# 15 декабря МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ЧАЯ



Международный чайный день появился относительно недавно. Впервые идея об учреждении Международного дня чая возникла в 2004 году на Всемирном Общественном Форуме в Мумбае (Индия). Затем ее обсуждение продолжилось на заседании Центра по Образованию и Общению в Порту-Алегри. В 2005 году было принято решение, что 15 декабря — это Международный день чая, неофициальный праздник, который отмечается каждый год.



В фонде отдела художественной литературы есть интересные и познавательные книги о чае, с которыми мы хотим познакомить вас в данной презентации, и которые вы можете взять почитать, чтобы ещё больше открыть для себя богатейший мир чая, одного из самых древних напитков, который радует людей уже несколько тысячелетий.



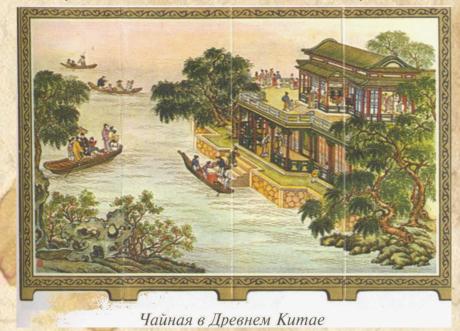
Семенов, Владимир Михайлович.

**Все о чае и чаепитии**: новейшая чайная энциклопедия.

Предлагаемая книга — путеводитель по "миру чая". Автор рассказывает об уникальных свойствах чая, его истории и технологиях производства, о том, какими качествами обладают различные типы, разновидности, категории, сорта чая. Здесь приведены полезные рекомендации, как лучше использовать эти качества, как оценить фирменные марки чая многих чайных компаний. Даны характеристики знаменитых брендов и сортов чая, а также ассортимента фирменных чаев современной России.

Согласно одной из многих легенд, чудесные свойства чайного напитка обнаружил китайский император Шен Нанг, который правил в 2737-2697 гг. до н. э. Во время походов для него всегда кипятили на костре воду, и однажды в котел с водой попали листики чайного дерева, возле которого был разведен огонь. Император высоко оценил аромат и вкус этой воды, распорядился готовить ему такой напиток и впредь, а также повелел культивировать чайное дерево.

В других легендах пристрастие к чайному напитку связывают с буддийскими монахами Древней Индии, которые также случайно обнаружили, что настой чайного листа помогает сохранять ясность ума и бодрость во время долгих молений. Так или иначе, вся древняя история чая связана с Китаем и буддийскими монахами.





Иероглиф чая

А вот в Европе история чая берет свое начало только в 16 веке. Португальские мореходы впервые привезли чайные листья из Китая в 1516 году. Для европейцев это был очень необычный и экзотический напиток. Прошло почти столетие, пока он занял свое достойное место на столах жителей Англии, Франции и других стран. В наши дни существует огромное количество сортов чая и немыслимое число рецептов его приготовления. Вкусы у всех, конечно, разные. Но все заядлые любители чая всегда сходятся в одном: жить без этого великолепного напитка



*Charles Grey, 2nd Earl Grey* Чарльз Грей, 2-й граф Грей

## «Ти брейк» на работе.

Британский чайный совет не раз публиковал результаты исследований, которые показывают, что производительность работников, во время перерыва пьющих чай, выше производительности тех, кто употребляет другие напитки. Кто будет спорить, что на любой работе полезны «паузы», которые позволяют человеку снять напряжение и восстановить силы для нового рабочего прорыва?! В Англии, а затем и в Америке и ряде других стран со временем утвердилось понятие «ти брейк», что переводится как «перерыв на чай».





Джордж Гудвин Килберн, английский живописец «Чаепитие»

Чай поднимает тонус мышц, делая тело сильным. Он помогает при головной боли и головокружении, поднимает настроение и прогоняет сплин. Чай очищает почки от камней и песка, если его употреблять с медом вместо сахара, он облегчает дыхание при простудах. Этот напиток помогает улучшить зрение. Чай снимает усталость, делая человека жизнерадостным.

