



Natysa-2012

© Chrysa Mavropoulou





Чай - это вкусный и полезный напиток, пришедший к нам из далеких времен. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и ничем не заменим как хлеб.

Итак, что же такое чай?

Чай – напиток получаемый варкой, завариванием или настаиванием чайного листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом. Чаем может называться чайный лист, предназначенный для приготовления этого напитка. Для произрастания чайного куста необходим теплый климат и достаточное количество влаги. Чай выращивают в Китае, Индии, Африки, Грузии и Краснодарском крае.



Чайные листья собирают вручную. Для дорогих и высокосортных чаев используют нераспустившиеся почки и самые молодые листья



Китай



Индия

В магазине нам могут предложить разные сорта чая: зеленый, черный, белый и т.д.

Почему же одно и то же растение дает столько сортов? Все дело в технологии сбора и степени окисления перед окончательной сушкой.



Чайный лист до и после сушки



Зеленый чай – не окисленный, его высушивают паром.

Зелёный чай



Зелёный чай пили в Китае ещё 5000 лет назад – когда начали возделывать чайные деревья. Лекари назначали его в качестве лекарства от депрессии, упадка сил, слабости. В Китае верят, что зелёный чай

Способен взбодрить самого усталого путника. В Японии считают, что этот напиток продлевает жизнь.



Черный чай (Пуэр) – сильно окисленный. Листья окисляют около месяца

Чёрный чай



Чёрный чай относится к ферментированным сортам чая. В Китае его называют «красным чаем». Основное время производства занимает ферментация – несколько недель. Чёрный чай сочетает лечебные и профилактические свойства, влияет на обмен веществ.

Белый чай – чай из нераспустившихся почек. Ему дают только завясть и сразу высушивают нагретым воздухом.

Белый чай



Очень редкий чай. Выращивают только в китайской провинции Фуцзянь и в горах острова Шри-Ланка. Чай молодости и здоровья. Изготавливается из нежных верхушек чайного куста – типсов. При повторном заваривании вкус только улучшается.



**Желтый чай – окисляют сутки потом проход церемонию томления .
Раньше считался самым элитным из чаев, производился только для императоров и был запрещен к вывозу из Китая.**



Красный чай (Улун) – окисление проходило от 2 до 3 дней. Имеет красноватый оттенок при заваривании.



Существует множество легенд, связанных с появлением чая. В одной из них рассказывается, что когда-то китайскому императору, кипятили воду, в сосуд упало несколько листков с чайного куста и вода потемнела, от нее исходил тонкий и приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие.



Чайная церемония – это процесс приготовления чайного напитка и его употребление, сделанное ритуалом. Это не просто заваривание и чаепитие – это своего рода медитация, наслаждение каждым мигот времени, поиск внутренней гармонии, знакомство с ароматом и вкусом чая.

