

# Исследование чайных традиций в Англии и Бурятии

Автор: Сукнева Ангелина,  
МБОУ «Хоронхойская СОШ»,  
10 класс

Научный руководитель:  
Бутусина Тамара Васильевна



# Гипотеза:

- ▶ *чайная церемония в Англии существенно отличается от бурятской чайной церемонии;*
- ▶ *культура и характер народа раскрываются через его традиции.*

# Объект исследования:

- ▶ *традиции английского и бурятского чаепития*

# Предмет исследования:

- ▶ различия между бурятским и английским чаепитием

# Цель исследовательской работы:

- ▶ *исследовать традиции чаепития в Англии и сравнить с традициями бурятского чаепития*

# Задачи исследования:

- ▶ *изучить литературу по теме исследования, проанализировать, классифицировать собранный речевой материал;*
- ▶ *познакомиться с ритуалом английского чаепития и бурятского чаепития;*
- ▶ *выявить возможные общие и отличительные особенности бурятского и английского чаепития;*
- ▶ *провести анкетирование среди учащихся 6-10 классов с целью определения уровня знаний о чайных традиций в Англии и Бурятии.*

## **Методы исследования:**

- ▶ *анализ и систематизация материала;*
- ▶ *сравнение полученных данных;*
- ▶ *анкетирование;*
- ▶ *использование Интернет-ресурсов;*
- ▶ *консультации (с сотрудниками библиотеки, учителем английского языка);*
- ▶ *перевод;*
- ▶ *обобщение.*

# Традиции чаепития в Англии



# English Breakfast Tea или «АНГЛИЙСКИЙ завтрак»



English Tea №1 или  
«Английский чай №1»



Tea break



# English Afternoon Tea или «five-o'clock»



# «High tea»



# Бурятия – это чайные ворота Сибири



*Аяга сай эдээнэй дээжэ,  
Аяга сай эрдэмэй дээжэ  
(Из еды самое главное – чай,  
Для учения самое главное – чай)*





Чай заряжает энергией и  
снабжает организм  
витаминами



К чаю подавали молочные  
продукты и приготовленные из  
муки боовы



# Анкета

**1. Какая страна считается "самой чайной»?**

- а) Россия - 4,4%;**
- б) Англия - 33,3%;**
- в) Китай - 8,8%;**
- г) Индия - 53,3%.**

**2. Знаете ли Вы рецепт английского чая?**

- а) Да - 87,7%;**
- б) Нет - 12,2%.**

**3. Что является важным в английском чаепитии?**

- а) Молоко - 26,6%;**
- б) Угощение к чаю - 21,1%;**
- в) Листовой чай - 52,2%.**

**4. В какое время проходит традиционное английское чаепитие?**

- а) Утром - 7,7%;**
- б) В обед - 16,6%;**
- в) В 5 часов - 70%;**
- г) Вечером - 5,5%.**

**5. Сколько чашек чая ежедневно выпиваете Вы?**

- а) 2-3 чашки - 43,3%;**
- б) 3-4 чашки - 34,4%;**
- в) 5 и более чашек - 22,2%.**

**6. Знаете ли Вы рецепт бурятского чая?**

- а) Да - 14,4%;**
- б) Нет - 85,5%.**

**7. Что является важным в чаепитии в Бурятии?**

- а) Молоко - 32,3%;**
- б) Угощение к чаю - 14,4%;**
- в) Травяной чай - 53,3%.**

**8. Какой марки чай Вы употребляете чаще всего?**

- а) «Липтон» - 27,7%;**
- б) «Принцесса Нури» - 43,3%;**
- в) Брук Бонд - 7,9%;**
- г) Свой ответ - 21,1%.**

## Общие и отличительные признаки чаепития в Англии и Бурятии

№п/п	Сравнительная характеристика	В Англии	В Бурятии
1	Когда появился чай?	1658	1638
2	Для чего первоначально использовали чай? Как напиток	Как напиток	Как лекарственное средство, лакомство
3	Традиционный чай	Несколько сортов чая на выбор	Черный чай
4	Когда уместно Чаепитие?	На чайных приёмах, при приёме гостей	Во время ведения беседы

5	Традиционные закуска к чаю	Молоко, сахар, лимон, сэндвичи	Сметана, молоко
6	Сервировка стола	12 чашек вытянутой формы с блюдцами, кувшин для молока, ваза для сахара, ваза для варенья, поднос для ложечек, заварной чайник, кувшин или чайник для кипятка, тарелочка для кексов или сэндвичей и тарелочка для лимона.	Заварной чайник (вытянутой формы), самовар, пиалы
7	Количество чашек чая в день	4-5 чашек	6-7 чашек

## **Рецепт классического бурятского чая**

### **В состав чая входит:**

- 1. Молоко – 1 стакан.*
- 2. Мука – 2 ст.л.*
- 3. Сливочное масло. Иногда используют бараний жир – 20 грамм.*
- 4. Соль – по вкусу.*
- 5. Зеленый чай в плитках — 10 грамм. Разрешается вместо него использовать обычный листовой чай.*
- 6. Вода – 2 стакана.*

### **Способ приготовления:**

- Положите зеленый чай в кастрюлю и залейте водой.*
- Доведите его до кипения и сразу уберите с плиты.*
- На сковороде нужно растопить сливочное масло.*
- К нему добавляем немного муки. Доведите смесь до однородности.*
- Заливаем в сковороду молоко и прогреваем на маленьком огне.*
- Переливаем весь состав в кастрюлю с нашим чаем.*
- Посолите по вкусу. Снова доведите до кипения смесь.*
- Процедите напиток. Нам потребуется только жидкость. Пейте чай в горячем виде.*

## The recipe of the classical Buryat tea

### The composition of tea includes:

1. Milk – 1 Cup.
2. Flour – 2 tbsp
3. Butter. Sometimes we can use mutton fat – 20 grams.
4. Salt – to taste.
5. Green tea tiles — 10 grams or regular leaf tea.
6. Water – 2 cups.

### Method of preparation:

- Put green tea in a pot and cover with water.
- Bring it to a boil and immediately remove from heat.
- In a pan should melt the butter.
- Adding to it a little flour. Bring the mixture to homogeneity.
- Pour into the pan the milk and warm on low heat.
- Pour the entire composition in a pot of our tea.
- Add salt to taste. Again boil the mixture.
- Strain the drink. We only need a liquid. Drink the tea hot.

**Чай - один из самых любимых и популярных напитков, как в Англии, так и в Бурятии**



# Спасибо за внимание!

