

Фестиваль «Чайный фест – 2021». **«Русское подворье»**

19 июня в агрогородке Восход Могилевского района состоялась торжественная церемония открытия Первого фестиваля семейного отдыха и здорового образа жизни «Чайный фест - 2021», приуроченного Году народного единства в Беларуси. В празднике приняли участие творческие делегации национальных диаспор МГО РОО «Русское общество» и культурно-просветительское объединение украинцев «Дніпро».

От лица Могилевского районного исполнительного комитета гостей и участников праздничного мероприятия приветствовал Александр Алексо, который выразил уверенность, что фестиваль «Чайный фест» станет символом народного единства: «Фестиваль «Чайный фест» в Могилевском районе проходит впервые. Он призван объединить всех нас, чтобы за чашкой ароматного напитка мы смогли пообщаться. Ведь там, где чай, всегда тепло, дружно и уютно. Провести «Чайный фест» в агрогородке Восход было решено потому, что этот населенный пункт имеет славную трудовую традицию и расположен на благодатной земле».

Программа чайного фестиваля была насыщенной и интересной. Здесь были презентованы чайные традиции и подворья национальных культурных общественных объединений, и тематические площадки РОЧС и РОВД, и работали аниматоры и аттракционы для юных гостей праздника.

«Русское подворье» радушно принимало гостей и участников «Чайного феста». Российские соотечественники рассказали об истории чайных традиций на Руси. Во время самых продолжительных световых дней лесные и луговые растения накапливают наибольшее количество активных веществ. Поэтому это время является самым благоприятным для их сбора и заготовки.

Хорошо известны исконно русские лесные чаи, приготовленные из трав с добавлением ягод. За многие века на Руси сложились устойчивые букеты таких трав, обладающие наиболее ценными вкусовыми, пищевыми и целебными свойствами. Чаще всего готовится чай из мяты, Melissa, зверобоя, липового цвета, иван-чая, листьев земляники, малины, черной смородины, брусники. Ничуть не хуже, но менее распространен чай из тимьяна, душицы, лабазника. Прекрасно подходят к таким чаям лесные ягоды, в изобилии растущие в России, – малина, шиповник, брусника, костяника, ежевика и др. Дополнительный аромат придают небольшие добавки лепестков василька, жасмина, шиповника, яблоки. Не лишними будут кусочки яблока. По вкусу, цвету и аромату эти чаи не уступают китайскому чаю высших сортов. В них нет кофеина, зато много витаминов, микроэлементов и прочих полезных

веществ. Пить такие чаи не только приятно, но и полезно, они помогают при самых разных заболеваниях.

В наследство от предков нам достались рецепты многих сборов лекарственных трав, ведь в течение длительного времени травы являлись практически единственным средством лечения.

Целебные травы собирали благоговейно, с молитвой ко Иисусу Христу, Пресвятой Богородице, Иоанну Предтече. В молитвах обязательно обращались и к святым, угодившим Богу своими трудами врачевания ближних. Более всех известен святой великомученик Пантелеимон, которого так и называют – Целитель. На иконах он всегда изображается с ларчиком лекарственных снадобий, а иногда еще с целебной травой в руке.

Образ святого Пантелеимона, имеющего особую благодать исцеления, хорошо передал в стихотворении «Пантелей-Целитель» А.К.Толстой:

Пантелей-государь ходит по полю,
И цветы и травы ему по пояс,
И все травы пред ним расступаются,
И цветы все ему поклоняются.
И он знает их силы сокрытые,
Все благие и все ядовитые.
По листочку с благих собирает он,
И мешок ими свой наполняет он...
Государь Пантелей!
Ты и нам пожалей,
Свой чудесный елей
В наши раны пролей,
В наши многие раны сердечные.
Есть меж нами душою увечные,
Есть и разумом тяжко болящие,
Есть глухие, немые, незрящие,
Опоенные злыми отравами –
Помоги им своими ты травами.

Травяные чаи широко употреблялись в России для самых разных целей задолго до знакомства с настоящим китайским чаем, которое произошло в середине XVII века. Поначалу чай был очень дорог, поэтому медленно входил в жизнь народа. Неумение правильно использовать его иногда приводило к курьезам... Но, несмотря ни на что, чай постепенно распространился по всей России, стал ее национальным напитком. Особую популярность чаепитие приобрело после изобретения в середине XVIII века самовара.

Самовар – одно из замечательных творений русского гения. Вода в нем (в настоящем, а не электрическом!) никогда не перекипит, поэтому чай получается наиболее вкусным. Сам вид самовара создает атмосферу уюта, домашнего тепла. А легкий дымок углей или еловых шишек как будто успокаивает, заставляет забыть суету и неторопливо посидеть, наслаждаясь великолепным чаем.

Чаепитие, да еще с пряниками, коврижками, баранками, пирогами превратилось в народный обычай. Для экономии в чай нередко добавлялись высушенные травы, цветы, ягоды, которые исстари использовались в душистых отварах и настоях. Чай с такими добавками сейчас называется чайным бальзамом. Бальзамы вкуснее и полезнее обычного чая.

