**Чайная церемония**

Китайская чайная церемония в даосском центре «Дао Дэ» - это особый вид искусства как древний ритуал – такой тонкий и глубокий, приносящий гармонию, покой и умиротворение. В бесконечной суете повседневной жизни большого труда стоит сохранить по-настоящему главное и важное. Чайная церемония поможет Вам в этом. Постепенно она формирует у человека совсем другое мировоззрение, шаг за шагом, избавляя его от всего ненужного, лишнего и наносного.

Существует несколько легенд о происхождении чая в Китае. В том числе и та, что берёт своё начало от патриарха Чань Бодхидхармы. Однажды монах во время медитации случайно заснул. Проснувшись же, он так рассердился на себя за эту мимолётную слабость, что вырвал свои глаза и бросил их на землю. Через некоторое время на том месте вырос красивый зелёный куст с необычными удлинёнными листьями. Позднее ученики Бодхидхармы стали делать из них вкусный бодрящий напиток, который снимал усталость и отгонял сон.

Чайная церемония – это не только разнообразные сорта зелёного, красного, белого чая, но ещё и интересные истории от ведущего, общение с единомышленниками, приятный отдых для тела и духа. Процесс «Высшего искусства чая» наполняет тишиной и безмятежностью, а красивая традиционная китайская музыка добавляет немного волшебства. Кроме того, чай повышает уровень энергии, стабилизирует сердце, ускоряет обмен веществ. Наверное, поэтому китайцы и говорят: «Каждая выпитая чашка, разоряет аптекаря». Считается также, что чайная церемония задействует все пять стихий по У-син (огонь, воду, землю, дерево и ветер), балансируя инь/ян в организме человека.

Вода для чайной церемонии берётся родниковая или очищенная (мягкая). Вначале подогревается глиняный чайник (чаху), потом в него помещаются чайные листья и заливаются кипятком. Далее чайник накрывают крышкой, заворачивают в полотенце и хорошо взбалтывают.

Даосский центр «Дао Дэ» приглашает всех увлечённых чаем и интересующихся древними китайскими традициями. Посетив занятия, Вы сможете применять все полученные знания на практике, удивляя своих гостей правильно приготовленным изысканным напитком здоровья и долголетия.