Муниципальное образовательное бюджетное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 95 им. Н.Щукина»

**Traditions of tea-drinking in England and in Russia**

**Традиции чаепития в Англии и в России**

Исследовательская работа

Автор работы:

Носкова Амелия, 6 «А» класс,

Руководитель:

Лях Наталья Валерьевна,

учитель английского языка

п. Архара, 2017год

**Содержание**

Введение …………………………………………………………………..……3

**Глава I. История возникновения чая**

1.1 Появление чая в Англии. Особенности традиции английского чаепития………………………………………….....…………………………….6

1.2 Появление чая в России. Особенности традиций русского чаепития. ……………………………………….………........................................................10

**Глава II. Традиции чаепития в Англии и России**

2.1 Сходство и различие традиций чаепития в Англии и России ……………13

2.2 Статистические данные чаепития ………………………….……………....21

2.3 Анкетирование……………………………………………………………….22

Заключение …………………………………………………………………........31

Толковый словарик………………………………………………………………30

Список литературы ……………………………………………………………...32

Приложения ………………………………………………………….………….33

**Введение.**

У каждого народа существуют свои собственные традиции и обычаи, касающиеся самых разных сфер жизни — начиная от сбора урожая и свадьбы и заканчивая национальными особенностями кухни и использования тех или иных продуктов. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций.

Меня всегда удивляло, что в Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, и, казалось бы, «рай» для расцвета хронических заболеваний, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его пития соблюдают и королева, и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова. Европейские традиции чаепития пришли к нам, прежде всего, из Англии. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов чашек чая. 86 % чая выпивается дома и только 14% — вне дома. Англичанам же принадлежит традиция семейного чаепития.

**Темой моей исследовательской работы** является изучение и анализ английских и русских чайных традиций чаепития.

**Актуальность выбранной темы**заключается в том, что:

* невозможно получить подлинное представление об Англии, не зная ее культуру и традиции, самыми яркими из которых являются традиции чаепития;
* в современном мире, где образование играет важную роль, дополнительные знания в области культуры страны изучаемого языка помогут лучше понять эту страну;
* изучение традиций воспитывает в человеке любознательность к истории собственной страны;
* сравнение традиций двух стран способствует пониманию их культуры.

**Проблема**: В школьной программе по изучению английского языка мы получаем много материала о культурных традициях Англии, в том числе и о чайных церемониях, но очень мало конкретной информации, подробно знакомящей с этой яркой, самобытной традицией. Я решила проработать эту информацию и поделиться с другими учениками, чтобы лучше узнать английские традиции чаепития и расширить знания о своей стране в этой области.

В основе моей работы лежит **гипотеза**: если в Англии и в России существуют многовековые традиции чаепития, то есть и определенные правила чайного этикета, которым следуют англичане и русские, и они отличаются друг от друга. Возможно, Англия содействовала распространению чая и в нашей стране.

**Цель** работы: исследовать традиции английского чаепития как часть национальной культуры страны. Сравнить с традициями чаепития в России.

Для достижения цели были поставлены конкретные **задачи**:

* найти и изучить материал об английских и русских чайных традициях;
* описать характерные черты чайных традиций в Англии и России;
* выявить особенности чайных традиций в Англии и России;
* результаты исследований представить в виде исследовательской работы по страноведению.

**Объектом** исследования являются чайные традиции.

**Предметом** исследования – культура чаепития в Англии и России.

Для реализации поставленных задач были использованы следующие **методы** исследования.

1. Теоретические:

* сбор информации;
* систематизация материала;
* анализ и сравнение традиций в английской и русской культурах.

2. Практические:

* социологический опрос;
* обобщение данных.

Мое исследование я проводила следующими **способами**:

- работа с литературой;

- обзор интернет-ресурсов;

- опросы, посвященные данной теме;

- сопоставление найденной информации.

**Теоретическая и практическая значимость** заключается в том, что проработанный мною материал может быть использован людьми разного возраста: учителями, моими сверстниками для самообразования, на уроках и внеклассных мероприятиях.

Следует отметить, что вопрос традиций является не до конца изученным, в частности история их возникновения. Но мне удалось доказать, что Россия и Англия- две довольно разные страны, но имеющие похожие, сближающие их культурные традиции в области чаепития.

**Глава I. История возникновения чая.**

Чайный напиток имеет свою историю распространения. Его родина - Азия. Понадобилось ещё три столетия, прежде чем чай превратился (в начале IX века) в национальный напиток китайцев. В 527 году чайный напиток появился в Индии, но так и не вышел за пределы узкого слоя буддийских монахов. Широкие массы в Индии познакомились с чаем лишь в конце XIX века и даже в начале XX века, в основном через англичан. Таким образом, разрыв между культовым и бытовым употреблением чая во всех странах Востока был весьма значительным – исчисляем несколькими веками.

Первое документальное свидетельство о чае в Англии было представлено в газетной рекламной статье Томаса Гарвея, опубликованной в 1658 году. Вот выдержка из статьи: «Этот чудесный напиток, одобренный всеми врачами, который китайцы называют «чаа», можно приобрести в центральном отделении бакалейного склада за валюту». В статье указываются основные достоинства чая:

♦ Чай дает вам силу и энергию.

♦ Помогает при головных болях, головокружениях и ощущениях тяжести в голове.

♦ Снимает усталость, апатию.

♦ Чай делает сон спокойным, просветляет ум и укрепляет память.