Сам чай является настоящей аптекой. Так, в свежих листьях чая витамина С содержится в 4 раза больше, чем в лимоне. Наибольшую ценность представляет содержащийся в чае витамин Р, укрепляющий стенки кровеносных сосудов, делая их эластичными и гибкими. Всего 2-3 стакана зеленого чая достаточно для удовлетворения потребности организма в витамине Р... Чай усиливает жизненные функции организма, способствует повышению работоспособности и жизненного тонуса. Он благотворно влияет на нервную систему. Благодаря усилению притока кислорода к клеткам мозга, повышает внимание и память. В отличие от других стимулирующих средств, в том числе и кофе, чай никогда не приводит к сверхвозбуждению нервной системы.

Постепенно в привычный круг сладостей для чаепития вошли фрукты и ягоды, вареные на меду или сахаре. Сравнительно недавняя традиция – чай с лимоном.

В зажиточных и купеческих семьях чай не представлял собой одно из обычных третьих блюд, но чаепитие являлось отдельным приемом пищи, несколько напоминающим английский «файв-о-клок», однако несравненно более богатым. К нему готовился отдельный стол со всевозможными закусками и заедками. Перед чаем необходима была соленая пища – икра, рыба (так называемая закуска), чтобы потом пить чай по несколько самоваров, заедая всевозможными печеньями и сладостями (т.н. заедками). Сейчас эта роскошь ушла в прошлое, и чай стал простым, скромным напитком. Его пьют повсюду.

На «Русском подворье» был дан матер-класс по приготовлению чая «Сибирского» (ромашка, мята, облепиха, семена тмина) и чая «Таежного» (зверобой, душица, плоды рябины красной, плоды шиповника, мята) и даны добрые советы для чайных церемоний:

- ✓ Посуду для приготовления чая не следует употреблять для других целей;

- ✓ Желательно, чтобы посуда (заварной чайник) была керамической, в том числе фарфоровой или фаянсовой);
- ✓ Перед заваркой чая заварочный чайник следует обязательно ошпарить крутым кипятком;
- ✓ Если вы пользуетесь хлорированной питьевой водой, то вкус чая будет лучше, если такую воду предварительно отстоять в течение 12-20 часов, а при заварке добавить в нее маленький кусочек сахара;
- ✓ Наиболее оптимальная пропорция считается следующая: на 1 л кипятка 20-25 г сухого чая;
- ✓ Чай нужно заваривать крутым кипятком, но не кипятить;
- ✓ Чай можно приготовить в одном большом чайнике: для этого в ошпаренный кипятком чайник засыпать чай и залить кипятком до половины; через 3-4 минуты чайник долить до полного объема и еще через минуту разлить по стаканам с подстаканниками или чайным чашкам;
- ✓ Чай принято подавать в чашках или стаканах на блюдцах, на блюдце кладется чайная ложка;
- ✓ Если к чаю подается варенье или мед, то следует подать розетку и блюдце для косточек;
- ✓ Желательно хранить чай и травы в стеклянных или керамических емкостях, закрытых пергаментной бумагой, в сухом и темном месте; их не следует хранить в пластмассовой посуде, полиэтиленовых пакетах; каждый сорт чая и травы лучше хранить по отдельности;
- ✓ Необходимо помнить, что сухой чай легко впитывает посторонние запахи; нельзя хранить чай рядом с пряностями, табаком, мылом и т.д.;
- ✓ Лучше всего смешивать разные сорта чая и травяного сбора непосредственно перед завариванием;
- ✓ Травы для заварки чая следует собирать в сухую погоду;
- ✓ Нельзя сушить собранные травы на солнце или в духовке, так как при этом они теряют много ценных веществ; сушить травы следует в затемненном, хорошо проветриваемом помещении.

Необычным сюрпризом фестиваля стала презентация фирменного чая «Пасваякоускі», секретным ингредиентом которого является березовый сок, нагретый до 80 градусов, затем была добавлена мята и иван-чай. Чайный напиток настаивается. Пить обязательно охлажденным. Вкус чая «Пасваякоускі» впечатлил всех дегустаторов.

В рамках «Чайного феста» состоялся частушечный баттл «Мы за чаем не скучаем», в котором «сразились» представители сельских советов Могилевского района; вокальный конкурс «Песня майго жыцця», в котором

свои песенные таланты продемонстрировали представители творческих делегаций Могилевщины. По итогам вокального конкурса состоялось награждение победителей и участников.

На протяжении чайного фестиваля свое творчество, хорошее настроение и улыбки гостям и участникам дарили коллективы ГУК «Централизованная клубная система Могилевского района» и творческие делегации районов Могилевщины.

Первый фестиваль «Чайный фест» удался на славу. В добрый путь!

**Елена Опидович,
председатель МГО РОО «Русское общество»**