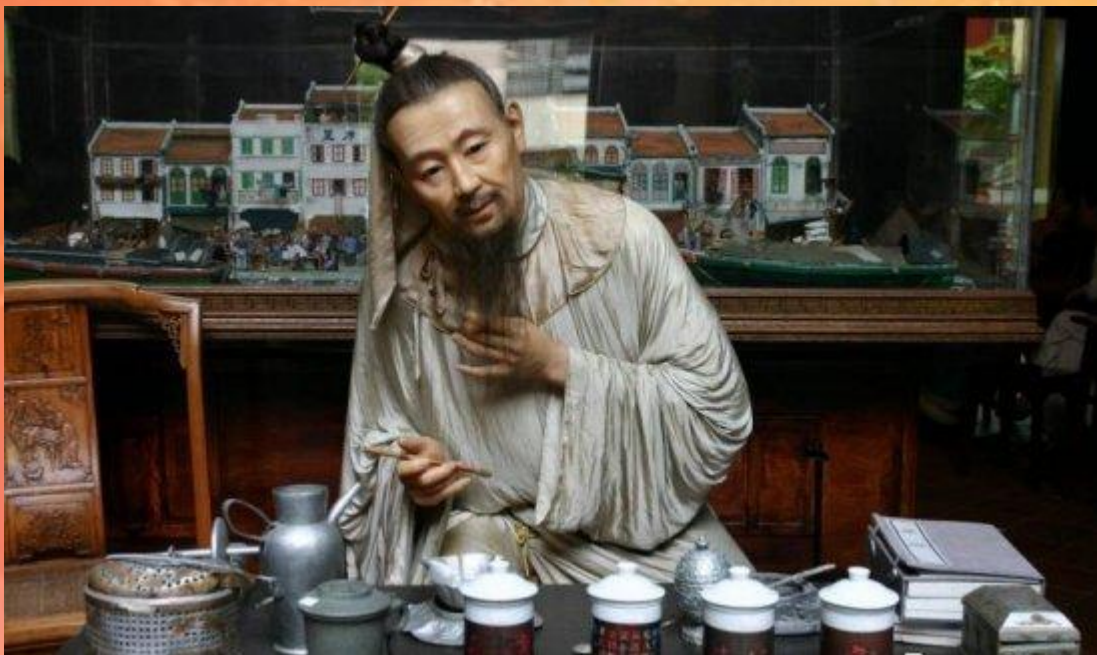


Чайные церемонии - вопреки распространенному мнению, популярны не только в Китае и Японии. Культура чаепития существовала еще в старинной Англии и на Руси, а также других странах. Каждая из этих стран привнесла в процесс заварки и чаепития что-то такое, чего нет у других народов. И у каждой страны церемония по-своему интересна.



The background is a warm, golden-yellow gradient. It is decorated with several large, detailed yellow flowers with orange centers, and several small, light pink butterflies. There are also some faint, sparkling light effects scattered across the background.

Виды чайных церемоний.



Китайская чайная церемония

Элегантно пить чай мир научили китайцы. Именно в Китае зародились традиции проведения чайных церемоний. В поднебесной к чаю особое отношение – это не просто национальный напиток, а «огонь жизни» и «самое мудрое из всех растений».

Традиционная чайная церемония называется гунфу-ча, где последний слог переводится как «чай», а первые два – «высшее искусство». Основная цель чайной церемонии – раскрыть аромат и вкус чая, а здесь спешка ни к чему. Да и звуки бамбуковой флейты, нежные и переливчатые, как шелк, маленькая изящная посуда, замысловатые предметы чайной утвари не вызывает желание



Японская чайная церемония.



тем самым, что церемония подошла к завершению.



Русская чайная церемония носит название «Купеческой» и для нее используются:

- крепкий настой чая в заварочном чайнике;
- самовар с горячей водой;
- традиционная русская посуда: чашки, блюда, подстаканники, «пирожковые» тарелочки и десертные ложечки;
- кусковой сахар;
- сдобные изделия: баранки, пироги, ватрушки, булки и т.д.;
- прочие сладости: варенье, мед.

Это важно! Пить чай нужно было горячим, переливая малыми порциями в блюдца. Блюдечко полагалось брать одной рукой, и втягивать чай губами. Этот процесс сопровождался характерным звуком, и считалось, что чем он громче, тем больше наслаждения человек получал от



Азербайджанская чайная церемония

Ни одно значимое событие в Азербайджане не обходится без чая. Этот напиток стал обязательным не только в обычные дни, но и праздничные. Для чайной церемонии понадобится специальный стакан – «армуды», т.е. «грушевидный». Чтобы понять, почему эта посуда так называется, достаточно посмотреть на фото– необычная форма стакана действительно напоминает грушу. Армуды не только удобно держать в руках, но и напиток в нем остывает гораздо медленнее.

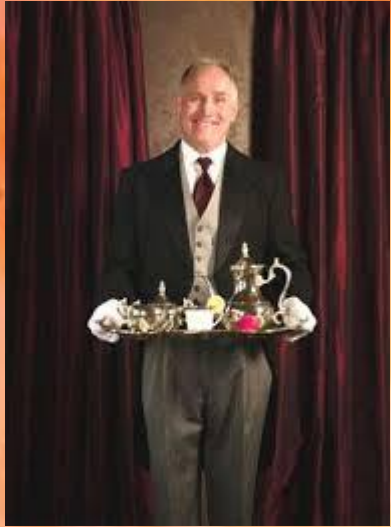


В качестве закуски к чаю подаются любимые азербайджанские лакомства:

- кусковый сахар;
- леденцовый сахар с грецкими орешками;
- рахат-лукум;
- мед;
- пахлава;
- орехи.

