**Радости полная чаша**

**Когда говорят, что «дом-полная чаша», имеют в виду, что в семье царит благополучие и материальный достаток. Во все времена люди считали, что лучше иметь наполненную чашу, чем пустую. Когда есть, что поставить на стол и угостить кого-нибудь, это само по себе хорошо. А если вы сумеете удивить гостя каким-нибудь необычным напитком – это еще и интересно!**

**15 февраля в ЭТНОМИРе прошел фестиваль «Полная чаша», на котором рассказывали, какие напитки существуют в мире, и показывали, как их готовить. Тут можно было узнать, откуда началась история коктейля, что такое «масала», кто придумал компот и как заставить самовар разговаривать.**

Несмотря что на свете существует тысячи разных напитков, их королем по праву считается чай. О том, что его «придумали» китайцы знали почти все участники фестиваля. На чайной церемонии «Радуга», которую организовали в одном из павильонов на улице Мира, мастера из компании «Братья Кипятковы» рассказали, что китайский чай выращивали на острове Цейлон, и туда в конце прошлого века англичане направляли целые караваны клиперов – парусных кораблей, предназначенных для перевозки огромный партий чая в Британию. Именно благодаря англичанам чай стал так популярен во всем мире. На церемонии гости получили по маленькой чашечке, в которую мастер китайской церемонии наливал разные виды чая – белый, зеленый, красный, желтый - и рассказывая о каждом сорте отдельно. Детей особенно порадовал «нечайный» чай – среди маленьких гостей даже появилась шутка: «Я это сделал нечайно!».

Гостей ЭТНОМИРа не только поили разным чаем, но и угощали сладостями – по обычаям разных стран. Гости могли посетить сразу несколько анимационных программ. На «Английском чаепитии» им предложили капкейки и небольшие пирожные, а сам чай подавали с молоком, как на настоящем «файф-о-клоке». На дегустации русского чая все узнали, что в России чай пили вприкуску с калачами, пряниками и медом. А китайская и корейские чайные церемонии были больше похожи на медитацию.

В индийском павильоне можно было не только продегустировать, но и приготовить настоящую «масалу» - терпкий чай, который веками пьют в Тибете и Индии. Ведущий мастер-класса Олег Баранов пояснил, что «масала» означает смесь специй. «Можно делать свою смесь, но за основу брать корицу, гвоздику, мускатный орех, имбирь, черный перец, кардамон, - объяснил он. – Также в ход идет апельсиновая цедра, звездочки бадьяна или лепестки розы». Один из гостей фестиваля Олег Щедров из подмосковного Ногинска, попробовав масалу, сказал, это лучший напиток для российских морозов.

Гвоздем программы стала необычная тувинская чайная церемония, которую нигде, кроме как в ЭТНОМИРе не увидишь. Она проходила прямо внутри настоящей юрты. Ее хозяйка Наргиз с радушием встретила гостей и показала, как готовится традиционный горячий напиток ее народа – белый чай. Его рецепт, мягко говоря, необычен для нас, ведь в этот чай добавляют соль, бараний жир и молоко! Сочетание кажется странным, но зато такой напиток быстро согревает путника и восстанавливает силы в морозы. Наргиз показала во всех подробностях ритуал приготовления чая, рассказала, как кочевники заваривали его без чайника, и объяснила смысл фразы «Ак ел», которую обычно произносили, когда гости уходили – она означает «Доброго здоровья и мягкого снега».

- А теперь приглашаем всех в музей самоваров! – объявила экскурсовод Наталья, и повела группу гостей в архангельскую деревянную избу, которая находится около самой большой в мире русской печи, гордости ЭТНОМИРа.

В музее дети и взрослые с интересом рассматривали самовары всех форм и размеров. Среди них были самовар-стакан, самовар-рюмка, самовар-луковица и даже самовар-орех! Те, кто знают самовар только по сказке Чуковского «Муха-Цокотуха», смогли не только потрогать, но и разогреть один из экспонатов. Во время экскурсии по музею выяснилась одна обескураживающая деталь. Оказывается, самовары – вовсе не русское изобретение! Приборы по принципу работы самовара были известны ещё в античные времена: в ёмкость, наполненную водой, бросали большой раскалённый камень, благодаря чему вода закипала. Эти устройства были известны и в Европе, и в Китае. Немного обидно, но мы-то знаем, что лучшие самовары в мире – тульские!

