Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ростовской области «Таганрогский педагогический лицей - интернат»

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПРОЕКТНАЯ РАБОТА

Тема: «ТРАДИЦИЯ ЧАЕПИТИЯ В АНГЛИИ»

Автор(ы) работы:

Левицкая Есения, 9 Б класс

Научный руководитель:

Дедушкина Анастасия Александровна,

Учитель английского языка

г. Таганрог

2020 год

СОДЕРЖАНИЕ

[Введение 3](#_Toc512461573)

Основаная часть…………………………………………………………………………………...

1 История чаепития в Англии [………………..…. 2](#_Toc512461574)

2 [Особенности чайных традиций в Англии 4](#_Toc512461575)

[Заключение 6](#_Toc512461576)

[Список литературы 7](#_Toc512461573)

[Приложение 1 8](#_Toc512461573)

**ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность работы** обусловлена возможностью выявить культурные особенности страны изучаемого языка. Британия, не являясь страной, выращивающей чай, является страной, производящей лучшие сорта чая и известна всему миру своими чайными традициями. Чем можно объяснить такую любовь к чаю в Британии? Ответ на этот вопрос является неотъемлемой частью изучения предмета «Английский язык». Одновременно с этим, представленная работа – это элемент учебного процесса, который позволит расширить знания ученицы по страноведение.

Проект является востребованным и актуальным так без знания культурных особенностей Англии невозможно полное изучение английского языка.

Английская литература свидетельствует о той огромной роли, которую чаепитие имело в жизни страны. Трудно найти хотя бы один английский роман XIX века или современный фильм, в котором не присутствовала бы сцена чаепития.

Именно Англии суждено было на несколько веков стать законода­тельницей чайной моды и хранительницей чайной традиции, именно здесь чай стал частью не только быта, но и культуры в самом широком значении, повлиял на традиции, искусство, нравы, а возможно, и на ха­рактер народа.

Почему именно в XVII веке сложились благоприятные условия для появления и распространения чая в английском обществе, остается только гадать. Проникновение чая в английское общество было поздним, но стреми­тельным. В начале 1650-х годов впервые появляются записи о закупках чая магазинами в Лондоне.

Уже в самом начале, сразу после появления чая в Англии складыва­ются многие традиции и особенности английского чаепития. Чай стано­вится напитком общения, в значительной мере отнимая эту привилегию у алкогольных напитков. В час видели благородную альтернативу алко­голю, своеобразное средство борьбы с пьянством. Согласно новому английско­му обычаю, сохранявшемуся и в последующие столетия, после обеда мужчинам приносили «трубки и бутылки», и уже после них, иногда из­рядно разогревшись, они присоединялись к дамам для чаепития.

**Целью работы** является анализ английского чаепития.

**Задачами работы** является анализ следующих вопросов:

1. Изучить исторические традиции английского чаепития;
2. Рассмотреть "чайные" традиции в Англии в XIX веке;
3. Определить "чайные" традиции в Англии на современном этапе.

**Методы проектирования:**

1. Изучение разнообразных источников информации
2. Анализ полученных сведений
3. Классификация

**Материалы проектирования:**

Несмотря на то, что традиции английского чаепития исполнилось несколько столетий, они не утратили своей актуальности. При этом существует несколько негласных правил по завариванию английского чая. В Великобритании предпочтение отдают цейлонским и индийским сортам напитка. Китайские ингредиенты здесь не в почете.

Секрет английского чая заключается в том, что его заваривают исходя из того, что более не будут разбавлять кипятком после разлива в чашки. На один заварник берут в среднем 5-6 ложек сухих ингредиентов (из расчёта по 1 ч ложке на каждого человека).

Продолжительность настаивания чая не должна превышать 5 минут, после чего разливают по посуде.

**Основная часть**

**1.** **История чаепития в Англии**

Культура английского чаепития самобытна, неповторима и крайне увлекательна в плане изучения. Каждый поклонник ароматного напитка непременно должен знать ее основы и ключевые аспекты «сугубо английского» чаепития. Чем же англичане выделяются на фоне других и что особенного в их традициях употребления чая?