С традицией чайных церемоний тесно связаны специальные заведения – чайханы. Если в других странах Азии в чайхане подают не только чай, но и еду, то в Азербайджане принято употреблять только чай со сладостями. В заведения такого рода ходят только мужчины. За стаканом чая здесь обсуждаются различные события и дела, ведутся дружеские разговоры, вспоминают былые времена и примиряются

Английская чайная церемония берет свое начало из знаменитой традиции послеобеденного чая и преимущественно проводится в вечернее время. Несмотря на то, что современный быстрый ритм жизни трансформировал или стер вовсе многие правила чаепития, в некоторых семьях и заведениях чайная церемония все же осталась.



Англичане – строгая нация, и предпочитает эстетику во всем, в том числе и во время чаепития. Для проведения церемонии понадобится:

- скатерть;
- салфетки;
- чайник;
- вазочка с живыми цветами;
- столовые приборы: вилка, нож, десертные ложечки;
- чашки;
- молочник со сливками или молоком;
- ситечко;
- выпечка;
- рафинад.

Скатерть и салфетки обязательно должны гармонировать между собой, а цвет их – быть светлым. В идеале – белым. Посуда строго принадлежит одному сервизу. Признаком достатка считаются фарфоровые сервизы. Оттенки посуды предпочтительны от белого до синего.

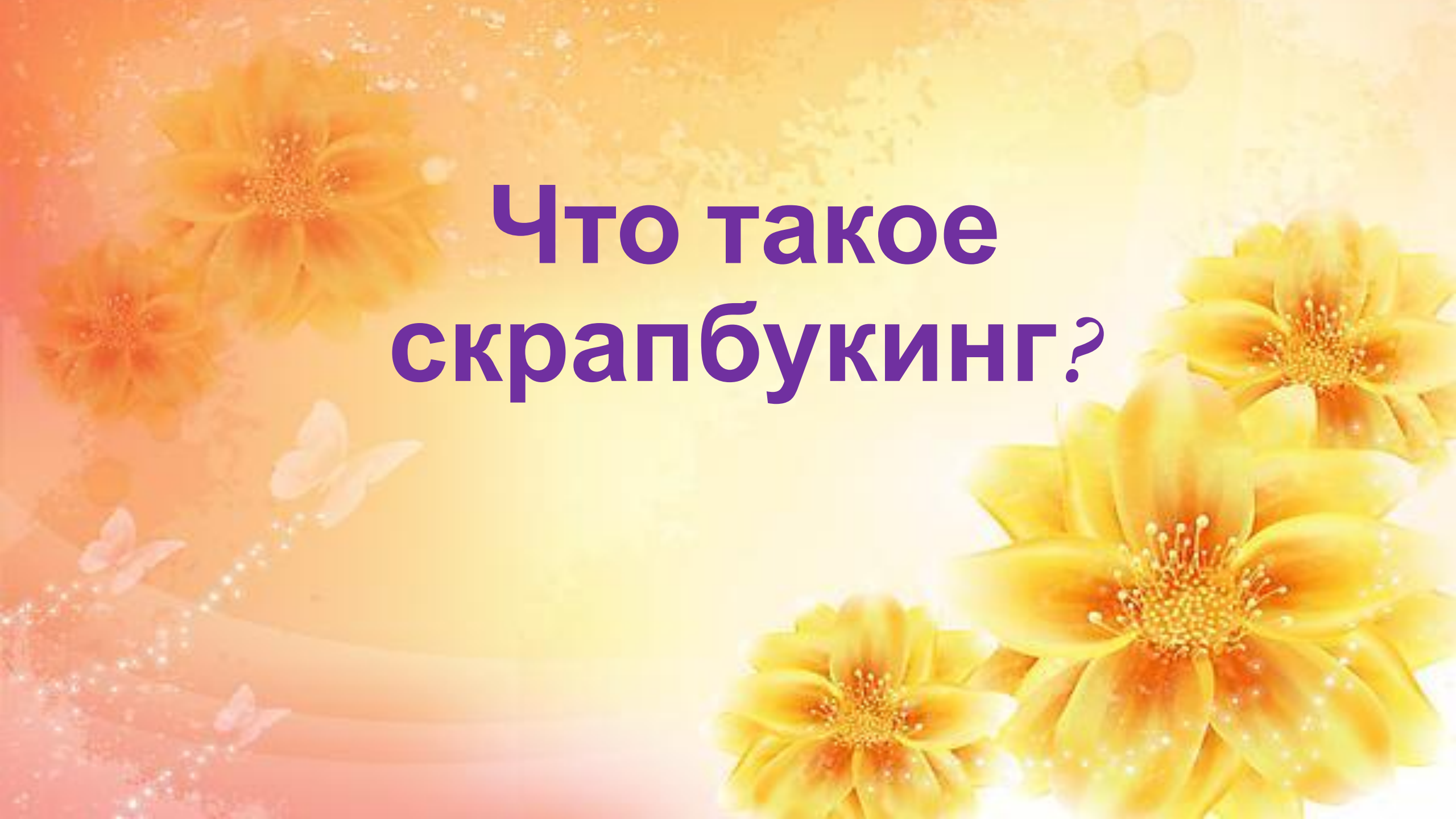
Это важно! Заваривается напиток с таким расчетом, что в разлитый чай горячая вода добавляться не будет. Поэтому в чайник кладется чайная ложечка заварки из расчета на одного человека.



