

МБОУ Часцовская СОШ

Школьная научно-практическая конференция

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

ПО АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКУ

ученицы 6 класса «Б» Никифоровой Марии

по теме: «Традиция чаепития в Англии»

Руководитель проекта: Йокич А.С.

Введение:

Я выбрал тему о чае и чаепитие в Англии, так как мне очень нравится английский язык, и я хотела бы узнать традиции и историю Великобритании. Начнем с чая и чайного этикета. Я много слышала о том, что Англичане очень много пьют чай. Мне стало интересно узнать больше об этом. Поэтому темой моего проекта стала - «Чай и чаепитие в Англии: вчера и сегодня»

Актуальность данной работы заключается в том, что чаепитие является одной из самых важных Британских традиций. Чай сопровождает англичанина на протяжении всей жизни. 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 мои знания по страноведению.

Цель изучить историю появления чая на территории Великобритании, познакомиться поближе с культурой и характером народа.

Задачи:

1. Проследить историю чая в Англии.
2. Обозначить место и роль чая в жизни англичан.
3. Проанализировать исторические и современные традиции чаепития и чайного этикета.
4. Проанализировать сервировку стола для традиционного английского чаепития.

1. История чая в Англии

Англия – не первая европейская страна, куда привезли чай. Сначала он появился в Португалии, затем в Голландии и только потом достиг Британских островов.

В 1657 в Англии торговый кофейный дом Гарвея открывает постоянную торговлю чаем в Лондоне. Ост-Индская торговая кампания открывает лондонский чайный аукцион. Первоначально чай представляется, как лекарственный напиток и продается в аптеках и кофейных домах.

Популярным в светских кругах чай становится только в первой половине 17 века. Катарина Браганская, португальская принцесса и большая поклонница чая, став женой английского короля Карла II привила эту любовь придворным чинам и королевской семье и зародила традиции чаепития в Британии. Английская Ост-Индская компания, чтобы получить расположение Его Величества, на протяжении двух лет 1664-1666 гг., доставляла ко двору штучные партии чая из Европы.

В 1717 году в Лондоне открылся первый магазин чая под названием «Золотой лев», там чаевничать могли как мужчины, так и женщины (ведь в английский кофейни вход женщинам был запрещен). А в 1720 году в истории произошло событие, которое еще более способствовало закреплению чайной традиции в Англии. Для того чтобы укрепить и развить местное производство, английский парламент наложил запрет на ввоз тканей. Но торговцы шелком не растерялись и вместо тканей стали возить чай, так этот напиток становился доступнее и помогал процветанию страны.

В 18 веке отношения с Китаем у Англии складывались напряженные, а в 1834 Китай прекратил торговлю с Англией. Тогда в Англию чай стали возить из Индии, которая в ту пору была Британской колонией. Первый индийский чай привозили с Явы еще в 1835г, но

поставки были нерегулярны до 60-х годов этого же века по причине дороговизны индийского чая и невысоких урожаев. А в 1830-е суда-клипперы и стали самым распространенным средством транспортировки чая с 1840-х гг., когда экономические отношения Китая и Англии снова возобновились.

С 30 годов 19 века на территории Индии стали появляться огромнейшие чайные плантации, и у Британской колонии появилось еще одно сокровище – индийский чай. История чая на Цейлоне (о. Шри-Ланка) берет начало с 1867 года, когда совершенно внезапно на острове погибли из-за грибковой болезни практически все кофейные деревья. Их место заняли чайные кусты. Эра кофе сменилась эрой чая. В 60-е года 19 века на острове появились первые плантации. В настоящее время на острове производится гораздо больше чая, чем на материке.

Начиная с 1938 года, потребление чая составило 96,11 фунтов на человека в год (более 40 кг!), чай к этому времени прочно закрепился на территории Англии, а также в культурных традициях англичан.

2. Виды английских чаепитий

По многовековой традиции чай в Великобритании полагается пить 6 раз.

Early morning cuppa - первая чашка крепкого, бодрящего чая до умывания и одевания – возникла из-за сырого климата Англии, знаменитой своими утренними туманами. Англичане просыпаются рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого чая просто необходима, чтобы проснуться. После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную на завтрак и выпивает еще одну чашечку чая с традиционной овсянкой, тостами с джемом или яичницей с беконом.

