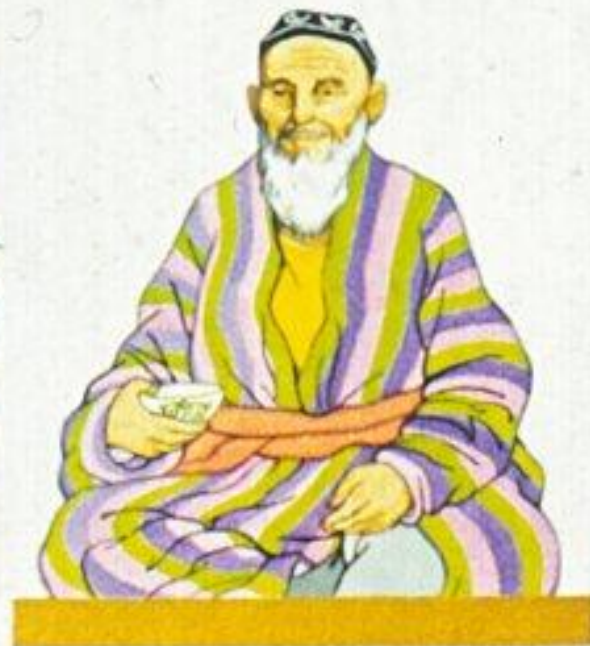


ПРИГЛАШАЕМ
На
Чашку
Чаю





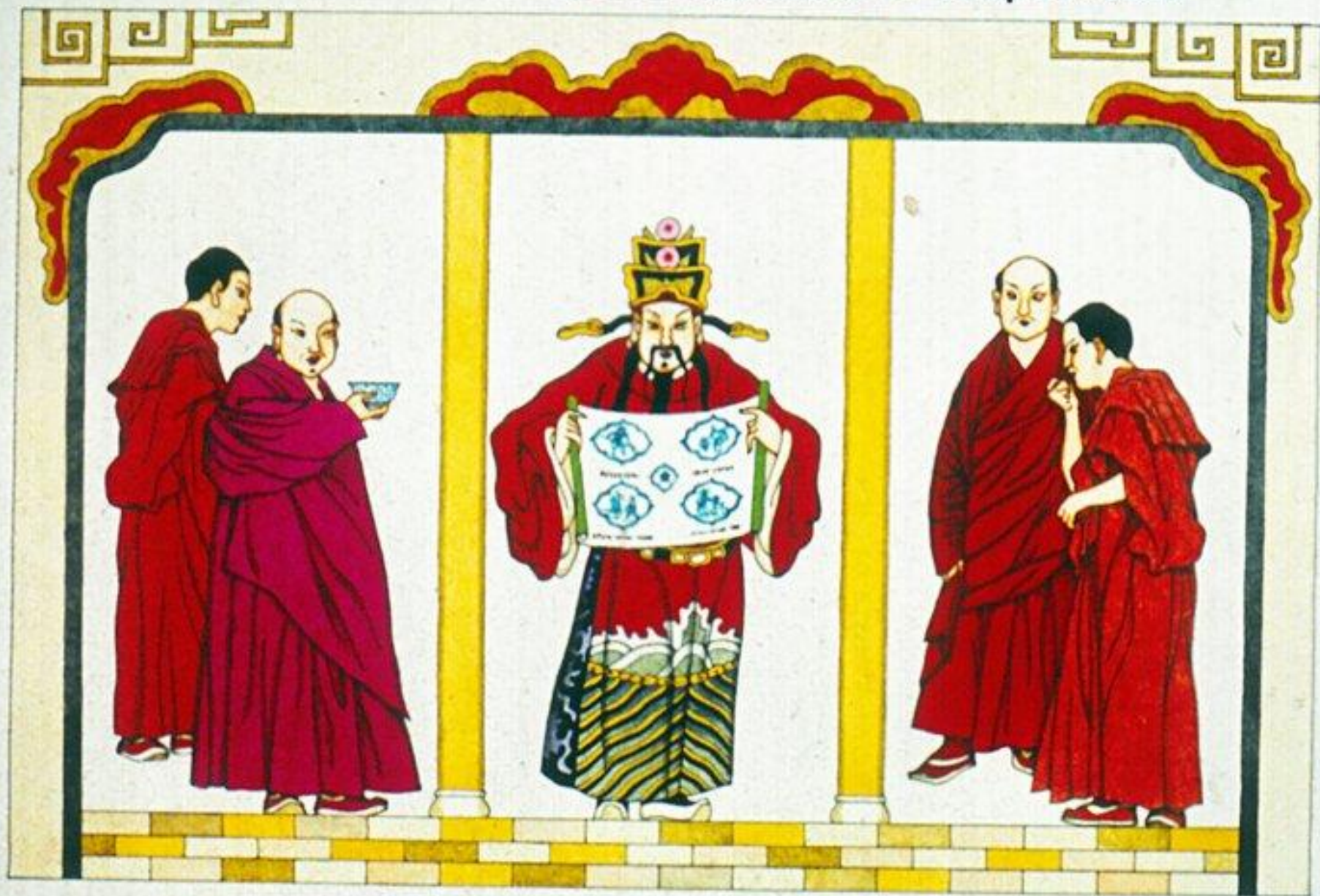
Кто не отзовется
на шум самовара?
Чай любят во всех
странах, на всех
континентах.





Первый чай вырастили и приготовили в Китае много веков назад. Отвар листьев чая умножал силы, прояснял ум, помогал от недугов.

Чай обрел своих проповедников и теоретиков.



В XIII веке им стал Лу-Юй, поэт и эстет.



Книга Лу-Юйя трактовала все чайные проблемы:



