**Сравнительный анализ традиций чаепития Англии и Казахстана**

Автор: Постников Илья, 6 класс, 12 лет, МАОУ «СШ «Земля родная», г. Новый Уренгой

Руководитель: Бурлакова Наталья Алексеевна, учитель английского языка, МАОУ «СШ «Земля родная», г. Новый Уренгой

**1. Введение**

**1.1Актуальность исследования**

Как ничто другое, чашечка крепкого чая согревает душу и тело и дает заряд бодрости на весь день. Наверное, все согласятся, что чай можно сейчас назвать главным напитком в мире. И мы просто не представляем нашу жизнь без этого. Сейчас интерес к чаю становиться все больше и больше. Этот напиток ценят и любят практически во всех странах мира. Он прочно вошел во все сферы нашей жизни. Чайные традиции во многих странах настолько важны, что являются составляющими культуры многих стран. О чае можно говорить бесконечно много: и о его пользе, и о его целительных свойствах, и о его разнообразии, но нас больше всего заинтересовало и вызвало желание написать эту работу тот факт, что чай играет очень большую роль во взаимоотношениях, он объединяет людей, он является символом гостеприимства, семейного единства, благополучия и душевной гармонии. Кроме того, нам показалось очень важно и полезно расширить знания российских учащихся о культуре чаепития в разных странах, т.к. анкета, проведенная среди учащихся нашей школы, показала насколько мало и поверхностно ребята знают об этой традиции в других странах.

 **1.2 Цель работы.**

 Исследовать и сравнить национальные особенности традиций чаепития Англии и Казахстана как неотъемлемой черты культурного наследия двух народов.

**1.3 Задачи исследования.**

1. Изучить информационные ресурсы об особенностях чайных традиций в Англии и Казахстане; 2. Рассмотреть исторические и культурные условия происхождения традиций чаепития.

2. Исследовать влияние чайной церемонии на культуру народов Англии и Казахстана; 3. Выявить сходства в традициях чаепития англичан и казахов и причину этого.

**1.4 Объект исследования:** традиции чаепития Англии и Казахстана

**1.5 Предмет исследования:** характерные особенности традиций чаепития Англии и Казахстана с целью выявления сходства в культуре чаепития этих стран.

**1.6 Гипотеза.** Мы выдвигаем предположение, что в традициях чаепития Англии и Казахстана есть много общего, несмотря на разницу в социально-экономическом развитии этих государств.

**1.7 Методы исследования:** 1. Изучение материала по теме исследования;

2. Исследование поставленных проблем 3.Сравнение и анализ полученных данных;4. Систематизация и обобщение.

**2. Результаты исследования**

**1. Теоретическая часть исследования**

**1.1. Чайные традиции в Англии** Богатство разнообразных культурных традиций чаепития в Англии трудно переоценить. График распорядка дня современного англичанина обязательно включает несколько традиционных чаепитий, четко регламентированных по времени и сортностью чайного сырья. Для большинства англичан, употребление чая — это больше, чем обычное чаепитие, это — часть жизни, это — отдельная философия. Ну, или просто привычка.

