

Культурный калейдоскоп

Как принимают гостей в разных странах



Иностранные студенты Волгограда, в том числе и политехники, провели в библиотеке имени М. Горького вечер, посвященный традициям приема гостей и чаепития в разных странах.

Ребята из Ассоциации иностранных студентов рассказали о правилах чайных церемоний в Китае и Вьетнаме, о традициях угощения кофе в арабских странах, о шафрановом чае в Афганистане, о том, как пьют чай и другие национальные напитки в Чаде и Гане, о сортах чая в Узбекистане. Также гости вечера узнали о чайных традициях Индии, Казахстана, Азербайджана, Калмыкии и Татарстана.

Вечер прошел интересно: участники и гости не только познакомились с разными культурами, но и смогли насладиться национальными напитками (чай и кофе), попробовать традиционные угощения, сладости и пообщаться с представителями разных стран.

Чайные традиции

Как пьют чай в Индии

Так, как это принято у европейцев, чай в Индии практически не употребляют. Его тут пьют с молоком или готовят на его основе прохладительные напитки. Так называемый «замороженный чай». Чай с молоком масала чай – считается отдельным блюдом. Им ничего не запивают, как это принято в России. Он очень крепкий. Пьют его индусы, наливая в маленькие, похожие на кофейные, чашечки. Масала – очень сытный напиток. Можно целый день пить только его, не употребляя никакой пищи, и не чувствовать голода.

Индийский чай масала

Настоящий индийский масала чай делают с добавлением воды, сахара, имбиря, цельного молока и кардамона. Для его приготовления необходимо налить в небольшую емкость около двух стаканов воды и довести ее до кипения. В кипящую воду следует добавить три чайные ложки черного чая, перемешать и закрыть крышкой. Сюда же нужно добавить натертый на мелкой терке имбирь, снова перемешать и закрыть крышкой. Имбиря нужно примерно одну столовую ложку. Чай варят на очень слабом огне. В полученную смесь добавляют 5-6 зернышек размолотого кардамона. После этого добавляют четыре чайные ложки сахара и перемешивают. Весь процесс приготовления чая занимает около 5 минут. Все это время чай находится на маленьком огне, прикрытый крышкой. В последнюю очередь добавляют три

стакана молока и снова перемешивают. Как только молоко поднимется, чай готов. Его нужно процедить через ситечко и разлить по чашкам.

Холодный чай

Еще один напиток популярный в этой стране – замороженный чай. Он хорошо освежает и тонизирует. Его заваривают обычным способом и дают остыть. После этого стакан до половины засыпают льдом и в оставшийся объем наливают чай. Пьют его с добавлением лимона и сахара. Такой напиток незаменим в жарком климате.

Узбекский кок-чай:

В прогретый фарфоровый чайник засыпается зеленый чай по 1 ч.л. на каждую пиалу плюс еще одна, заливают водой на четверть и держат над очагом или в духовке, через пару минут до половины, еще через 2 минуты кипятком обливают чайник сверху и доливают воды, еще через 3 минуты - доверху. Перед тем как пить чай не меньше трех раз «женят» – наливают в пиалу и выливают обратно в чайник.

Таджикский, туркменский, киргизский чай

Чай кабуд – таджикский зеленый чай, а чай с молоком – ширчай. Пьют его только из пиал, подаваемых на подносах со сладостями и лепешками. Как и везде в Средней Азии чай - всегда: за трапезой, за беседой и просто чай. В Туркмении пьют черный чарачай и зеленый кокчай, подавая каждому отдельный фарфоровый чайник с пиалой.

Туркменский способ заварки чая, принятый также в Казахстане и Таджикистане, основан на необходимости экономить воду.