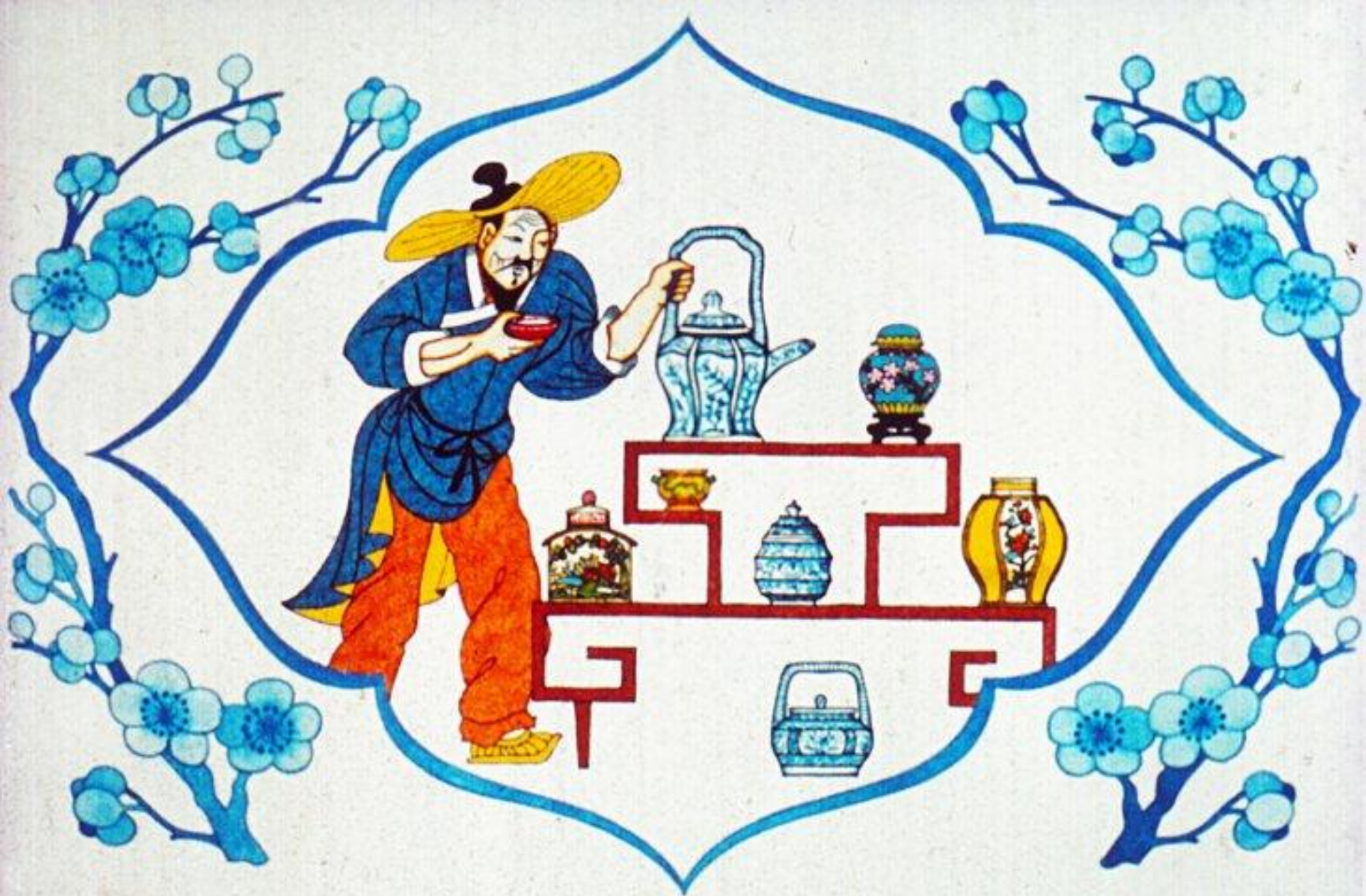
возделывание,



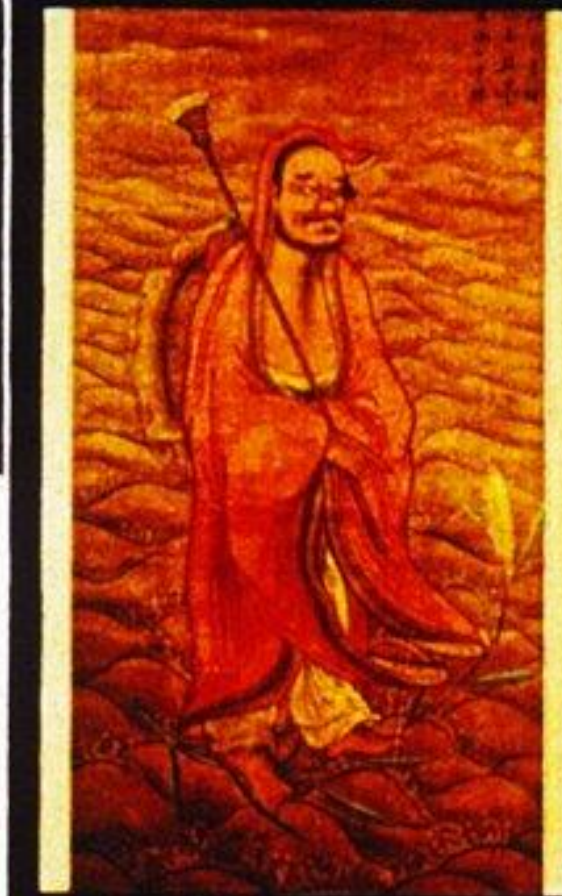
сбор урожая,



обработку чайного листа, приготовление чая.



В древности (нередко—и в наше время) чай варили, как суп,—с жиром, мукой и пряностями.



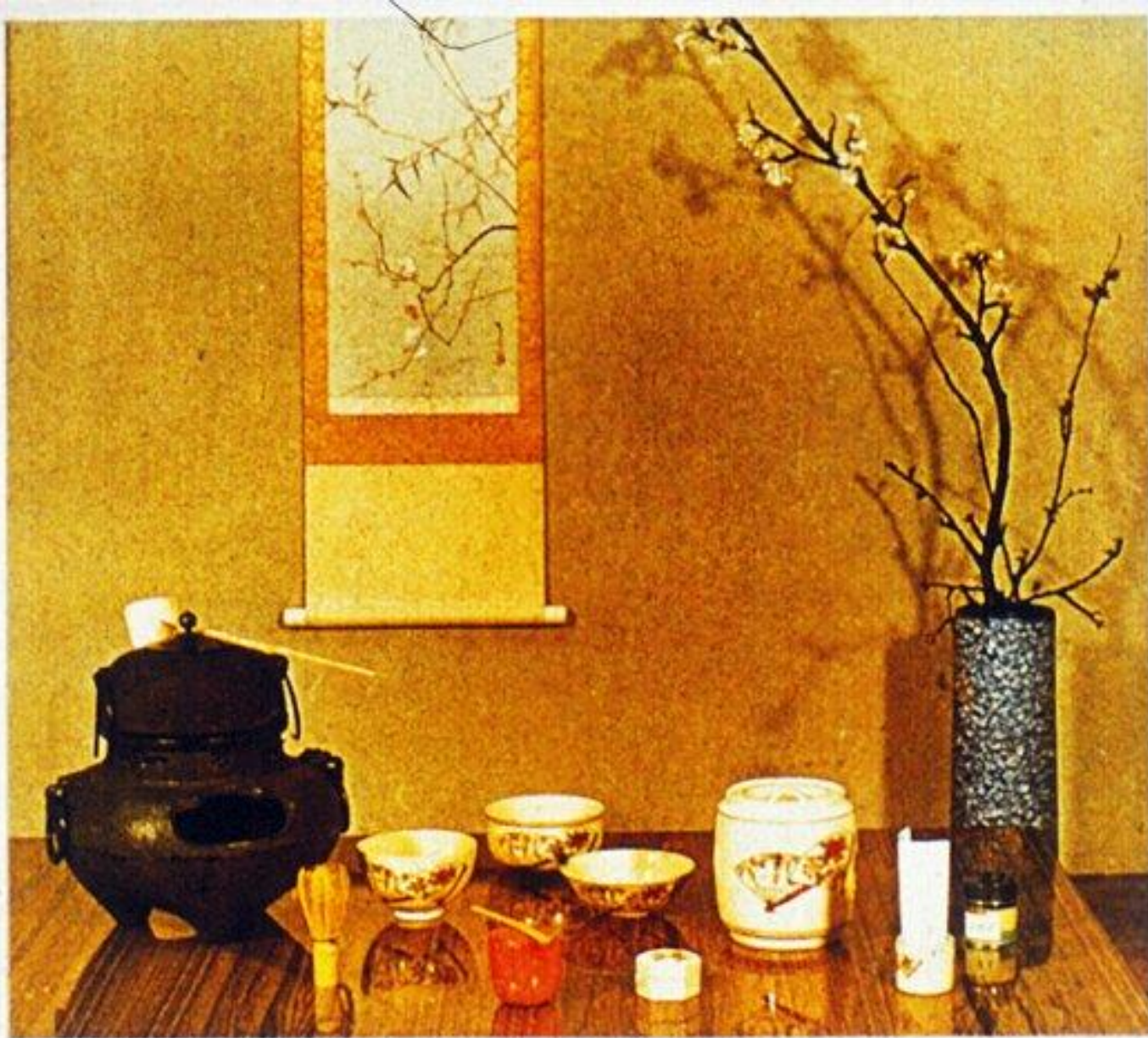
Для буддийских монахов в Китае чаепитие стало нравственно-очищающим действием. Чай пили перед изображением святого.