**1.1.1. История появления чая в Англии.**

Чай пьют во всем мире. Англия тоже является «чайной страной». В Англии чай – это больше чем чай. Когда же появился чай в Англии? Чай впервые попал в «туманный Альбион» в середине 17 века. По одной из версий это был подарок от английской восточно-индийской торговой компании Чарльзу II.Чай считался очень дорогим подарком тогда, потому что облагался большими пошлинами при ввозе и был доступен только богатому сословию. Со временем распитие чая перестало быть привилегией знати и стало доступным простому люду. А случилось это почти насильственно. В колониальной Англии очень актуальна была проблема чрезмерного употребления алкоголя. Это можно было объяснить тем, что вода в то время была причиной многих эпидемий и люди обеззараживали ее спиртными напитками Часто бедняки и даже маленькие дети были вынуждены пить пиво, портвейн или джин. Желание иметь работающее население трезвым и производительным было настолько сильным, что английские власти стали применять пропаганду трезвого образа жизни предлагая заменить алкоголь чаем. Как видим, это была одна из тех пропаганд, которые становятся на редкость успешными. Поэтому чай стал быстро набирать популярность как своеобразная альтернатива алкоголю. Крепко заваренный чай помогал укрепить иммунную систему и восстановить силы.. К 1750 году объем импортного чая вырос более чем в четыре раза. К Англии шли целые чайные флотилии кораблей, чьи трюмы ломились от чайного сырья. К 1884 году поставки чая в Британскую империю выросли еще больше, в связи с расширением железных дорог на восток и культивированием собственных плантаций в колонизированной Индии. Предложение стало значительно превышать спрос, что неминуемо повлекло за собой снижение цен на чайное сырье, вплоть до середины XX века. Лондон стал центром международной торговли чаем и чайной утварью, спрос на которую всегда был высок

**1.1.2 Ритуал приготовления и употребления чая в Англии**

Существует определенный чайный этикет в Британии, в соответствии с которым, нельзя ни в коем случае ограничиваться одним сортом чая.   Обычно на  выбор предлагаются  8-10 сортов чая. Первый, и самый распространенный сорт – это, конечно же, Эрл Грей. Свое название чайный напиток получил благодаря графу Грею — британскому премьер-министру, в 1830 году, видимо, которому очень нравился чай со вкусом бергамота. Отдельного внимания заслуживает, так Английским чаем №1 считается Ахмад, который возглавляет многие рейтинги действительно качественного напитка, изготовленного с соблюдением всех традиций. Ахмад «Английский завтрак» - лидер большинства чайных рейтингов. Из других марок можно выделить: Twinings; Tetley; Newby; Brooke Bond. Среди истинно английских продуктов самого высокого качества, которые можно купить в Лондоне в специальных лавках, можно отметить PG Tips, Taylors of Harrogate, Yorkshiretea. Если говорить о сортах чая, который популярны в Великобритании, можно отметить: English Breakfast – самый крепкий и насыщенный из всех, со сладковатым привкусом, его пьют утром. Когда все участники церемонии определились с выбором сорта чая, можно приступит к его завариванию. Сначала готовят заварочный чайник, ополаскивают его водой (90-95 градусов). Затем в чайник засыпают заварку – 1 чайная ложка на одного пьющего. Все заливается кипятком на 3-5 минут: за это время чай сможет раскрыть все свои достоинства – сначала высвобождаются эфирные масла и танин, затем появляются кофеин и тот самый терпкий вкус. Настоянный чай сразу же разливают по чашкам и сразу же добавляют в чайник кипяток из кувшина. Англичане пьют только горячий чай. В Англии чай пьют с молоком! Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки наливают согретое, но не кипяченое молоко по 2-3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай. Есть одна поправка. В этой стране чай в пакетиках не относится к продуктам низкого качества. Здесь много известных брендов, которые упаковывают в фильтр-пакеты действительно отборный чайный лист, который предварительно измельчается для того, чтобы получить быструю заварку в чашке. Утром обычно пьют чай «Английский завтрак». В течение дня в стране актуален чай с бергамотом, который также считается истинно английским. Вечером принято пить самый аристократический из всех сортов чая, который обладает тонким вкусом и ароматом. Англичане пьют чай много, возможно даже до 6 раз в день. Первый прием чая может быть даже в постели перед завтраком, второй – во время завтрака. Третий, четвертый и пятый между приемами пищи, а шестой – за ужином. Англичане никогда не пьют чай набегу – это обязательная полноценная пауза. Если не сделать правильно, то лучше никак.

