

Západočeská univerzita v Plzni  
Fakulta pedagogická  
Katedra ruského a francouzského jazyka

Bakalářská práce

Samovar a jeho význam v ruské kultuře  
(sémantické a kulturologické hledisko)

Šárka Matasová

Ruský jazyk se zaměřením na vzdělávání  
Vedoucí práce Mgr. Jiřina Svobodová, CSc.

Plzeň 2013

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně s využitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Plzni 2013

.....

vlastnoruční podpis

## **Poděkování**

Ráda bych tímto způsobem upřímně poděkovala vedoucí práce paní Mgr. Jiřině Svobodové, CSc. za odborné vedení, cenné rady, připomínky a zejména ochotu a trpělivost při vypracování bakalářské práce.

# Obsah

Úvod.....	6
<b>1 SAMOVAR A JEHO VÝZNAM V KULTUŘE .....</b>	<b>8</b>
1.1 Vzhled a konstrukce samovaru.....	9
1.1.1 Materiály používané na výrobu samovaru.....	10
1.2 Z historie samovaru.....	11
1.2.1 První továrny na výrobu samovarů.....	14
1.2.2 Jak se měnil vzhled samovaru .....	15
1.3 Tula – město samovarů.....	17
1.3.1 Tulské muzeum samovarů.....	18
1.4 Samovar v historických památkách.....	19
1.5 Dotazník a jeho vyhodnocení .....	31
<b>2 SAMOVAR, PŘÍPRAVA ČAJE A STOLOVÁNÍ.....</b>	<b>34</b>
2.1 Jak správně pečovat o samovar.....	35
2.2 Jak se pojem čaj měnil v čase.....	36
2.3 Pití čaje v ruské společnosti.....	37
2.4 Tradice pití čaje u různých národností.....	38
2.5 Druhy čaje.....	40
2.6 Co se podává k čaji.....	41
2.7 Čajová souprava.....	45
2.8 Večerní pití čaje.....	48
<b>Závěr.....</b>	<b>50</b>
<b>Resume .....</b>	<b>51</b>
<b>Použitá literatura.....</b>	<b>52</b>
<b>Přílohy .....</b>	<b>I</b>
Příloha 1: Česko – ruský slovníček .....	I
Příloha 2: Výkladový slovníček (části samovaru).....	V
Příloha 3: Odlišná verze písně Samovary - samopaly.....	VI

# Ú v o d

Téma samovaru je rozsáhlé a zajímavé téma nejen z hlediska historie, vývoje zpracování a použití různých materiálů při jeho výrobě, nezanedbatelný je rovněž estetický význam samovaru a jeho role v ruské kultuře. Studijní stáž v Rusku mi napomohla rozšířit si znalosti a pochopit význam samovaru jako národního symbolu a atributu stolování.

Cílem bakalářské práce je zprostředkovat ucelený obraz o samovaru a přiblížit tak zajímavou součást ruské kultury včetně tradice pití čaje. Vysvětleny budou názvy jednotlivých součástí samovaru a jejich účel. Samovarům se věnují ve svých publikacích např. A.A.Gilodo (Russkij samovar, 1991), G.Frajkopf (Russkije samovary, 1996), A.S.Tichonova (Tul'skij samovar, 1989), stolování a pití čaje V.V.Chochlačev (Vse o čaje, 1987) atd. Využívány budou rovněž četné internetové zdroje.

Samovar se stal předmětem uměleckých zájmů, našel odraz v užitém a dekorativním umění, v umělecké literatuře, ve výtvarném umění, v animovaném filmu apod. Postupně se stal samovar společně s ruskou balalajkou a matrjoškou symbolem ruské národní kultury, samovar je rovněž dokladem toho, že šikovné ruce neznámých ruských autorů dokázaly zdokonalit důmyslně vyrobenou dovezenou nádobu a přizpůsobit ji ruským tradicím.

Stěžejní metodou při zpracování bakalářské práce bude popis, dále zpracování dotazníku, komentář k zařazeným útvarům jako jsou pohádka, dětské říkánky a hádanky. Aktuální výrazy budou vysvětleny s pomocí výkladového slovníku, pro vytvoření základního česko-ruského slovníčku budeme pracovat s překladovým slovníkem.

Bakalářská práce bude rozdělena do dvou kapitol. V první bude popsán vzhled, historický a kulturní význam samovaru. V závěru kapitoly je bude zařazen dotazník, zaměřený na zjištění základní znalostí ruských a českých respondentů o samovaru. Výsledky dotazníku budou znázorněny graficky.

Druhá kapitola bude věnována stolování, jehož součástí je pití čaje, budou nastíněny některé rituály, spjaté s podáváním čaje u různých národností. Výběrově budou uvedeny recepty některých pokrmů, podávaných k čaji. V závěru kapitoly bude vysvětlen samotný rituál večerního pití čaje.

Součástí bakalářské práce jsou přílohy: základní překladový česko – ruský slovníček, výkladový slovníček týkající se součástí samovaru. Přílohy uzavírá ukázka odlišné verze písně Samovary samopaly.

V závěru bakalářské práce bude shrnut význam samovaru v ruské kultuře, budou uvedeny poznatky získané studiem odborné literatury, názory na využití a význam samovaru v současné době.

# 1 SAMOVAR A JEHO VÝZNAM V KULTUŘE

Samotné slovo samovar se používá v jeho původní ruské podobě - *самовар* a nepřekládá se. Samovar je nádoba, ve které se připravuje vařící voda na přípravu horkých nápojů, především čaje. Samovar by s určitou nadsázkou bylo možné přirovnat k rychlovarné konvici. Původní název *самовар* však nebyl vytěsněn novým výrazem „скороварка“ a je důkazem starých kulturních a historických tradic. Samovar je oblíbený především v Rusku, ale můžeme se s ním také setkat v Turecku a Iránu.

