

ОТ РЕДАКЦИИ

Конец весны и начало лета - время, когда можно планировать самый романтический досуг. Историю-репортаж о мероприятии, занявшем первое место в конкурсе «Праздник в саду», организованном российским журналом «Цветочный клуб», прислала в редакцию Екатерина Вавилова, руководитель клуба цветоводов «Флора», созданного при Солигорской районной библиотеке.

Англия... Самые популярные ассоциации, возникающие с названием этой страны: джентльмен, леди, чопорность, туман. Пожалуй, еще невозмутимо покуривающий трубку Шерлок Холмс и, конечно, фэйф-о-клок - традиционное английское чаепитие. Все знают, что это нечто особенное, ведь доподлинно известно о трепетном отношении англичан к чаю. Как организовать настоящее английское чаепитие, не находясь в Англии? Очень просто. Английская пословица гласит: «Нет места на Земле к раю ближе, чем сад». А где, как не в раю, коротать время в приятном обществе за чашкой чая? Лучше всего для tea-garden подходит английский сад. Подобно британскому характеру, он невозмутим и свободен. И еще: чаепитие непременно должно проходить среди роз и под знаком розы! Что мы и сделали.



Чисто английское

Текст и фото: Екатерина Вавилова

ЧАЕПИТИЕ

**РУЧНОЙ РАБОТЫ ПРИГЛАШЕНИЯ,
ДРЕСС-КОД - СОЛОМЕННАЯ ШЛЯПКА**

Сад и розы нашлись у Валентины Иосифовны Нос. Она пригласила нас в свой сад не задумываясь. Идея чаепития в шляпах вдохновила всех. Такие головные уборы есть у каждого дачника - это проблемой не казалось. А еще для проведения английской чайной церемонии был необходим определенный образом сервированный чайный стол, накрытый, по нашей задумке, скатертью в розах. Пусть эти коммента-

рии помогут вам разобраться во всех хитростях организации английского чаепития. А может быть, вы захотите повторить наш праздник в саду?!

Начну я, пожалуй, с приглашений. Без них ну никак не обойтись! Хорошо оформленные приглашения задают тон всему мероприятию. У нас они были выполнены необычно, вручную. В конверты-открытки из качественной бумаги были вложены красочные приглашения с текстом следующего содержания:



Капелька духов на конвертик - и... приглашение отправлено!

МЫ НЕ В АНГЛИИ, А В РОДНОЙ БЕЛАРУСИ

Такими словами начала чайную церемонию ведущая клуба «Флора» Зинаида Васильевна Романович. В этот раз она играла роль Леди, принимающей гостей. Зинаида Васильевна упомянула, что знаменитая традиция чаепития фэйф-о-клок появилась благодаря женщине: «В 1840 году 7-я герцогиня Бедфордская Анна где-то между ранним обедом и поздним ужином, который сервировали после восьми вечера, почувствовала томление в желудке и приказала подать чай с молоком, а к нему - сладкие кексы и пирожные. С этого дня ровно в пять вечера все англичане - от простого британца до королевы - пьют чай. Непременно. И хотя прошли столетия со времен королевы Виктории, риту-

ал английского чаепития остается неизменным». Произнеся эти слова, Зинаида Васильевна указала на стол, накрытый по всем правилам английского чаепития. Затем взяла в руки жестяной сундучок с надписью T.I.P.S. и, пустив его по кругу, предложила всем присутствующим опустить в него мелочь. Пояснила: «В 30-х годах XVIII века в высшем свете Англии было популярно проводить послеобеденное время в небольших цветочных садах, с музыкой и танцами. На столиках стояли коробочки с надписью T.I.P.S.: To Insure Prompt Service («В обеспечение быстрого обслуживания»). Посетитель, желающий получить горячий чай как можно скорее, бросал в коробку монету. Так родилась западная культура оставлять чаевые. И по сей день в английском языке tips - чаевые, деньги «на чай». Рассказав это, Зинаида Васильевна с улыбкой передала коробочку хозяйке чайного сада. И вдохновенно продолжила: «Угощение к чаю подавалось на многоярусных этажерках, именно таких, как у нас на столе».

ВЫПЕЧКА НЕСЛОЖНАЯ, ЧТОБЫ НЕ ОТВЛЕКАТЬ ВНИМАНИЕ ОТ ЧАЙНОГО БУКЕТА

Шоколадные кексы, песочные корзинки со свежими фруктами, оладушки, традиционные свежеприготовленные английские сконсы, которые принято разрезать вдоль на две части и есть, смазывая медом, вареньем или маслом. Присутствуют на столе и треугольные сэндвичи - fingersandwiches, тоненькие закрытые бутерброды с обрезанными корочками, в нашем случае - со сливочным маслом и очищенным от кожуры огурцом. А по поводу сконсов - своеобразного, чуть сладкого грубоватого печенья, которое, по моему мнению, всенепременно должно было быть на чаепитии, у нас вышел небольшой спор. Прочитав рецепт сконсов, Валентина Иосифовна категорически заявила, что это будет невкусно, потому что не сдобно. И что англичане не знают толку в выпечке. Неизвестно, понравилось бы англичанам или нет, но предложенный хозяйкой фэйф-о-клока белорусский рецепт сконсов, на наш взгляд, оказался вкусным.

