

Обавештење за медије

Позивамо Вас да медијски испратите отварање нове изложбе Природњачког музеја у:

Галерији Природњачког музеја, Мали Калемегдан 5, Београд,

ЗЕЛЕНО И ЦРНО – ПРИЧА О ЧАЈУ

у суботу, 4. децембра 2010. године у 17 часова.

Аутори изложбе: Деса Ђорђевић-Милутиновић и Олга Васић (Природњачки музеј), Балша Ђурић (Музеј примењене уметности).

О изложби ће говорити др Радиша Јанчић, професор Фармацеутског факултета у Београду.

Изложбу отвара господин Лиу Јонгхонг (Liu Yonghong), саветник за културу Амбасаде Н. Р. Кине у Србији.

Дођите на чај у 5.

О чају

Под чајем се у Србији подразумевају две врсте напитака: БИЉНИ ЧАЈ справљен од домаћег лековитог и ароматичног биља (камилица, нана, шипурак, липа итд.), чија се конзумација традиционално везује за здравствене проблеме и ПРАВИ ЧАЈ: ЦРНИ, ЗЕЛЕНИ, ИНДИЈСКИ, КИНЕСКИ, ИЛИ САМО „ЧАЈ ОД ЧАЈА“, који се справља од листова **БИЉКЕ ЧАЈ** (*Camellia sinensis*), а чија је шира употреба код нас новијег датума.

Ова двострука употреба вероватно произилази из погрешног тумачења речи чај, за коју се верује да означава врсту напитка, а она је уствари име биљке која се користи за справљање одређеног напитка. Вероватно да је управо начин справљања и довео до заблуде да се реч 'чај' односи на сваки напиток добијен преливањем осушених делова различитих биљака врелом водом.

Реч 'чај' потиче од имена биљке чај, *Camellia sinensis*, од чијих се листова добија традиционални кинески напиток, а коју у њеној постојбини Кини зову 'ча'. Код нас је преузета руска варијанта *чай*, која је највероватније, заједно са тзв. руским чајем, стигла са емигрантима из Русије. Стога би било правилно да овај напиток зовемо једноставно ЧАЈ, а да се за напитке од домаћих лековитих биљака користи наша реч ОДВАР, која указује на начин припреме.

Црни, зелени, индијски, руски, само су неки од око 1500 различитих чајева из четири основне групе, односно типа чаја: бели, зелени, црни и улонг. Та разноврсност, богатство и раскош укуса, мириса и боја су фасцинантни када се зна да потичу од једне основне сировине, односно од листова једне биљне врсте.

Тип чаја зависи од поднебља у коме се биљка гаји, као и процеса плантажне производње у планинским или брдовитим областима, у условима хладније и влажније климе. Начин бербе је од изузетног значаја јер одређује не само квалитет чаја, већ и тип будућег производа (зелени, бели, црни, улонг). За добијање квалитетних чајева скоро увек се

користи само првих неколико листића са врха грана, а само понекад и лисни пупољци. Цветови се не користе, мада се у неке чајеве додају накнадно, због визуелног ефекта.

Коме од четири основна типа ће чај припадати зависи и од начина даље прераде, односно присуства или одсуства ферментације (врења). У производњи белог и зеленог чаја ферментација није присутна, за добијање црног чаја листови се подвргавају потпуној ферментацији, док је код улонга ферментација само делимична.

Данас су највећи светски узгајивачи и извозници чајева Кина, Индија, Шри Ланка и Тајван.

Многа научна истраживања потврђују да је чај веома лековит: има антиоксидантно, бактерицидно и дезинфекционо дејство, а и превентивно у односу на многе болести. Доказано је да утичеи на смањење стреса и депресије. Чај убрзава метаболичке процесе и оксидацију масти у организму и доводи до смањења телесне тежине.

Традиционално испијање чаја у свету

Чај у пет

Претпоставља се да је чувени британски обичај служења чаја, познат као ЧАЈ У ПЕТ, почетком XVIII века осмислила Ана, седма грофица од Бедфорда. У дуга и кишна енглеска поподнева она је уз партију брица својим гостима нудила чај уз чај сендвиче и колачиће. Овај обичај имао је и велики друштвени значај јер су монотона поподнева претворена у занимљив и пријатан дођај, који је касније прихватила и радничка класа, окупљајући се у оквиру породице.

Чај у Србији

Београдске чајанке између дварата рата нису заостајале за сличним окупљањима широм Европе. Обично се служио руски црни чај у порцеланским сервисима са сребрним прибором, а водило се рачуна и о одговарајућој одећи, лепим манирима и пригодним темама за разговор. У почетку чајанке су се организовале током раног поподнева само за женско друштво, док се касније усталио и обичај да ова окупљања трају до вечерњих часова, па су у њима учествовали и мужеви када се врате са посла.

Ове чајанке имале су нарочити значај у друштвеном животу Србије и Београда.

О изложби „Зелено и црно – прича о чају“

Изложба кроз експонате, фотографије и текстове приказује пут од листића убраних са биљке чај до шољице пријатног и лековитог напитка, као и пут који је чај из његове постојбине Кине одвео на све стране света.

На изложби ће бити приказана 4 основна типа чаја: бели, зелени, црни и улон. Посетиоци ће имати прилику да сами уоче основне разлике између црних и зелених чајева као и да се информишу о правилима припреме одређених чајева.

Поред чајних листића на изложби ће бити приказани и други облици чајева као што су: церомонијални јапански чај мача (у праху), или чај у облику колача (најстарији тип коришћења чајних листића).

Један део изложбе посвећен је порцелану и порцеланском прибору за чај (чајници, шољице, шећернице, бокали, бомбоњере, метлице за традиционално мућење чаја у праху и др.) Као експонат посебне вредности биће приказана чајна шољица и тацна краља Милана Обреновића, израђене од порцелана са позлатом.

Каталог изложбе израђен је у виду посебне публикације „Зелено и црно – прича о чају“ у којој је поред кратке историје чаја и описа биљке чај дат и преглед најпознатијих врста чајева, њихов начин припреме као и најважније карактеристике. Посебно поглавље књиге посвећено је порцелану и његовом традиционалном коришћењу за испијање чаја.

У оквиру изложбе планиране су едукативне радионице за најмлађе као и популарна предавања.



Куглица зеленог чаја



Јапанска шоља за чај



Банча чај

Дођите на чај у 5, у суботу, 4. децембра 2010. године у Галерију Природњачког музеја у Београду.

С поштовањем,
Природњачки музеј

Особе за контакт:

Мр Деса Ђорђевић Милутиновић, виши кустос, тел. 011-3442 149

Спец. Александра Савић, кустос, односи с јавношћу, тел. 011-3442149

Радно време Галерије сваког дана 10-17 час, понедељком затворено, четвртком улаз бесплатан до 12 сати. Доступно за особе са посебним потребама.

Улазнице: Одрасли 100 дин, деца до 7 година и групне посете 50 динара. Бесплатно за децу до 5 година, лица са посебним потребама и њихове пратиоце.

Најава групних посета на телефон: + 381 11 3284 317 или е-маилом: galerijanhm@beotel.rs

крај