История чаепития в Великобритании идет еще от Катарины Брагансской, португальской принцессы, которая просто обожала чай. Именно по ее инициативе была продумана целая церемония чаепития. В дальнейшем укрепила позиции чаепития герцогиня Гедфордская, которая любила пить чай между обедом и ужином, и королева Виктория, предпочитающая пить чай и читать свежий номер газеты [1] .

Для англичан вполне нормальным является чаепитие до десяти раз в день. С утра и в пять вечера это делать просто обязательно. С лимоном британцы чай совершенно не любят, называя зачастую его чаем «по-русски». Англичане сначала в чашку льют молоко или сливки (не более четверти емкости) и остальное – крепко заваренный чай.

Сразу хотелось бы акцентировать внимание на том, что англичане по праву считаются нацией, предрасположенной к чаю. По последним официальным исследованиям ежедневно в стране выпивают около 120 миллионов чашек этого замечательного напитка.

Сейчас мало кто знает, но было время, когда в Англии местное население не употребляло чай и вовсе. Переломный момент пришелся на 1664 год, когда Карл Второй получил в дар несколько фунтов высушенных листьев чайного дерева от купцов. С того времени англичане начали высоко ценить необычный аромат, приятное послевкусие и исключительные целебные свойства напитка[2] .

Любопытно, что тогда впервые появилась хорошо знакомая современникам традиция употребления чая в сочетании с молоком. Показатель, что в чашку наливают молоко и лишь после этого добавляют ароматную заварку.

Связано это с опасением повредить изысканные фарфоровые изделия, распространенные при дворе, горячей жидкостью. Именно поэтому хрупкую и визуально нежную чашку вначале наполняли молоком, а затем и самим чаем.

Традиционно, чай в Англии употребляют несколько раз в течение дня:

1. первый раз чаем наслаждаются ранним утром – около 6:00 утра, некоторые пьют его непосредственно в постели;
2. следующее чаепитие начинается около 8 утра. В Англии это время известно как «English Breakfast». Подавать принято листики тщательно скрученные, формирующие бодрящий и довольно крепкий напиток, которые разгоняет последние нотки сна;
3. ближе к 11:30 наступает время ланча. В этот период также принято наслаждаться чаем;
4. вне зависимости от политической обстановки в стране и погоды за окном в 17:00 миллионы англичан пьют чай. Этот период по всему миру известен под названием «five-o’clock»;
5. после напряженного рабочего дня местные граждане придаются мыслям, наслаждаясь «высоким чаем» — ароматным и густым напитком настоящих аристократов.[3]

**2. Особенности чайных традиций в Англии**

Англичане – любители черных чаев, зеленые употребляют значительно реже. В среднем, популярность сортов чайного сырья в Великобритании по стране происхождения в порядке убывания представлена таким образом:

1. Индийские.
2. Цейлонские.
3. Африканские.
4. Китайские и иные.

Преобладание чайного листа из Индии обусловлено тем, что страна являлась колонией Англии. И долгое время была ориентирована на производство чая, вкусовые характеристики которого удовлетворяли бы потребности ее жителей. Британцы предпочитают пить напиток с молоком, сливками или лимоном, поэтому цвет и аромат исходного настоя не так важны. Ведь они изменятся при введении дополнительных ингредиентов.

Вкус же чая должен оставаться выразительным и насыщенным. Для этого как раз хорошо подходит южноазиатское сырье. Оно отличается высокой экстрактивностью, терпкостью, некоторой резкостью, его считают «утренним» или «тяжелым». В отличие от «вечерних» сортов, здесь не так важны аромат, прозрачность, бархатистость консистенции.

Приготовление чая английским способом должно происходить при соблюдении некоторых требований:

Чайник и чашки должны быть фарфоровыми. Этот материал хорошо прогревается и обладает более мягкой фактурой; ложки традиционно берутся серебряные; чай лучше заваривать нужной концентрации, чтобы сразу пить.

В Англии разбавлять его кипятком не принято; емкость должна быть большой, чтобы вместить достаточное количество порций на всю семью и гостей (или можно иметь несколько чайников разного объема); не стоит располагать посуду для чая или заваривать его рядом с рыбой, сырым мясом, специями, луком, духами, иными веществами с резким и стойким запахом. Это испортит аромат настоя.