Samovar je zajímavý i hlediska estetického. Důkazem je různorodost tvarů, ale i materiálu, ze kterého byl vyráběn. Nelze opomenout ani četné motivy a zdobení, podle kterých je možné určit, kterou teritoriální a kulturní oblast představuje. Bez zajímavosti není ani velikost a objem samotné nádoby na vaření vody; existují samovary o objemu od 0,5litrů až po obrovské, které pojmu až 53 litrů vody. V domácnostech se nejčastěji používají samovary o objemu 3 litrů vody. O dokonalosti nádoby také svědčí fakt, že voda po uvaření zůstává v samovaru několik hodin horká. Voda v původních samovarech byla ohřívána za pomoci tuhého paliva především dřevem, ale i šiškami jehličnatých stromů nebo uhlíky. Používaly se samovary vytápěné petrolejem, dnes se vyrábějí pouze elektrické.

Samovar má i některé záporné stránky. Zcela jednoduchá není manipulace s touto nádobou, protože samovar bývá poměrně těžký, v místnosti zabírá hodně místa, proto slouží v domácnostech spíše jako okrasa nebo jako předmět, který prostě patří k ruské kultuře. Staví se na stůl zpravidla při rodinných oslavách nebo při delších setkáních s přáteli. Současný samovar v porovnání s původním na tuhá paliva je bezpečný a nehrozí riziko popálenin ani požáru. Přesto je důležité při manipulaci s ním dbát na bezpečnost především dětí a vyvarovat se přímému kontaktu s elektrickým příívodem.

Ohřev vody v samovaru je i dnes poměrně zdoluhavý, proto nad tradicí a estetickou krásou převládá rychlost, pohodlnost a praktičnost běžných rychlovarných konvic. Dosud se však, jak bylo zmíněno výše, samovary používají během různých rodinných oslav či svátků. Samovar lze vidět i v dálkových vlacích, v některých z nich je samovar ještě používán k ohřevu vody a přípravě čaje či kávy pro cestující.

Samovar byl v dřívějších dobách nepostradatelným pomocníkem každé domácnosti a starší generace lidí na něj nedá dopustit. Domníváme se proto, že je pro nás přínosné seznámit se s ním blíže a zařadit se k jeho obdivovatelům.

## 1.1 Vzhled a konstrukce samovaru

Samovar se odlišuje pouze vzhledem, ale jeho stavební konstrukce je vždy stejná.

Každý samovar je složen z těchto dílů: *Viz obrázek č.1.*

- Čepička (*Колпачок*)
- Otvor na odvodu páry (*Отдушник*)
- Držadlo (*Ручка*)
- Šíje – spojuje nádobu se stojanem (*Шейка*)
- Poklička (*Крышка*)
- Výpustní kohout (*Ключ*)
- Šroub (*Шуруп*)
- Kohoutek (*Кран*)
- Spoj (*Личинка*)
- Podstavec (*Поддон*)
- Plotýnka (*Конфорка*)



Obrázek 1: Popis samovaru<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>[http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%20%D1%81%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0&pos=4&rpt=simage&img\\_url=http%3A%2F%2Frudocs.exdat.com%2Fpars\\_docs%2Ftw\\_refs%2F233%2F232462%2F232462\\_html\\_m1f567d69.jpg](http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D1%81%D1%85%D0%B5%D0%BC%D0%B0%20%D1%81%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B0&pos=4&rpt=simage&img_url=http%3A%2F%2Frudocs.exdat.com%2Fpars_docs%2Ftw_refs%2F233%2F232462%2F232462_html_m1f567d69.jpg)



### 1.1.1 Materiály používané na výrobu samovaru

Na výrobu samovaru se nejvíce používala červená měď<sup>2</sup>, která byla nejdražším používaným materiálem. Později byla objevena tzv. zelená měď, nebo-li mosaz<sup>3</sup> a tzv. žlutá měď, která se nazývá tombak<sup>4</sup>. Samovary vyrobené z těchto materiálů byly levnější než z červené mědi. Výrobci se snažili tlumit výskyt zelené nebo žluté barvy na samovaru, proto je postříbřovali rtutí nebo galvanem<sup>5</sup>. Dále se samovar vyráběl z alapky<sup>6</sup>. Tato slitina je stříbrné barvy, proto se jí také říká nové stříbro.

Vyráběly se také samovary z pozlaceného bronzu. V malém množství byly vyráběny samovary z ryzího stříbra. Takové samovary si většinou nechávali vyrobit bohatí lidé na zakázku. Později začali mosazné a měděné samovary zhotovovat ze směsi obohacené niklem. Nikl se přidával proto, že měl samovar chránit před změnou zabarvení a dodával nádobě lesklý a sváteční vzhled. Vrstva niklu byla bohužel tak tenká, že se brzy při čištění samovaru oloupala<sup>7</sup>.

Závěrem lze konstatovat, že samovar byl a dosud je funkční nádoba, která je v domácnostech využívána k občasné přípravě vařící vody a tím i k přípravě čaje. V současné době však převažuje estetický a kulturní význam, spojený především se starými ruskými tradicemi.

---

<sup>2</sup> Měď = červený, měkký, tažný a houževnatý kov. Na vlhkém vzduchu se její povrch pokrývá vrstvou zásaditých uhličitánů zelené barvy. Měď se slučuje s halogeny, kyslíkem, sírou, selenem a tellurem.

<sup>3</sup> Mosaz= slitina mědi a zinku, žlutá mosaz má okolo 35% zinku.

<sup>4</sup> Tombak = speciální slitina mědi a zinku, ve které činí podíl zinku přibližně 10-20%. Tato slitina je snadno zpracovatelná.

<sup>5</sup> Galvan= technika která provádí povrchové úpravy kovů galvanickým zinkováním.

