

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кочуновская основная общеобразовательная школа**

Индивидуальный проект

**«Чайная культура Англии и России»
по английскому языку**

ученика 9 класса
Тибалова Никиты Петровича
Руководитель проекта: учитель, английского языка
Давыдова Анастасия Михайловна

с. Кочуново
2023г.

Содержание

Введение	3
Глава 1. Теоретическая часть исследования	
1.1 Происхождение и значение слова «чай».....	5
1.2 История возникновения чая и его виды	
А) Появление чая в Англии	6
Б) Появление чая в России	8
В) Виды чая.....	9
Глава 2. Практическая часть исследования	
2.1 Анкетирование и опрос.....	11
2.2 Традиции чаепития в Англии и России	
А) Особенности традиций английского чаепития.....	12
Б) Особенности традиций русского чаепития.....	17
В) Сходство и различие церемонии чаепития.....	20
Г) Национальные чайные рецепты	21
Заключение	23
Список используемых источников.....	25
Приложения	26

Введение

Трудно представить себе жизнь без чая, который придает бодрости по утрам, восстанавливает силы после тяжелого трудового дня и согревает дружескую беседу. Его пьют в любом уголке Земли. Ежегодно увеличивается потребление этого напитка. По популярности он стоит на втором месте в мире после воды и представлен на всех континентах.

Стоило чаю появиться в какой-либо стране, как он в считанные годы завоевывал ее целиком и полностью. А сама процедура чаепития обрела своеобразными традициями и становилась «визитной карточкой» народа

Сегодня в мире насчитывается около 248 стран. И каждая из них по-своему индивидуальна. 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.

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.*(информация из сети интернет)* Англичанам же принадлежит традиция семейного чаепития.[3]

Темой работы является «Чайная культура Англии и России».

Актуальность выбранной темы заключается в том, что:

- невозможно получить подлинное представление об Англии, не познакомившись с ее культурой и традициями, 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.

Проблема: В школьной программе по изучению английского языка мы получаем много материала о культурных традициях Англии. Но у меня возник вопрос про чайные церемонии, и что означает «5 o'clock», фраза, которая часто встречается в речи у англичан. Что это за традиция? Поэтому я решил проработать эту информацию и поделиться с другими учениками, чтобы лучше узнать английские традиции чаепития и расширить знания о своей стране в этой области.

Цель работы: исследование традиции английского чаепития как части национальной культуры страны, в сравнение с традициями чаепития в

России. Создание буклета «Традиции чаепития в Англии и России», в котором собрана наиболее важная информация по данной теме.

Задачи для достижения поставленной цели:

1. Найти информацию в источниках сети интернет о традициях чайной церемонии Англии и России.
2. Просмотреть литературу о происхождении чая в библиотеке МБОУ Кочуновской ООШ.
3. Научиться работать с методическими материалами (опрос и анкетирование учащихся при помощи современных IT технологий).
4. Научиться обобщать данные и находить существенные в них элементы.
5. Пообщаться с носителем языка о традициях чаепития в Англии и России.

Гипотеза: Если мы изучим материал по традициям чаепития, то сможем сделать вывод о значении чая в жизни англичан и россиян.

Объектом исследования являются чайные традиции.

Предметом исследования – культура чаепития в Англии и России.

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

1. Теоретические:

- подбор материала;
- систематизация материала;
- исследование и анализ научной и публицистической литературы;
- анализ и сравнение традиций в английской и русской культурах.

2. Практические:

- социологический опрос в социальной сети ВК;
- общение через социальные сети
- обобщение данных.

Способы исследования:

- работа с научной литературой;
- работа с публицистической литературой;
- опросы, посвященные данной теме;
- анализ и сравнение традиций в английской и русской культурах.

Теоретическая и практическая значимость заключается в том, что собранный материал может использоваться на уроках английского языка в разделе по страноведению в школе, на кружке «Культура питания» руководитель Е.Б. Кузнецова, а также он может пригодиться всем людям, которые интересуются традициями России и Англии, а также любителям чая.

Глава 1. Теоретическая часть исследования.

1.1. Происхождение и значение слова «чай».

Откуда возникло это слово и что оно означает для нас? С такого вопроса начались мои поиски информации в сети интернет. (приложение 1) Под словом «чай» мы обычно подразумеваем и напиток (чашку чая), и сухой чай (пачку или цибик чая), и само чайное растение (куст чая).

В Китае чай имеет сотни названий, в зависимости от района произрастания, типа или сорта («шуйсен», «юньнань», «ша-оцун», «улун», «лунцзи», «тунчи», «байча», «ченлянча», «чича», «точа», «хуача» и т.д.). Но самое употребительное наименование, обобщающее и чаще всего присутствующее в сложных составных названиях сортов, – это «ча», что значит «молодой листочек». В разных провинциях по-разному произносят это слово, оно слышится то как «ч'ха» и «цха», то как «чъя» или «тъя». При этом собранные с чайных кустов зелёные листья до того, как они пройдут фабричную обработку, называются «ч'а», готовый сухой чёрный чай – «у-ча» и напиток из него – «ч'а-и». Но иероглиф для обозначения чая на всем пространстве Китая одинаковый. Это один из самых древних иероглифов, созданный в V веке, когда возник сам термин, само слово «чай».

В Россию чаи поступали испокон веков из Северного Китая – либо из Ханькоу, либо через Ханькоу, и поэтому русское слово «чай» ближе всего к северокитайскому, столичному, или так называемому мандаринскому произношению. От русских это название восприняли большинство народов нашей страны и такие славянские народы, как болгары, чехи, сербы.

Португальцы называют чай «чаа» – согласно мандаринскому произношению.

Народы Индии, Пакистана и Бангладеш, куда чаепитие проникло из Западного Китая, называют чай «чхай» или «джай».

В Средней Азии, где прежде чай называли «ха», ныне общеупотребительным стало «чай» или «чой». Монголы, познакомившиеся с чаем через Тибет, называют его «цай»; калмыки, узнавшие о чае от монголов, говорят «ця»; а арабы, покупавшие чай в Синьцзяне, – «шай».

Японцы и корейцы, соседствующие с Восточным Китаем, слово «чай» произносят как «тъя». Отсюда и пошло наименование чая у большинства европейских народов, впервые познакомившихся с чаем либо через Юго-Восточный Китай, либо через Японию и вывозивших его из Амоя, отчего именно амойское произношение – «тъя» или «теа» – было положено в конце XVIII века в основу ботанического латинского названия чая (Thea), и это

слово англичане стали произносить как «ти», а французы, итальянцы, испанцы, румыны, голландцы, немцы, шведы, датчане, норвежцы – как «тэ».[5]

1.2. История возникновения чая

Чайный напиток имеет свою историю распространения. Свой поиск ответа на данный раздел я обратился к Ирине Сергеевне Стрекаловой библиотекарю МБОУ Кочуновской ООШ, которая помогла мне с поиском нужной литературы. (приложение 2)

Родиной чая - 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. Европе для распространения чая понадобился также немалый срок, хотя и гораздо менее долгий, чем на родине чая – в Азии. В Западную Европу чай впервые завезли из Китая португальские мореплаватели в 1517 году, но за пределы маленькой Португалии он не вышел, прочно застряв на целое столетие в этой стране, где его изредка употребляли при королевском дворе. В 1610 году голландцы сделали вторую попытку ознакомить Европу с чаем, но и на тот раз этот напиток так и не пошёл дальше узкого круга амстердамских патрициев.[1]

А) Появление чая в Англии.

Англия славится своими традициями, как, пожалуй, ни одна другая европейская страна. Одной из самых известных традиций является традиция чаепития. В любви к этому ароматному напитку англичане не уступают жителям России. Чтобы узнать, когда же чай стал национальным английским напитком, заглянем в историю.

Чай в Британии появился вместе с сахаром в середине 17-ого века. Везли их из Китая и Индии, причем с Китаем расплачивались не серебром, а опиумом.

Англичане отсчитывают историю чая от 23 сентября 1658 года, даты первого рекламного объявления в газете “Mercurius Politicus” о продаже “China Drink Tcha” в магазине Томаса Гаррауэя, что на Royal Exchange Alley в лондонском “Сити”. Сегодня английскому чаю три с половиной века, но вряд ли другая чайная культура сравнится с ней в богатстве традиций и

знаменитых исторических личностей. Ведь культура английского чаепития неразрывно связана с историей британской короны.