Lunch - второй завтрак, во время которого обязательно выпивается «a nice cup of tea» — славная чашечка чая.

Afternoon tea – полуденный чай. Этой традиции британцы обязаны **Анне Рассел, герцогине Бедфорд**. В 19 веке завтрак был очень ранним, а обед полагался только в 8 часов вечера. Как-то раз около 12 часов дня герцогиня ужасно проголодалась и велела принести ей перекусить, и ей подали чай. Герцогиня вошла во вкус и стала приглашать к чаю друзей. Такая чайная церемония быстро вошла в моду. Зимой "дневной чай" пили в гостиной, перед камином, а летом – в саду, на природе. Со временем предусмотрительные англичане создали даже специальные костюмы для чаепития. "Чайные одеяния" были проще в покрое, не так туго обхватывали талию, чтобы ничто не мешало наслаждаться вкусом напитка.

Five-o-clock - законный перерыв на чай с перекусом. Традиционные закуски к чаю – подогретые сэндвичи, тосты, кексы.

За ужином популярны успокаивающие чаи, ароматизированные бергамотом. Наиболее известным «вечерним» чаем является «Earl Grey» («Граф Грей»). Рецепт этого чая принадлежит Чарльзу Грею — члену британского Парламента и влиятельному дипломату.

Также существуют **Tea breaks** или **Low tea** - маленькие ежечасные перерывы на чай с легкими закусками. А прямо перед сном англичанин выпьет чашечку фруктового чая.

В Англии пьют черные чаи, в основном индийские и цейлонские, и лишь небольшое количество людей пьют зеленый чай. Самые популярные сорта чая у англичан это - ароматизированный маслом бергамота Earl Grey (Эрл Грей), крепкий темный Assam (Ассам) с севера Индии и Darjeeling (Дарджилинг) индийский черный чай, выращиваемый у подножия Гималаев. Кроме этого, пьют травяные сборы, зеленые и белые чаи.

Англичане не пьют чай с лимоном, называя его «чаем по-русски» или чудачеством иностранцев, зато «белый чай», то есть с молоком, пьют много и часто. В чашку наливают

сначала сливки или молоко (четверть чашки), а уже потом – крепко заваренный чай. Это правило появилось из-за того, что англичане боялись испортить крепким чаем свои белые фарфоровые чашки.

Стоит отметить, что в последнее время в Англии употребляется преимущественно пакетированный чай, доля которого составляет почти 90 процентов. При этом консервативные британцы вовсе не отказались от чайников. Просто вместо листового чая они закладывают туда пакетик. Это не пакетик с ниточкой (в Англии их называют «пакетиками на одну чашку»), а большой пакетик для чайников, занимающий 98% рынка пакетированного чая в Великобритании

3. Английский чайный этикет

Этикет чаепитий викторианской Англии

К середине 19 столетия появился сложный этикет проведения чайных приемов. Прежде всего, хозяйка дома рассылала специальные приглашения родственникам друзьям и знакомым дома. Если кто-то, получив приглашение, не присылал ответа в стиле «весьма сожалею, но не смогу...» они просто обязаны были явиться на чаепитие.

После того, как подавали чай, хозяйка садилась на другой конец стола и наливала его всем гостям. Чай считался большой ценностью. Его держали в специальных чайных шкафчиках, ключ от которых был только у хозяйки дома. Хозяйка также сама добавляла гостям в чай молоко или сахар.

Существовало также три типа формальных визитов с чаепитием. Поводом для первого служило поздравление или выражение соболезнований хозяйке дома. Во втором случае вместе с запиской гостя оставляла свою визитную карточку, однако принять ее или нет, оставалось на усмотрении хозяйки. К третьему типу относился дружеский визит. Подруга

хозяйки дома являлась только в специально назначенное время, хотя правила этикета в этом случае были менее строгими.

Правила английского чайного этикета, сохранившиеся до сих пор:

Гостям предлагают чай на выбор из 5-10 сортов и смесей, чтобы каждый мог выбрать чай согласно своим предпочтениям и настроению. Это – проявление уважения, которым пронизан весь ритуал английского чаепития.

Главное правило любого чаепития: чай в чашки гостей надо наливать непосредственно за столом. Не принято подавать отдельно заварку и кипяток; их предварительно смешивают в соотношении 1:2 и подают в большом фарфоровом чайнике из того же чайного сервиза, что и остальная посуда.