АНГЛИЧАНЕ ЗАВАРИВАЮТ ЧАЙ ВТОРИЧНО

Зинаида Васильевна, прекрасно чувствуя себя в роли Леди, продолжила свой рассказ: «Супруга короля Катерина объявила чай официальным дворцовым напитком и распорядилась подавать его в изысканных фарфоровых чашечках. Прислуга жутко боялась расколоть тонкие delicate чашечки крутым чайным кипятком, поэтому сначала в них наливали молоко, а затем уже - горячий чай. Отсюда и пошла эта знаменитая британская традиция: перво-наперво наливать в чашку молоко, а потом уж чай».

Рассказчица, взяв в руку сливочник, первая налила себе молоко в чашку, украшенную розами, и, указав на чайник в розовом чехле-грелке, пояснила: «Я сейчас заварю вам чай из расчета 1 чайная ложечка заварки на человека в маленьком фарфоровом чайнике. Затем в большом фарфоровом чайнике я разбавлю заварку кипятком в соотношении 1:2. Напиток должен быть налит исключительно через ситечко, не достигая 1 см до края чашки, если вы предпочитаете чай без молока. Если чай будет с молоком, расстояние до края чашки должно быть 1,5 см».

Подняв вверх палец, наша «цветочная Леди» торжественно объявила: «Важно: разливающий чай подходит к сидящим за столом гостям именно с правой стороны».

Далее в маленький заварочный чайник снова доливается кипяток, после чего он накрывается чехольчиком - tea-cosy. Да-да, англичане заваривают чай вторично!».

ЧЕХОЛЬЧИК TEA-COSY ШЬЕТСЯ ОЧЕНЬ ПРОСТО

Измерьте окружность чайника (учитывая ручку и носик) и его высоту. В соответствии с этими размерами сделайте выкройку по форме. Сначала из двух частей изготовьте ватник со слоем ваты толщиной 2-2,5 см. Вату простегайте насквозь вместе с подкладкой. Затем сшейте из этих двух деталей ватный «колпак», свободно надевающийся на чайник. Подогните его по краю. По этой же выкройке шьют чехол (который выкраивают, отступив от края 3 см). Наденьте чехол на ватную основу. Низ подогните и аккуратно швом через край соедините с ватником. Так делается основа грелки на чайник.

ЧАЙНЫЕ ОТКРЫТИЯ

Мы много узнали, сидя за накрытым по всем правилам чайным столом, попивая чай и заедая его замечательными хозяйскими сконсами. О том, что англичане особенно полюбили китайский чай типа конжу (черный), который лучше сохранялся во время долгого морского путе-





шествия из Китая. И что у англичан сформировалось устойчивое пристрастие к сорту черного китайского чая кимун, обладающему чрезвычайно насыщенными вкусовыми оттенками. Пожалуй, даже чересчур насыщенными - видимо, в связи с этим на его основе вскоре был создан знаменитый чайный купаж «Английский завтрак». И, кстати, именно эти вкусовые характеристики кимуна делают его отличным «партнером» молока. Были удивлены, узнав, что распространилась мода на китайский чай с бергамотом благодаря фирме семьи Твайнинг (Twining), которая связывала этот сорт с именем лорда Грея, видного государственного деятеля того времени, большого любителя чая. Якобы именно он предоставил этой чайной компании образец полюбившегося ему чая, который он, в свою очередь, получил из Китая. На основе этого образца и был создан нынешний Earl Grey. И долго смеялись, узнав от рассказчицы, что английский чай должен быть, как поцелуй: горячий, крепкий и сладкий!

Одно мы поняли наверняка: типичная английская чайная церемония может нравиться, как игра, а может казаться пустой тратой времени. Но бессмысленно спорить о вкусах, равно как и традициях, освященных веками.

А именно...

- Если в чай нужно добавить лимон, сахарный песок или молоко, следует развернуть свою чашку так, чтобы ручка находилась в левой руке. Тогда правой вам будет удобно осуществлять задуманное. Пользуясь общей ложечкой сахарницы, следите, чтобы она оставалась сухой. Размешивают сахар в чашке исключительно неслышно и только своей ложкой. После всех манипуляций с добавками ложечку из чашки вынимают, а чашку снова поворачивают и берут правой рукой, чтобы поднести ко рту.

- Держать чашку - это особое умение. Лучше потренироваться заранее. Безымянный палец и мизинец должны быть исключены из процесса, а именно: прижаты к ладони (ни в коем случае не оттопырены)! В действии большой палец и указательный - они держат верхнюю часть ручки. Средний палец поддерживает ручку снизу.

- Есть особые уточнения в регламенте чаепития, зависящие от высоты стола. Если стол высокий, чай пьют, приподнимая лишь чашку. Если вместо стульев - мягкие диваны, чайную пару держат в руках на уровне груди. В таком случае, чтобы сделать очередной глоток, нужно лишь слегка приподнять чашку.

Раскрою вам еще один секрет чайной церемонии: чаепитие будет вдвойне приятнее, если провести его в компании хороших друзей, как это сделали мы, цветоводы.

Приятного всем чаепития!