Моде пить чай не как лекарство, а для удовольствия Англия обязана жене Чарльза Второго, португальской принцессе Катерине Брагинской. В качестве приданого она привезла в Англию огромные сундуки с чаем и приучила королевский двор к чаепитию, как светскому времяпрепровождению.[8]

Анне VII, герцогине Бедфордской, приписывают изобретение «послеобеденного чая». Анна успевала ужасно проголодаться между ланчем и обедом. И однажды королева попросила принести в будуар чай с печеньем. На часах было четыре после полудня. Так родилась традиция «afternoon tea», или «four-o'clock». Переодеваться специально для послеполуденного чая считалось обязательным. Позже время чаепития сдвинулось на час, и послеполуденный чай стали называть «five-o'clock».

В середине 18 века Англию захлестнула волна чайной контрабанды и подделок. За фальсификацию чая вводится тюремное заключение. В 1773 году английским парламентом был принят так называемый «Чайный закон», который давал право беспошлинной торговли в колониях Ост-индийской компании.[7]

Обо всей возрастающей популярности чая свидетельствует тот факт, что в 1802 году он был включен в обязательный рацион Британских вооруженных сил. Очень интерес и весьма показателен и другой исторический факт – в 1823 году по секретному заданию британского правительства Чарльз Брюс контрабандным путем ввозит в Англию из Китая семена и саженцы чая.

В 1826 году торговец Джон Хорниман изобрел первую бумажную упаковку для хранения чая, которая запечатывалась и сопровождалась патентованной торговой маркой. Кстати такая мысль пришла в голову Хорниману, когда он размышлял, как защитить свой товар от многочисленных подделок.

Начиная с 1880 года многие дорогие лондонские гостиницы начинают устраивать для своих постояльцев изысканные чаепития. При этом джентльмены непременно должны были надевать костюмы с бабочками, леди же облачались в самые роскошные наряды и элегантные шляпки.

В 1884 году молодая английская предпринимательница мисс Кранстон открывает первое чайное заведение – чайную кондитерскую. Вскоре подобные заведения стали открываться по всей стране. Тогда же в Англии был создан «Чайный совет». Задачей данной организации была и

остается пропаганда чая. В современных английских чайных не продается табак и алкоголь. В меню насчитывается более 20 видов чая.

На сегодняшний день британцы по праву считаются самыми большими любителями чая в Европе. Согласно официальной статистике, каждый житель потребляет в среднем 4.5 кг чая ежегодно. Кроме того, англичане выпивают 165 млн. чашек чая ежедневно, при этом 98 % жителей пьют чай с молоком и только 30 % добавляют в чай сахар.[11]

Б) 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. При царе Алексее Михайловиче другой русский посол Иван Перфильев вновь привозит китайский чай в Россию. Известно, что в 1655 году царский лекарь успешно использовал чай для лечения болезни желудка у Алексея Михайловича. С этого момента целебные свойства чая оценили по достоинству, а закупки чая в Китае производили все чаще и чаще. А в 1679 году русский посол Головин заключает с китайским императором договор о поставках чая в Россию. Так потянулись к Московскому Кремлю караваны с ценной сушеной травой по Кяхтинскому тракту. Кстати, чай, доставленный караванным путем через монгольские степи, ценился гораздо выше, чем чай, привезенный по морю, поскольку сохранял все свои вкусовые и целебные свойства.

Как уже отмечалось, чай в России прижился не сразу. Как и ко всем чужеземным диковинам, русские люди поначалу отнеслись к чаю очень настороженно. Свою роль сыграл и тот факт, что напиток привезли с востока, который издревне связывался с опасностью и несчастьями. Вспомнить хотя

бы набеги половцев и монголо-татар. Однако, постепенно чай стал входить в жизнь русского человека. К 17 веку 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 «чай 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.[2]

В) Виды чая.

Ценители знают, что чайный настой очень полезен для здоровья, он бодрит по утрам, помогает бороться с лишним весом, успокаивает в стрессовых ситуациях, а некоторые разновидности продукта используют в косметических салонах для омолаживания. Его разрешено употреблять по несколько кружек в день и детям, и взрослым. В летнюю жару он помогает снять перегрев организма, а в зимнюю пору – согревает.

Классический чай делится на три основных ветви:

Первая пришла из Китая. К ней относятся сорта, выращенные в Грузии, Вьетнаме, Японии, Тайване. На долю этих производителей приходится более 25% всего произведенного объема. Самые популярные в России – индийский и цейлонский. Гибрид двух первых направлений называется камбоджийским и выращивается в Индокитае.

Чайные сорта собирают и обрабатывают разными методами. Более всего ценится ручной способ сбора, при котором выходит наиболее качественное сырье. Но существуют и машинные методы. Основные

вкусовые различия возникают в процессе ферментации. Масса продукта может скручиваться, сушиться, перемалываться и даже в некоторых случаях коптиться. В результате из одного и того же сырья могут получиться совершенно разные типы чая с непохожими вкусами и свойствами.

Так, на мировой рынок поступают шесть основных видов, таких как:

- **Черный.** Наиболее популярен в нашей стране и получается при максимальной ферментации.
- **Зеленый.** На юге России, на Кавказе, в Средней Азии пользуется особой популярностью. Не подвергается первичной обработке. Очень хорошо помогает пережить жару.
- **Желтый.** В нашей стране он недооценен. Пришел к нам из Китая (провинция Фуцзянь). По вкусу и свойству очень похож на зеленый.
- **Белый.** Это напиток для гурманов. Присутствует на мировом рынке в небольшом объеме. Обрабатывается методом сушения и вяления.
- **Пуэр.** Его особенностью является специфический метод ферментации. На прилавки чаще всего поступает в виде прессованных брикетов.
- **Оолонг.** Первичной ферментации подвергается только часть листа (края и внешняя поверхность). Поэтому он занял нишу между зеленым и черным.[15]

Глава 2. Практическая часть исследования

2.1 Анкетирование и опрос

В рамках исследовательской работы мной был проведён опрос «Что вы знаете о традициях чаепития в Англии и России?» и анкетирование «Вы и чай» в гугл форме.

Опрос

https://vk.com/away.php?to=https%3A%2F%2Fforms.gle%2FpUjfmegW1PH1nReV8&cc_key

Анкета

https://vk.com/away.php?to=https%3A%2F%2Fforms.gle%2Fn6u7RFoGxcwefpT47&cc_key

Суть анкеты 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.

На вопросы анкеты ответили около 18 человек разного возраста. В ходе исследования были получены следующие результаты: любят пить чай 94%, пьют чай с сахаром 61%, часто пьют чай 70%, предпочитают пить пакетированный чай 50% и листовой 50%, чай марки «Гринфилд» либо «Липтон» пьют 38%, черный чай пьют 61%, выбирают чай по вкусу 88%, покупают чай в супермаркетах 72%, большинство выбирают один вид чая для всей семьи – 83% .

Данные опроса использовались с целью выявления уровня осведомленности учащихся об особенностях традиций чаепития в Англии и России. Всего в опросе приняли участие 16 человек.

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

Общее количество неправильных ответов составило 60 %, в то время как количество правильных ответов – 40%.

Так, на вопрос о том, когда впервые чай попал в Англию и Россию, неправильные ответы дали – 80% и 27%, правильные - 18% и 46%. Небольшие затруднения возникли у учащихся при ответе на вопрос о том, что является наиболее важным в английском и русском чаепитии. Неправильные ответы дали 53% и 35%, а правильные – 43% и 77%. Значительно разделились ответы на вопросы, какой чай традиционно

называют чаем «по-английски» и «по-русски». На вопрос, какой чай называют чаем «по-русски» не возникло затруднений. Правильно ответили 68%. Но вот что касается чая «по-английски», то правильный ответ дали всего 43%. Также разделились ответы на вопросы, какой чай традиционно подают к столу в Англии и России. Неправильные ответы дали 50%. 46% учащихся не знают, в какой стране традиционно пьют чай из стаканов в подстаканнике. 50% опрошенных знают, в какое время проходит традиционное английское чаепитие и сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане. Правильных ответов дали всего 25%.