<sup>6</sup> Alpaka= slitina mědi a niklu nebo zinku

<sup>7</sup><http://magazin->

[samovarov.ru/about\\_samovars/ictoria%20samovara/materials\\_for\\_the\\_manufacture\\_of\\_samovars/](http://samovarov.ru/about_samovars/ictoria%20samovara/materials_for_the_manufacture_of_samovars/)

## 1.2 Z historie samovaru

Existuje více verzí, jak se Rusko seznámilo s čajem. Podle tvrzení prof. Vasilie Ivanoviče Supruna v publikaci «Учебный год» se Rusko s pitím čaje seznámilo roku 1638, kdy mongolský chán Altyn poslal k carskému dvoru dar v podobě suchého čaje. Ruský car se doposud s tímto nápojem nesešel, tím pádem neznal správný postup přípravy. Čaj mu byl předkládán v podobě kašovitě směsi, která carovi nechutnala, a proto si k čaji oblibu nevytvořil. Po příchodu mongolských posílů, které Altyn vyslal, aby Rusy naučili čaj připravovat, došlo na konci 17. století k navázání diplomatických a obchodních vztahů s Čínou<sup>8</sup>. Verze I.A.Sokolova v publikaci «Prepodavanje istoriji v škole» („Преподавание истории в школе“) je víceméně totožná s výše uvedenými názorem. Odlišné lze spatřovat pouze v podrobnějším výkladu události, spočívající v tom, že Altyn měl vyslat spolu s darem v podobě suchého čaje také posla Vasilie Starikova, který znal správnou přípravu čaj a mohl ho tedy připravit i ruskému carovi. V legendách se vypráví o tom, že čaj carovi velice zachutnal. Z tohoto důvodu lze považovat za zvláštní údaj o tom, že se obchod s čajem otevřel až o 100 let později.<sup>9</sup> V publikaci „Priroda i svět“ («Природа и свет») velmi stručně popisuje Irina Grečova, jak se čaj objevil v Rusku. „*S čajem se Rusko seznámilo v 17. století kdy ruští obchodníci navazovali obchodní vztahy s Čínou. Obchodníci začali přivážet k carskému dvoru čajovou trávu, kterou Alexej Michajlovič používal zřídka jako zázračný lék z východu. Čaj napomáhal k tlumení bolesti hlavy, byl nápomocný k léčbě zimnice, žaludeční churavosti a také léčil dnu.*“<sup>10</sup> V publikaci «Čaj» V.V.Pochlebkin uvádí: „První zmínka o čaji se objevila roku 1567. Kozáčtí náčelníci, kteří se vraceli z bojů z Asie, vyprávěli o neznámém nápoji, který pijí lidé v Číně. První čaj se objevil na Sibiři ze Severní Číny roku 1834. Už tehdy mnich jménem Saljustyj doporučoval a vyžadoval rozšíření obchodu s čajem po celém Rusku. O čtyři roky později přichází posel Vasilij Starikov s darem v podobě suchého čaje, který poslali k carskému dvoru jako pozornost západomongolští chánové. Začátkem 17. století se rozvíjí dovoz čaje do Ruska.“<sup>11</sup>

---

<sup>8</sup> Супрун, В. И. Учебный год. Волгоград: ВГАПК РО, 2008. s. 68

<sup>9</sup> Соколов, И.А. Преподавание истории в школе. Москва: Академия педагогических наук СССР, 1988. s.76

<sup>10</sup> Захаренков, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011. s. 39

<sup>11</sup> Похлебкин, В.В. Чай. Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981. s.115

Na přelomu XVII. – XVIII. století se čaj stával stále více dostupným nápojem a získal velkou popularitu mezi občany Ruska. Do roku 1800 Rusko zakoupilo 70 tisíc „pudů“<sup>12</sup> čaje. Ze začátku čaj vařili v hliněných hrncích, nebo tzv. v „sbijetnicích“<sup>13</sup>. Samovar byl vynalezen v Číně, odlišoval se o ruského samovaru tím, že byl určen k přípravě masitých pokrmů. V Číně se tento typ nádobí nadále využívá a svojí funkčností se dá přirovnat k tlakovému Papinovu hrnci.

Samovary se objevily v Rusku mnohem později než čaj. Podle historiků se první samovar zrodil v uralské továrně. První zmínka o samovaru se objevuje v několikadílné publikaci „O samovaru měděném hliněném“ v Jekatěrinburgu v roce 1740. První samovar byl pravděpodobně poprvé vyroben díky uralským dělníkům Demidovým, kteří pocházeli z města Tuly. Výroba samovarů se začala později rozvíjet v jejich rodném městě.

V XIX. století se žádný dům neobešel bez samovaru, ať se jednalo o rodinu movitou či chudší domácnost. Samovar se stal osobitým členem rodiny. Před svátky samovar s láskyplnou péčí vyblýskali, obložili jej obrázky s výjevy svatých a pyšnili se svým skvostem. Samovar se dědil z generace na generaci, dívkám byl přidáván k věnu. Samovar byl vždy v místnosti vystaven na viditelném místě, např. na kredenci nebo byl pro něj vyhrazen samostatný stůl. V bohatých domácnostech byla většinou oddělená místnost, kterou nazývali čajový pokoj, kde samovar vládl v okruhu svých dvořanů v podobě čajníků, šálků a cukřenek.

Ve městě Kasimov (Касимов) žil obchodník s vínem Jakunčikov, který byl zároveň starostou tohoto města. Vypráví se, že si nechal postavit dům na hlavní ulici s dvěma čajovými pokoji. Jeden pokoj byl určen pro větší počet lidí a druhý pokoj byl využíván rodinnými příslušníky. Podle tradice nesměl být čaj nalíván služebnictvem, ale jen hospodářem domu. Existovala celá řada postupů, jak správně podávat čaj, v jakém pořadí, jaké otázky by se měly klást při podávání čaje. Dívky byly k tomuto rituálu vychovávány od útlého dětství. V Kosimovské (Касимовской) kolekci je znázorněna sada miniaturních samovarů, které fungují stejně, jako samovary běžné typické velikosti.