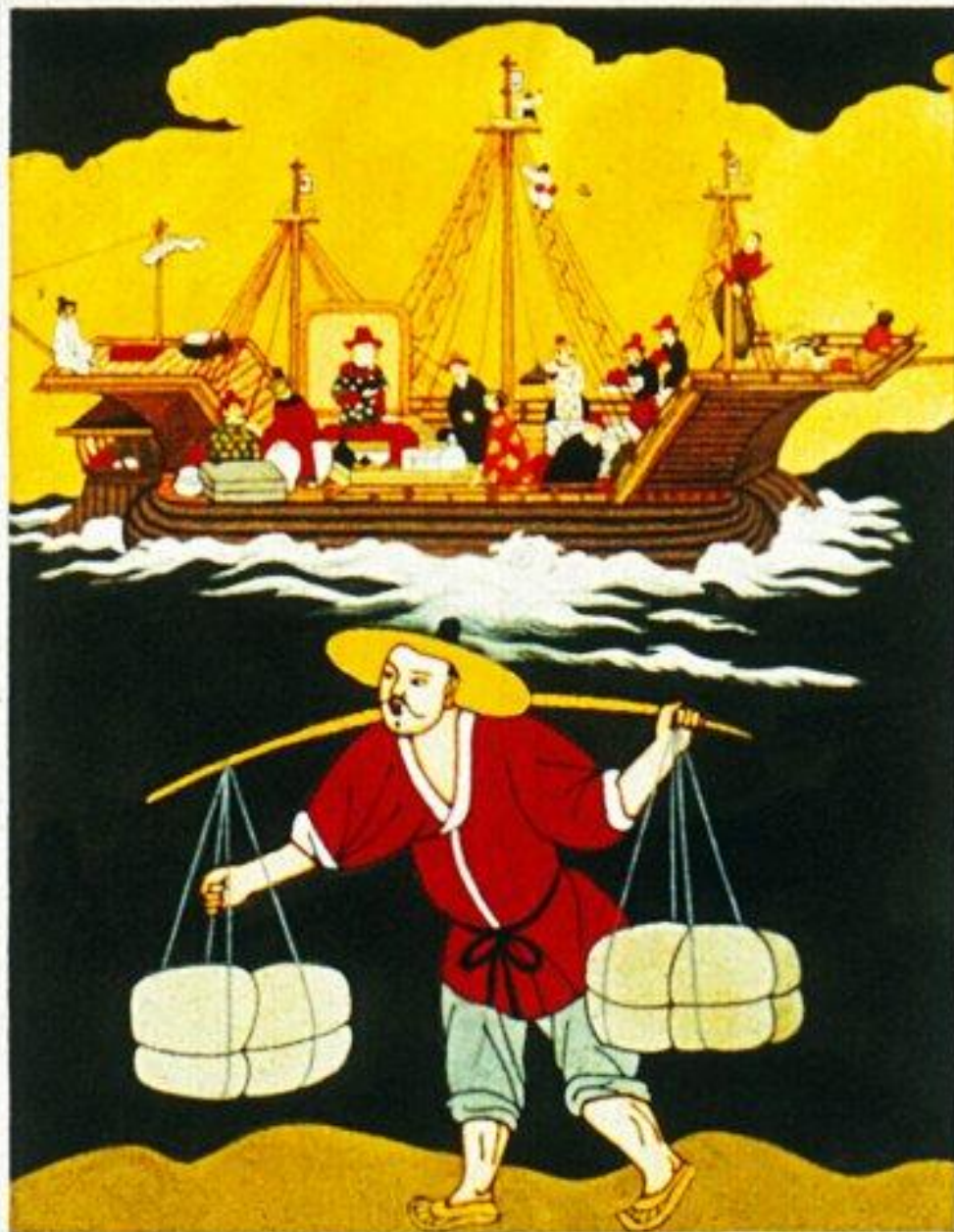
В Японии из этого ритуала возникла чайная церемония (XV век). В еловой роще императора она длилась по десять дней. Под чай плелись сложные политические интриги. 6

Чайный домик и сад, тонкости церемонии, посуда, темы бесед и жесты были возведены в ранг непреложных законов. Эта традиция сохранилась до наших дней и даже перешла границы Японии.





Церемониальный чай готовят из порошка зеленого чая, добавляя из железного котелка капельные дозы кипятка и взбивая кисточкой из бамбука.



В Европе вкус чая узнали в начале XVI века—португальские купцы доставили его из колоний.



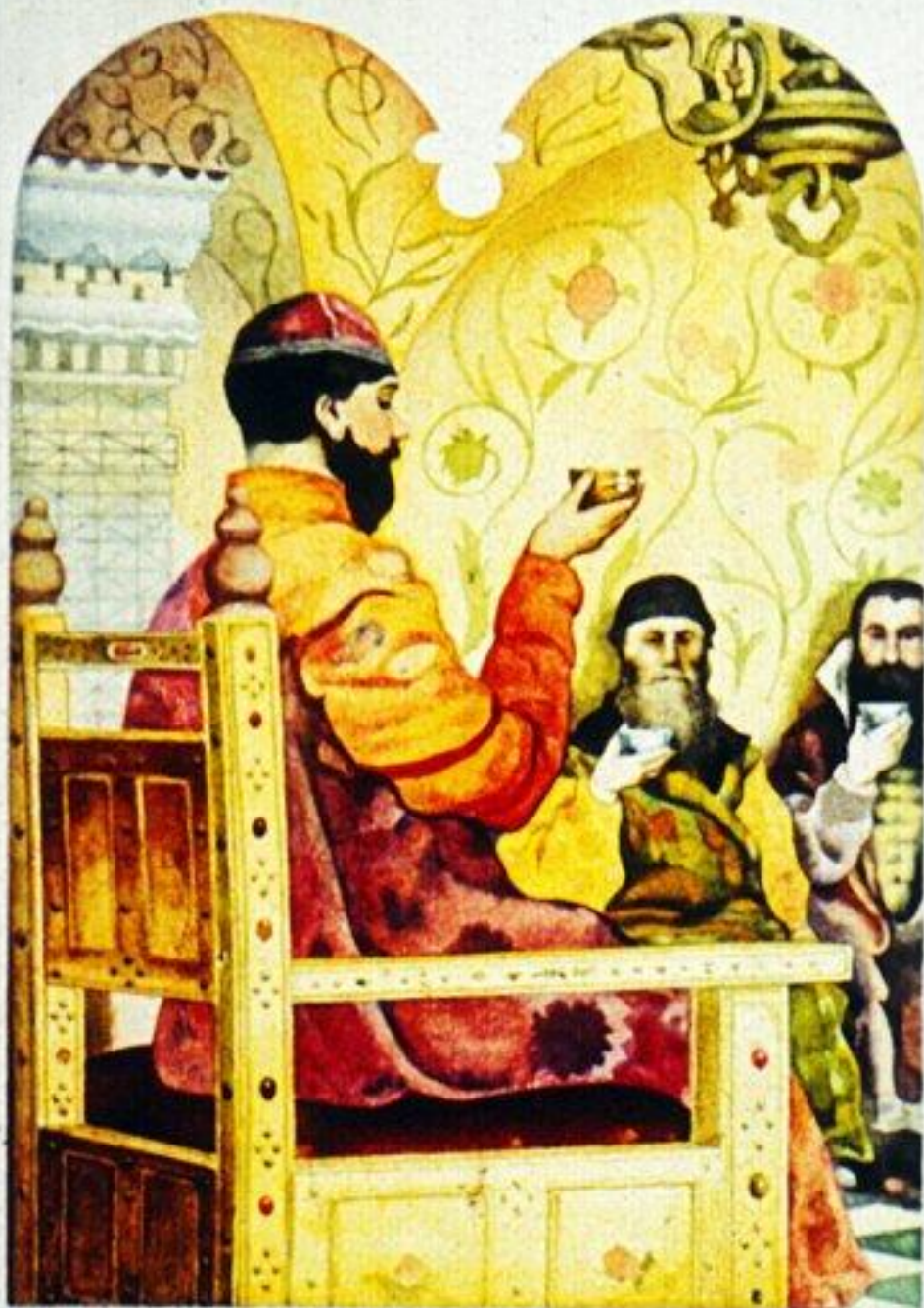
Чай был такой диковиной, что
Ост-Индская компания пре-
поднесла английской королеве
ко дню рождения 22 фунта
чая.