Таким образом, большинство учащихся мало знают об особенностях английского и русского чаепития. Но стоит отметить, что о традициях русского чаепития учащиеся осведомлены немного больше, нежели об особенностях английского. При этом следует отметить, что большинство учащихся (94%) являются любителями чая, пьют его часто и с удовольствием.

В ходе исследования мне было интересно узнать о чае и его традициях у носителей языка. Современные средства коммуникации позволяют нам общаться с людьми из любой точки земного шара. Поэтому я обратился к источникам социальных сетей. (приложение 3). В беседе с жителями Англии мне удалось выяснить, что церемония чаепития для них очень важна, и они уделяют ей особое внимание. Англичане любят пить чай с молоком кто-то с сахаром, а кто то и просто с печеньем. Чаепитие для них особый ритуал. Про традиции чаепития в России я информацию получил от своей мамы.(приложение 4) Она мне показала как можно получить вкусный чай из листочков Мята и Мелисса, Иван чай, растений которые мама заготовила на зиму. Рассказала, как она в детстве любила пить чай из самовара с мёдом и лепёшками, но главное в этот момент все самые родные были рядом.

2.2 Традиции чаепития в Англии и России.

А) Особенности традиций английского чаепития.

Чай сопровождает англичанина на протяжении всей его жизни. Трудно отыскать такой дом или офис, где бы ни нашлось чая. Журналист Джордж Майкс в своей книге «Как быть британцем» пишет: «Вы никогда не должны отказываться от чая при следующих обстоятельствах: если на улице жарко; если на улице холодно; если Вы устали; если Вам не по себе; если Вы не дома; если Вы только что вернулись домой; если вам хочется чайку; если Вам не очень хочется чайку, но Вы могли бы; если Вы уже давно не пили чая; если Вы только что перехватили чашечку».[14]

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. Сами жители Англии шутят, что легче представить Британию без Королевы, чем без чая. Несомненно, оценили британцы и лечебно-вкусовые свойства чая. Чаепитие в Англии — это целая церемония, не говоря уже о чайном приеме. Его организация, проведение и общее настроение целиком и полностью зависят от хозяев.

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 **early morning cup** — 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.

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 cup of tea**. 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 священо 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 виду 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.

Вечер – время изысканного английского чая «Эрл Грей». Чай «Эрл Грей» — это идеально подобранная смесь очень высококачественного черного чая с маслом тропического плода бергамота. Он создает уют и поднимает настроение. При желании в напиток можно добавить небольшое количество молока. После позднего ужина, незадолго до сна англичане могут себе позволить еще одну чашку чая.[9]

Итак, попробуем описать традиционное английское чаепитие. Типичный британский чайный ритуал проходит следующим образом. Стол накрывается скатертью, как правило, белой, либо голубоватых оттенков. Салфетки по правилам должны быть в тон скатерти. Кроме того на столе должна стоять небольшая ваза со свежими цветами. Что касается посуды, то набор для чайного стола включает в себя: чайную пару, десертную тарелку, чайную ложку, вилку и нож для каждого гостя, чайник (либо один большой на всех, либо маленькие – для каждого участника), кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко с подставкой, а также сахарница с рафинадом и щипцами. 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. Кроме того, нельзя не вспомнить, что привычной нам чашке мы обязаны именно англичанам. Так в начале 18 века

по заказу англичан китайские производители приделали к традиционной восточной пиале ручку. Более того, британцы потребовали дополнить чашки блюдцами, чтобы горячий чай случайно не капнул на колени или не испачкал скатерти.

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. Подобный обычай – проявление особого уважения к присутствующим, которым пронизан весь ритуал английского чаепития. Выбранный гостем чай заваривается в индивидуальном чайничке, предварительно ополоснутым кипятком. По правилам полагается 30-35г чая на литр воды. Заварка должна настояться примерно 3-5 минут, чтобы чай раскрыл все свои вкусовые и целебные свойства. Одно из веяний современности – это замена развесного чая на чайные пакетики. На сегодняшний день доля пакетированного чая в Англии составляет примерно 90%. Однако стоит отметить, что британцы, славящиеся своим консерватизмом, вовсе не отказались от заварочных чайников. Производители чая выпускают специальные большие пакеты для заварочных чайников (ни в коем случае не путать с привычными нам пакетиками «на одну чашку».) После того как чай заварился, его наливают в чашку и разбавляют кипятком.

Наверное, многие знают, что традиционным английским чаем является «белый чай», то есть чай с молоком или сливками. Молоко – неперенный участник чаепития по-английски. И вот здесь начинаются главные споры среди любителей чая, а именно: что нужно наливать в чашку раньше – чай или молоко? 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. Такого мнения придерживался знаменитый английский писатель Джордж Оруэлл. В своей статье «Чашка отменного чая» он пишет, что такой способ позволяет точно определить необходимое количество молока. Кроме того, по его мнению, английский чай должен быть непременно индийским и крепким. Что же касается сахара, то Оруэлл считает сладкий чай недопустимым, «если только вы не пьете его по-русски».[10]

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.

Теперь перейдем к традиционному угощению, которое подается к чаю. Типичные английские закуски к чаю – это, 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 и прочие сладости. Несомненно, по обилию и разнообразию угощения «сдержанный» английский стол заметно уступает обильному русскому, напоминающему сказочную скатерть-самобранку.[13]

Следует отметить, что традиционно главным понятием в английском чаепитии всегда был стиль. Умение сервировать стол, заварить чай по всем правилам и разлить его по чашкам, умение преподнести себя с нужной стороны, способность вести непринужденную беседу – искусственно естественно, респектабельно и стильно. В центре английского чаепития находятся не столько люди и угощение, сколько дом в целом. Очень важно было зарекомендовать себя как приличный, респектабельный, уважаемый дом, дом с должной репутацией.

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.

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! [17]

Б) Особенности традиций русского чаепития.

С тех пор, как чай прочно вошел в жизнь русского человека, чаепитие стало неотъемлемой, очень важной составляющей общественной жизни. Вот уже три столетия в России без чая не обходится ни одно семейное торжество, ни одна дружеская встреча. За чаем проходят душевные посиделки, обсуждаются важнейшие новости, люди обмениваются мнениями, спорят, веселятся, заключают деловые сделки и просто отдыхают.

В России чай пьют в среднем шесть-семь раз в день: за завтраком перед работой, за вторым завтраком, 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 испытать чаю в приятной компании. Не зря в России за чаем прочно закрепилась слава напитка, согревающего не только тело, но и душу.

Об особой роли чая в жизни русского человека говорят такие пословицы: «где есть чай – там под елью рай», «чай пьешь – до ста лет проживешь», «выпей чайку – забудешь тоску», «за чаем – не скучаем».

За русским чайным столом не принято молчать, как, например, в японской традиции, или же разыгрывать «чайное представление», как в Англии. Молчание – это знак неуважения к хозяевам и гостям. Беседа, общение – очень важная часть чаепития. Чаепитие – прекрасная возможность пообщаться, приятно провести время в приятной компании. За чайным столом происходит объединение людей, людей разных поколений и разных интересов. Чаепитие в России – это больше, чем прием пищи. Чаепитие – важная часть социальной жизни человека.

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».[6]

Попробуем описать традиционное русское чаепитие. Сделать это не так просто, как кажется, ведь за последние 150 лет в жизни и быте русских людей произошло довольно много изменений. И, тем не менее, традиции остаются традициями. Кроме того, в последние годы все больше людей проявляет интерес к национальной культуре: кафе и рестораны оформляются в традиционном русском стиле, с вышитыми скатертями, самоварами, традиционной едой. В этом выражается любовь людей к своему прошлому, своей культуре.

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.