Чтобы передохнуть от обилия информации и чайных посиделок, можно было посетить детский спектакль или отправиться на один из многочисленных мастер-классов, предусмотренных программой. Спектакль «Щедрое дерево», рассказанный кукловодом Иваном Затокой, неизменно вызывает обилие эмоций и у детей и у их родителей. Некоторые, как например, семья Ворониных из Троицка, специально приезжают в ЭТОНОМИР, чтобы увидеть в очередной раз эту постановку. Этот спектакль сделан по мотивам одноименной сказки американского писателя Шелдона Сильверстайна. В нем рассказывается трогательная история про мальчика и яблоню, которая его очень любила. Куклы растрогали всех зрителей, и было видно, как дети переживали вместе с героями. Спектакль пересказывать бесполезно – лучше приехать и самим все увидеть.

На мастер-классах царила атмосфера доброжелательности и расслабленности. Каждый выбрал занятие по душе – было из чего! Хочешь – лепи китайское «печенье счастья», хочешь – расписывай амфору или учись варить безалкогольный глинтвейн (именно этот мастер-класс пользовался наибольшей популярностью). Здесь также рассказывали про традиционные напитки и показывали, как делаются современные коктейли.

Профессиональный бармен Валерий Кузнецов демонстрировал искрометные номера: смешивал алкоголь, добавлял лед, фрукты и сиропы, и все это почти с цирковым артистизмом и азартом. «А откуда произошло слово «коктейль»? – спросил кто-то из гостей. И Валерий рассказал, что «cock tail» обозначает хвост петуха-беглеца, за которого хозяин объявил награду – руку и сердце дочери. Когда сбежавшую птицу вернул красавец-офицер, юная невеста на радостях принялась смешивать в бокале самые разные ингредиенты – так и получился коктейль.

Узнать о других напитках мира можно было в рамках одноименной экскурсионной программы. В процессе прогулки по главным подворьям ЭТНОМИРа экскурсоводы красочно и увлекательно рассказывали о происхождении кваса, пива, вина, медовухи, сбитня, морса. Когда речь зашла о кофе, выяснилось, что английское coffee восходит к арабскому «qahwe», первоначально означавшему не кофе, а... вино!

А компот, как выяснилось, придумали французы. Название произошло от латинского «composita»- «складывать, составлять». Во французских магазинах под этим названием продают фруктовое пюре. До того, как в обиход вошло слово "компот", напиток называли «узвар», это слово сохранилось в некоторых регионах России и в Украине.

После весёлого, познавательного и приятного во всех смыслах праздника, своими впечатлениями хотели поделиться многие гости. Валерия Петровна, которая привезла группу школьников из Куркино, сказала, что она сама как будто очутилась в каком-то волшебном пространстве, и ей показалось, что она опять маленькая девочка. По ее словам, одна поездка в ЭТНОМИР стоит целой четверти корпения над учебником истории в школе. Один из ее подопечных, семиклассник Ваня Щедров сказал, что ему больше всего понравилось пробовать американский смузи, и что он теперь будет просить маму делать ему такой на завтрак. «А я, наконец, увидела своими глазами, как готовить настоящую индийскую масалу, и теперь буду баловать мужа по праздникам!» - включилась гостья из Твери 35-летняя Надежда Хохлова.

Все гости единодушно признались, что получили массу положительных эмоций. Очень не хотелось всем расставаться, тем более, что группа уже начала превращаться в дружескую компанию, и хотелось «продолжения банкета».

Хорошо, что здесь, в ЭТНОМИРе проводится столько разных интересных мероприятий. Поводов для встреч масса! Всю весну буду проходить разные фестивали и праздники: Праздник мужских ремесел (23 февраля), Фестиваль женских ремесел «Рукодельница» (5-8 марта), а с апреля начнется Неделя географических открытий! Приезжайте, наш гостеприимный парк-музей ждет вас!