Перед приготовлением напитка стоит тщательно вымыть руки мылом с нейтральным запахом, особенно, если до этого пришлось покурить, использовать ароматную туалетную воду или косметику; чайный лист лучше не трогать руками, рекомендуется использовать специальную ложку;

Желательно не брать сухое или обезжиренное молоко; кипяток нужно доливать сразу до верхнего края чайника; во время заваривания не нужно накрывать заварник «матрешками», укутывать в полотенца, нагревать на огне или у печи, заварка не должна «преть», иначе ее вкус испортится. Накрыть салфеткой рекомендуется лишь носик и крышку с отверстиями, чтобы сохранить аромат; если напитка не хватило, то можно долить свежей воды в чайник еще раз;

Нельзя настаивать чай подолгу, он теряет аромат и начинает горчить; если не удалось употребить весь напиток в течение 15 минут, лучше не экономить и вылить остывший остаток. В нем уже практически нет полезных веществ, он становится чересчур терпким, теряет аромат; после чаепития всю посуду нужно тщательно промыть горячей водой, коричневый налет счистить, однако не стоит применять гели и порошки с сильными ароматическими отдушками; чайник и чашки следует вытереть чистым полотенцем (не общим кухонным).

Приготовление чая в Англии строго регламентировано по времени, его употребляют за завтраком, во время ланча (около 13.00) и традиционно в 17.00 (five о’clock tea). Молоко добавляется в чашку до чая. Считается, это связано с тем, что в давние времена слуги боялись, что тонкий фарфор знатных вельмож лопнет от температуры, и сначала добавляли менее нагретую составную часть, только затем повышали температуру.

Классический способ заваривания чая по-английски выглядит следующим образом:

1. Ополоснуть чайник кипятком, хорошо прогрев.
2. Вытирать его не следует. Не рекомендуется перегревать фарфор, в таком случае напиток будет горчить.
3. Насыпать чайные листья из расчета 1 ч. л. на каждую кружку и 1 ч. л. «на чайник».
4. Залить в емкость кипяток доверху.
5. Чайник сверху накрыть тонкой салфеткой, чтобы избежать улетучивания аромата настоя. Особенно тщательно нужно прикрыть носик и отверстие на крышке сосуда.
6. Оставить завариваться на период от 3 до 5 минут, в зависимости от того, использовался лист высокого или низкого сорта.
7. Для зеленого чая промежуток составит 5-8 минут. Сильно прогреть чашки. Добавить в каждую по 2-3 ст. л. молока, предварительно подогрев (но, не вскипятив) его.
8. Разлить по чашкам готовый чай. Добавить сахар по вкусу. Если чай планируется пить с лимоном, то молоко не используется. Оно свернется, испортит его внешний вид и вкус. К чаю принято подавать различные закуски, кондитерские изделия, выпечку.
9. В первую очередь употребляют соленые и острые разновидности, затем намазывают свежевыпеченные сконы (английские булочки) джемом, сливками или кремом и в заключение переходят к пирожным.

**Заключение**

Изучив весь теоретический материал об особенностях английского чаепития, мы выявили главные особенности Английского чаепития:

В английской чайной церемонии всегда несколько важных деталей, которые неукоснительно соблюдаются:

1. Посуда из единого сервиза – чайные пары, чайник для чая, кувшин для кипятка, молочник, тарелочки для десерта, вилки, ножи и чайные ложечки, ситечко с подставкой, сахарница (с рафинадом), щипцы, а также шерстяной чехол для заварника (tea-cosy).
2. Чайный столик, который располагается в гостиной у камина либо в саду, если погода позволяет;
3. Классические скатерти, белые либо синие, без узоров.

Каждый гость выбирает себе сорт чая, после чего начинается заваривание. Заварочный чайник ополаскивают горячей водой, высыпают заварку в количестве 1 ложку на каждого гостя. Заварка настаивается около пяти минут, после чего сразу же разливают в чашки, а в чайник доливается кипятком. После второго заваривания чайник накрывается чехольчиком. Англичане пьют исключительно горячий чай.

Согласно английскому чайному этикету, на столе должно быть несколько видов чая, как правило от 8 до 10. Пока происходит заваривание, подаются закуски, среди которых не последнее место занимает изобретение Джона Сэндвича. Это бутерброд, который состоит из двух кусков хлеба, а внутри – ветчина, шоколад или джем. Такой бутерброд удобно разогревать.