В 1638 году русский посол получил от монгольского хана в обмен на сибирских соболей тюк с диковинной «травой».

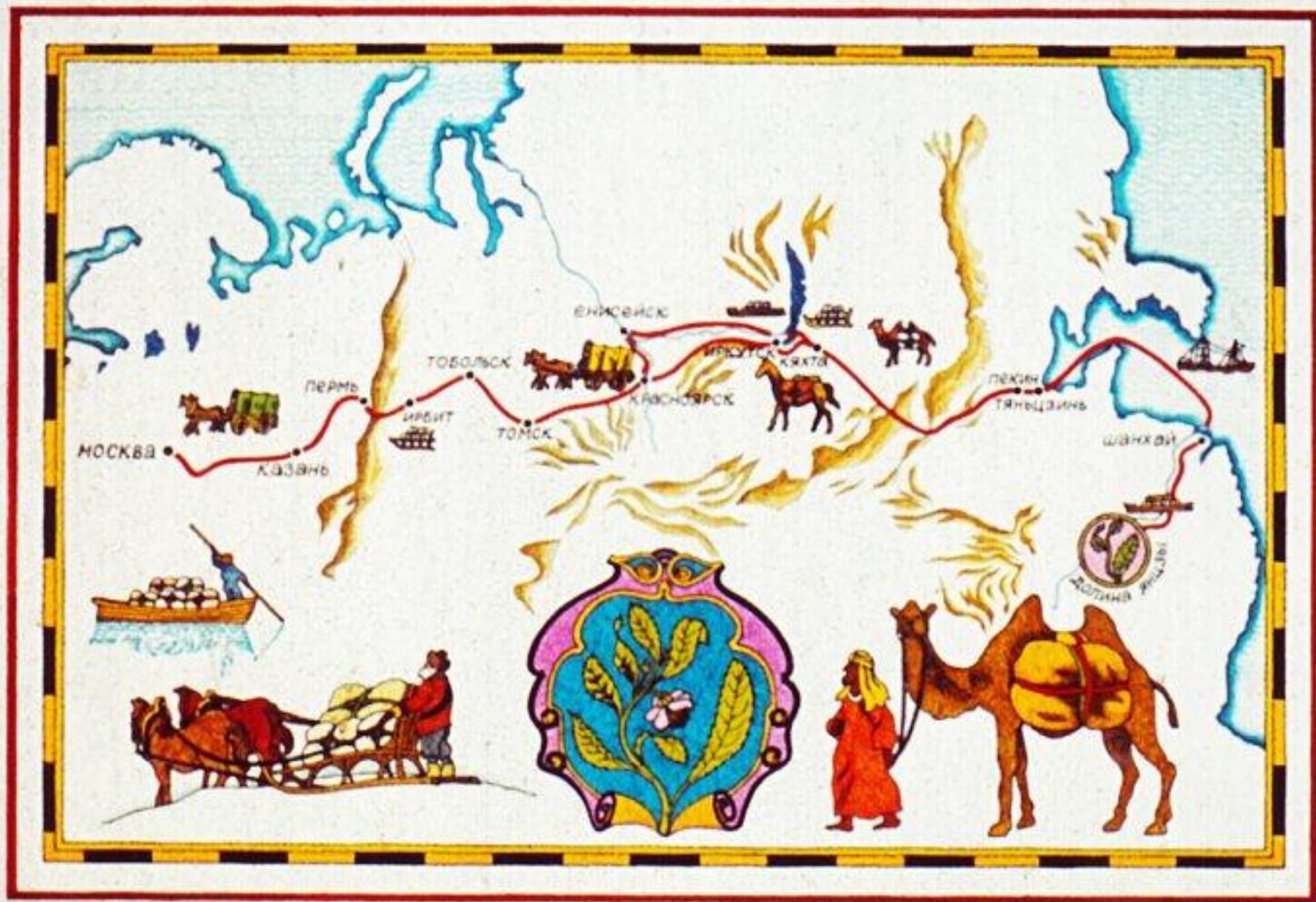




Царю и боярам китай-
ская трава пришлась по
вкусу.

*„Питие доброе,
и когда
привыкнешь—
зело вкусно“,—*

записал другой царский
посланник Спафарий.



Три года везли чай в Москву из Китая. Телегу сменяли сани, вьючную лошадь—речное судно или верблюды.



**В Европе чай долго
слыл лекарством. В на-
чале XVIII века гессен-
ский курфюрст по на-
значению своего врача
выпивал в день по со-
рок чашек чая.**



Чай оказался причастен
к войне за независимость
североамериканских
колоний Англии.

17 декабря 1773 года жители
Бостона сбросили в море весь
груз английского чая. С этого
«бостонского чаепития» и на-
чалась война.



В 1866 году—за три года до открытия Суэцкого канала—самым быстрым английским клипером понадобилось 99 дней, чтобы доставить чай с Тайваня в Лондон.





В России к чаю сначала пристрастился мужской пол. Женщины долго (с петровских времен до начала XIX века) предпочитали чаю кофе.



С конца XVII века символом русского чаепития становится самовар. Самовары делали бочонками, «дулями» (в форме груши), вазами и «банками». Обыкновенные самовары продавали на вес—пудами.



„Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары...