---

<sup>12</sup> Pud = Ruská jednotka hmotnosti, která se již nevyužívá 1pud = 16,37kg

<sup>13</sup> Sbietnik - předchůdce samovaru, kovová nádoba v podobě čajníku s podstavcem na palivo

Samovar byl spojován s různými pověrami, které se týkaly zvuku, který při vaření vody vydával. Například, jestliže samovar při vaření vody přátelsky vrkal, znamenalo to, že v rodině vládne harmonie a věštilo to klidný a spokojený život. Jestliže ale samovar při vaření vody pískal, znamenalo to, že měl tento zvuk domácí varovat před nějakým nebezpečím, ke kterému může dojít i v budoucnu. Když samovar vydával hluboké zvuky a silně hučel, znamenalo to, že se rodina určitě dočká chudoby. Také pojmenování částí samovaru, jako například ručky, nožky, čepička, vypovídalo o tom, že samovar byl oblíbenou součástí domova, byl do určité míry považován za živý předmět a přijímán jako člen rodiny. U samovaru bylo nepřipustné hádat se, říkat nemravná slova, zakazovalo se i jiné nevhodné chování. Tradice jak se chovat u stolu, na kterém stál samovar, se rychle vžila a byla dodržována, neboť se lidé domnívali, že by jejím porušením mohla rodina začít strádat, nebo ztratit svoji harmonii.

Spojení samovaru s rozvíjejícím se světem bylo jednoduché vzhledem i k tomu, že sloužil a přinášel požitek za pomoci čaje, tzv. čínské trávy. Samovar se uváděl do chodu tak, že se podpaloval zapálenou tenkou březovou větvičkou nebo šiškami. Samotné topivo, které se používalo v podobě tenkých větviček, bývalo různě namícháno a tato směs přidávala čaji jedinečné aroma, které bylo velice oceňováno především gurmány. Ucha nebo tzv. ručky samovaru, přikládání paliva, a nalívání vody, to bylo vše, čím mohl člověk přiložit ruku k dílu a k vlastní přípravě čaje. Domnívali se, že kvalita nápoje vždy spočívala v dřevu použitém k otopu nádoby. Shořelé části různého paliva dávali čaji správný tajuplný nádech a byly typické pro určitý typ samovaru. Duch samovaru mohl v člověku vyvolávat celou škálu neznámých pocitů od spokojenosti až po uvolnění, uklidnění, navození apetitu až ke spokojenému podřimování<sup>14</sup>

---

<sup>14</sup> Захаренков, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011. s. 39

Samovar byl vždy jedinečný originál, nestávalo se, aby se sešly dva nebo více stejných samovarů. Každý se projevoval jinak při styku s hospodářem a majitelem domu. Samovar byl proto často považován za ožvlou věc a ne jako pouhý nástroj k vaření vody. Ruský národ si velmi oblíbil tuto jedinečnou nádobu, a proto byl v kalendáři 1. květen vyhrazen jako svátek samovaru. Svátek se zpravidla slavil za vesnicí, kde se pořádalo pití čaje v kruhu blízkých lidí.

### **1.2.1 První továrny na výrobu samovarů**

První podnik na výrobu samovarů byl otevřen roku 1778 v Tule. Založil jej ruský podnikatel **Nazar Fedorovič Lisicyn** (Назар Федорович Лисицын). Jeho otec Fedor Ivanovič Lisicin byl profesí mečíř, který více než 30 let vedl dílnu zabývající se výrobou měděných mečů. S rostoucí poptávkou po kuchyňských potřebách se otec přidal ke svému synovi a začali společně vyrábět samovary.

V roce 1812 byl otevřen v Tule druhý nejznámější podnik na výrobu samovarů. V čele továrny stáli bratři **Vasil** a **Ivan Lomovovi** (*Васил и Иван Ломовых*). Ti ve výrobě zaměstnávali městské občany, kteří museli nejprve získat kvalifikaci potřebnou k výrobě a zdobení samovarů. Díky kvalitnímu personálu se Lomovský samovar stal velice známým a proslulým. Již v roce 1820 Lomovský podnik vyráběl ročně 1000 až 1200 samovarů.

Dále jsou za významné průkopníky výroby samovarů považovány rodiny Bataševových a Malakovových.

V 20. letech XIX. století se díky popularitě samovaru začíná rozvíjet výroba a zakládají se nové podniky, například: Kiseljev (*Киселев*), Kurašov (*Курашов*), Sidnev (*Сиднев*), Černikov (*Черников*)... Do roku 1850 bylo založeno v Tule 80 podniků na výrobu samovarů.

Zakladatelé těchto podniků si z jedné generace do druhé předávali rady, jak správně vést kovářské řemeslo, jak správně opracovávat kov a používat zdobné prvky, aby pro následníky nebyla práce obtížná a dokázali si své dědictví udržet.

Výrobní samovarů byly většinou umístěny v dřevěných domcích, kde byly většinou tři místnosti, ve kterých pracovali kováři a mistři. Na práci byli najímáni námezdní dělníci a v jedné dílně jich pracovalo až deset. Výjimkou byly dílny bratrů Lomových,

kteří zaměstnávali kolem 70 dělníků. Množství vyrobených samovarů se počítalo na pudy. V polovině XIX. století se vyráběly tři druhy samovarů:

1. na přípravu pokrmu
2. kuchyňské na přípravu čaje
3. na přípravu kávy (кофейники)<sup>15</sup>

### **1.2.2 Jak se měnil vzhled samovaru**

Zdobení samovaru bylo zpočátku jemné a málo výrazné. První prvky zdobení byly zpravidla v podobě tenkého proužku, který vedl po celém obvodu samovaru. Proužek byl vyrytý a mnohdy ho doprovázely drobné kvítky. Zdobení motivem květin se rozšířilo a bývalo umístěno na určitých typických místech samovaru. Například v oblibě bylo umisťovat stonky s květinami v podobě obtočeného stvolu kolem kohoutku a na rukojetích. Častým motivem byl květy lučních zvonečků. Mistři využívali často ke zdobení motivy a symboly, které byly považovány v lidském životě za nejvíce důležité. Samovary se proto zdobily motivy deště, vody a stromů.