Чай с лимоном в Англии пить не принято, его называют «чай по-русски», зато многие пьют чай с молоком. Молоко или сливки наливают в чашки, пока чай заваривается, 2-3 ложечки. Молоко должно быть подогретым, но не кипяченым. Чай наливают уже сверху. Для контроля за временем иногда используют песочные часы.

Среди высших слоев общества сформировался даже целый этикет по посещению таких церемоний, который до сих пор существует у англичан. Давайте познакомимся с правилами английского этикета.

Разверните специальную салфеточку и положите её на свои колени. В случае, если вам придется отойти, повесьте свою салфетку на спинку стула.

Сахар/Молоко/Лимон - Вначале нужно положить сахар, и лишь потом лимон, и ни в коем случае нельзя смешивать лимон с молоком. Привычку пить чаи с молоком англичане позаимствовали у французов. Существует даже поверие, что наливать в чай молоко, прежде чем положить туда сахар - значит пересекать свою любовь!

У британцев принято подавать к чаю несколько закусок и есть специальный порядок, в котором их нужно кушать. Вначале идут острые закуски, потом британские лепешки "scones", и лишь потом можно пробовать конфеты или печенья.

Чайная ложечка всегда должна быть на блюдце, и никогда не должна находиться в чашке. Держа ложку нельзя поднимать мизинец вверх, это будет считаться плохим тон.

Чай – постоянный гость на нашем столе, мы пьем его дома, в кафе, по праздникам и в будни. Богатый разными оттенками аромата, вкуса и цвета, чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру.

Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла и незыблемости традиций. Меняется все вокруг — сам человек, среда общения, стилизация форм и самой среды, только чаепитие всегда сопровождало и по-прежнему будет сопровождать жизнь человека. Завершая рассказ о традициях чаепития в Англии, хотелось бы отметить, что, несмотря на современный темп жизни, в которой все меньше места остается национальным традициям, без чашки отменного чая в сырой холодной Англии, как ни крути, просто не обойтись.

**Список литературы**

1. Бажанова В.А. Национальные формы этикета. М-во образования РФ, Казанский гос.техн.университет. им.Туполева- Казань, 2005- 86 с.

2. Кибанов В.И., Захаров М.В.Этика деловых отношений. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. 456 с.

3. Кнорринг В. И. Теория, практика и искусство управления. Учебник для вузов по специальности "Менеджмент". 2-е изд., с изм. и доп. — М: Издательство НОРМА (НОРМА—ИНФРА - М), 2001. — 528 с.

4. Павловская А.В. Англия и англичане. — М.: Издательство Московского университета; Триада, ЛТД, 2004. — 264 с.

5. Сухарев В.А. Этика и психология делового человека. Учебное пособие / Под ред. Печенова О. - М.: ФАИР, 2001. -400с.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

ТОЛКОВЫЙ СЛОВАРИК.

* Tea-drinking-чаепитие
* Ceylon tea- цейлонский чай
* Tea-room-чайная
* Tea-spoon-чайная ложка
* Tea-pot-чайник, заварник
* Tea-growing-чаеводство
* Kettle-чайник для кипячения
* Tea-cup-чашка
* Tea-leaf-чайный лист, чаинка
* To brew-заваривать
* Custom-обычай
* Ritual-ритуал
* Tea advertisement-реклама
* Strong cup of tea with milk- чашка крепкого чая с молоком
* Tea-time-время пить чай
* Tea houses- чайные
* Tea gardens-чайные в саду
* Tea breaks- перерывы на чай
* Tea party- чай на вечеринке

НАИБОЛЕЕ УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ ИДИОМЫ СО СЛОВОМ “ЧАЙ»

* To be one’s cup of tea — to be something that one prefers or desires (что-то, что вам очень нравится или вы предпочитаете).
* This spy novel is just my cup of tea. Teaching children to read is just my cup of tea.
* И соответственно, наоборот :
* It’s not my cup of tea.
* Hip-Hop is definitely not my cup of tea.
* Not for all the tea in China – you will never do that no matter what could persuade you (вы не станете делать что-либо ни за что на свете)
* I wouldn’t wear this ugly skirt for all the tea in China.
* To be as good as a chocolate teapot – to be completely useless (быть абсолютно бесполезным)
* The new diet you’ve advised me is as good as a chocolate teapot.