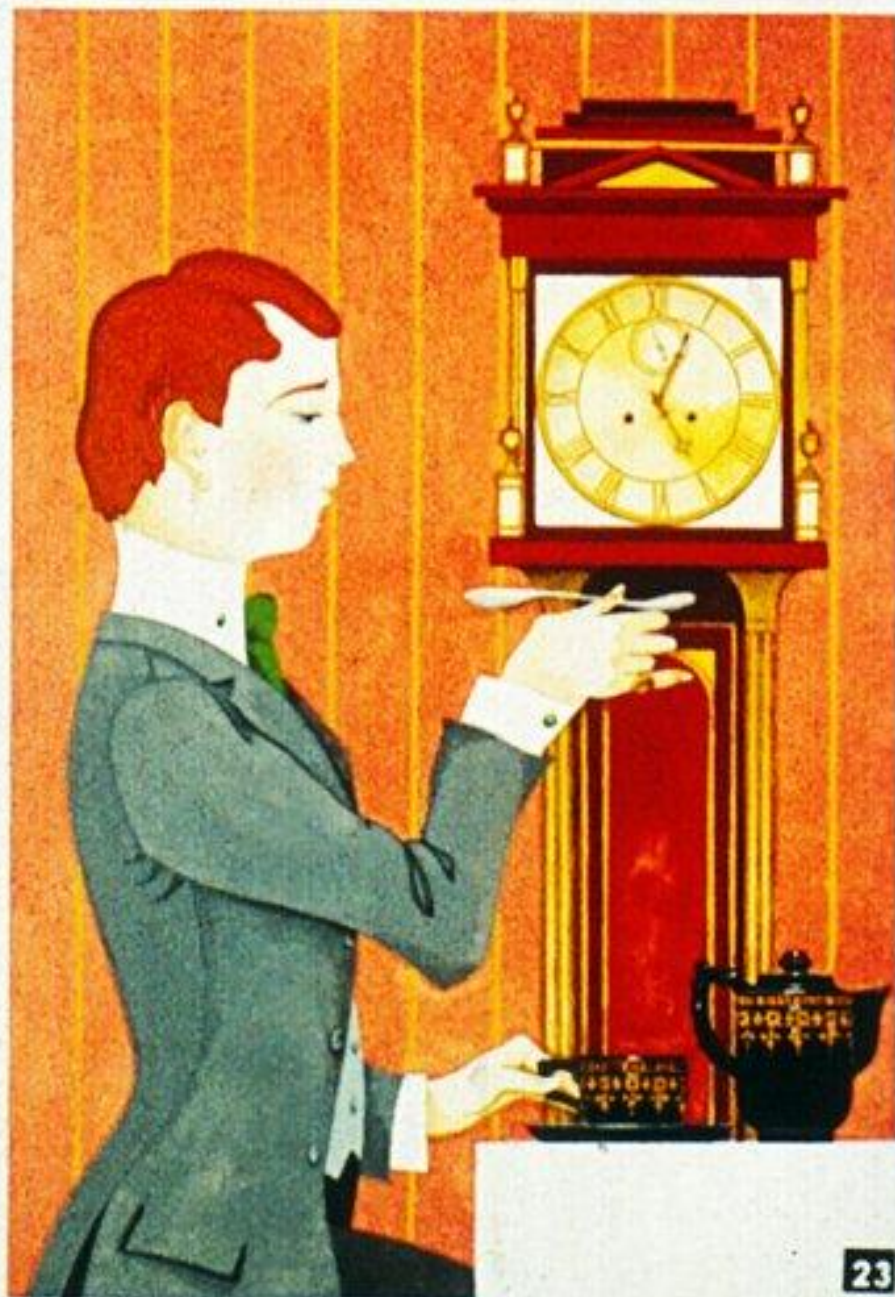


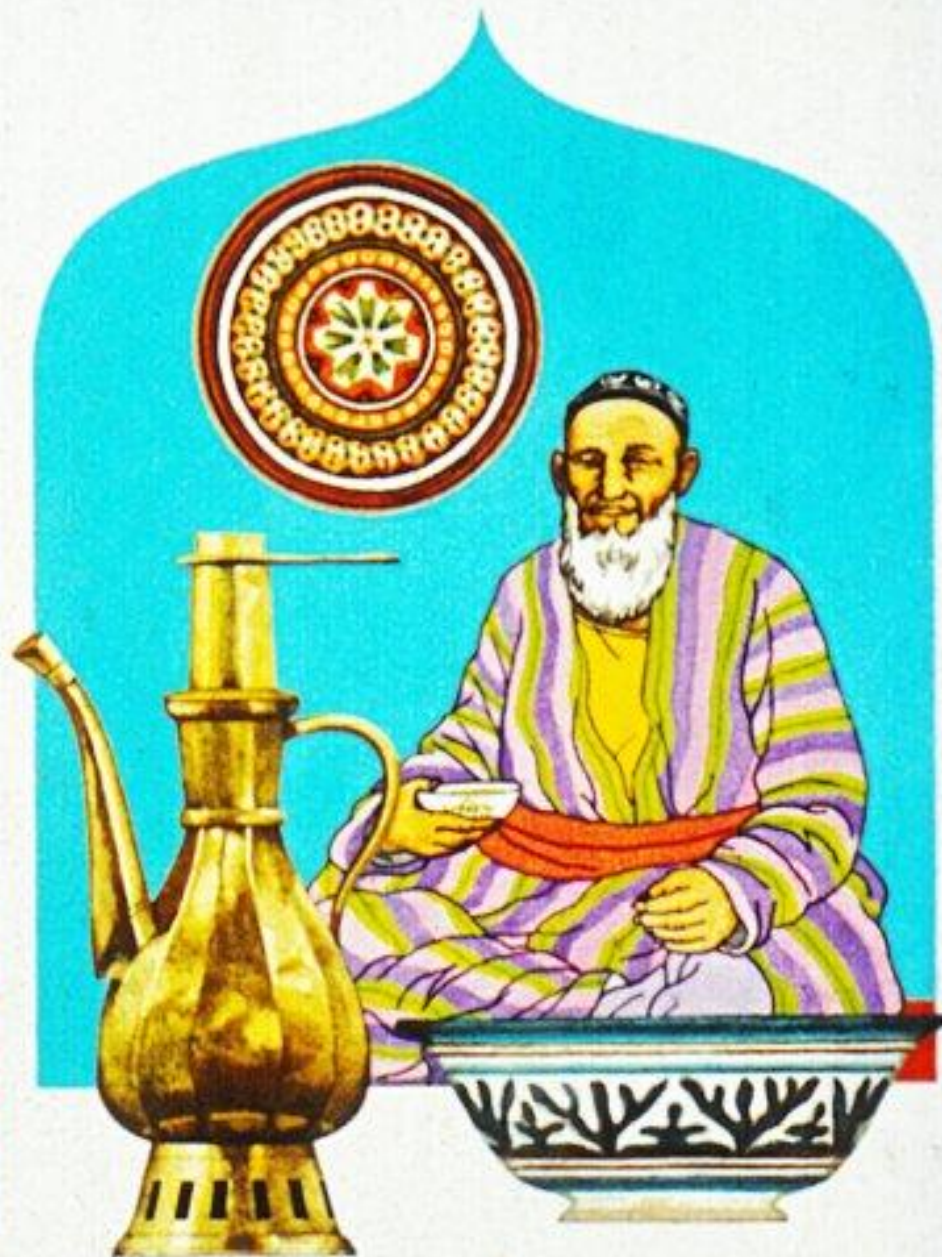
*Пили с молоком, с лимоном, с вареньем,
а главное—с удовольствием... От жидко-
го чая, сквозь который Москву видать,
москвич деликатно отказывался...* —
писал знаток старого русского быта А. И. Вьюрков.

Фанатиками чая (обязательно с молоком или сливками) зарекомендовали себя англичане.



«Файв оф клок» (чай ровно в пять вечера) стал у них национальной традицией.





Монголы до сих пор готовят чай, как суп, узбеки приправляют свой шир-чай сметаной.



В Средней
Азии, у на-
родов По-
волжья и
Сибири из-
давна в по-
чете кир-
пичный и
плиточный
чай.



В Индии
и на Цейлоне
многие
спасаются
от жары
чаем со льдом,
сахаром
и лимоном.



DRINK



**ICED
TEA**

REFRESHING!

TEA BAGS!