♦ Нормализует сон, помогает преодолеть сонливость

♦ Хорошо помогает при простудах, водянке и цинге. При правильном приеме способствует выведению из крови продуктов распада через пот и мочу.

Когда Гарвей начал продавать чай, цена была довольно высокой: 450 г сухого чая стоили шестнадцать шиллингов, что равно пяти континентальным долларам того времени. К концу 1700-х годов чай стал более популярным, и его цена снизилась до полутора шиллингов за 450 г. Гарвей также одним из первых познакомил Англию с чаем с молоком. В частности, он писал: «Чай с молоком способствует укреплению организма». Первоначально англичане, в отличие от современной традиции, добавляли в чай шафран, имбирь, мускатный орех и соль. Говорят, что добавление молока пришло к нам из Монголии, где и поныне пьют чай с молоком. Подобную практику переняли китайцы, а затем и французы, которым чай поставляла Нидерландская Вест-индская торговая компания. (приложение 1)

В 1702 году королева Анна сделала заявление о том, что на завтрак она предпочитает пить чай, а не эль. Анна заслуживает похвалы за то, что рекомендовала использовать серебряные заварочные чайники вместо китайских керамических чайников. Отныне отношение к чаю в Англии изменилось, что повлекло увеличение закупок чая, а также беспрецедентного запроса на серебро для изготовления чайной утвари.

Черный чай пришел на замену зеленому, поступавшему из Китая. Черный чай, подвергнутый окислению, может храниться гораздо дольше, чем зеленый чай, что было особенного актуально в то время, поскольку процесс транспортировки чая из Китая в Англию и Европу занимал от нескольких недель до нескольких месяцев.

С 1706 года Томас Твининг начал предлагать чай посетителям своей кофейни. В 1717 году он открыл в Лондоне чайный магазин под названием «Золотой лев». С того времени как мужчинам, так и женщинам было разрешено посещать подобные заведения.

В 1840 году герцогиня Брэдфордская положила начало новой традиции послеобеденного чаепития. В те времена завтрак англичан не был обильным. Следующий прием пищи был около восьми или девяти часов вечера. В результате к полудню многие чувствовали себя голодными. Герцогиня заметила, что к полудню у нее появляется некоторая слабость: ей приходилось просить слуг, чтобы они тайком приносили в ее будуар бутерброды, масло, бисквит или тарталетки. Она боялась, что, если это будет обнаружено, над ней начнут подсмеиваться. Но, как выяснилось, все вокруг также испытывали голод. Идея герцогини была охотно принята массами. Как раз в это время граф Сэндвич предложил класть начинку между двумя кусочками хлеба… Сегодня Англия, как известно — страна, жители которой потребляют наибольшее количество чая в мире, и по праву считаются лучшими знатоками и ценителями этого напитка в Европе. (приложение 2).

Кстати, интересный факт, употребление чая принесло пользу английским аристократам не только в смысле его прекрасного вкуса и лечебных свойств. Дело в том, что увлечение новым напитком настолько захватило пресыщенных лордов, что они предпочли его алкоголю, употребление которого заметно снизилось.

**Традиционное английское чаепитие предполагает наличие следующих атрибутов:**- большого стола, накрытого тканевой белой скатертью (можно белой с синим), и высоких стульев;  
- салфеток;  
- чайного сервиза (чайник, кувшин для кипятка, молочник, ситечко, чайные пары, сахарница, десертные тарелки, чайные ложки, вилки и ножи; вместо одного большого чайника может быть несколько маленьких);

- вазочки с живыми цветами (хорошо бы белыми);  
- самого чая (индийского или цейлонского!);  
- закуски к чаю.

Очень важно, чтобы вся посуда была из одного сервиза, как правило, фарфорового. Классический английский чайный сервиз включает в себя до тридцати предметов. Интересно отметить, что в отличие от русских «пузатых» чашек и чайников, в английской чайной посуде преобладают вытянутые формы.

Прежде чем подавать Вам чай, добросовестный англичанин сначала поинтересуется - какой именно сорт Вы предпочитаете. Обязательными к наличию считаются следующие сорта: Ассамский, Дарджилинг, ЛапсангСушонг и Эрл Грей. Любители чая с молоком обычно разделяются на два "лагеря": тех, кто сначала наливает в чашку молоко, а затем чай, и тех, кто делает наоборот - считается, что это влияет на вкус готового напитка.Традиционно считается, что сначала в чашку нужно наливать молоко и только затем чай. Первоначально такой способ был распространен среди рабочего класса. Дело в том, что под воздействием кипятка тонкая чашка могла легко треснуть, а удовольствие это было весьма недешевое. Чтобы избежать подобной неприятности, в чашку сначала наливали молоко, а уже потом добавляли чай. Представители противоположного «лагеря» считают, что в чашку вначале нужно налить именно чай и только потом молоко.Говоря о добавках к чаю, следует также отметить, что англичане, как правило, не пьют чай с лимоном и называют его «русским чаем». По их мнению, лимон – не самое удачное дополнение к чаю, с чем, конечно, можно поспорить.

Итак, когда чай разлит по чашкам можно приступать к чаепитию. Согласно чайному этикету, чашка и блюдце должны быть взяты со стола вместе: левой рукой – блюдце, а правой – чашку. Питье чая с блюдца, так же, как и в России, считается нарушением этикета.