В любой чайной церемонии особое внимание уделяется сервировки стола и его декорированию. Сегодня на нашем занятии мы создадим своими руками элемент декор для чайной церемонии выполненные в технике скапбукинг. Это необыкновенна красивая подставка для чайных пакетиков.



Что такое скрапбукинг?



**вырезка, книга. Перевод –книга из
вырезок.**

**Вид рукодельного искусства
заключающийся в изготовлении и
оформлении фотоальбомов, рамок
для фотографий и картин, буклетов,
открыток, подарочных упаковок,
предметов интерьера. Скрапбукинг
для начинающих подарит каждому
шанс научиться создавать
собственными руками
оригинальные вещи**

Искусство скрапбукинг имеет несколько различных направлений и техник – дистрессинг (состаривание страниц альбомов), штампинг (создание оригинальных эффектов при помощи чернил, штампов и аппликаторов), эмбоссинг (создание выпуклых картин) и другие стили, используемые для оформления



Прежде всего, мы создали объект для скрапбукинга



Для того чтобы начать оформление в технике скрапбукинга нам понадобятся такие материалы:

ножницы (несколько видов); двухсторонний объемный скотч; клей; бумага и карандаш; фигурный дырокол; пуговицы, ленты, стразы; линейка и ножницы, фигурные дыроколы, ленты различной толщины, стразы, пуговицы либо другие декоративные материалы, которые окажутся под рукой