**1.1.3. Английская чайная церемония five o’clock tea.**

 Великобритания – мировой лидер по потреблению чая. Англичане принесли в чайную культуру два важных новшества – чай с молоком и «файв о’ клок». Предполагалось, что хрупкие фарфоровые чашки могут пострадать от слишком горячего чая, именно поэтому англичане наливают в чашку сначала молоко и только потом чай. Говоря о традициях чаепития в Великобритании нельзя не упомянуть о пожалуй одной из самых известных традиций по всему миру – пятичасовой чай. «файв о’ клок» – самое любимое и церемониальное чаепитие у англичан. Обычно на пятичасовый чай зовут гостей или приглашают друзей. Для английского традиционного чаепития характерно соблюдение некоторых условий: особая сервировка стола, соблюдение чайного этикета, желательно, чтобы комната была просторной, чтобы передвигаться и общаться. Небольшой чайный столик накрывается белой скатертью, причем она должна смотреться торжественно, для чего края скатерти должны свисать как можно ниже. К скатерти подбираются подходящие салфетки, которые гармонируют с ней по цвету или фактуре ткани. В центр стола для украшения можно поставить вазу с живыми цветами, желательно тоже светлого цвета. Вся посуда, которая используется для английского чаепития, должна быть из одного набора. Традиционный сервиз включает большое количество предметов: чашки с блюдцами, молочник, чашки под варенье или джем, сахарница, заварочный чайник, тарелочки для закуски, чайные ложки, поднос для ложек, чайник для кипятка и т.д. Также нужны щипцы для кускового сахара, ситечко и подставки под горячую посуду. Цвет кружек должен быть либо чисто белым, либо с любой примесью синих оттенков. Чайный сервиз из фарфора входит в коллекцию истинного англичанина. Для придания еще большей торжественности многие англичане любят ставить песочные часы, чтобы точно отмерять время заваривания чая. Традиционным угощением к английскому чайному столу является, во-первых, традиционная выпечка (имбирные пирожные или булочки с изюмом). Во-вторых, это тонкие треугольные сэндвичи (finger sandwiches). Делаются они из белого хлеба (при этом обязательно обрезаются корочки), а сверху мажутся различными начинками: сливочным маслом с огурцом, со сливочным сыром и копченым лососем, с измельченным вареным яйцом, салатом и майонезом, с креветками и соусом Marie Rose. Тут же подаются традиционные булочки сконы (scones), которые принято есть с девонширскими сливками (Devonshire Clotted Cream) и домашними джемами. На английской чайной церемонии можно отведать небольшие высокие оладьи (crumpets), подающиеся горячими с медом и сливочным маслом. Если повезет, можно отведать знаменитые кексы (имбирные и фруктовые), песочные пирожные-пальчики (finger biscuits), корзиночки с фруктами, а так же бисквиты, тосты с корицей, миндальное печенье, пышки, желе, сладкие и душистые тортинки. На отдельной тарелочке подается лимон, причем его дольки не присыпаются сахаром.

**1.1.4.** **Чаепитие в современной Англии**

 Сейчас англичане шутят, говоря, что легче представить Англию без королевы, чем без чая. Современная Англия живет совершенно на других скоростях, чем Англия Викторианская и, тем не менее, посиделки с чашкой чая остаются символом уюта, тепла и незыблимости традиций. Уже более 100 лет не существует традиция five -o’clock tea, сегодня уже это как легенда, к разочарованию многих. Англичане пьют чай в удобное для них время. С другой стороны хочется развеять и миф, что современные англичане пьют только пакетированный чай. Возможно, многие, да, в целях экономии времени. Но все-таки в Англии придерживаются традиций английского чаепития. Есть специальные заведения, которые называются чайные дома, где вы можете выпить чашку чая с соблюдением всех традиций английского чаепития. Сегодня Англия является абсолютным лидером по потреблению чая на душу населения. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежегодно выпивают 165 миллионов чашек чая. Как сами англичане говорят, во время чаепития вы делитесь чем-то важным с кем-то еще. Это неотъемлемое свойство чая давать энергию, силу и радость общения с близкими тебе людьми.