Типичные английские закуски к чаю – это, во-первых, традиционная выпечка (имбирные пирожные или булочки с изюмом). Во-вторых, это тонкие треугольные сэндвичи (fingersandwiches). 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 MarieRose. Тут же подаются традиционные булочки сконы (scones), которые принято есть с девонширскими сливками (DevonshireClottedCream) и домашними джемами. На английской чайной церемонии можно отведать небольшие высокие оладьи (crumpets), подающиеся горячими с медом и сливочным маслом.

Впервые познакомившись с новым напитком, англичане обнаружили, что он как нельзя лучше соответствует их характеру. Будучи людьми деловыми и аккуратными, склонными к размеренному спокойному быту, англичане поняли, что с помощью чая можно превосходно распланировать и четко организовать свое время. Таким образом, распорядок дня в британском обществе строится от чаепития к чаепитию. Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. Вот уже более ста лет день англичанина начинается с чашечки чая «Английский завтрак». Пьют его два раза — один раз в постели, другой за завтраком. Привычка к **earlymorningcup**— ранней чашечки чая до одевания и умывания — возникла из-за сырого климата Англии, знаменитого своими утренними туманами. Англичане просыпаются очень рано, в 6-7 часов утра, и чашечка крепкого тонизирующего чая просто необходима, чтобы проснуться. После того, как англичанин приведет себя в порядок, он отправляется в гостиную.

Чаем сопровождается первый завтрак, более плотный (с 7 до 9 часов). Большинство англичан предпочитают в это время сорт «Английский завтрак», крепкий и бодрящий. Чашечка чая «Английский завтрак» подается к утренней овсянке, рыбе или яичнице с беконом. Поэтому такой чай обычно смешивают с молоком. Хорош он и с лимоном.

Второй завтрак — lunch (около 12 часов) — возник в эпоху правления Королевы Виктории как небольшая еда. Во время ланча или второго завтрака обязательно выпивается **a nice сup oft ea**.Чаще всего это — крепкий тонизирующий чай, но более ароматный и мягкий на вкус по сравнению с «завтраком».

За ланчем закуски бывают более разнообразные: хлеб, сливочное масло, сваренные вкрутую яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, джем (преимущественно клубничный), бисквиты, горячие сдобные булочки, желе, сладкие и душистые тартинки.

Обед в Англии наступает поздно, поэтому весь день изобилует короткими перерывами на чай - «**tea**-**breaks**». В некоторых офисах их устраивают чуть ли не через каждый час. Традиция такова, что ни один начальник не имеет права лишить своих служащих возможности сделать перерыв на чай — подобные попытки могут привести к серьезным осложнениям в служебных отношениях. Короткий дневной чай обычно сопровождается небольшими закусками, и потому называется «low tea».

Далее следует знаменитый английский **«файв-о-клок»,** который традиционно устраивается между 17 и 18 часами. Самое известное пятичасовое чаепитие священно для англичан – от Королевы до мелких служащих. В это время жизнь замирает: магазины, офисы, банки и другие учреждения закрываются на чайный перерыв. Несмотря на быстрый темп современной жизни, руководители стараются не нарушать данную традицию, ибо это может негативно сказаться на взаимоотношениях в коллективе.

И наконец, вечером после работы британцы собираются за ужином в кругу семьи и пьют так называемый **high tea**( с 19 до 20 часов) или «высокий чай», имея в ввиду не количество чая, а количество еды. Вечерами домашние собираются за огромным круглым столом в гостиной у камина, обмениваются новостями политики, спорта и сплетнями из жизни коронованных особ. Но если afternoon tea – это гимн английскому изяществу, то high tea – это гимн английской основательности, когда за столом собирается вся семья, а детский гомон перемежается оживленными разговорами взрослых.

Первое и обязательное правило чаепития в Англии гласит: для каждого времени суток и каждого настроения существует свой чайный сорт. Именно поэтому, на английском чайном столе неизменно присутствуют разные сорта чая на выбор.

Конечно, сегодня классическое английское чаепитие в современной Англии проводится не так часто. Тем не менее, традиции остаются традициями. Так, лондонские рестораны и дорогие отели продолжают устраивать чайные вечера и, чтобы попасть на них, записываться нужно заранее.

**1.2 Появление чая в России.**

История чая в России насчитывает не одну сотню лет. В нашу страну чай с Востока проник раньше, чем в европейские страны. Так, уже в 16 веке в небольших количествах чай привозился на Русь как дорогой подарок от азиатских посланников. В 1576 году два казачьих атамана, Петров и Ялишев, побывали в Китае, где и познакомились с этим замечательным напитком, а также составили его описание. Они же привезли русскому царю в качестве подарка от китайского императора коробочку с дорогим желтым чаем. Следующая важная дата в истории чая в нашей стране – 1638 год. Именно в это время русский посол Василий Старков привозит царю Михаилу Федоровичу из Монголии подарок – 64 кг чая. Вначале чай не очень понравился царю и боярам. Оно и понятно – до этого в России традиционно пили отвары из земляники, брусники, душицы, шиповника, смородины, зверобоя, чабреца и других местных трав. Особой популярностью на Руси пользовался горячий травяной сбитень. И хотя чай не был оценен по достоинству, уже тогда царем и боярами было подмечено, что заморский напиток «отвращает от сна» и помогает лучше переносить долгие церковные службы и заседания в Думе.