Na přelomu XVIII. a XIX. století se díky své popularitě ve zdobení motivy květin, uchytil u dvořanů nový trend a tím se stal jakýsi jazyk květin. Každá květina zobrazená na samovaru o sobě něco vypovídala. Tak například luční zvonečky měly napomáhat klidnému a příjemnému rozhovoru u šálku čaje. K oblíbeným patřily rovněž zvířecí motivy. Především u kohoutku a rukojetí se objevovaly podoby zvířecích hlav, nejčastěji ptáků, beranů a kozlů. Na rukojetích samovaru bylo možné nalézt motivy mořských koníků, ryb aj. vodních živočichů. Kohoutky byly často zdobeny rybami s otevřenými ústy, nebo ptákem na vodní hladině. Velice oblíbeným motivem té doby byl kohout. Kohoutek u samovaru měl tvar kohouta a na místě podstavce samovaru byla ztvárněna kuří nožka, která někdy svírala vejce. Motiv kohouta byl populární z toho důvodu, že vařící samovar vydával zvuk, podobající se kokrhání kohouta. Samovar s kohoutím motivem spolu s ušitými závěsy a ubrusem se symbolem kohouta měl sloužit jako ochránce domu, který má zajistit blahobyt a klid v domácnosti. Dále se objevoval motiv ptáka Grifa, který sloužil v té době jako talisman.

---

<sup>15</sup> Гилодо, А. А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991. s. 11

Nožky samovaru byly vykresleny v podobě ptačích nohou nebo kopyt či zvířecích tlap, které dávaly iluzi o životnosti Grifa<sup>16</sup>.

Tvary samovaru se měnily tak jak se vyvíjela móda. Na přelomu XVIII. – XIX. století byl populární samovar ve tvaru soudku, který měl nožky oddělené a byl velice praktický při přemísťování, proto se začal nazývat cestovním samovarem. Obvykle vážil od 400 do 800 gramů. V XVIII. století převládá výroba samovaru ve stylu rokoka a klasicismu. Začátkem první poloviny XIX. století se nejčastěji vyrábějí samovary ve stylu empír. Ve druhé polovině XIX. století převládá výroba samovarů v historickém stylu. Pro začátek XX. století je typická výroba v modernistickém stylu. Nejčastější materiál používaný na výrobu samovaru byla měď.

V dnešní době se vyrábí samovary, které stojí přibližně 2500 korun, jsou vyrobené z ušlechtné oceli s kartáčovou úpravou. Samovar má otočný podstavec s oboustranným ukazatelem vody, automatickou kontrolkou, výměnným filtrem umístěným ve výlevce. Je zajišťována také vlastní funkce automatického vypnutí a kontrola proti přehřátí, viz. obrázek č. 2 .



Obrázek 2: Současný vzhled samovaru<sup>17</sup>

V podkapitole jsme se věnovali stručné historii samovaru. Pokusili jsme se uvést různé literární zdroje, z nichž je patrné, že existuje více verzí spojených s počátky přípravy čaje v Rusku. Údaje jsme čerpali především z nejpodrobnější publikace „Čaj“ („Чай») a názorů V.V.Pochlebkina. Jednotlivé podkapitoly jsou věnovány stručné charakteristice výroby

---

<sup>16</sup> Захареников, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011. s.43

<sup>17</sup> Dostupné na ([http://www.kuchynske-nadobi.eu/2996\\_v3](http://www.kuchynske-nadobi.eu/2996_v3))

samovarů, postupnému začleňování samovaru do ruské kultury, vzniku prvních továren na výrobu samovarů a určité proměně samovarů pod vlivem módy.

### **1.3 T u l a – m ě s t o s a m o v a r ů**

Město Tula se nachází přibližně 190 km od Moskvy a patří k jednomu z nejstarších průmyslových měst v Rusku. Je považováno za administrativní centrum Tulské oblasti, kde žije asi 490 000 lidí. Klimatické podmínky jsou mírně kontinentální. Město je známo především svým průmyslem, již koncem XVI. století vznikají první kovářské dílny a rozvíjí se kovářské řemeslo. V roce 1712 byla na základě nařízení Petra I. v Tule otevřena státní zbrojní výrobní. I v pozdějším období se v Tule postupně dostává do popředí výroba zbraní. Během války je zbraněmi z Tuly vybavována rudá armáda. Společně s rozšiřováním průmyslové výroby na začátku XVIII. století vznikají ve městě první továrny na výrobu samovarů. V Tule žilo a pracovalo mnoho šikovných kovářů a protože byl samovar v té době velice populární, mnoho živnostníků zaměřilo svoji činnost právě na výrobu samovarů. V tomto městě vznikly a působily podniky a továrny, které vstoupily do dějin a proslavily město Tula. Průmysl se zaměřoval rovněž na výrobu perníků, harmonik, zámečnických a železářských výrobků. V dnešní době se může město pyšnit výrobou automobilů, hutnictvím, obráběním kovů.

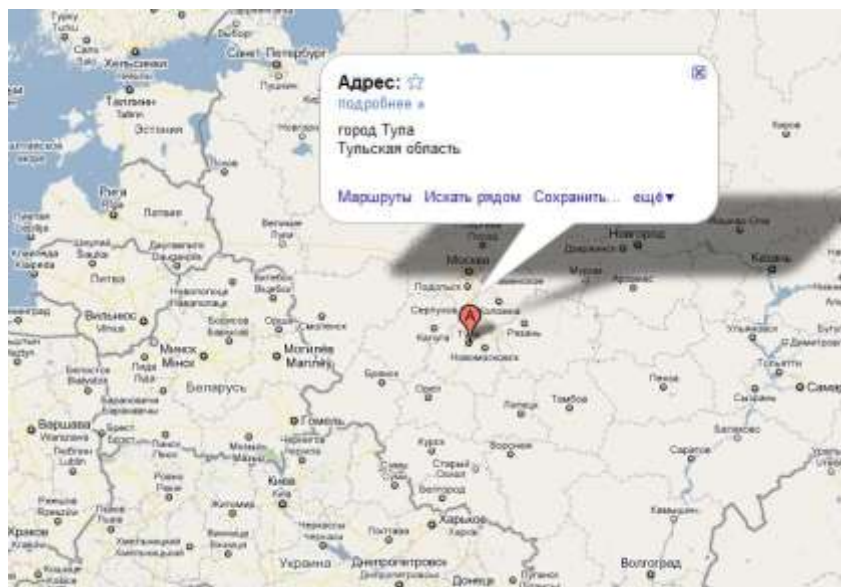
Kulturní život v Tule je rovněž velice bohatý. Turisté přijíždějící do Tuly, navštěvují muzeum samovarů, Tulský hrad (*кремль*), muzeum umělce Polenova (*Поленов*), Uspenský chrám (*Успенский собор*) a místa, kde žil a tvořil L.N. Tolstoj (*Л.Н. Толстой*).<sup>18</sup>