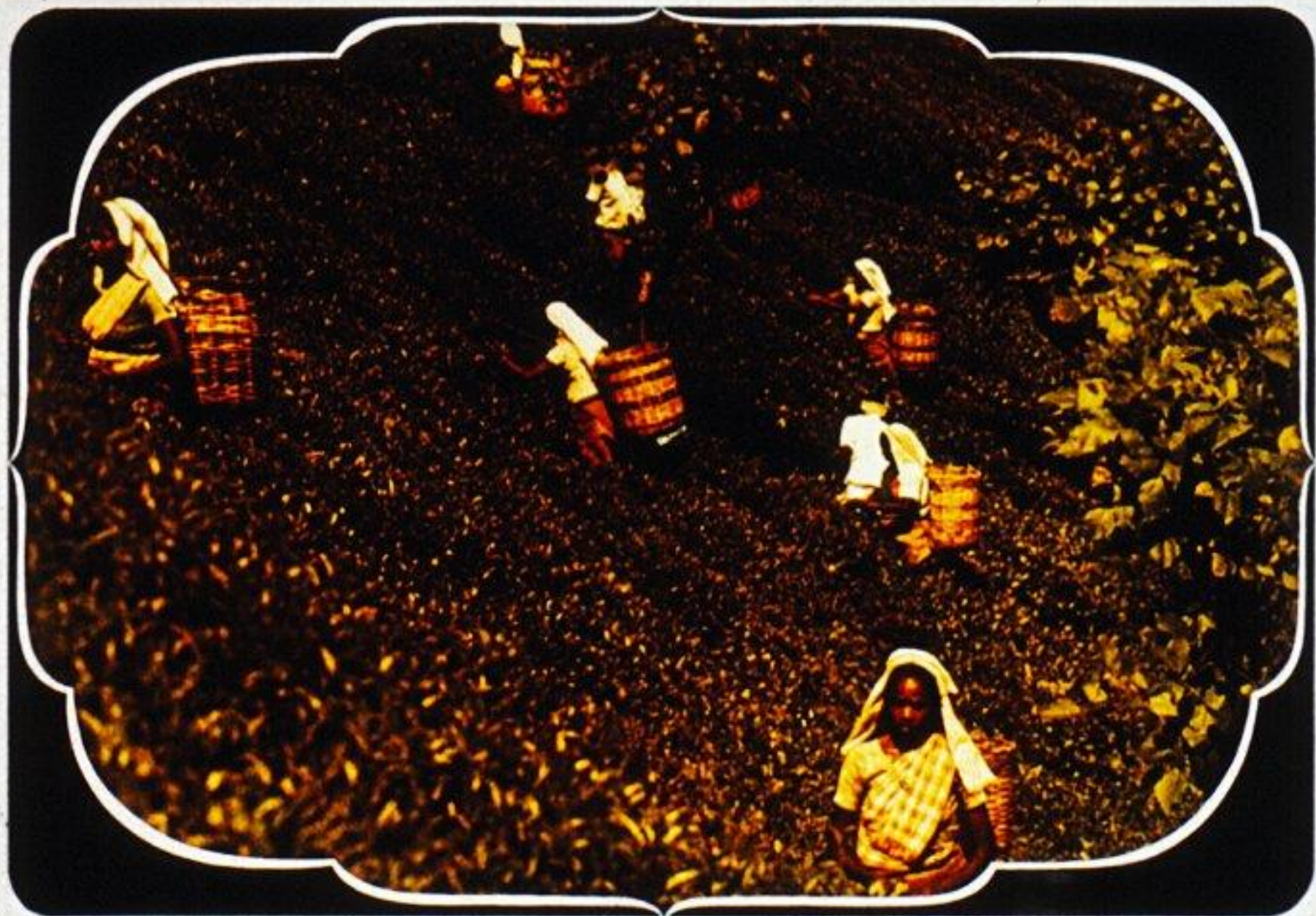
CONVENIENT



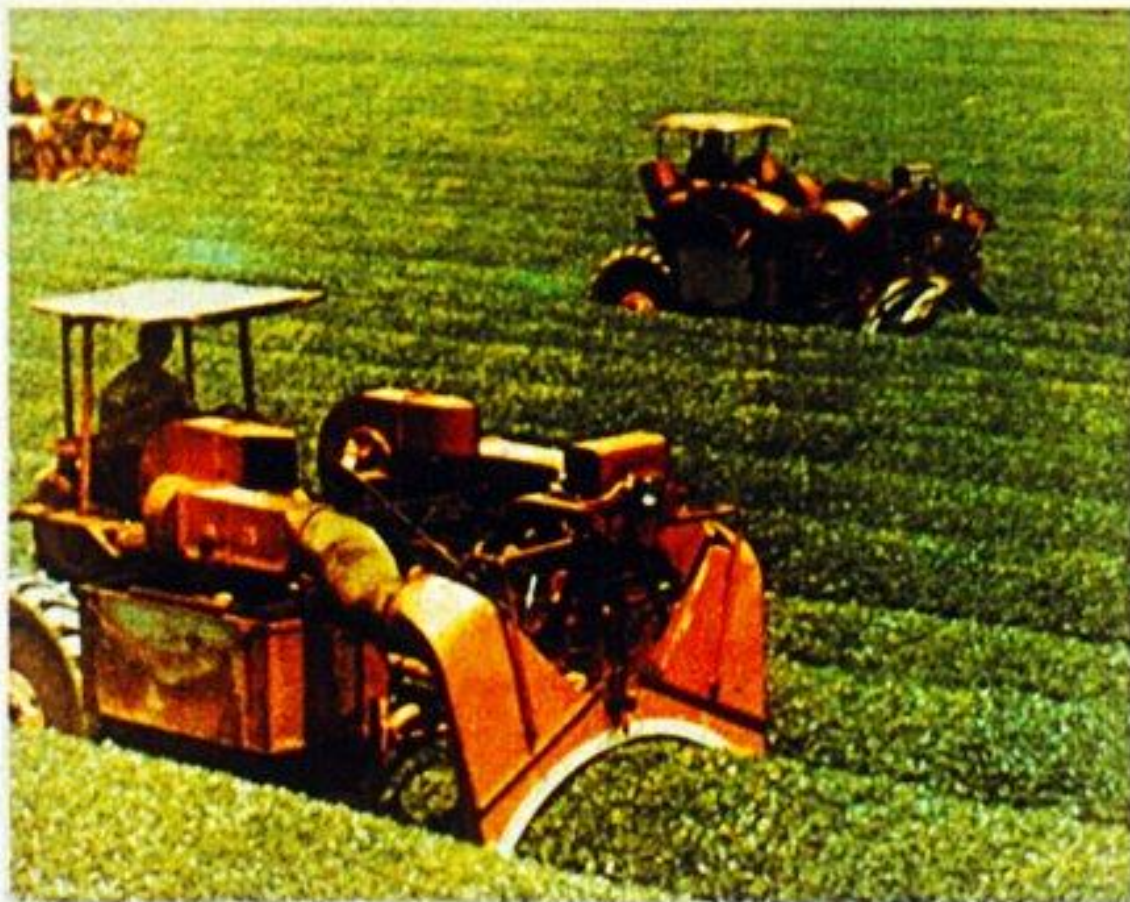
**AND
DELICIOUS**



Чай со льдом считают своим изобретением американцы. Они же первыми наладили производство чая в бумажных пакетиках.



Сейчас мы на чайной плантации в Индии, где чай возде-
лывают полтора века.



А это Абхазия. Чай здесь научились собирать машинами.



Молодые побеги («флеши») с почкой и двумя—пятью молодыми верхними листочками с веточек чайного куста—это и есть добыча очередного сбора. А всего таких сборов—с мая по сентябрь—четыре.