Однако, постепенно чай стал входить в жизнь русского человека. К 17 веке чай стал частым гостем в царских палатах и боярских домах. В 18 веке чай пьют в дворянских и зажиточных купеческих семьях, а в 19 веке чай распространяется повсеместно. Например, уже к 1847 году в Москве насчитывалось более тысячи специализированных чайных магазинов. Следует подчеркнуть, что долгое время чай был доступен только высшим классам по причине высокой цены. Ведь чай обменивался на дорогие меха и облагался пошлиной. К слову, в 18 веке чай был в 110 раз дороже икры. В дворянских домах хозяйка, как правило, берегла чай как зеницу ока и поэтому нередко хранила его не в кладовой с другими продуктами, а в собственной спальне в особых ларцах-чайницах. Таким образом, в народе чаепитие долго оставалось символом зажиточности и богатства, а знакомое всем выражение «дать на чай» означало проявление особой щедрости. И только в 18 веке чай окончательно вошел в русский быт и стал воистину национальным напитком, без которого просто невозможно представить себе повседневную жизнь русского человека, а также русскую культуру в целом. Появившееся в 19 веке знаменитое выражение «чаи гонять» очень метко отображало пристрастие русских людей к чаепитию.

В 19 веке появляются чисто русские заведения – чайные, которые быстро завоевали любовь простого народа. Характерной чертой чайных были длинные общие столы, за которыми было удобно вести беседу и делиться новостями. К началу 20 века Россия по праву стала самой чае потребляемой страной в мире.

В России чай пьют в среднем пять раз в день: за завтраком перед работой, во время легких перекусов, чаем завершают обед, пьют на полдник со сладостями, а также наслаждаются вечерним чаем в семейном кругу. Не говоря уже о чаепитии как отдельной форме застолья.

Главное в русском чаепитии – это атмосфера душевности, веселья, покоя и радости, возможность испить чаю в приятной компании. Не зря в России за чаем прочно закрепилась слава напитка, согревающего не только тело, но и душу.

Несмотря на то, что исторически чай был дворянским напитком, в России прижилась так называемая традиция «пить чай по-купечески», что означает длительное, затяжное чаепитие, которое сопровождается поеданием всевозможных варений, печений, и прочих сладостей. «Самовар кипит – уходить не велит» - в России не принято «перехватывать» чай на ходу, чаепитие должно быть неспешным, неторопливым, человек должен получать удовольствие как от питья и еды, так и от приятного общения. В связи с продолжительностью процесса чаепития предполагается, что гости не должны быть голодными. Поэтому чайный стол всегда был богат едой: несладкие пироги с капустой, грибами, кулебяки, блины, всевозможная сладкая выпечка: ватрушки, баранки, сушки, пряники, не говоря уже о тортах, варенье, меде и конфетах. Такое гастрономическое богатство нередко превращает чаепитие в отдельный прием пищи. Богатый стол также является символом знаменитого русского гостеприимства, ведь даже в сказках говорится, что гостя первым делом нужно «накормить-напоить».

Попробую описать традиционное русское чаепитие.

Итак, прежде всего чайный стол покрывается скатертью: нарядной праздничной – для особых случаев, и более простой – для каждодневных чаепитий. А что же дальше? Первейшим и непременным атрибутом русского чайного стола является …конечно же самовар. Самовар в России – больше, чем предмет кухонной утвари. Самовар – это символ уюта, домашнего тепла, он - живое существо, настоящий хозяин дома. Без самовара просто невозможно представить традиционное русское чаепитие.

Кроме самовара на стол ставится чайник для заварки. Находятся они ближе к месту хозяйки, ведь именно она должна разливать чай и угощать гостей. Для сохранения тепла заварочный чайник обычно накрывают специальными «грелками» из плотного материала. В народе их часто называют «баба на чайник». Кроме колоритных русских красавиц такие грелки могут принимать форму сказочных животных, матрешек и часто являются настоящими произведениями народного декоративного искусства.

Что касается, заваривания чая, то здесь существует несколько способов. Самый распространенный из них – ополоснуть чайник кипятком, насыпать заварку (как правило, традиционно используется черный чай) и залить горячей водой. Затем накрыть чайник грелкой и дать настояться.

Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка: заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из самовара (либо из чайника с кипятком). Однако изначально в чай кипяток не добавляли. Такая традиция сложилась в рабоче-крестьянской среде по причине экономии, а затем была перенята другими слоями населения.

Кроме самовара и заварочного чайника на стол выставляется фарфоровый или фаянсовый сервиз: чашки и блюдца, сахарница. Чайная пара – чашка и блюдце – а также тарелочка для пирога ставятся напротив каждого места за столом. Существует и другой способ пить чай, который иностранцы считают истинно «русским» - из стаканов в подстаканниках. Традиция пить чай из стаканов уходит корнями в 17-18 века. Со временем стаканы заменили чашки, но стаканы по-прежнему использовались в некоторых семьях. Подстаканник же нужен был для того, чтобы не обжечь пальцы, ведь у стаканов в отличие от чашек не было ручек. Дорогие подстаканники обычно изготавливались из серебра, обычные же, как правило, из сплава меди и никеля. Сейчас чай из подстаканников можно отведать во время путешествия в поездах, ибо это самый удобный «походный» вариант.

Далее на стол ставится угощение: розетки с вареньем, тарелочки с нарезанным тонкими ломтиками лимоном (кстати, в Европе русским чаем называют именно чай с лимоном!), вазочки с конфетами, пряниками, сушками и другими мелкими кондитерскими изделиями. На середину стола выставляется свежеиспеченный пирог или торт. Нарезает его хозяйка, как правило, уже на столе, когда все гости в сборе.