Самовару всегда отводилась за столом роль молчаливого собеседника. Кстати, будучи одним из символов русской культуры, самовар не является русским изобретением. Некое его подобие использовалось еще в Древнем Риме. Попав в Россию из Европы, самовар «обрусел» и стал настоящим «хозяином» застолий. «Император белых чашек, чайников архимандрит» – так писал о самоваре знаменитый писатель Н. Заболоцкий. Самовар всегда ставится в центр стола, что подчеркивает его особую важность. Интересно, что в самоварах всегда ценилась «музыкальность». Дело в том, что перед закипанием самовар начинал петь, что придавало чайному столу уют и домашнее тепло. Кроме того, что самовар – очень удобное экономичное устройство для нагревания воды, нередко это еще и настоящее произведение искусства (например, знаменитые тульские самовары).

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.[3]

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. В то время в трактирах чай подавали именно в стаканах, потому что европейские чашки и сервизы еще не вошли в моду. 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 свежее испеченный пирог или торт. Нарезает его хозяйка, как правило, уже на столе, когда все гости в сборе.

Стоит упомянуть и о том, каким образом в чай добавляют сахар. Итак, на стол ставится сахарница с ложечкой. Каждый гость насыпает себе в чашку сахар этой ложечкой, но не опускает ее в чашку. Для размешивания сахара у каждого гостя есть своя индивидуальная ложка, которая находится рядом с чайной парой.

А как же знаменитое питье чая из блюдца? Действительно, во многих семьях купцов и мещан было принято пить чай подобным образом. Однако

чаще всего это было возможно только в узком семейном кругу, потому как такой способ чаепития считался неприличным и вульгарным.[3]

В) Сходство и различия церемоний чаепития.

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

Во-первых, я описал и изучил 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, мы выяснили, что и в Англию, и в Россию чай впервые попал в 17 веке. 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 изучил и сравнил 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:

- В Россию и в Англию чай привезли в 17 веке.
- Чаепитие проходит в группе людей, это своеобразная форма общения.
- Чай является традиционным напитком в России и Англии. Его пьют достаточно часто, несколько раз в день.
- Черный чай популярен как в России, так и в Англии.
- Чайные сервизы используют в обеих странах.
- К чаю предлагают различные угощения.

Различия:

- Англии же прежде всего важен стиль, обстановка дома в целом. Главное – это произвести хорошее впечатление. Главное в русском чаепитии – это атмосфера душевности, веселья, покоя и радости, возможность испить чаю в приятной компании.
- Англичане пьют чай 6 раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиции чаепития. В российской

семье чай пьют не менее двух-трёх раз в день. Чай сопровождает каждый приём пищи, пьют его и отдельно от еды.

- В России традиционно пьют черный чай, а в Англии, согласно чайному этикету, непременно нужно предложить гостю несколько сортов чая на выбор.
- Непременным атрибутом русского чаепития в отличие от английского всегда был самовар.
- 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.
- Английский чайный стол весьма сдержан на угощение по сравнению с русским чайным столом.
- Традиционный чай также различен. В Англии принято пить так называемый «белый» чай, т. е. чай с молоком, в России же молоко не добавляют, предпочитая класть в чай ломтик лимона.
- 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.

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

Г) Национальные чайные рецепты

В ходе исследования были выявлены следующие **британские чайные рецепты**:

Чай с приправами по-английски

В стакане заваренного обычным способом горячего чая несколько минут настаивается четыре кусочка корицы, чайная ложка гвоздики и три чайных ложки тертой лимонной цедры.

Такой чай, особенно с сахаром, очень хорош долгими зимними вечерами.

Чай по-шотландски (высокогорный)

Чайная ложка заварки заливается стаканом только что вскипяченного молока. Можно взбить немного меда с одним яичным желтком. В процеженное молоко с чаем добавить либо простой мед (или сахар).

Необычные рецепты **русского чая**:

Молочный чай

Взять 1 столовую ложку сухой заварки чая, 1 чайную ложку мёда и залить 1 стаканом горячего молока, всё тщательно размешать.

Медовый чай

Взять 30 г. мёда и 30 г. молока, залить 1 стаканом крепкого чая, всё хорошо перемешать и охладить.

Чай из шиповника и изюма

Берут 1 столовую ложку чистого изюма и заливают её 0,5 л. воды, доводят до кипения, остужают, процеживают и добавляют настой шиповника.

Чай из малиновых веток

Молодые малиновые ветки высушивают. Берут 1 столовую ложку измельчённых веток и заливают 2 стаканами горячей воды, кипятят 3 минуты, затем немного настаивают.[10]

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Чай – это удивительный напиток. Нет ни одного другого, который бы прошел таким победным маршем по большинству стран и континентов, находя везде своих приверженцев и любителей. 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 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, научной и оригинальной художественной литературы. Мной были найдены необходимые подтверждения своей гипотезе о том, что у английского и русского чаепития есть свои неповторимые особенности.

Действительно, традиции чаепития в Англии и России имеют много различий: от смысла, который традиционно вкладывается народами в процесс чаепития до сервировки стола и традиционного угощения.

По итогам экспериментальной 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 мной темы. В связи с этим мной был разработан буклет «Традиции чаепития в Англии и России», в котором собрана наиболее важная информация по данной теме. Она поможет расширить познания учащихся о русском и английском чаепитии.

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

Цель проекта достигнута, так как я изучил и сравнил традиции английского и русского чаепития.

Собранный мной материал может быть использован на занятиях по английскому языку в школе, 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.

Чашка чая – это символ. Символ уюта, тепла и незыблемости традиций. Меняется все вокруг — сам человек, среда общения, стилизация форм и самой среды, только чаепитие всегда сопровождало и по-прежнему будет сопровождать жизнь человека.

Как говорил бывший премьер-министр Великобритании Уильям Гладстон:

"If you are cold, tea will warm you;
if you are depressed, it will cheer you;
if you are excited, it will calm you."

«Если холодно, чай вас согреет.
Если вы расстроены – он вас подбодрит,
Если возбуждены – успокоит».

Список используемых источников

1. Власова, И. В. Русские: история и этнография/В. А. Тишков. – М.:Олимп, 2008, 315с.
2. Книга о чае. Сер. «Азбука быта»/под ред. Е. А. Иванова. – Смоленск: Русич, 2004, 226 с.
3. Кулинарные традиции мира./под ред. М. Аксенова, Е. Ананьева. – М.:Аванта+, 2008,432 с.
4. Оруэлл, Дж.«1994» и эссе разных лет. – М.:Прогресс, 1999, 209 с.
5. Похлебкин, В. В. Чай. – М.:Центрполиграф, 2002, 194 с.
6. Русский народ: его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. – Иркутск: Восточносибирское изд., 2002, 487 с.
7. Все о чае [Электронный ресурс. Адрес: www.tea.ru]
8. Хилтоп[Электронный ресурс. Адрес: www.hilltop.ru]
9. Английская литература – Londonmania.ru [Электронный ресурс: www.tea4you.ru]
- 10.Британцы и еда. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32 с.
- 11.Колодяжная Л.Н. Познакомьтесь: Великобритания. – Изд. 2-е, испр. – М.: Рольф, 2001.- 160 с.
- 12.Все о чае [Электронный ресурс www.tea.ru]
- 13.Чай. Журнал для изучающих английский язык “ SpeakOut ”, №6, 2003г., 32с.
- 14.Чай по-английски. Избранное. [Электронный ресурс www.ivshein.ru]
- 15.Чай. [Электронный ресурс www.wikipedia.org.]
- 16.Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс. Адрес: www.gasronom.ru]
- 17.Хилтоп [Электронный ресурс. Адрес: www.hilltop.ru]

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Поиск информации в сети интернет.