---

<sup>18</sup> <http://www.tulagorod.ru/>



Obrázek 3:  
zeměpisná mapa  
znázorňující místo, kde  
se nachází město Tula<sup>19</sup>



### 1.3.1 Tulské muzeum samovarů

V Tule bylo 1. ledna 1990 otevřeno muzeum samovarů. Expozice vznikala podle projektu V.N.Sirotkina v budově postavené v letech 1910 - 1911 na Mendělevské ulici č.8.

Základ tulského muzea tvoří kolekce samovarů, které darovali obyvatelé Tuly. Exponáty byly shromážděny v různých časových obdobích. Muzeum se skládá ze tří sálů, návštěvníci se můžou postupně seznámit s historií a rozvojem výrobního průmyslu.

Expozici muzea představuje více než 300 kusů samovarů. V prvním sále se návštěvník seznamuje s původem samovaru, může si prohlédnout výrobky, představující předchůdce samovaru, tzv. sbijetnik (сбиетник). V prvním sále se také nachází původní samovary a medaile, které získali výrobci samovarů na výstavách, například v Paříži (1889), Chicagu (1893), Londýně (1909), Moskvě (1882). Expozice je skutečně bohatá, zahrnuje nejen velký počet samovarů různých tvarů, ale i vázy, soudky, vejce, misky.

Ve druhém sále jsou umístěné samovary vyrobené v XIX. – XX. století. Důraz je u těchto výrobků kladen na technické parametry výrobků. Jsou zde k vidění fotografie zakladatelů

---

<sup>19</sup> [http://kartoman.ru/wp-content/uploads/2011/04/tula\\_na\\_karte\\_rossii.jpg](http://kartoman.ru/wp-content/uploads/2011/04/tula_na_karte_rossii.jpg)

podniků, zabývajících se výrobou samovarů, zajímavosti o rodině Bataševových a další unikátní dokumenty, týkající se významných osobností, kteří se zasloužili o rozvoj výroby samovarů. Ve třetím sále nalezneme výrobky pocházející ze strojírenské továrny, kde vznikaly zdobené samovary. Vannikov (Ванников) založil podnik v Tule, který jako jediný produkuje takto zdobené samovary. Ve třetím sále je rovněž výstava obrazů s motivy elektrických a kombinovaných samovarů.

Tulské muzeum samovarů je možné navštívit během pracovních dnů a to ve středu, čtvrtek a pátek od 10 do 17 hod. a o víkendu od 10 do 18 hodin. Výhodné je využít některé akce pro návštěvníky, např. každý poslední pátek v měsíci je pro mládež do 18 let vstupné zdarma. Také je možné se předem objednat k prohlídce muzejní expozice.<sup>20</sup>

Zájemcům vřele doporučujeme virtuální prohlídku expozice samovarů, protože se jedná o ojedinělou kulturní památku.

## 1.4 Samovar v historických památkách

Samovar oplýval určitým tajemstvím. Pro někoho to byla pouhá nádoba na vaření vody, pro jiného předmět, který symbolizoval sblížení kolektivu. Mnozí umělci v něm hledali inspiraci, proto se samovar stal múzou malířům, spisovatelům, pěvcům a dalším umělcům. Mnozí ruští spisovatelé připomínají samovar a obřad spojený s pitím čaje. Např. A.S.Puškin, N.V.Gogol, A.N.Ostrovský, F.M.Dostojevský aj. při zobrazení typického ruského způsobu života se nejednou obraceli k tradicím spojeným s pitím čaje, s nimiž je neoddělitelně spojen právě samovar.

V ruských literárních a výtvarných památkách hraje samovar významnou roli. V první polovině XIX.století vznikají **výtvarná díla** se scénami pití čaje u samovaru, často bývá zobrazováno zátiší s prostřeným stolem, piknik či venkovské zátiší s jednoduše prostřeným stolem, jemuž vévodí samovar.

---

<sup>20</sup> <http://www.museum.ru/W1064>

Na konci XIX. a začátkem XX. století zaujímá samovar hlavní místo na zátiších mnohých ruských výtvarných umělců. Ke známým umělcům patří např. **K.S.Petrov-Vodkin**, **I.I.Maškov** aj. Samovar a pití čaje se staly populárními i v lidovém umění. Samovar býval zobrazován na podnosech, dózách na čaj, dřevěných krabičkách a škatulkách z březové kůry.

Motiv samovaru byl velice oblíben mezi ruskými výtvarníky, s jeho motivy bylo vytvořeno mnoho významných pláten. Pro umělce byl samovar zosobněním čehosi blízkého, rodného, ze samovaru vyzařuje teplo domova.

Pro úplnost uvádíme jména některých autorů – výtvarníků, kteří na svých plátnech zobrazili samovar: J. Krestovskij - «Натюрморт с самоваром»,<sup>21</sup> (1975), A. Konovalov - «Натюрморт с самоваром» (1995), S.Andrijaka - «Натюрморт с самоваром» (1989), E.Šestakov - «У самовара я и моя кошка» aj. V současné době se samovarem inspirované několik výtvarníků, mezi nejznámější malíře patří: V. Něstěrenko, V.Ljapkalo, S.Nesterčuk, A.Silivončik, A. Zotov, A. Antonjuk, A.I. Genadijevič, A. Solovjev, A. Polinskaja, V. Peškun, V.Kuraksa, V.Kirdij, V.Ždanov, V.Pervuninskij, V.Usatov, D. Timoškina, E. Mukovnin, E.Koval', D.Kirill, K.L.Semen, S.Nesterčuk, P.Lučanova, R.Chabitov, S.Semenova, S.Šampanov, S.Ključnikov, S.Moskvitin, P.Frolov,<sup>22</sup>

*Obrázek 4: K.S. PETROV-VODKIN  
Ranní zátiší*

(Утренний натюрморт)

- známka (1918)<sup>23</sup>



*Obrázek 5: I.I.MAŠKOV*

*Zátiší se samovarem*

(Натюрморт с самоваром)<sup>24</sup>



<sup>21</sup> Фрайкопф, Г. Русские самовары. Москва:ИСП, 1996. s.2.