**Глава II. Традиции чаепития в Англии и России**

**2.1 Сходство и различие традиций чаепития в Англии и России**

Изучив обширный материал из разных источников информации по теме работы, я описала и сравнила особенности традиций чаепития в Англии и России.

Во-первых, я изучила и описала историю чаепития в двух странах: когда чай впервые был привезен в Англию и Россию, как проходило знакомство жителей с этим чудесным напитком, какова была судьба чая в двух странах на протяжении нескольких веков. Так, я выяснила, что в Англию чай впервые попал в 17 веке, а в Россию– в 16-ом. Таким образом, традиции чаепития как в Англии, так и в России насчитывают не одну сотню лет, однако, как оказалось, история знакомства двух народов с чаем, а также судьба этого любимого всеми напитка на протяжении времени различна.

Во-вторых, я изучила и сравнила особенности традиционного чаепития в Англии и России, а именно: значение, которое имеет чаепитие для англичан и русских, смысл, который в него вкладывают оба народа, что должно непременно находиться на столе и почему, чем традиционно угощают хозяева своих гостей и т. д. Проанализировав изученный материал, можно сделать следующие выводы в сходстве и различии чайных традиций:

**Сходство:**

* Составляющие чайной церемонии:
* Выпечка: печенье, пирожки и пирожное.
* Сладости: конфеты, сахар.
* Для лучшего заваривания чая и медленного остывания в Англии используется чехольчик-tea-cosy,родственник русской «чайной бабы» -« грелки» из плотного материала.

**Различия:**

* Англичане и русские по-разному понимают значение чаепития. Так, в России чаепитие – это прежде всего форма общения людей, чайный стол объединяет всех присутствующих. Во время чаепития в России не принято молчать, люди должны общаться, обмениваться мнениями, делиться новостями, отдыхать и радоваться. Важна атмосфера душевности и непринужденности. В Англии же прежде всего важен стиль: то, как накрыт стол, как подан чай, как разговаривают люди, важна и обстановка дома в целом. Главное в английском чаепитии – это произвести хорошее впечатление, показать, что дом уважаемый и приличный.
* По-разному проходит в России и Англии само чаепитие. Так, различается сервировка чайного стола. Например, непременным атрибутом русского чаепития в отличие от английского всегда был самовар. Без него сложно представить себе настоящее чаепитие по-русски. Различна и традиционная форма чайного сервиза: в Англии предпочитают вытянутые формы, а в России больше любят пить чай из «пузатых» чашек. В России часто пьют чай из стакана в подстаканнике, тогда как в Англии такой предмет чайного стола отсутствует.
* Существуют различия в сортах чая, подаваемых к русскому и английскому чайному столу. В России традиционно пьют черный чай, а в Англии, согласно чайному этикету, непременно нужно предложить гостю несколько сортов чая на выбор.
* Обязательное правило для англичан - для каждого времени существует свой сорт чая:
* English Breakfast и Irish Breakfast на завтрак;
* English Tea №1 из верхних листочков днём;
* English Afternoon (Английский полдник – файф-о-клок);
* Earl Grey или Darjeeling («Дарджилинг») для вечернего стола;
* Традиционный чай также различен. В Англии принято пить так называемый «белый» чай, т. е. чай с молоком (причем сначала в чашку нужно налить молоко и только потом – чай), в России же молоко не добавляют, предпочитая класть в чай ломтик лимона.
* Имеет свои неповторимые особенности и угощение, подаваемое к чаю в Англии и России. В целом, английский чайный стол весьма сдержан на угощение по сравнению с русским чайным столом, который, как правило, «ломится» от всевозможных угощений, что говорит о широкой русской душе.
* Особенностью русского чаепития является так называемая «двухчайниковая» заварка, когда заварка разливается из заварочного чайника по чашкам, а затем разбавляется кипятком из другого чайника. В Англии такой способ заваривания чая отсутствует.

Вывод: Таким образом, несмотря на то, что чаепитие – это питье чая, традиции чаепития в Англии и России имеют свою историю и свои неповторимые особенности.

**Вывод:** Таким образом, несмотря на то, что чаепитие – это питье чая, традиции чаепития в Англии и России имеют свою историю и свои неповторимые особенности.

That’s way in spite of tea-drinking is drinking of tea, tea traditions in England and in Russia have your own unique peculiarities.

**2.3. Анкетирование**

В рамках исследовательской работы мной был проведён социологический опрос. Суть его заключалась в выяснении процентного соотношения людей, которые пьют чай, как часто они его пьют, какие марки и вид чая предпочитают, где покупают его и чем при этом руководствуются.

Мной было опрошено около 105 человек в возрасте от11 до 16 лет. В ходе исследования были получены следующие результаты: любят пить чай 91 %, пьют чай с сахаром 84 %, часто пьют чай 79 %, предпочитают пить листовой чай 12 %, чай марки «Липтон» пьют 27 %, черный чай пьют 70 %, раз в месяц покупают 54 %, выбирают чай по вкусу 62 % , покупают чай в магазинах 83 %, большинство выбирают один вид чая для всей семьи – 87 %. (Приложение 3,4,5)

Также мной было проведено анкетирование, целью которого было выявить уровень осведомленности учащихся об особенностях традиций чаепития в Англии и России (Приложение 6)

Анализируя результаты анкетирования, можно сделать вывод о том, что учащиеся недостаточно осведомлены об особенностях русского и английского чаепития.