**1.2. Чайные традиции в Казахстане**

**1.2.1. История появления чая в Казахстана.**

    История чая в Казахстане  складывалась на протяжении нескольких веков. Чай быстро распространялся по всей территории страны и завоевывал любовь самых разных слоев населения. Употребление чая прочно вошло в повседневную жизнь людей и стало неотъемлемой ее частью. Так постепенно сформировались  национальные традиции, связанные с этим напитком. Чай проник в казахскую среду именно через Россию, которая вела активную торговлю с Китаем и ей нужны были новые рынки сбыта чая в целях обогащения российской казны. Чай получил распространение сначала среди элиты казахского общества – ханов, султанов, а затем дешевизна товара, изменение уклада жизни кочевников приводят к расширению его употребления простыми кочевниками. Широко проводилась политика внедрения чая в национальную культуру, как трезвого, дешевого и здорового напитка. Кроме того, считалось, что употребление чая приведет к сокращению потребления мяса, что тоже было выгодно правящей элите. Чай из "чужого" напитка превратился в "свой". в период трансформации общества. В этот период он становится доступным для всех" Чай сначала пили из чугунных кумганов (рукомойников), потом из медных чайников и, наконец, уже начали пользоваться самоварами. Переход к оседлому образу жизни казахов и распространение русского самовара, при котором заваривание чая превратилось в быстрое и несложное дело, способствовали распространению чая среди кочевников. Русский самовар выполнял функцию не только бытовой посуды, но и социальную

. **1.2.2. Ритуал приготовления и употребления чая в Казахстане**

Постепенно казахское чаепитие начало оформляться в церемонию. Существуют некоторые особые правила «чайной церемонии». Уважение к гостю определялось тем, кто наливает чай и поскольку. Если налили чашку чая до краев, это означает, что вы нежеланный гость. Чай наливают понемногу: наполовину или меньше чашки. Чем меньше чая наливают, тем чаще его подливают, и у гостя всегда горячий чай, тем больше демонстрируется забота о госте. Казахстан огромен, и традиция чаепития в разных регионах отличается. На юге республики и в западном Казахстане чай подают в маленьких пиалах, а в остальных регионах – в средних или больших. Чай наливает женщина, ее статус и возраст говорят об уважении к гостю. Обычно это невестка (келин) или жена хозяина дома, которая не вмешивалась в разговор мужчин. Она внимательно наблюдают за бесперебойным чаепитием многочисленных гостей и, не дожидаясь просьб с их стороны, постоянно наполняет их пиалы, пока они не напьются или вежливо не откажутся. Чай не принято допивать до дна, это было дурным тоном. Пьется всегда свежезаваренный чай из чашек без ручки, пиал.  Если гость хочет показать, что он напился, пиала кладется на бок, а чашка опрокидывается на блюдце. После этого хозяин все равно будет уговаривать гостя выпить еще чашечку чая. За чаем гости не говорят о делах, чаепитие должно проходить в непринужденной, легкой и приятной обстановке. .Воду для чая кипятят в самоваре. Самый распространённый способ заваривания заварки: в заварочном чайнике делают крепкую, свежую обязательно горячую заварку, для чего этот чайник держат на плитке. Поэтому очень популярны металлические заварочные чайники. Рядом с хозяйкой стоит посуда с кипячёным молоком и кипящий самовар..Сначала в пиалу (кесе) наливают молоко (обычно его разливают деревянной ложкой) , затем через ситечко чай из заварного чайника, а потом добавляюткипяток из самовара. Соотношение заварки и кипятка устанавливается «по ощущению», поэтому каждый раз чай имеет несколько иной вкус. К чаю подавали сушеные молочные продукты: курт, иримшик, сарысу. Таким образом, культура чаепития стала частью культуры казахского народа

