

Tea time: как пьют чай в разных странах

Чай можно смело назвать лидером напитков всех стран. Ежедневно мы выпиваем несколько кружек листового настоя. Многие уже не замечают вкус чая: настолько привыкли к нему.

Между тем в культуре разных народов есть свои традиции потребления этого напитка. Предлагаем ознакомиться с некоторыми из них.

Великобритания



В Великобритании чай появился в XVII веке, спустя почти две сотни лет сложились свои традиции потребления этого напитка. И так, в 1840 году стандартное чаепитие начиналось в пять часов вечера обязательно после плотного ужина. Горничные готовили чайник крепкого черного чая с бергамотом. К нему обычно подавали молоко и множество закусок: бутерброды, пирожные. Чайная церемония длилась почти два часа.

Современные англичане к потреблению чая относятся с меньшим пиететом. Традиции почти сошли на нет. Показательные церемонии устраивают только для любопытных туристов.

Индия



В Индии производят и потребляют огромное количество чая. В каждом районе, городе есть свой мастер чайных церемоний, у которого своя версия приготовления листового напитка. Как правило, чай начинают готовить одинаково: черный чай медленно варят с молоком, сахаром или медом. Затем в зависимости от региона добавляют: корицу, имбирь, перец, мускатный орех, гвоздику, фенхель, анис и даже укроп.

Чай какое-то время варят вместе со всеми ингредиентами. У готового напитка кремовая текстура и многогранный вкус. Индийцы пьют листовой настой из глиняных чашек, чтобы полностью прочувствовать аромат чая.

Китай



В Поднебесной издавна относятся к этому напитку с особым почтением. На протяжении долгих лет чайная церемония здесь была привилегией высших слоев общества. Готовились к ней обстоятельно, важно было тщательно подобрать посуду: чашки, щипцы. Чай заваривали в строгой последовательности. Напиток пили очень медленно, чтобы понять, прочувствовать его вкус.

Сначала в специальную чашку с расширенным горлом и крышкой насыпали чай, затем заливали его кипятком на три минуты. После напиток очень аккуратно переливали в чашки, не снимая крышки.

Марокко



В Марокко гостей встречают горячим мятным чаем. Обычно его готовят либо сладким, либо очень сладким. Приготовлением листового напитка занимается самая старшая женщина в семье. Она заваривает китайский зеленый чай и много сушеной или свежей мяты.

Самая красивая часть церемонии – подача чая. Его всегда наливают с высоты в стакан, считается, что благодаря этому напиток становится вкуснее, насыщеннее. В это время аромат мятного чая разносится во всей комнате.

Япония



Японский ритуал чаепития – череда неспешных действий, которые настраивают участника церемонии на философский лад, располагают к спокойствию и миролюбию. Традиции чаепития в стране восходящего солнца детально продуманы, тут даже есть специальная одежда для чайной церемонии.

Напиток считают правильно заваренным, если его вкус немного горький и сладкий одновременно. Особое предпочтение японцы отдают зеленому сорту Матча, заедают его сладкими конфетами.

Фото из открытых источников

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9852 03.05.2018, 14:35 📌 1243
URL: <https://babr24.com/?ADE=176126> Bytes: 3255 / 3008 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)