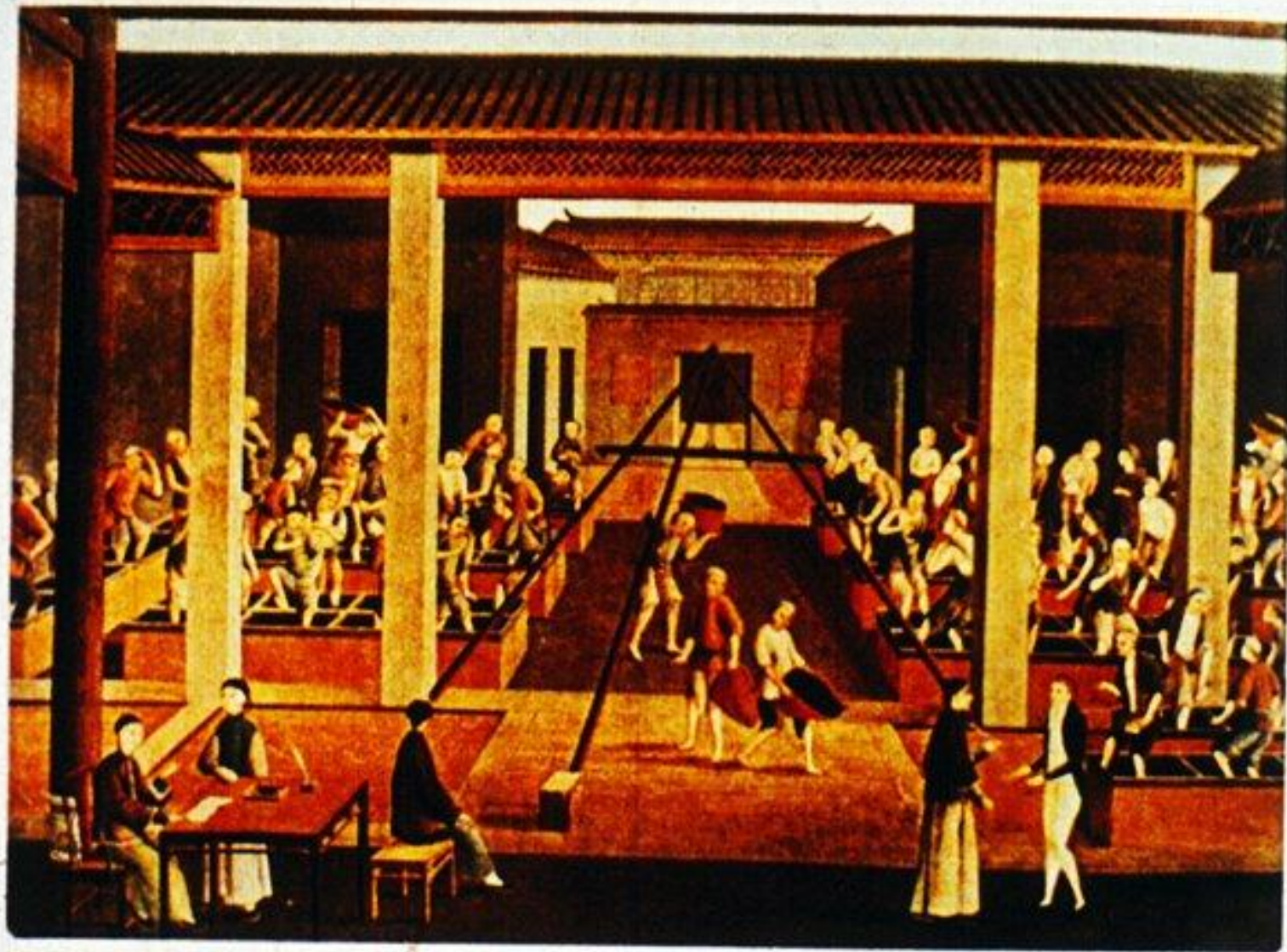


Эта схема поможет вам понять, как из блестящих зеленых листочков получают рассыпчатый (байховый) черный чай.



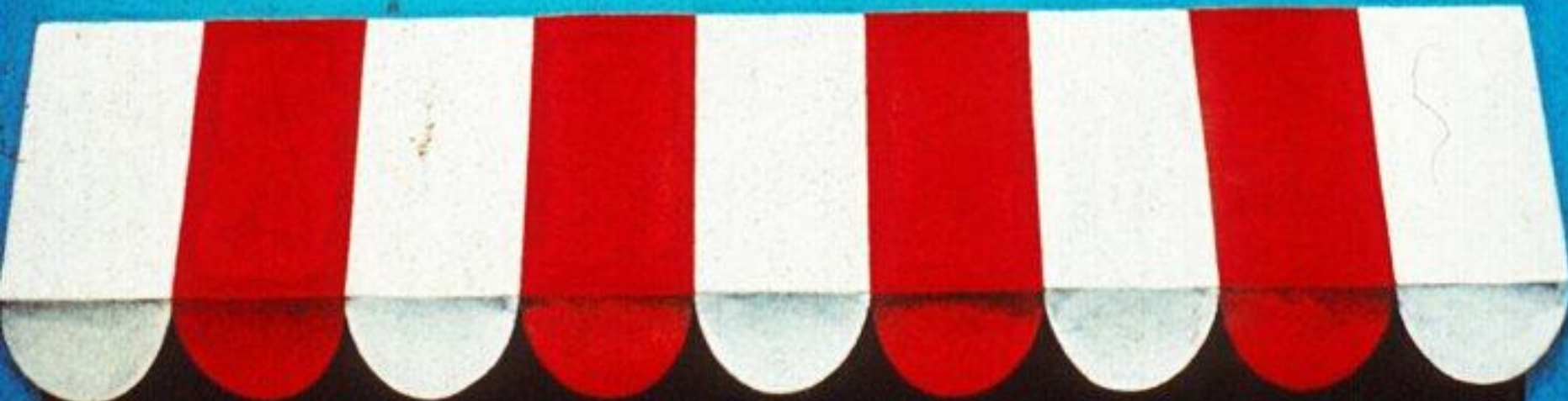


Этой миниатюре двести лет. Так сушили чай в Китае XVIII века.



Так чай расфасовывали. Караванный чай перевозили в специальных ящиках, выложенных оловянными листами; их оклеивали бумагой, помещали в бамбуковые плетенки, а потом обшивали кожами или шкурами мехом наружу. ☐☐