<sup>22</sup> [http://magazin-samovarov.ru/about\\_samovars/jivopic/covremen/](http://magazin-samovarov.ru/about_samovars/jivopic/covremen/)

<sup>23</sup> <http://filatelie.fotocrimea.com/isskus/isskus-108.jpg>



Obrázek 6: I.I. MAŠKOV - Neuklizený stůl (Неубранный стол)<sup>25</sup>

Obrázek 7: N.Bogdanov-Bělskij

Narozeniny na zahradě (1910)<sup>26</sup>



Obrázek 8: Boris Kustodijev  
(Борис Кустодиев). "Чаепитие"<sup>27</sup>.

---

<sup>24</sup> <http://www.russianmuseums.info/M1537item>

<sup>25</sup> [http://realgallery.ru/copy\\_pictures/big/1049224.jpg?06.05.11.13.33.17](http://realgallery.ru/copy_pictures/big/1049224.jpg?06.05.11.13.33.17)

<sup>26</sup> <http://magazin-samovarov.ru/upload/medialibrary/a38/v.%20zkekazpr-tobzweeb.%20ebqn%20lagxueie%20p%20waot.jpg>

<sup>27</sup> <http://magazin-samovarov.ru/upload/medialibrary/da8/rwyat%20poyunyelp.%20yongrnkv.jpg>

Jako poslední uvádíme motiv samovaru v současném výtvarném umění.

*Obrázek 9:*

Barkova Era. Se svým samovarem ..aneb  
Noemova archa po rusku  
(Баркова Эра).  
"Со своим самоваром...  
или Ноев ковчег по-русски"<sup>28</sup>.



## SAMOVAR V RUSKÉ LITERATUŘE ...

Významní ruští spisovatelé ve svých dílech zmiňují zvláštní nádobu – samovar, líčí význam stolování se samovarem v čele stolu jako důležitým a neodmyslitelným atributem. Tak např. **A.N.Ostrovský** v črtě «Замоскворечье в праздник» (1948) píše: *«В четыре часа по всему Замоскворечью слышен рокот самоваров... Если это летом, то в домах открываются все окна для прохлады, у открытого окна вокруг кипящего самовара составляются семейные картины».*

**N.V.Gogol** v románu «Мертвые души» popisuje interiér hospody takto: *«Все старые приятели, попадающиеся всякому в небольших деревянных трактирах ... а именно: заиндевевший самовар, выскобленные гладко сосновые стены, трехугольный шкаф с чайникам и чашками в углу...».*

Se samovarem se setkáváme v povídce **A.S.Puškina** «Станционный смотритель»: *«Не успел я расплатиться со старым моим ящичком. Как Дуня возвратилась с самоваром...Я предложил отцу ее стакан пунишу, Дуне подал я чашку чая, и мы втроем начали беседовать, как будто век были знакомы.»*

V románu «Евжен Онěгин» se rovněž objevuje obraz samovaru: *«Смеркалоь: на столе, блистая, Шипел вечерний самовар, Китайский чайник нагревая. Над ним клубился*

---

<sup>28</sup> <http://magazin-samovarov.ru/upload/medialibrary/a4b/avzpaif%20msq%20cy%20igwhm%20oypmhjcux%20...cdv%20ogwj%20gmkrw%20hh-zgpgcx.jpg>

*легкий пар, Разлитый Ольгиной рукою. По чашкам темною сруею. Уже душистый чай бежал...».*

V pověsti **V.A. Sollogub** «Тарантас» popisuje autor rituál pití čaje: *«Между тем комната наполнилась проезжающими... Делать было нечего. Василий Иванович, как человек выбалый и распорядительный, не терял времени. Уж кипящий самовар бурлил в кругу стаканов и чайных орудий. По сделанному приглашению беседа столпилась около стола, лица оживились, одежды распахнулись, и чай – благовонный чай, отрада русского человека во всех случаях его жизни - начал переходить из рук в руки в чашках, блюдечках и стаканах».*

**M.G.Zagoskin** v črtě «Первое мая в Сокольниках» uvádí: *«Возвращаясь к моей коляске, я присел отдохнуть на скамье подле одной палатки, которая, судя по выставленному у ее дверей самовару, величиною с порядочную бочку, была одним из временных трактиров, разбросанных по всему гулянью».*<sup>29</sup>

Podle slov A.V.Těreščenko byl samovar téměř neustále používán, proto stál trvale na stole: *«Еще существует обыкновенные, что кто бы ни пришел в гости и в котором бы часу это ни было... хотя бы сами хозяева недавно пили чай, но пришел гость, для него настаивают и сами пьют с ним. Случается, что несколько раз в день ставят самовар, а у зажиточных, особенно в праздник, не сходит со стола самовар»*<sup>30</sup>

**F.M.Dostojevský** konstatuje: *«Самовар есть самая необходимая русская вещь, именно во всех катастрофах и несчастиях, особенно ужасных, внезапных и эксцентрических».*<sup>31</sup>

**P.A.Vjazemský** píše o čaji takto: *«По - православному, не на манер немецкий, не жидкий, как вода или напиток детский, но Русью веющий, но сочный, но густой, душистый льется чай янтарною струей».*<sup>32</sup>

**Alexandr Blok** k zlepšení nálady a potlačení stesku vybízí k posezení u samovaru: *«Глухая тоска без причины, и дум неотвязный угар. Давай-ка наколем лучины, раздуем себе*

---

<sup>29</sup> Гилодо, А. А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991. s. 6-8

