



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
*open-cook.ru*

open-cook.ru » Чулан » **День калмыцкого чая**

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](https://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](https://vk.com/opencook)

## День калмыцкого чая

16 мая 2015 12:30 · <https://open-cook.ru/hots/den-kalmytskogo-chaya>



В третью субботу мая жители Калмыкии отмечают памятную дату - День калмыцкого чая (калм. Хальмг Цяягин няр). Этот ежегодный праздник был учрежден народным Хуралом (парламентом) Калмыкии в 2011 году в целях сохранения и возрождения национальной культуры.

Впервые он состоялся 19 мая 2012 года. Интересно, что калмыцкий чай похож скорее на первое блюдо, нежели на напиток. Правильно заваривать и подавать чай — целое искусство. Как правило, хорошо заваренный чай калмыки щедро солят, добавляют в него молоко и мускатный орех, толченный в сливочном масле, и все это тщательно размешивается половником. Традиционная калмыцкая чайная церемония тоже имеет свои правила. Например, нельзя подать гостю несвежий чай — это проявление неуважения, поэтому напиток заваривают прямо в присутствии гостя. При этом все движения совершаются слева направо — по ходу солнца. Первую порцию чая подносят

бурханам (Буддам): наливают его в жертвенную чашечку и ставят ее на алтарь, а после окончания чаепития отдают детям.



## Комментарии: 1



Лада # 10:00 12.06.2015

Я родилась в Элисте в Калмыкии. Мой дедушка, Церен Очирович, был калмыком. С детства пью калмыцкий чай и считаю его самым вкусным в мире. Уже несколько десятков лет не была на малой родине. Но любовь к этому краю и традиционной кухне сохраняю до сих пор. Это неповторимые берики, калмыцкий час с борцаками!