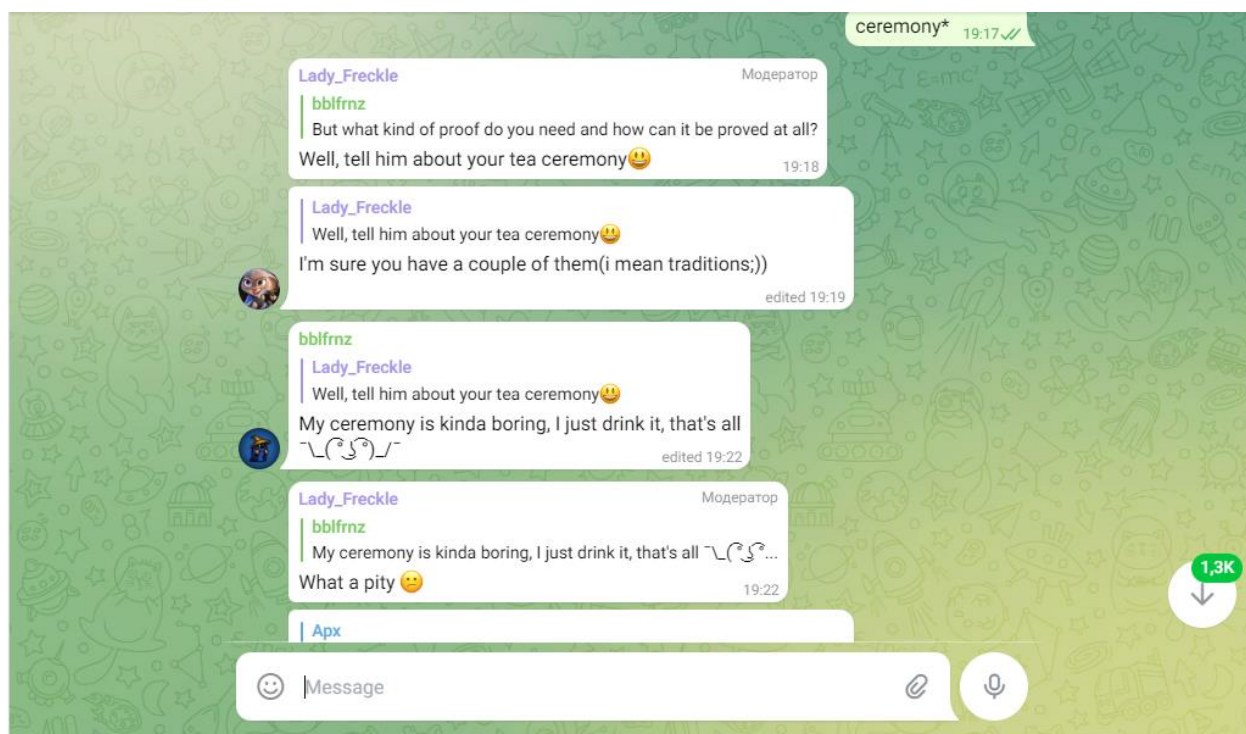
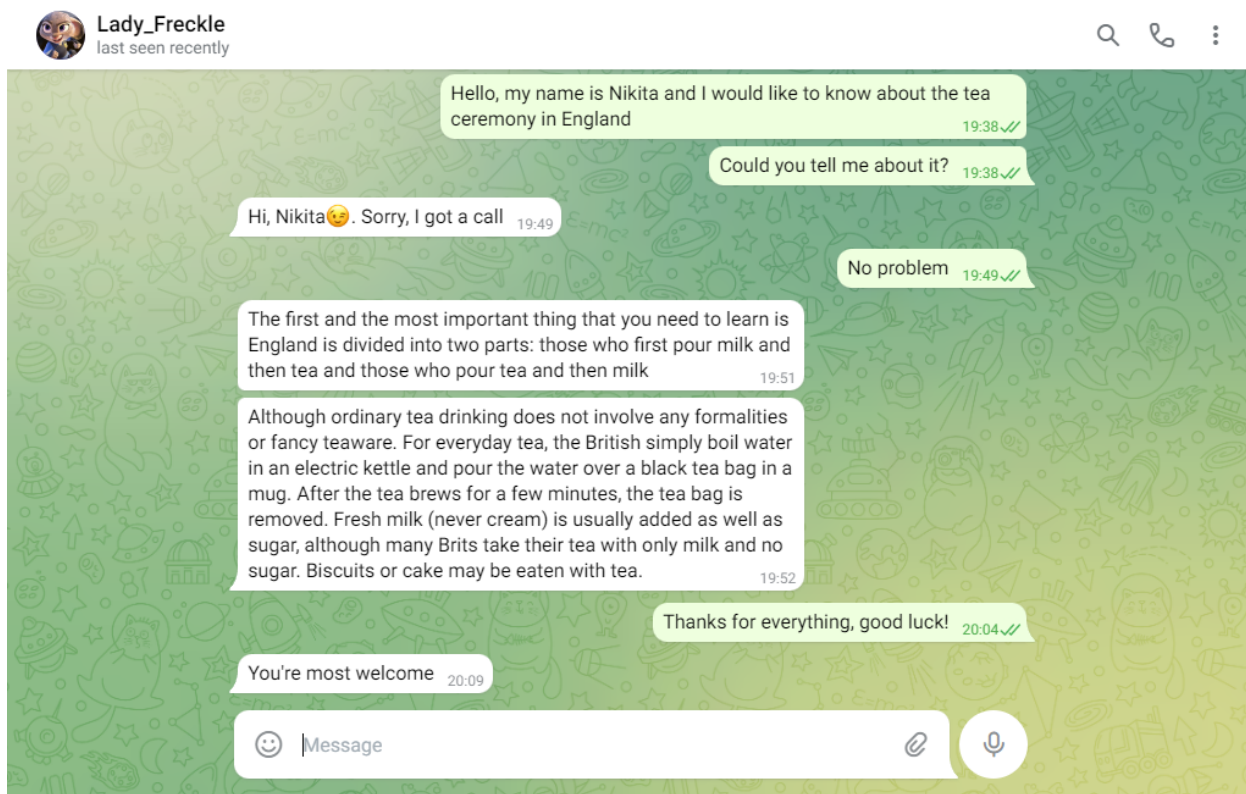


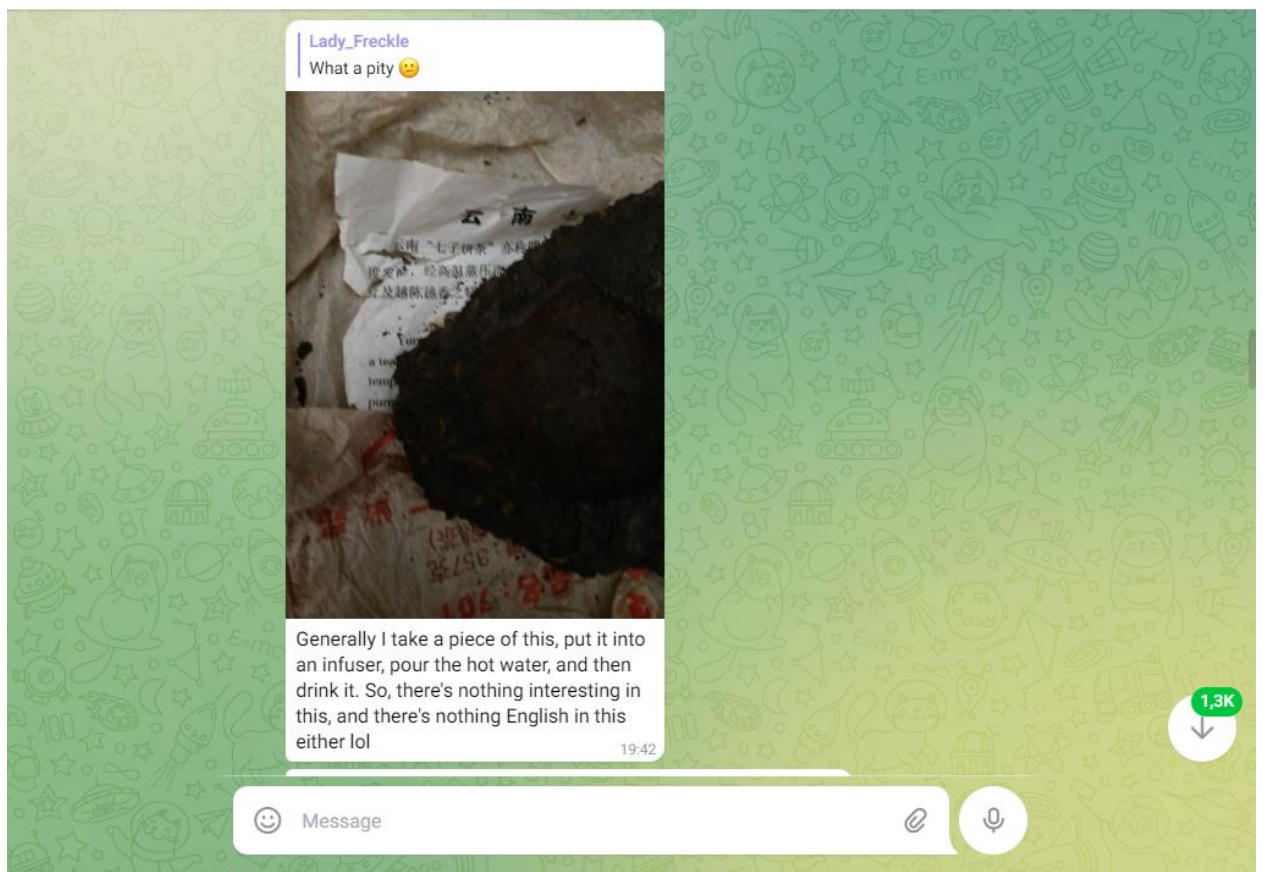
ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Поиск информации в библиотеке МБОУ Кочуновской ООШ.