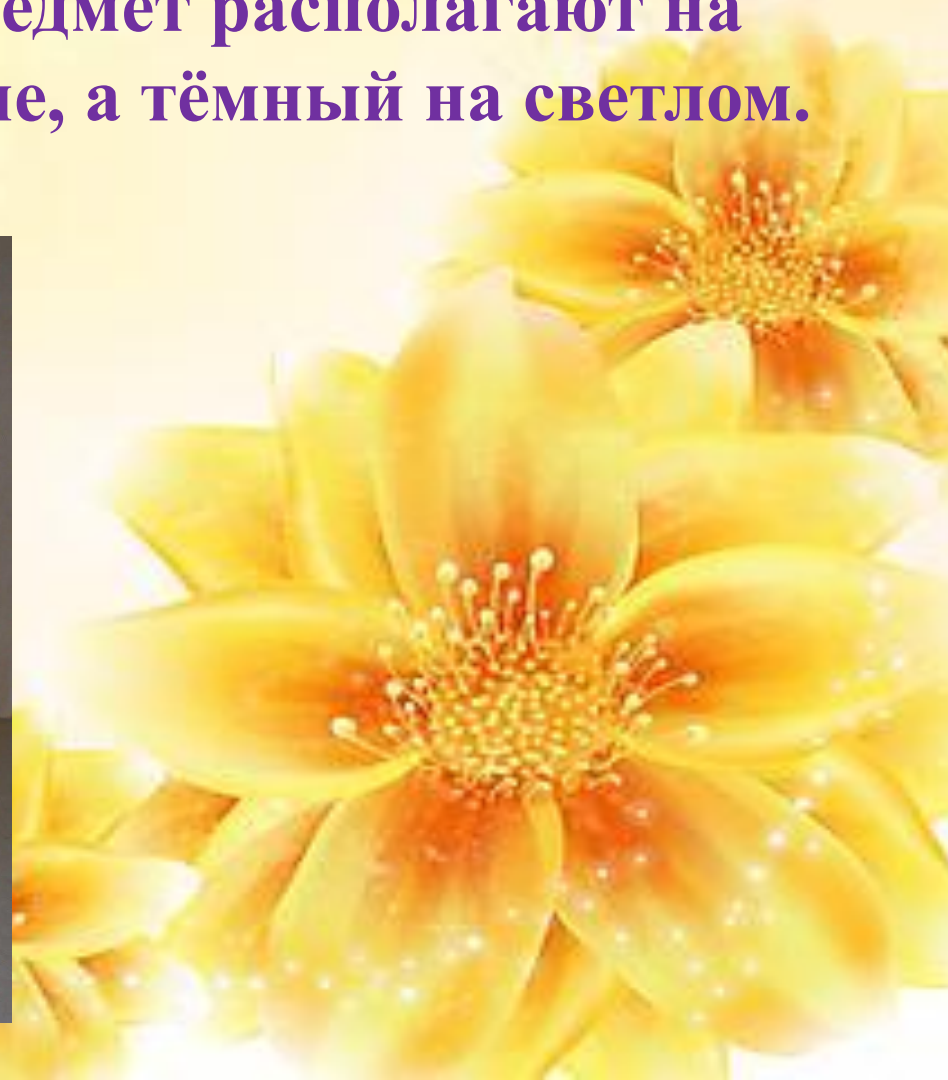
Композиция — важнейший организующий компонент художественной формы, придающий произведению единство и цельность, соподчиняющий его элементы друг другу и всему замыслу художника, дизайнера.