Чашку держат тремя пальцами правой руки: большим, указательным и средним. Верхнюю часть ручки держат большим и указательным пальцами, средним поддерживают ручку снизу. Безымянный и мизинец прижаты к середине ладони.

Когда чай пьют за обеденным столом, то приподнимают только чашку, оставляя блюдце на столе. Если же гости сидят на диване и в креслах, то чайную пару держат на уровне груди.

Если же чай пьют с молоком, то сначала в чашку наливают молоко, а затем добавляют чай. Считается, что при соблюдении именно такой последовательности чай приобретает особый вкус. Молоко не сочетается ни с лимоном, ни с бергамотом.

Сахар насыпают ложкой общего пользования, не касаясь чая. Для рафинада используют щипцы. Размешав сахар, чайную ложку вынимают и кладут на специальный поднос.

Печенье, кексы, закуски подаются на тонких тарелочках для десертов, причем вкус пирожных не должен заглушать вкус чая.

Классическое приглашение на чай подразумевает примерно двухчасовой визит. Не стоит задерживаться в гостях дольше, чтобы не стеснять хозяев и не нарушать их планов.

Чай следует пить не спеша, маленькими глотками. Недопустимо пить, отдуваясь, громко втягивая его вместе с воздухом, причмокивать. Лучше не дуть на чай, а аккуратно и тихо помешивать ложечкой, чтобы он остыл. Очень медлить тоже не стоит, так как, остывая, напиток быстро утрачивает вкус и аромат.

4. Сервировка стола для чаепития

Одним из самых важных составляющих английского чаепития является правильно накрытый стол. Сюда входят скатерть (обязательно однотонная, белая либо синяя), чайный сервиз тонкого белого фарфора — в тон скатерти — либо чисто белый, либо белосиний, без позолоты и прочих излишеств. В чайный сервиз входят кратное шести количество чашек с блюдцами (европейских чайных пар) и десертных тарелок, заварочный чайник, сахарница и кувшинчик для молока или сливок. Кроме этого, на столе должен присутствовать кувшинчик с горячей водой (иногда он входит в сервиз, в противном случае надо подобрать емкость в тон остальной посуде либо прозрачную), набор столовых приборов для каждой персоны (десертная вилка, нож, чайная ложечка), строгая ваза с цветами, ситечко на подставке и, наконец шерстяной или фланелевый колпачок для чайника. Десертные тарелки, вилки и ножи необходимы для чайных закусок. Это разнообразные британские кексы, пудинги, имбирные пирожные и торты, джемы и кремы.

Классический английский чайный сервиз включает в себя около тридцати предметов: 12 чашек с блюдцами, кувшин для молока, вазочки для варенья и для сахара,

заварочный чайник и подставка под него, кувшин для кипятка, тарелочка для лимона, и это еще не весь список того, что входит в сервиз.

Английский чайник для заварки отличается от приплюснутых восточных и пузатых русских чайников своей вытянутой вверх формой. В английской чайной посуде преобладают вытянутые вверх формы, а чашки стоят на короткой ножке у основания. Серебряный металлический чайный сервиз являет собой набор из заварного чайника, чайника для кипятка, кувшина для молока и поднос, на котором все они умещаются. Чайные ложки, щипцы, салфетки, ситечки, скатерти обычно не входят в состав чайного сервиза.

Основные правила сервировки стола для английского чаепития, сохранившиеся до сих пор:

- Белая, синяя и в шотландскую клетку скатерть.
- Посуда только из одного сервиза.
- На столике должны быть чайник с чехлом *tea-cosy*, ситечко на подставке, молочник, нарезанный лимон, сахарница со щипцами для рафинада, кувшин с кипятком и ваза с цветами.

Вывод:

Целью данной работы было исследовать и проанализировать чай, чаепитие, чайные традиции в Англии. Мы изучили историю чая и выяснили, какой бывает чай, сколько раз в день англичане пьют чай, узнали, как англичане сервируют стол к чаю. Таким образом, поставленные цели достигнуты, задачи были выполнены.

Практическая направленность моего проекта обусловлена тем, что его результаты можно использовать при изучении истории Британии, как на уроках английского языка, истории, так и в повседневной жизни.

В дальнейшем планирую провести исследования и сравнить традиции чаепития в России и Британии.