Чай Сахаръ Кофе и ДРУГІЕ КОЛОНИАЛЬНЫЕ ТОВАРЫ



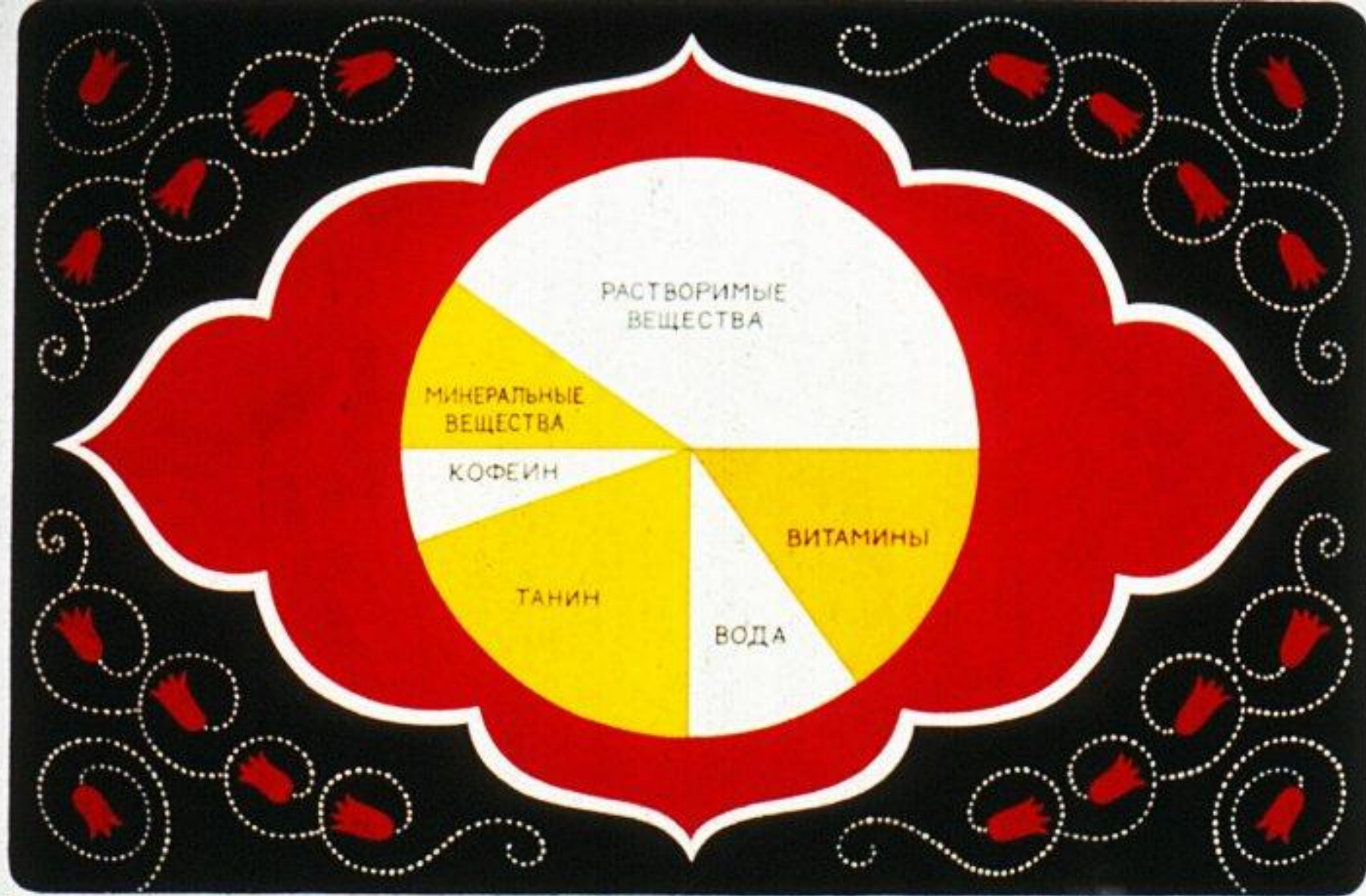
В России чай долго был привозным («колониальным») товаром. Но уже с середины прошлого века его пытались возделывать в Сухуми и соседних с ним районах.

С 1930-х годов Советский Союз начал производить собственный чай: сначала в Грузии, а потом в Азербайджане и Краснодарском крае. Каждый год у нас производится сто тысяч тонн чая.





Мы в цехе современной чайной фабрики.



В состав чая входят до 130 веществ. В них и тонизирующий кофеин, и полезный танин, и исцеляющие витамины. Калорийность чая в 25 раз выше пшеничного хлеба.



ЧАЙ — враг микробов. У него сильные бактерицидные свойства. Зеленым чаем лечили дизентерию. Крепкий чай — средство от нарывов и ячменей.



ЧАЙ нельзя не любить.
Одних он воодушевляет,
других успокаивает.
Чай согревает и насыщает,
умножает силы,
снимает усталость.



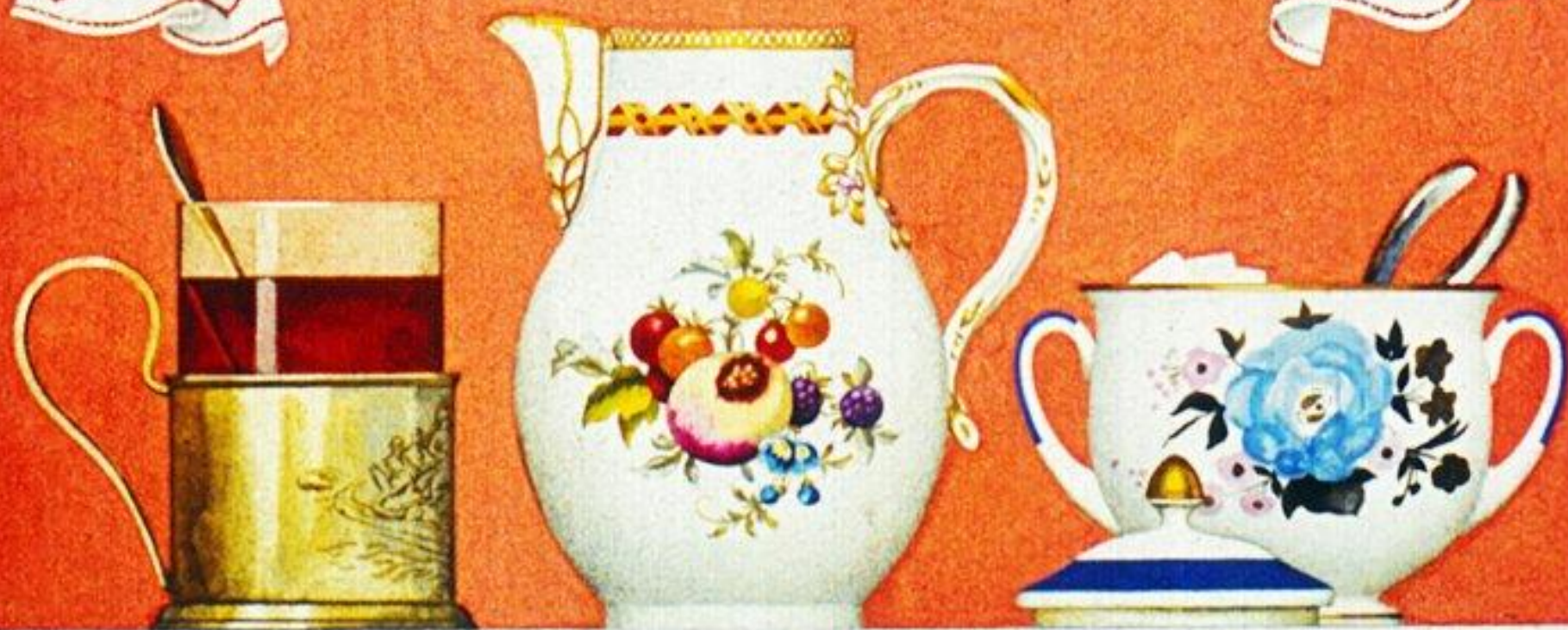


ЧАЙ—душа русского дома. Он укрепляет семейные узы, собирает друзей, делает нас добрее.



Но пришло время заваривать чай.
Согреем и высушим чайник для
заварки. Не забудем о норме
(чайная ложка сухого чая на
стакан воды) и о настав-
лениях чайных мастеров.

НАДО ЗАПОМНИТЬ



Лучше избегать больших доз сахара; молоко, хоть и заглушает букет, но увеличивает питательную ценность чая; пить чай надо не очень горячим.

Слышите,
как
поет
самовар?



Подождите,
когда
он
зашумит,



и спешите заваривать чай, это самое время...