Беседа с носителем языка.





ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Беседа с мамой.



Анкета «Вы и чай»

1. Пьете ли вы чай?
 - да
 - не очень
 - 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. Какую марку чая вы предпочитаете?
 - нет предпочтений
 - «Гринфилд»
 - «Принцесса Нури»
 - «Липтон»
 - «Хэйлис»
 - «Беседа»
 - «Лисма»
6. Какой вид чая вы предпочитаете?
 - черный
 - зеленый
 - красный
 - другой вид
7. Как часто вы покупаете чай?
 - раз в неделю
 - раз в месяц
 - раз в полгода

- раз в год

8. Чем вы руководствуетесь при выборе чая?

- вкусом
- ароматом
- ценой
- торговой маркой

9. Где вы предпочитаете покупать чай?

- в супермаркетах
- в специальных чайных магазинах
- других местах

10. Покупаете ли вы чай для всей семьи или для каждого члена семьи разный?

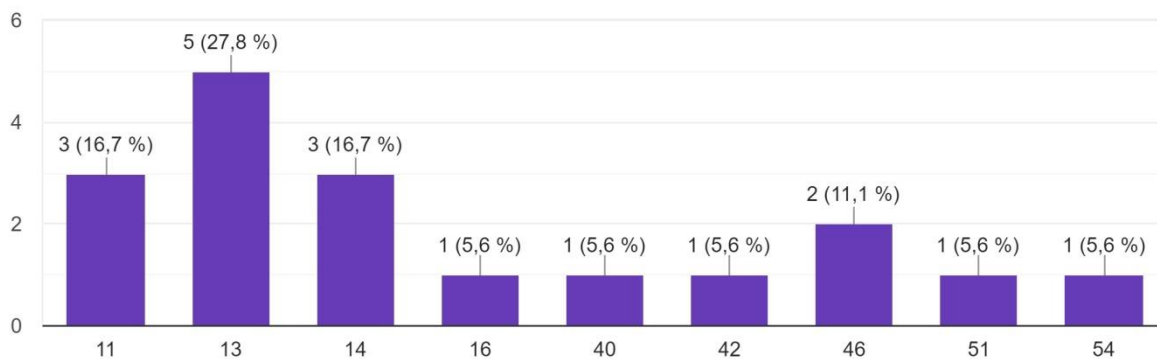
- один для всей семьи
- для каждого разный

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Результаты анкетирования «Вы и чай».

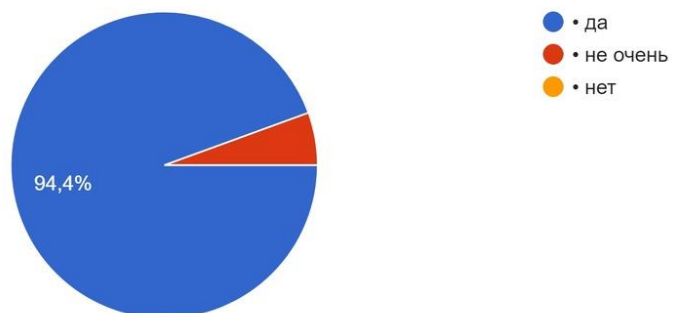
Ваш Возраст?

18 ответов



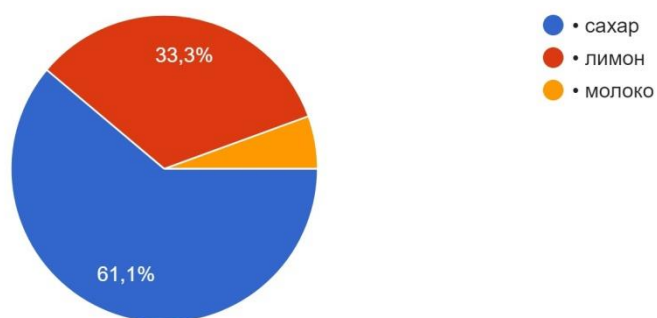
1. Пьете ли вы чай?

18 ответов



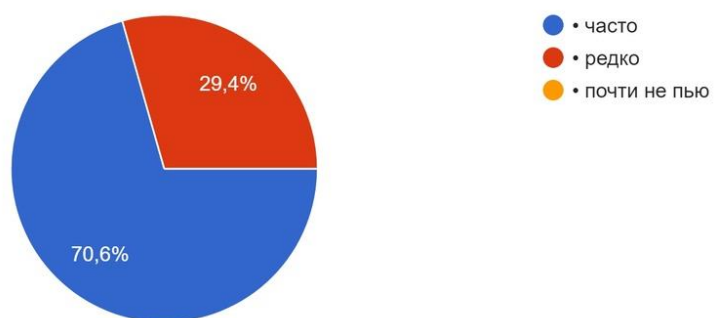
2. Какие добавки к чаю вы предпочитаете?

18 ответов



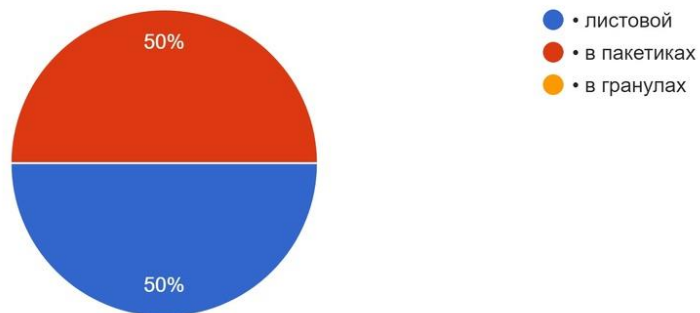
3. Как часто вы пьете чай?

17 ответов



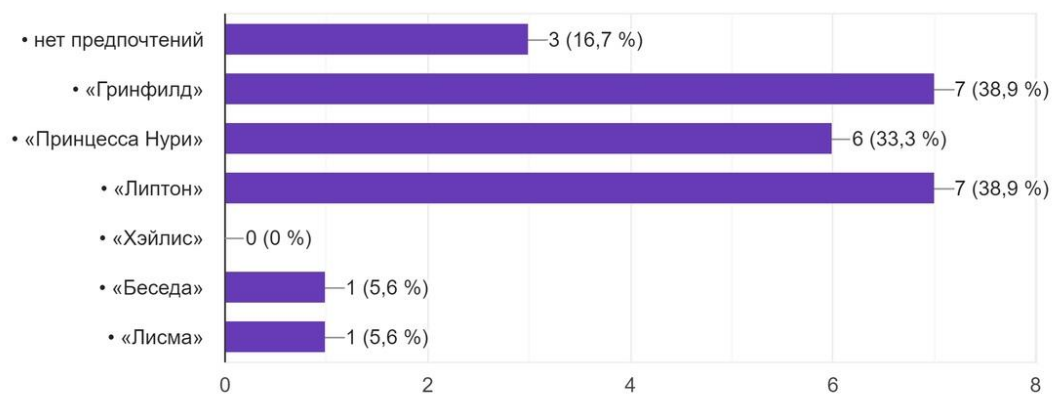
4. Какой чай предпочитаете?

