С благодарностью весь мир

Славит чудо-эликсир

Силы новые дает

И друзей за стол зовет.

В моей семье очень любятпить чай. Чашка этого напитка украшение любой беседы и встречи. В традициях нашей семьи не отпускать гостей, не угостив чаем. И я вас приглашаю к нашему столу, где нас ждет кипящий самовар.

250 лет народ поклоняется самовару, и даже появление удобных электрочайников не лишило его статуса хозяина домашних столов. Наверное, потому, что самовар не просто железный кипятильник, он имеет душу, оттого и стал олицетворением семейного уюта, радушия, гостеприимства.Приобретение самовара считалось значительным событием в жизни семьиВ нашей семье к самовару относятся бережно, и храним его как семейную реликвию, достался нам по наследству от бабушки .

Посидеть за самоваром

Рады все наверняка.

Ярким солнечным пожаром

У него горят бока.

Самовар пыхтит, искрится –

Щедрый, круглый, золотой.

Озаряет наши лица

Он своею добротой.

Лучше доктора любого

Лечит скуку и тоску

Чашка вкусного, крутого

Самоварного чайку.

Раньше в каждом доме кипели самовары.. Пили его вечером, пили, когда взгрустнется, пили и от нечего делать, и "просто так". Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное - с удовольствием, причем любили чай крепкий, настоистый и горячий, чтоб губы жег. От жидкого чая, деликатно отказывались и терпеть не могли пить его из чайника…  
В свите хозяина стола состоят сервизы, сахарница, чайница

Вообще, чайная церемония почти могла посоперничать с японской по своим условностям. Например, в интеллигентных семьях было не принято наполнять чашку полностью. Оставляли сантиметр на случай, если кто-то захочет долить сливки или положить лимон. В крестьянских семьях наливали через край, показывая тем самым свой достаток - чай по тем временам был удовольствием дорогим. Хозяйки его хранили в самых укромных местах - обычно в комоде спальни. Чайницы закрывались плотно, иначе обветренные листья заваривались с привкусом бумаги.   
Мужчинам напиток подавали в стаканах с подстаканниками, а дамам - в чашках.

Мои бабушки делились между собой рецептами, как правильно готовить этот удивительный напиток. Рекомендации актуальны и сейчас. Листья нужно насыпать в теплый сухой чайник. Залить кипятком на треть и накрыть салфеткой. Ни в коем случае не утепленной "бабой", так как заварка получится, как из веника. Затем наполнить чайник полностью. Разливать чай можно через 2-4 минуты, максимум через восемь. Вчерашняя заварка считается вредной.

На середину стола обычно ставили вазу с фруктами, невысокие, без резкого запаха цветы. Вокруг на низкие плоские вазы клали торт, пирожные, выпечку, в вазочках на тонких ножках подавали варенье, мед. Непременно на столе была сахарница со щипчиками, конфеты в раскрытой коробке. Чай пили также с сайками, кренделями, калачами, бубликами, баранками. Женщины пили чай из чашек, а мужчины – из стаканов с подстаканниками.сушками, пряниками. Угощали гостей "до седьмого пота" – даже после того, как гость переворачивал стакан или чашку вверх дном, тем самым демонстрируя полное удовлетворение. Во время чаепития громко говорить было не принято, а уж спорить не полагалось совсем.

Я хочу открыть секрет

И полезный дать совет:

Если хворь с кем приключится,

Чаем можете лечиться.

Чай всех снадобий полезней,  
Помогает от болезней.

Чай в жару нас освежает,

И в морозы согревает,

И сонливость переборет,

И с усталостью поспорит,

Сокрушит любой недуг,

Чай – здоровью лучший друг!

**Как правильно заваривать чай (памятка).**

До заваривания пустой чайник надо хорошо согреть, ополоснув его кипятком 3-4 раза. Заложить порцию сухого чая и залить кипятком только до половины чайника. Быстро закрыть крышкой и льняной салфеткой, чтобы она покрывала отверстие в крышке и носике чайника. Это необходимо для удержания летучих эфирных масел. Настаивают чай от 3 до 15 минут, затем доливают кипятком, оставляя 1 см до крышки. Если на поверхности есть пена, значит, чай заварен правильно. Чтобы пена вошла в настой, чай размешивают ложечкой (лучше серебряной).

Норма заварки – 1 чайная ложка сухого чая на стакан воды плюс 1 чайная ложка на чайник независимо от его объема. Чай следует употреблять в течение 15-20 минут после заваривания. Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее» - образно говорится в одной восточной пословице.