 **1.2.3. Чаепитие в современном Казахстане.** В современном Казахстане чай и чаепития занимают по – прежнему важнейшее место. За чаем собираются семьями, и чаепитие вполне может продолжаться весь день. Они считают, что чай нужно пить медленно, наслаждаясь самим чаем и общением друг с другом. За одним только завтраком могут выпивать больше трех чашек чая. Практически все традиционные обычаи казахов всенепременно сопровождаются чаепитием. В начале любого праздничного застолья всегда подается именно чай. Казахи пьют чай «не разбирая времени и места, перед всем и после всего», - писал М.Я. Киттары еще в середине ХIХ века. Не зря бытует поговорка, что казахи на 70% состоят из чая. И действительно, чай пьют и до и после основной трапезы, сам по себе, по разным поводам. Пожалуй, правило одно – ни одно угощение не обходится без чая. Чаепитие как составная часть трапезы обязательно включено в традиционные угощения, сопровождающие многочисленные обряды казахов. Безусловно, чрезмерная занятость современных людей накладывает отпечаток и на их образ жизни. Сейчас на чайном рынке Казахстана появилось очень много пакетированного чая, многие стали считать, что казахи стали забывать свои чайные традиции. Но это не так. Казахи очень трепетно и щепетильно относятся к чаю и сейчас. Это символ гостеприимства и открытости. И это является украшением их душ.

**2..Практическая часть исследования**

**2.1.**  Сравнение чайных традиций Англии и Казахстана с целью выявления общих черт: Для того чтобы провести сравнительный анализ чаепития в Англии и Казахстане мы выбрали такие критерии: история появления, причины распространения, производство чая, способы приготовления, ритуалы употребления чая, сорт чая, церемония чаепития, социальная значимость, освещение в литературе

|  |  |
| --- | --- |
| № | **Общие черты в традициях чаепития Англии и Казахстана, выявленные в процессе анализа, сравнения и сопоставления двух культур** |
| 1. | В Англию, как и в Казахстан, чай был завезен из Китая |
| 2. | Изначально, чай был дорогим напитком и был доступен только знати |
| 3. | Причины широкого распространения чая среди населения носили социально-экономические причины (выгодные рынки сбыта, популяризация среди населения как альтернативный напиток алкогольным напиткам) |
| 4. | Казахстан и Англия входят в десятку «чайных государств». Чай является главным напитком страны. |
| 5. | Процедура заваривания чая очень похожа. Чай пьют с молоком. |
| 6. | В обеих странах существуют церемонии чаепития |
| 7. | Чай не производится в стране, завозится из Индии, Китая, Африки |
| 8. | Для обеих наций чай является неотъемлемой частью национальной культуры на протяжении нескольких веков |
| 9. | Чая пьют много, в обеих странах есть любимые бренды чая, предпочтительно сорта черного чая. |
| 10. | В обеих странах большое внимание чаю уделяется в литературе |

**2.2**. Чтобы еще раз наглядно показать сходство традиций чаепития в обеих странах и большой популярности этого напитка, мы решили создать маленький сборник рецептов заваривания чая в Великобритании и Казахстане. (Приложение 1)

 **Заключение:** В ходе выполнения исследовательской работы нами был отобран, изучен и проанализирован необходимый материал по выбранной теме. Наша гипотеза полностью подтвердилась. Нам удалось выявить много общих черт в традициях чаепития Англии и Казахстана, несмотря на тот факт, что Англия находится очень далеко от казахских степей, имеет другой уровень развития, культуру и менталитет. Итоги исследования мы поместили в таблице, составили сборник рецептов заваривания чая, что является доказательством подтверждения нашей гипотезы. Благодаря этой работе нам удалось обогатить свои знания о культурных традициях чаепития двух стран: Англии и Казахстана, узнали много рецептов заваривания чая, какую большую роль играет чай во взаимоотношениях людей. Работу можно использовать как дополнительный материал к урокам, на классных часах, во внеклассных мероприятиях в школе.