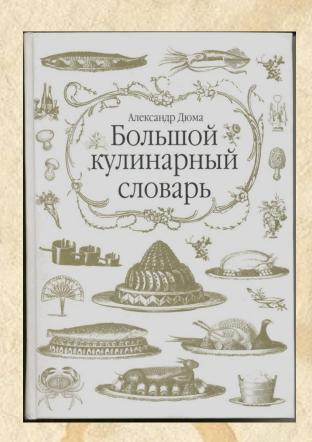
[Томас Гарвэй, владелец первой в Англии чайной]



В жизни человека наберется немного часов, которые были бы приятнее, чем время, посвященное вечернему чаю.

[Генри Джеймс, американский писатель]

**Уолтер Грэнвил Смит** (1870-1938), американский художник



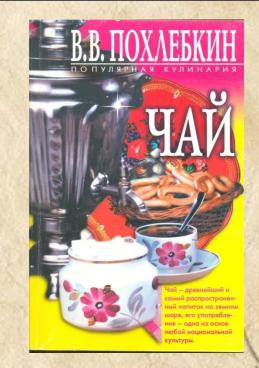
## Дюма, Александр. Большой кулинарный словарь.

Франция была всегда законодательницей моды не только по части косметики, но и еды. Во Франции не едят что попало и как попало. Поэтому не удивительно, что выдающийся писатель Александр Дюма был ещё и блестящим знатоком кулинарного искусства и поваром. Последней книгой, вышедшей из-под пера писателя, был "Большой кулинарный словарь" - около 800 новелл на кулинарные темы. И по сей день эта книга занимает почётное место на кухонной полке у любого просвещённого француза. Увлекательно написанный, с невероятным количеством полезных советов, применимых и в современной кулинарии, этот словарь станет вашей настольной книгой.

Из «Большого кулинарного словаря» А. Дюма: «Самый лучший чай пьют в Петербурге и вообще повсюду в России: Китай граничит с Россией в Сибири, поэтому для прибытия в Москву или в Петербург чай не должен пересекать море, а морские путешествия для него очень вредны. По особой традиции, принятой в России, которая поначалу в высшей степени шокирует иностранцев, мужчины пьют чай из стаканов, а женщины – из китайских чашек. Вот легенда, которую связывают с этой привычкой: Первые чайные чашки были изготовлены в Кронштадте. Но нередко владельцы кафе клали в чайник меньше чая, чем следовало. Тогда клиент звал хозяина и показывал ему дно чашки со словами: «Кронштадт виден!» Дело в том, что на дне чашек был изображен вид Кронштадта, который можно было разглядеть слишком хорошо, поскольку жидкость оказывалась чересчур прозрачной. Поскольку хозяин заведения не мог отрицать, что Кронштадт виден, а если бы чай был крепким, то Кронштадт рассмотреть было бы нельзя, то хозяин оказывался взят с поличным и обвинен в жульничестве. При виде этого у одного торговца возникла идея заменить чашки, в которых был виден Кронштадт, стаканами, на дне которых ничего увидеть нельзя.»

## Похлебкин, Вильям Васильевич.

Чай: научно-популярная литература / (Популярная кулинария)
Чай издавна прославляли как исцеляющий напиток. Он стимулирует жизнедеятельность организма, ликвидирует усталость, усиливает работоспособность. В этой книге вы найдете ответы на все ваши вопросы о чае — древнейшем и самом распространенном напитке на земле.

