



ЧАЙ ИЗ САМОВАРА

Сегодня поговорим о том, как пили чай и как его пьют сегодня.

Россия традиционно считается страной чая. Для чая прежде всего нужна горячая кипящая вода. И вот вы видите: вот чайник, сегодня который мы используем, чайник электрический. Вот есть такой вот чайник, который и сегодня используют во многих домах, неэлектрический.

А есть специальные приборы, которые называются самовары, в которых готовят горячую воду. Вот вы видите самовар «пузатый», старый самовар, но не такой уж он и старый, он только кажется старым, потому что он на самом деле электрический. И кипятить воду здесь очень просто, как вы понимаете. А вот самовар, настоящий самовар, старый, ещё самовар дореволюционный. И сегодня я вам покажу, как в нём кипятить воду.

Итак, значит, мы открываем крышку, снимаем, снимаем крышку, и вы видите здесь такую систему. Вокруг этой трубы мы сейчас нальём воду. Труба становится горячей - и вода постепенно тоже становится горячей. Это называется "разжечь самовар". Туда надо добавить маленькие палочки, кусочки бумаги, вот, и очень хороший натуральный материал - это сосновые шишки, шишки сосны. Разжигаем самовар и ставим кверху трубу, потому что огонь горит тогда, когда есть кислород.

Собственно, а что такое слово "самовар"? Это слово значит "сам варит", да, ему никто не помогает, вот только шишки надо класть.

Пока мы готовим самовар, нужно организовать стол. Самовар обычно ставят в середину стола, и самовар будет очень горячий, поэтому нужен поднос. Вот вы видите традиционный русский поднос, он железный, и он сделан в традиционном русском стиле. Вот самовар мы поставим сюда, вы сейчас это увидите, и нужен еще один чайник. Тот самый чайник, куда мы положим чай, а ещё мы положим вот эти хорошие травки, которые дадут чаю необыкновенный аромат. Этот чайник называется заварочный, потому что в нём чай заваривают.

Любят в России делать травяной чай, и добавлять в заварочный чайник мяту - все знают мяту - и вот такое растение. Оно называется специально иван-чай, вы видите, какого размера иван-чай! В чай кладут и листья, и эти вот цветы.

Ставим самовар на стол, на поднос, как я вам сказала. И сейчас будем заваривать чай. Значит, вкусные травки мы туда уже положили, теперь мы кладём собственно чай. Вот на такой чайник нам нужно где-то 3-4 чайных ложки чая. Два, три, четыре, так, положили, и теперь наливаем сюда кипятка. Откуда? Ну, конечно, из самовара, мы для этого самовар поставили.

Мы налили полный чайник заварочный кипятка, закрываем крышку, и ставим этот чайник не куда-нибудь в сторону, а ставим его вот сюда. И наша конструкция готова.

Чай у нас постоял уже несколько минут, думаю, что он уже готов. Снимаем, и можем начинать замечательное чаепитие.

Раньше чай пили из чашек, конечно, сегодня пьют из кружек, но мы будем придерживаться старой традиции. Мы должны налить в красивую чашку с блюдцем немножко заварки, неполностью, а потом добавить туда кипятка из самовара. И вот наш чай готов.

Чуть не забыла самое главное! Для одного человека, конечно, самовар не ставили, потому что кто может выпить такой огромный самовар! Самовар объединяет людей, и самовар предполагает, что вокруг него сидит много людей. Хорошая компания, близкие люди, близкие родственники, поэтому надо звать друзей, надо звать свою семью, большую семью, садится за один общий стол для того, чтобы в конце концов этот самовар выпить. Приглашаю всех на чашку чая, желаю отличного чаепития!