18 ответов



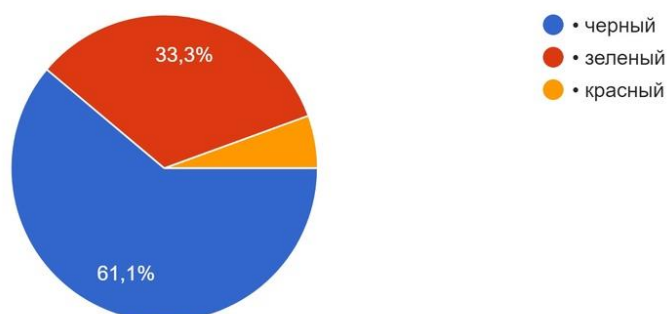
5. Какую марку чая вы предпочитаете?

18 ответов



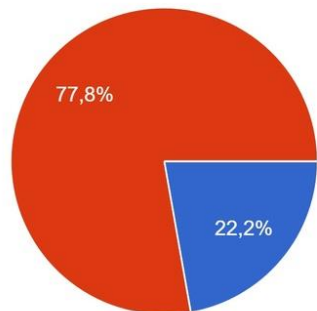
6. Какой вид чая вы предпочитаете?

18 ответов



7. Как часто вы покупаете чай?

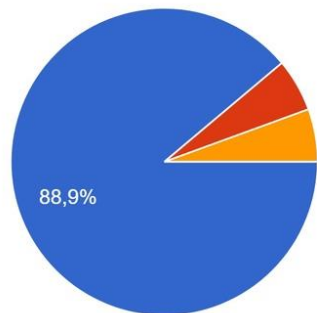
18 ответов



- раз в неделю
- раз в месяц
- раз в полгода
- раз в год

8. Чем вы руководствуетесь при выборе чая?

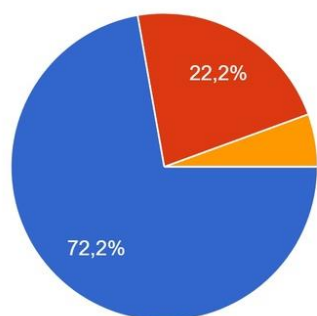
18 ответов



- вкусом
- ароматом
- ценой
- торговой маркой

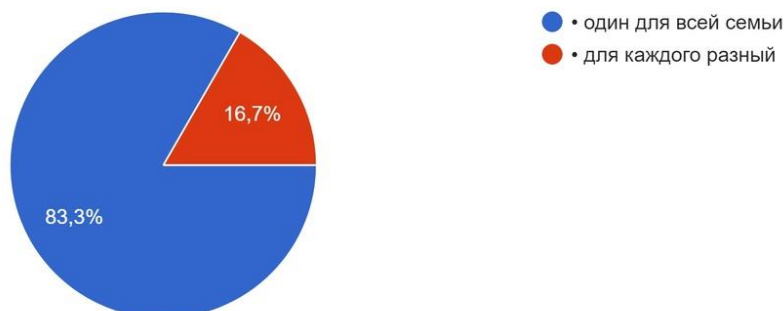
9. Где вы предпочитаете покупать чай?

18 ответов



- в супермаркетах
- в специальных чайных магазинах
- делаю сама

10. Покупаете ли вы чай для всей семьи или для каждого члена семьи разный?
18 ответов



ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Опрос «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
- 2) Когда впервые чай попал в Англию?
А) в 15 веке Б) в 16 веке В) в 17 веке Г) в 18 веке Д) в 20 веке
- 3) Что является наиболее важным в русском чаепитии?
А) общение Б) еда В) стиль
- 4) Что является наиболее важным в английском чаепитии?
А) общение Б) еда В) стиль
- 5) Какой чай называют «чаем по-русски»?
А) с молоком Б) с лимоном В) с перцем Г) с жасмином
- 6) Какой чай называют «чаем по-английски»?
А) с лимоном Б) с мятой В) с молоком Г) с мелиссой
- 7) Какой чай традиционно подают к столу в России?
А) зеленый Б) черный В) красный Г) желтый
- 8) Какой чай традиционно подают к столу в Англии?
А) зеленый Б) черный В) красный Г) несколько сортов

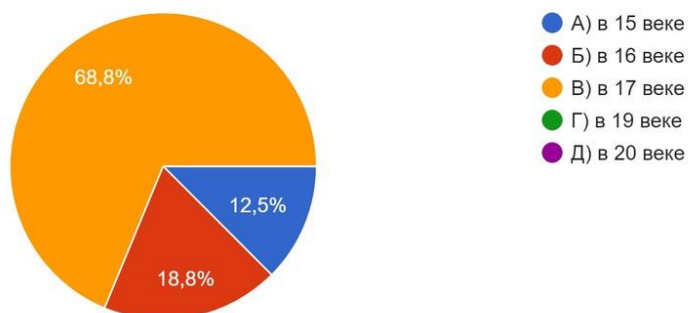
- 9) В какой стране чай иногда пьют из стакана в подстаканнике?
А) в Англии Б) в России В) в Китае
- 10) В какое время проходит традиционное английское чаепитие?
А) в 11.00 Б) в 17.00 В) в 20.00
- 11) Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?
А) 50 тысяч Б) 50 млн В) 165 млн

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Результаты опроса.

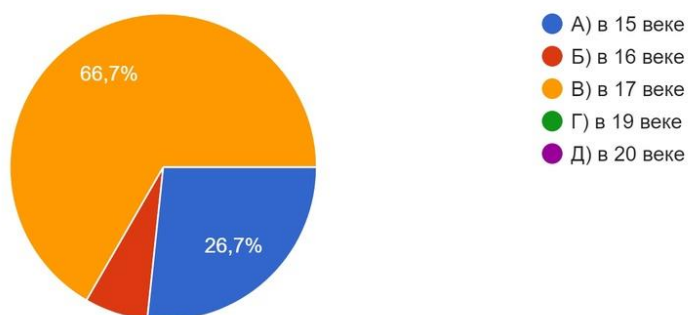
1) Когда впервые чай попал в Россию?

16 ответов



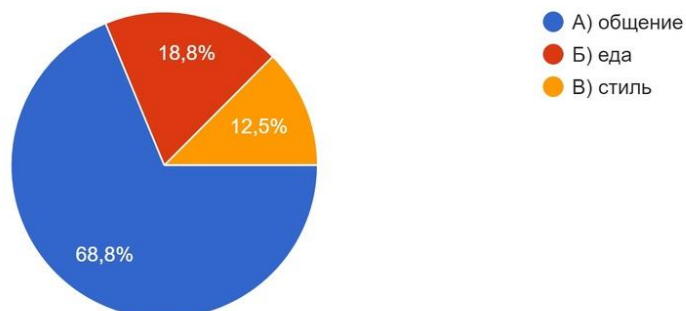
2) Когда впервые чай попал в Англию?

15 ответов



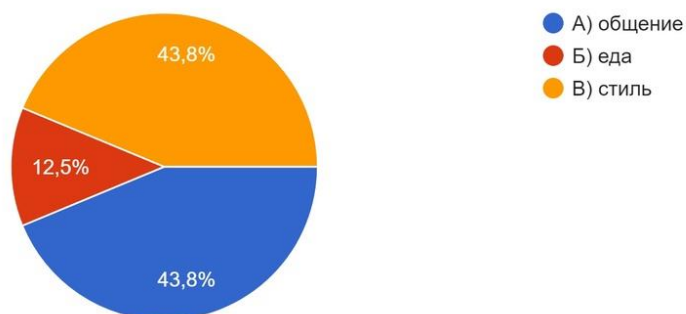
3) Что является наиболее важным в русском чаепитии?

16 ответов



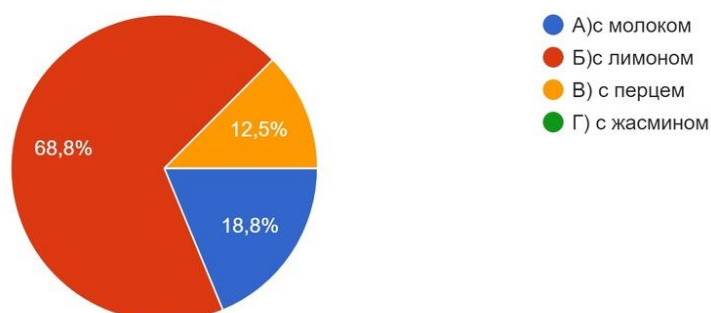
4) Что является наиболее важным в английском чаепитии?