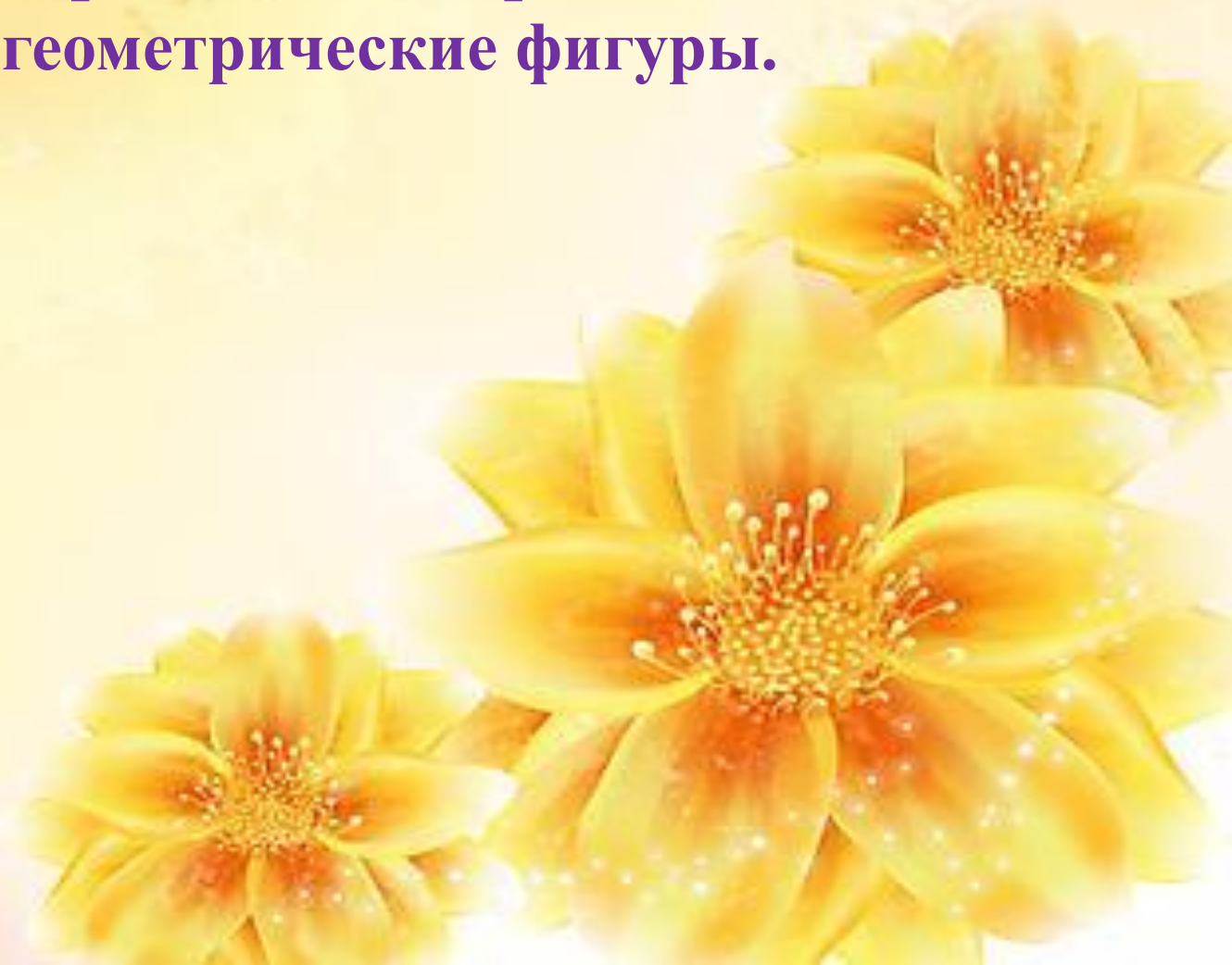
Композиционное решение в изобразительном искусстве связано с распределением предметов и фигур в пространстве, установлением соотношения объемов, света и тени, пятен цвета и т. п. Существует несколько правил композиции, которых следует придерживаться, выполняя свою работу.



Контраст - как привлечь внимание зрителя к вашей работе? В работе должен быть контраст: Более светлый предмет располагают на тёмном фоне, а тёмный на светлом.



Размещение - важные элементы сюжета не должны быть хаотично размещены. Лучше, чтобы они образовывали простые геометрические фигуры.



Равновесие - объекты, расположенные в разных частях работы, должны соответствовать друг другу по объему, размеру и тону.



Цветовое пятно - если в одной части работы присутствует пятно яркого цвета, то в другой должно быть что-то, что привлечет внимание зрителя. Это может быть другим цветовым пятном или другой деталью композиции (надпись, или, как в этом случае, бабочка).





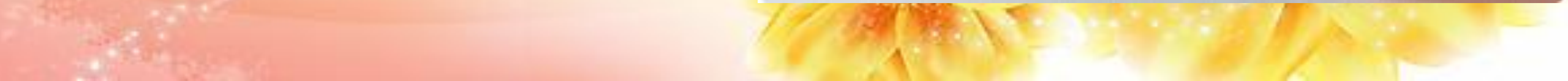
Natysa-2012

© Сирена Мастеров



© Сирена Мастеров

Natysa-2012







Увлечение этим видом творчества
означает, что практически к любому
празднику, событию вы можете сделать
уникальный и индивидуальный подарок

8 Маpma!





С 8 Марта!

Радости, счастья
и улыбок!



Lenisa



С 8 Марта





Спасибо за внимание!