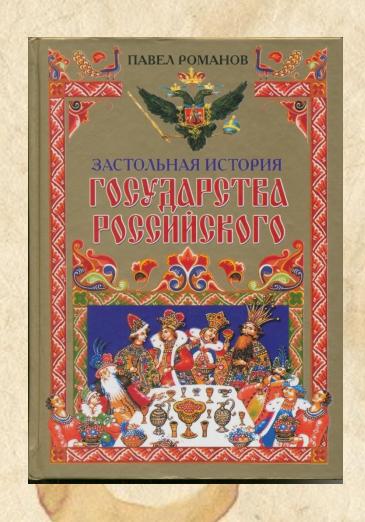




**Ивашкевич, Н. П., Засурина Л. Н. Искусство чайного стола**: издания для досуга.

Книга знакомит с традициями чаепития с древнейших времен до наших дней и полезными свойствами чая. Читатель узнает, как правильно заварить чай, принять гостей и провести досуг за чайным столом. Даны рецепты приготовления чая с разными травами.

## Романов, Павел Викторович. Застольная история государства Российского



Гостеприимство с радушным застольем - одна из старых и добрых российских традиций. Предлагаемая книга - занимательный рассказ об истории нашей Родины, изложенный в довольно неожиданном аспекте. Любовно и тщательно собранные автором сведения впервые представляют широкую панораму российского застолья в столь глубоком срезе времен: от X века до дней сегодняшних. Исторические факты перемежаются здесь с анекдотами былых времен Реальные события сопрягаются с легендами и байками. На страницах книги возникает галерея известных государственных и политических лиц, деятелей науки и искусства, а также людей, сохранившихся в истории благодаря своим кулинарно-гастрономическим 'чудачествам'. Многочисленные забавные и грустные миниатюры дают читателю возможность не только почувствовать аромат той или иной эпохи, но и лучше понять истоки возникновения некоторых наших обычаев и нравов - хороших и дурных.



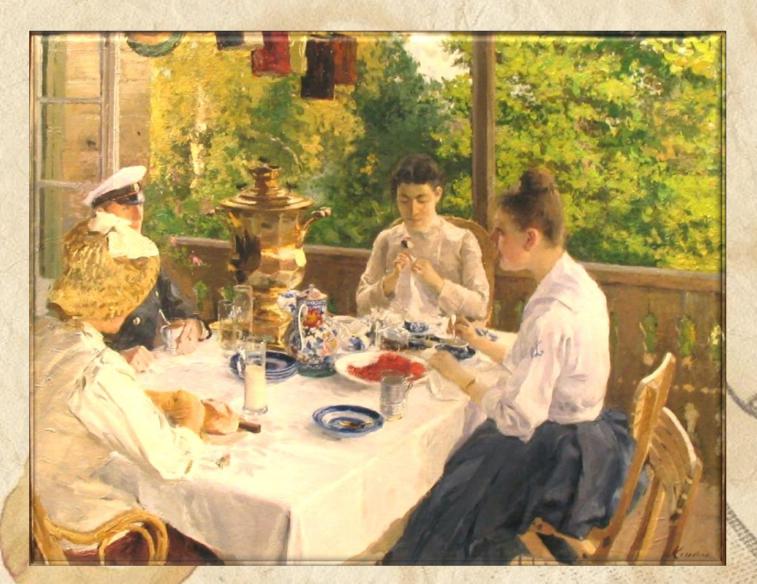
позволить простые люди. В дворянских усадьбах очень тщательно оберегали чай: он хранился хозяйками в их спальнях, в небольших ларцах. Поэтому первоначально чаепитие в народе считалось одним из символов зажиточной и благополучной жизни. Только в начале XIX века чай стал доступным и начал прочно входить в русский быт: без него не обходилась ни одна встреча, ни одно семейное торжество. Чаепитие на Руси наполнилось своей философией. И, конечно же, стало сюжетом многих картин.

