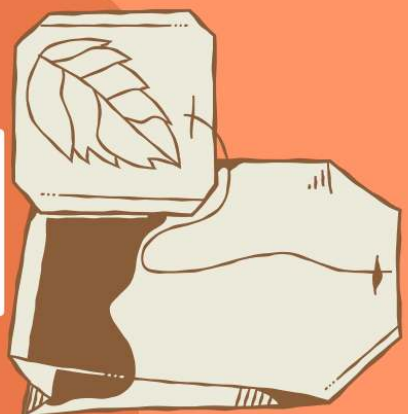
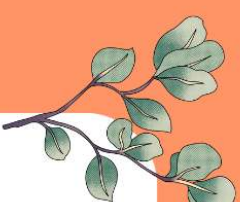


Основной адрес
организации
347913, г.
Таганрог, ул.
Комарова, 30.
Тел/факс:
8-8634-33-16-11
Электронная
почта:
goulic-red_tagan@rostobr.ru

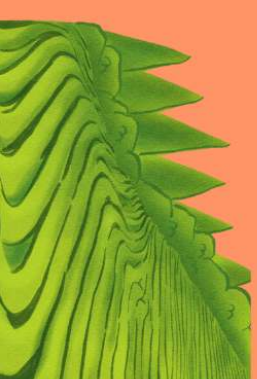


Государственное
бюджетное
общеобразователь-
ное учреждение
Ростовской
области
«Таганрогский
педагогический
лицей - интернат»



Чайные традиции Англии и России

Автор работы
Воронцова
Ангелина
9 «В» класс
Научный
руководитель
Шутенко Людмила
Григорьевна





Чайные традиции Англии

Чайные традиции Англии имеют богатую историю и сильное влияние на общество. Одним из ключевых аспектов является "пятичасовой чай", который стал популярным в британском обществе в 19 веке. Важным элементом этой традиции является

приготовление и подача чая с разнообразными угощениями, такими как сэндвичи, пирожные и печенье. Традиционно, "пятичасовой чай" состоит из чашки чая, молока, и сахара, и часто подается с тонкими ломтиками огульца, кремом и джемом. Этот обряд часто рассматривается как символ британского образа жизни и имеет свои социальные и культурные коннотации.



Чайные традиции

России

Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, способном долго сохранять воду горячей, а также подогревать заварочный чайник, который устанавливается на самовар сверху, для лучшей экстракции чая. Самовар при чаепитии выставлялся на середину стола, ближе к хозяйке, либо на небольшой дополнительный столик рядом с хозяйкой, что было удобно и позволяло хозяйкам продемонстрировать уровень своего достатка, одним из символов которого был самовар. Для торжественных чаепитий подаются фарфоровые или фаянсовые чайные пары с чашкой и блюдцем. В домашнем чаепитии кое-где сохраняется традиция переливания горячего чая из чашки в блюдце и питья из него. Особенностью именно русского чаепития, сохранившейся и поныне, является двухчайниковая заварка: чай заваривают в небольшом чайнике гораздо крепче, чем его пьют — в чайнике объёмом около половинки литра заваривается количество сухого чая, достаточное для нескольких человек. Концентрированную заварку разбавляют кипятком непосредственно при разливе по чашкам, регулируя крепость напитка по вкусу.