16 ответов



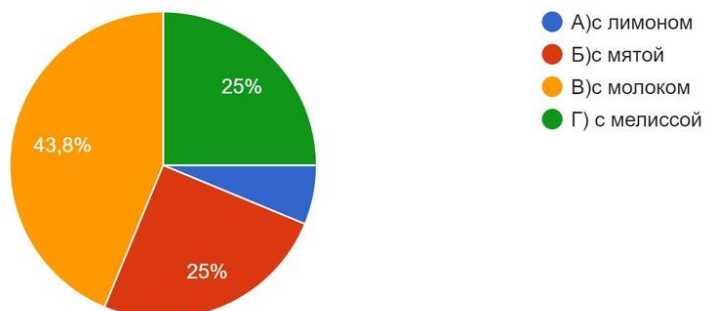
5) Какой чай называют «чаем по-русски»?

16 ответов



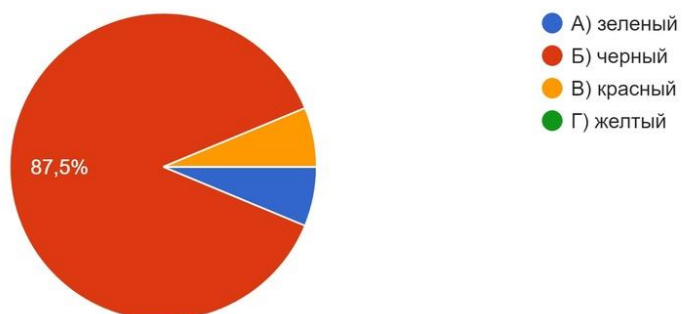
6) Какой чай называют «чаем по-английски»?

16 ответов



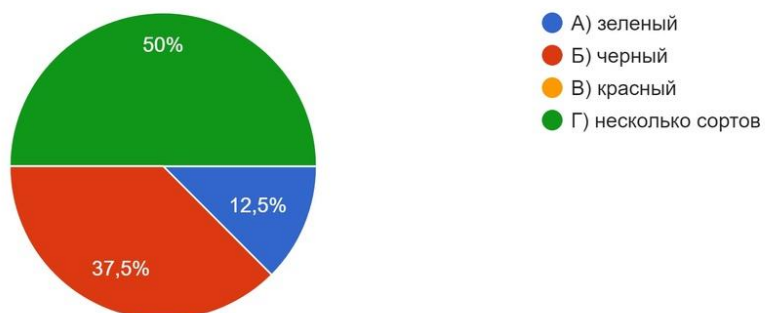
7) Какой чай традиционно подают к столу в России?

16 ответов



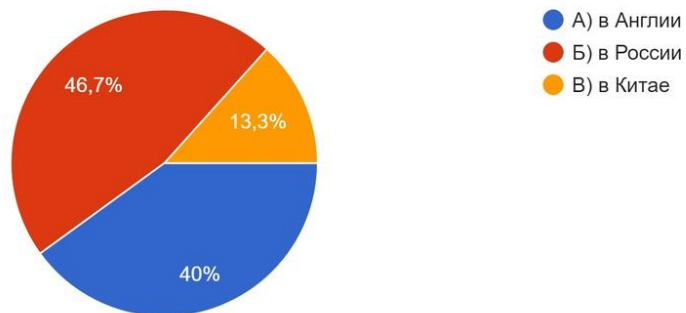
8) Какой чай традиционно подают к столу в Англии?

16 ответов



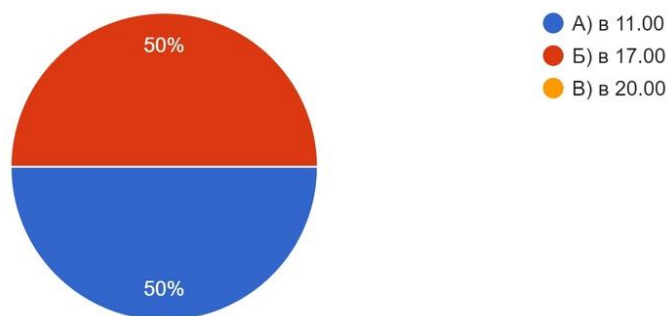
9) В какой стране чай иногда пьют из стакана в подстаканнике?

15 ответов



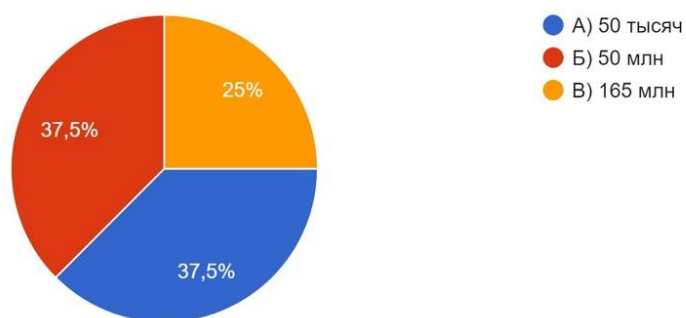
10) В какое время проходит традиционное английское чаепитие?

16 ответов



11) Сколько чашек чая ежедневно выпивают англичане?

16 ответов



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кочуновская основная общеобразовательная школа**

ОТЗЫВ

на индивидуальный проект
«Чайная культура Англии и России»

Тибалова Никиты Петровича
ученика 9 класса

Итоговый индивидуальный проект Тибалова Никиты представляет собой информационный проект в виде исследовательской работы по выбранной теме, в которой продемонстрировано умение работать с различными источниками информации, ИТ технологии, сформулирована собственная точка зрения рассматриваемой проблеме и предложены методы и способы исследования.

Данный проект является актуальным, поскольку не многие знают культуру и традиции Англии настолько подробно. Традиции чаепития англичан не рассматриваются в школьной программе. Аналогичный раздел присутствует в структуре введения в работе.

Работа Никиты посвящена особенностям традиции чаепития в Англии и России. Целью, которой было сравнение традиций английского и русского чаепития, и выяснить, в чем заключаются их основные отличия.

В ходе его исследования ему удалось изучить и проанализировать английские и русские чайные традиции на материале лингвострановедческой, публицистической, научной и оригинальной художественной литературы. Им были найдены необходимые подтверждения его гипотезе о том, что у английского и русского чаепития есть свои неповторимые особенности. Он выяснил, что действительно, традиции чаепития в Англии и России имеют много различий: от смысла, который традиционно вкладывается народами в процесс чаепития до сервировки стола и традиционного угощения. По итогам экспериментальной части, он сделал выводы о том, что учащиеся мало знают об этой теме и был разработан буклет «Традиции чаепития в Англии и России», в котором собрана наиболее важная информация по данной теме. Она поможет расширить познания учащихся о русском и английском чаепитии.

Данная работа имеет большую практическую значимость. Собранный материал может использоваться на уроках английского языка в разделе по страноведению в школе, на кружке «Культура питания» руководитель Е.Б. Кузнецова, а также он может пригодиться всем людям, которые интересуются традициями России и Англии, а также любителям чая.

Содержание работы соответствует целям и задачам исследовательской работы. Структура работы состоит из содержания, введения, двух глав, заключение, списка используемой литературы и приложения. Работа составлена в соответствии с положением об итоговом индивидуальном проекте обучающихся 9 класса в соответствии с требованиями ФГОС ООО МБОУ Кочуновской ООШ.

Достоинства работы. В процессе поиска нужной информации, Никита общался с носителями языка. Это большой опыт в изучении английского языка. В данной работе продемонстрированы умения владеть информационными технологиями (гугл форма, составление кьюр кода).

Недостатки работы. В недостаточной мере продемонстрировано владение логическими операциями, навыками критического мышления.

Вывод: проектная работа Тибалова Н.П. по теме: «Чайная культура Англии и России» отвечает требованиям, предъявляемым к индивидуальному итоговому проекту и рекомендуется к защите.

Дата: 14.04.2023

Руководитель проекта: _____ (Давыдова А.М.)