**Список литературы:**

1. Кенжеахетулы С. Национальная кухня казахов, 2007г
2. Кенжеахетулы С. Казахские народные традиции, 2001г
3. Похлебкин В.В. Чай: его типы, свойства, употребление. М., 2001
4. Химулина Т.Н. и др. В Великобритании принято так (об английских обычаях) М.: Просвещение, 1984, 239с.
5. :<https://kofechay.com/sorta-i-vidy/angliyskiy-chay>
6. : <https://e-history.kz/ru/publications/view/2700>
7. <https://www.syl.ru/article/328984/luchshie-angliyskie-chai>

Приложение 1

 **Сборник рецептов заваривания чая в Великобритании и Казахстане.**

**Рецепт 1: настоящий английский чай.** Заварите крепкий чай обычным способом. На каждую порцию должно быть по одной чайной ложке сухого чая. Получится очень крепкий и терпкий напиток. Тем временем разлейте по порциям молоко. Треть от объема чашки должна быть заполнена молоком. Потом просто аккуратно влейте в чашку заварку. Можно добавить сахар. Все, чай по-английски готов. Вы заметили, что не молоко в чай, а чай в молоко мы добавим.В этом и есть главное отличие данного рецепта. Это истинно английский вариант.

**Рецепт 2: чай по-английски со сливками:** В прогретый чайник засыпать заварку, (1ч. ложка на чашку чая), налейте кипяток так, чтобы он прикрывал заварку. Через 5 минут долейте в чайник кипяток. Налейте в чашки сливки (10-15% жирности), потом чай, добавьте сахар).

**Рецепт 3: шотландский чай с виски:** Черный крепкий чай. Кусковой крупно кристаллизованный сахар, шотландский виски , сливки, тертый мускат. Разложите по чашкам сахар, налейте виски, крепкий горячий чай. Взбейте сливки, приправьте мускатом и положите на поверхность чай. Чай пьют, не перемешивая, через холодный слой сливок.

**Рецепт 4: чай по - шотландски:** Сухая заварка заливается горячим молоком, без добавления воды. Доведите до кипения и настаивайте 5 минут. Тем временем взбейте яичный желток с медом. Мед можно заменить сахаром. Чай налейте в чашки через ситечко. Добавьте взбитый желток, можно без желтка.

**Рецепт 5: «Ирландский туман»:** На 4 порции: очень крепкий настой черного чая.- 315мл, ирландский виски-90мл., густые сливки – 4 ст. ложки, немного тертого мускатного ореха, мед - по желанию

**Рецепт6: чай по-казахски 1:** Ингредиенты: на 4 порции: чай черный байховый - 6 г, молоко или сливки — полстакана**.** Способ приготовления: перед заваркой фарфоровый чайник согреть, ополаскивая кипятком, затем положить в него чай, залить крутым кипятком (примерно на 1/3 объема чайника) и оставить на 5-7 минут для настаивания. Затем добавить кипяток. Перед подачей на стол в пиалу налить кипяченое молоко или сливки, затем заварку и кипяток. Отдельно подавать сахар-рафинад, восточные сладости (нават), сухие фрукты, изделия из сдобного теста — баурсаки, хворост, лепешки.

**Рецепт 7: чай по-казахски (2):** Сухой чай – 4–5 чайные ложки, вода – 500 мл, подслащенные сливки или молоко. Чай заварить кипятком и минуты через три добавить сливки. Полученную смесь размешать и процедить в другой сосуд, после чего снова перелить в первый, чтобы жидкость была однородной. Минуты через две подать.

**Рецепт 8: чай по-казахски (3):** Сухой чай – 2–3 чайные ложки, сметана – 1 стакан, вода – 1 стакан, сахар. Заварить чай кипятком и настоять 3 минуты. Долить подслащенную сметану. Смесь процедить, хорошо смешать и через 2 минуты подать. .В книге "Все о чае и кофе" говорится и о таком методе приготовления чая: "Казахи разливают обжигающе горячий чай в пиалы, добавляют щепотку острого перца и немного обжаренной пшеницы".