. Некоторые сорта, например, пуэры и улуны, особенно, если сырьё качественное, выдерживает много проливов. После каждой экспозиции во вкусе и аромате раскрываются новые оттенки. Китайцы пьют настой медленно, наслаждаясь гранями вкуса.

Монгольские кочевники переняли у китайцев привычку пить зелёный чай. Но воду они заменили молоком, а чайный лист — плиткой или брикетом. Плитку делают из спрессованного сырья и перед готовкой откалывают кусок. Сутэй цайподают в суповых мисках и добавляют в напиток муку, соль, специи, масло.

Монгольский рецепт похож на бурятскую и тибетскую чайсуму. А в Киргизии заваривают чай с молоком или сливками и черным перцем.