Общее количество неправильных ответов составило 66 %, в то время как количество правильных ответов – 34 %.

Так, на вопрос о том, когда впервые чай попал в Англию и Россию, правильно ответили 16 %. Значительные затруднения возникли у учащихся при ответе на вопрос о том, что является наиболее важным в английском и русском чаепитии. Более половины учащихся дали неправильные ответы на вопрос, какой чай традиционно называют чаем «по-английски» и «по-русски». Также большинство опрошенных (это 53%) знают, в какой стране традиционно пьют чай из стаканов в подстаканнике. Более половины опрошенных не знают, в какое время проходит традиционное английское чаепитие – 59 %. 60 % учащихся ошиблись в ответе на вопрос: «Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?».

Таким образом, большинство учащихся мало знают об особенностях английского и русского чаепития.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Чай – постоянный гость на нашем столе, мы пьем его дома, в кафе, по праздникам и в будни. Богатый разными оттенками аромата, вкуса и цвета, чай, как и любая древность, имеет свою историю и культуру.

Данная работа была посвящена особенностям традиции чаепития в Англии и России. Целью моей работы было сравнить традиции английского и русского чаепития и выяснить, в чем заключаются их основные отличия.

В ходе моего исследования мне удалось изучить и проанализировать английские и русские чайные традиции на материале лингвострановедческой, публицистической литературы. Я нашла необходимые подтверждения своей **гипотезе** о том, что англичане и русские следуют определенным правилам чайного этикета и они отличаются друг от друга. Англия содействовала распространению чая и в нашей стране, хотя в России чай появился на много раньше.

По итогам исследовательской части, были сделаны выводы о том, что учащиеся мало знают об особенностях традиции чаепития в Англии и России, несмотря на то, что почти все любят чай и с удовольствием пьют его несколько раз в день. Большинство учащихся не знают, чем отличается английское чаепитие от чаепития русского, что еще раз подтверждает актуальность выбранной нами темы.

Таким образом, в ходе исследования все поставленные задачи были выполнены.

**Цель работы** достигнута, так как я изучила и сравнила традиции английского и русского чаепития.

Собранный нами материал может быть использован на занятиях страноведения в учебных заведениях, а также может быть интересен и полезен всем тем, кто часто путешествует, изучает английский язык или просто увлекается изучением традиций разных стран и хочет расширить свои познания в данной области.

Завершая рассказ о традициях чаепития в Англии, хотелось бы отметить, что, несмотря на современный темп жизни, в которой все меньше места остается национальным традициям, без чашки отменного чая в сырой холодной Англии, как ни крути, просто не обойтись!

**Толковый словарик.**

Tea-drinking-чаепитие

Ceylontea- цейлонский чай

Tea-room-чайная

Tea-spoon-чайная ложка

Tea-pot-чайник, заварник

Tea-growing-чаеводство

Kettle-чайник для кипячения

Tea-cup-чашка

Tea-leaf-чайный лист, чаинка

Tobrew-заваривать

Custom-обычай

Ritual-ритуал

Tea advertisement-реклама

Strong cup of tea with milk- чашкакрепкогочаясмолоком

Tea-time-времяпитьчай

Tea houses- чайные

Tea gardens-чайныевсаду

Tea breaks- перерывыначай

Teaparty- чай на вечеринке

И напоследок несколько наиболее употребляемых [идиом](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/language/theteacher/2009/03/090303_teacher_food_tea.shtml) со словом “чай»:

**To be one’s cup of tea** — to be something that one prefers or desires (что-то, чтовамоченьнравитсяиливыпредпочитаете).

* *This spy novel is just my cup of tea. Teaching children to read is just my cup of tea.*

И соответственно, наоборот :

**It’snotmycupoftea.**

* *Hip-Hop is definitely not my cup of tea.*

**Not for all the tea in China –**you will never do that no matter what could persuade you (вынестанетеделатьчто-либонизачтонасвете)

* *I wouldn’t wear this ugly skirt for all the tea in China.*

**To be as good as a chocolate teapot –**to be completely useless (бытьабсолютнобесполезным)

* *The new diet you’ve advised me is as good as a chocolate teapot.*

**Список используемых источников**

1.Английская литература – Londonmania.ru [Электронный ресурс: www .tea4you . ru ]

2.Британцы и еда. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32 c.

3. Власова, И. В. Русские: история и этнография/В. А. Тишков. – М.:Олимп, 2008, 315с.

4. Все о чае [ Электронный ресурс. Адрес: [www.tea.ru](http://www.tea.ru)]

5. Все о чае [ Электронный ресурс www . tea . ru ]

6. Книга о чае. Сер. «Азбука быта»/под ред. Е. А. Иванова. – Смоленск: Русич, 2004, 226 с.

7. Ковалев, Н. И. Рассказы о русской кухне. – М.:Экономика, 1999, 394 с.

8. Кулинарные традиции мира./под ред. М. Аксенова, Е. Ананьева. –М.:Аванта+, 2008,432 с.

9. Оруэлл, Дж. «1994» и эссе разных лет. – М.:Прогресс, 1999, 209 с.

10. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь. – М.:Центрполиграф, 2004, 485 с.

11. Похлебкин, В. В. Чай. – М.:Центрполиграф, 2002, 194 с.

12. Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. – Иркутск: Восточносибирское изд., 2002, 487 с.

13.Словарь русских пословиц и поговорок/сост. В. П. Жуков.- 4-е изд. – М.: Русский язык, 2010, 411 с.

14.Хилтоп[ Электронный ресурс. Адрес: [www.hilltop.ru](http://www.hilltop.ru)]

15.Колодяжная Л.Н. Познакомьтесь: Великобритания. – Изд. 2-е, испр. – М.: Рольф, 2001.- 160 с.

16.Чай. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32с.

17.Чай по-английски. Избранное. [Электронный ресурс www.ivshein.ru ]

18.Чай. [ Электронный ресурс wwwwikipedia .org .]

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

"If you are cold, tea will warm you;   
if you are depressed, it will cheer you;   
if you are excited, it will calm you.“, said William Gladstone.   
"Tea" is known in the world for more than five thousand years. We cannot imagine our life without tea. Among the variety of drinks that are made by people, tea is the best known. It is drunk in every corner of the earth. Annually increase the consumption of this drink. By popularity, he ranks second in the world after water and submitted to all continents. Every country has its own history of the spread of tea. Tea is popular in many countries and each country has own traditions and preferences in drinking of tea. Returning to the original sources of tea traditions in England and Russia, we are going to compare tea traditions in these countries.  
**Вывод**:**Возникновениечаяимеетсвоюдавнююисторию.**

**The appearance of tea has your own history.**

It is difficult to believe but the British, the nation for its love to tea, were the last to learn about tea in Europe. English tea drinking traditions have a long history. Tea was brought to England in the seventeenth century by a Portuguese princess, who married king Charles II of England, and has been popular in the country ever since.   
When the first clippers began to bring tea to England from China and India, it was very expensive. The reason was that the members of the church called it a “sinful drink” because it was coming from a non-Christian country. So it was taxed to 119% and therefore tea became a drink for the rich and the aristocracy. However from the 18th century tea began to be used by the common people too.

**Вывод: Английское чаепитие имеет свою давнюю историю, наиболее процветающую и популярную и по сей день.**

**English tea drinking has a long history that is very popular nowadays.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

In 1567, Cossack atamans (chieftains), Petrov and Yalyshev, visited China, where they tried a local drink — tea. In 1638, an ambassador, VasilyStarkov, brought a present to the Russian Tsar from one of the Mongol khans — 64 kg of tea.Tea was brought to Russia from Northern China, where it was called ‘cha-i’ or ‘cha-e’, that is why in Russia the drink got the name ‘chay’ (tea). Originally, though, in Russian records, tea was often called ‘the Chinese herb’ or ‘the Chinese dry herb’. Two kinds of tea were brought from China: brick-tea and loose tea (baykhovy). The etymology of the word ‘baykhovy’ is connected with the Chinese ‘baihoa’ (‘white eyelash’). According to the most wide-spread version, Chinese merchants called so tea with a large amount of tea tips — bud leaves on a tea bush. Russian merchants applied this term for any non-brick tea.

In 1970, for the first time in several centuries, the supplies of tea from China were cut off — due to political discrepancy between the two countries. Soviet tea industry could not meet the demand in full — the USSR began to import tea from India and Sri-Lanka. Our citizens appreciated Indian and Ceylon teas, and they forgot Chinese teas very quickly — nowadays, the share of Chinese teas in the Russian tea market is hardly higher than 5%.

In 1980, the Georgian tea industry began to degrade. Inefficiency of machine tea-plucking, exhaustion of the soil, which they tried to compensate by means of chemical fertilizers, and a huge amount of organizational problems led to the drop in quality and quantity of Georgian tea. These very problems also spoiled tastes of Russian tea consumers. Since it was problematic to make a strong drink out of Georgian tea, the tea which could be brewed the strongest was recognized the tea quality summit . This exclusively psychological point resulted in the crazy popularity of СTС-tea, which appeared in Russia in the early or mid 1980s (in strict confidence I can notice that СTС-tea is almost always worse than loose tea — but it does make a stronger drink).The latest part of Russian tea history began in the mid 1990s.

The Chinese ambassador brought tea to Russia as a gift for Czar Alexis. The Czar turned down the gift as "useless". Nevertheless, Russians soon saw benefits of the brew, especially in their cold climate. By the 1680s camel caravans passed back and forth over the wastes of Siberia. However, this mode of transport was costly, and tea remained a drink restricted largely to the upper classes until it could be transported more economically by ship and later by rail.

Tea in Russia was served from a boiling pot and tea server called a samovar. This became the center of the Russian household. Generally, tea was served strong, but sweetened. In spite of the interference of the Russian Revolution and the disruption caused by civil war, tea remained popular. Today it is still one of the leading beverages in the country.

**Вывод: ИсториячаявРоссиинасчитываетнеоднусотнюлет.The history of tea in Russia count more than one hundred years nowadays.**

**What's High and Low Tea**

What is English tea time really like? In reality there are two types: high tea and low tea.

Ever since the late 1700’s, tea time has been an integral part of English life. When people from other countries imagine life in England, they almost always picture the English sitting down at a table set with delicate china, socializing over hot cups of tea and little cakes.

Most little girls in the US grow up having tea parties with stuffed animals, using tiny tea sets and talking in “British” accents. Formal “English tea time” birthday parties are becoming increasing popular, as well.