На Руси чай долгое время стоил

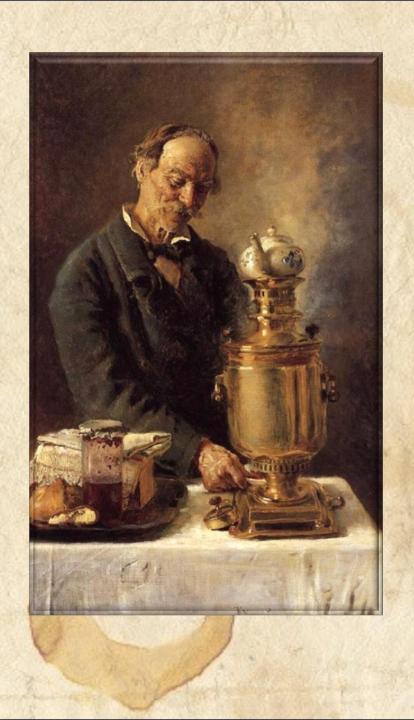
дорого, поэтому его не могли себе

К. Маковский «За чаем»

# «Где есть чай, там и под елью рай» [Пословицы и поговорки о чае]



К. Коровин «За чайным столом»



«Выпей чайку — забудешь тоску»

«Чай пить – не дрова рубить»

К. Маковский «Алексеич»

# «Чай не пить, так на свете не жить»



Б. Кустодиев «Купчиха за чаем»

# «За чаем не скучаем — по семь чашек выпиваем»



Б. Кустодиев «В старом Суздале»

#### Список литературы:

#### 1. Ивашкевич, Наталья Павловна.

**Искусство чайного стола:** издания для досуга / Н. П. Ивашкевич, Л. Н. Засурина. - Ленинград : Лениздат, 1990. - 107,[2], [8] л. ил. с. - **ISBN** 5-289-00743-1 : 0.65 р.

#### 2. Новосад, Г.

**Кулинария для всех:** научно-популярная литература / Г. Новосад, Клевжиц, Ходас. - 3-е изд. - Минск : Беларусь, 1997. - 303 с. - **ISBN** 985-01-0205-5 : 30.00 р.

#### 3. Похлебкин, Вильям Васильевич.

**Чай** / В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2000. - 378 с. : ил. - (Популярная кулинария). - **ISBN** 5-227-00565-6 : 25.00 р.

#### 4. Романов, Павел Викторович.

**Застольная история государства Российского** / П. В. Романов. - М. : Центрполиграф; СПб. : МиМ-Дельта, 2002. - 607 с. - **ISBN** 5-227-01639-9. - **ISBN** 5-7589-0056-7 : 180.70 р.

#### 5. Семенов, Владимир Михайлович.

**Все о чае и чаепитии:** новейшая чайная энциклопедия / В. М. Семенов. - 2-е изд. - М. : Флинта. - [Б. м.] : Наука, 2006. - 331 с. : цв.ил. - **ISBN** 5-89349-823-2: 251.4 р.

#### 6. Дюма, Александр.

**Большой кулинарный словарь** / А. Дюма ; пер. с фр. Г. П. Мирошниченко. - М. : АСТ. - Астрель, 2007. - 735 с. : ил. - **ISBN** 5-17-038473-4 : 328 p.

#### 7. Капланова, Софья Газаросовна.

Новое о Кустодиеве: пути творческих поисков: воспоминания [о Б. М. Кустодиеве], письма [к дочери] / С. Г. Капланова; Акад. художеств СССР, Науч.-исслед. ин-т теории и истории изобраз. искусств. - Москва: Изобразительное искусство, 1979. - 188, [3] с.: 4.80 р.

#### 8. Коган, Дора Зиновьевна.

**Константин Коровин** / Д. Коган. - Москва : Искусство, 1964. - 359 с. : ил. - 4.25 р.

9. Художники Маковские: альбом / Гос. Рус. музей ; сост. Н. Большакова ; авт. сост. П. Климов. - СПб. : Palace Editions - Graficart, 2008. - 232 с. : цв. ил. - (Альманах / Русский музей ; вып. 216 ). - ISBN 978-5-93332-262-7 : 1200 р.