High Tea Versus Low Tea

Most Americans have a set idea of what English tea time means: formal dresses, delicate finger foods, and hot tea all served on the best china. In reality, there are two types of tea time in England:

Low tea or afternoon tea

High tea or “meat tea”

Afternoon tea or low tea is what Americans picture when they think of tea time: tea served with light snacks such as crustless sandwiches, crumpets and scones. This custom originated among the upper classes, as they had both the time and the money to have an extra meal between lunch and dinner.

High tea, on the other hand, is a full meal served with tea, including meat, bread, side dishes and dessert.

The custom of high tea originated in working class homes, where it was the main meal of the day. Amusingly, Americans tend to say “high tea” when they are really referring to afternoon tea.

Low or Afternoon Tea

The menu for a proper afternoon tea can consist of a variety of light snacks, such as those mentioned above. The food served can be sweet, savory, or a combination of both.

One of the most popular types of afternoon tea is the Devonshire Cream Tea. The Devonshire cream tea menu is simple but unforgettable: tea, scones, strawberry jam, and rich, luscious clotted cream.

The combination of scones, jam and clotted cream was first served in a town called Tavistock in the early 11th century.

High or Meat Tea

While afternoon teas can be extremely high in calories, high teas are even more substantial and nourishing.

Working class people did not have time for a leisurely round of snacks and gossip between lunch and dinner. They were working. Tea time for them meant an early supper, served as soon as possible after work.

Dainty snacks simply were not enough. So, the custom evolved of serving a substantial meal in the early evening. High teas can include cold cuts, shepherd’s pie, baked beans on toast, steak and kidney pie, cakes, custards, sweets and pickles. Tea, of course, is obligatory.

Tradition Alive?

Like many old cultural traditions, such as the Spanish and Italian siesta, English tea time is falling victim to the fast pace of modern life. Even in England, formal teas have become much less common.

Most British people still enjoy a snack and a cup of tea in the late afternoon - it’s just often eaten on the run or in front of a computer screen, instead of at a table with family and friends. However, no matter how busy they become, people still Traditional tea time in English is late afternoon, when world-famous 5 o’clock tea is served. Five o’clock tea is a ceremony, a work of art. It is not only about a perfect combination of the tablecloth, the napkins, the flowers, the vases and the tea set, it means a certain way of behaving and talking too. But tea is also drunk in the morning and during the day because the English believe it to be healthy and refreshing. There are a lot of traditional tea-rooms in England, where ideally you should not ask for a cup of tea, but say you want an Earl Grey or an English Breakfast because you should drink your teas according to how you are feeling. For example, English Breakfast is a strong tea, which fills you with energy, and Prince of Wales or Earl Grey are more relaxing. Green teas are very refreshing, very light and good after meals.  
enjoy tea time as a social occasion whenever their schedules permit them to.

**Вывод: Традиция английского чаепития очень популярна. Распорядок дня в этой стране строится от чаепития к чаепитию.**

**The tradition of English tea-drinking is very popular .The routine in England is built from tea-drinking to tea-drinking.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**



**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ПРИЛОЖЕНИЕ4**

**Анкета**

1)Пьете ли вы чай?

* да
* не часто
* нет

2)Какие добавки к чаю вы предпочитаете?

* сахар
* лимон
* молоко
* другой вариант

3)Как часто вы пьете чай?

* часто
* редко
* почти не пью

4)Какой чай предпочитаете?

* листовой
* в пакетиках
* в гранулах

5)Какой вид чая вы предпочитаете?

* черный
* зеленый
* красный
* другой вид

6)Как часто вы покупаете чай?

* раз в неделю
* раз в месяц
* раз в полгода
* раз в год

7)Чем вы руководствуетесь при выборе чая?

* вкусом
* ароматом
* ценой
* торговой маркой

8)Где вы предпочитаете покупать чай?

* в супермаркетах
* в специальных чайных магазинах
* других местах

9)Покупаете ли вы чай для всей семьи или для каждого члена семьи разный?

* один для всей семьи
* для каждого разный

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**Что вы знаете о традициях чаепития в Англии и России?**

1. Когда впервые чай попал в Россию?

А) в 15 веке Б) в 16 веке В) в 17 веке Г) в 19 веке Д) в 20 веке

1. Когда впервые чай попал в Англию?

А) в 15 веке Б) в 16 веке В) в17 веке Г) в 18 веке Д) в 20 веке

1. Что является наиболее важным в русском чаепитии?

А) общение Б) еда В) стиль

1. Что является наиболее важным в английском чаепитии?

А) стиль Б) общение В) еда

1. Какой чай называют «чаем по-русски»?

А) с молоком Б) с лимоном В) с перцем Г) с жасмином

1. Какой чай называют «чаем по-английски»?

А) с лимоном Б) с мятой В) с молоком Г) с мелиссой

1. Какой чай традиционно подают к столу в России?

А) зеленый Б) черный В) красный Г) желтый

1. Какой чай традиционно подают к столу в Англии?

А) зеленый Б) черный В) красный Г) несколько сортов

1. В какой стране чай иногда пьют из стакана в подстаканнике?

А) в Англии Б) в России В) в Китае

1. В какое время проходит традиционное английское чаепитие?

А) в 11.00 Б) в 17.00 В) в 20.00

1. Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?

А) 50 тысяч Б) 50 млн В) 165 млн

**ПРИЛОЖЕНИЕ 6**

**Анализ анкетирования учащихся**