<sup>30</sup> Гилодо, А. А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991. s. 110

<sup>31</sup> Гилодо, А. А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991. s. 111

<sup>32</sup> Гилодо, А. А. Русский самовар. Советская Россия. 1991. s. 111



*самовар! За верность старинному чину, за то, чтобы жить не спеша. Авос и распарит кручину, хлебнувшая чаю душа!»<sup>33</sup>*

**L.Kastalský** velice poeticky vyjadřuje vztah k samovaru: *«Давно на белом свете, живет, годами стар. Поэтами воспетый, пузатый самовар. Сиянье измучая, морозным зимним днем. Он сердце согревает, особенным теплом. Лишь возвращусь с работы а он уже в строю. Выводит как по нотам, мелодию свою»<sup>34</sup>*

**Motivy samovaru se objevují rovněž v říkánkách, pořekadlech, příslovích a také v dětských hádankách. Uvedme některé příklady:**

## **ŘÍKANKY (Скороговорки)**

*ř í k a n k a v r u š t i n ě*

*E k v i v a l e n t v č e š t i n ě*

**Чай не пьешь – откуда силу возьмешь?**

Čaj nepiješ, odkud sílu vezmeš?

**Кипит кипяток, согревает животок.**

Vře voda vře, břicho zahřeje.

**Выпей чайку – позабудешь тоску.**

Vypij šálek čaje, zapomeneš na své trápení.

**За чаем не скучаем – по три чашки выпиваем.**

U čaje se nenudíme, tři hrnečky hravě vypijeme.

**С чая лиха не бывает.**

Z čaje zlo nesrší.

**Пей чай, не вдавайся в печаль.<sup>35</sup>**

Pij čaj, nepropadej smutku.

**Ах без чаю я скучаю, куда деть себя не знаю. Ну а с чаем – благодать, душа светится опять!<sup>36</sup>**

Ach jo, bez čaje smutním; nevím, kam se podít mám. Když popíjím čaj, rozhostí se hned klid na duši.

**Где есть чай, там и под елью рай.**

Tam kde je čaj, tam je i pod stromem ráj.

**Сладко пить - счастливо жить.**

Dobře se pije, šťastně se žije.

---

<sup>33</sup> Смирнов, В. Ф. Семья и школа. Москва: Академия педагогических наук СССР, 1988. s.44

<sup>34</sup> Зайцева, И. Читаем учимся играем. Москва: Либерия- Библиопринт. Москва. 2011. s. 100

<sup>35</sup> Исаев, М.И. Русский язык в СССР. Москва: Педагогика, 1991. s. 48

<sup>36</sup> Захареников, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011. s. 100

**Ай да чай! Ай да чай! В час вечерний** Čaji čajičku ! Zahřej večer moji dušičku!  
**выручай.**

**Пишет жаром самовар, над столом** Horkem píská samovar, nad stolem se vznáší  
**пахучий пар.** vonný opar.

Říkaneky jsou vymyšleny a sestavovány pro děti. Použití zdrobnělin a rýmů napomáhá snadnému zapamatování a je blízké dětskému vyjadřování. Podobné krátké říkánky se nejen dětem líbí, ale rozvíjejí jejich paměť a řečové dovednosti. Díky tomu, že ruština a čeština jsou blízké slovanské jazyky, je možné v některých případech přeložit říkánku a zachovat nejen smysl, ale i rým. V některých případech ale čeština nedisponuje výrazy nebo příponami, které by umožňovaly bezproblémový překlad lexému z ruštiny do češtiny. Například slovo „кипяток“, označující vroucí /vařící/ vodu, nemá v češtině jednoslovný ekvivalent.

Často se daří při překladu říkánky zachovat originalitu původního textu: «*За чаем не скучаем – по три чашки выпиваем*». Lexém skучать překládáme jako nudit se, tesknit, stýskat si: „*U čaje se nenudíte, tři hrnečky hravě vypijeme*“. Kromě břízy jako typického ruského symbolu se často objevuje v lidové kultuře a lidové tvořivosti obraz smrku (ель). V češtině však lexém smrk nepatří k příliš častým a tradičním výrazům. Domníváme se proto, že by bylo možné v říkánce «*Где есть чай, там и под елью рай*» místo doslovného „smrk“ použít variantu: *Kde je čaj, tam i na zemi ráj*.

## **Н А Д А Н К У ( з а г а д к и )**

Smyslem hádanek je pobavení a zároveň rozvíjení logického myšlení. Nejvíce jsou oblíbené u dětí. Některé z hádanek stejně jako výše uvedené říkánky je rovněž problematické překládat do češtiny, protože jazykový úzus může být odlišný a doslovným překladem může být částečně narušen smysl hádanky a její celkové chápání. Tak např. při doslovném překladu hádanky «*Чего во рту не удержишь?* (Кипяток)» - «Co neudržíš nikdy v ústech?» Čech hádanku zřejmě neodpoví „vařící vodu“ a tudíž hádanku správně neuhodne, protože se mu pravděpodobně vybaví česká lidová moudrost, která říká: «Co neudržíš nikdy v ústech?»  
*Tajemství.*



Hádky, skrývající slovo čaj a další výrazy spojené s přípravou čaje, samovarem, stolováním apod. obklopují ruské děti od dětství a jsou pro ně samozřejmostí. V Čechách se podobné hádky vyskytují poměrně zřídka, proto je pro děti obtížné uhádnout jejich smysl. Zkoušela jsem ruské hádky dát českým dětem – devítileté dívce a sedmiletému chlapci, ale aby hádky uhodly, bylo zapotřebí jim vysvětlovat samotnou podstatu hádky.

## **U h á d n ě t e h á d a n k u ( O t g a d a j t e z a g a d k u ) :**

*H á d a n k a v r u š t i n ě*

*E k v i v a l e n t v č e š t i n ě*

«*В поле родился, на заводе варился. На столе растворился.*» (Сахар) Narodil se na poli, v továrně se uvařil. Na stole se rozpustil (Cukr)

«*В середине баня, в носу решето, на голове пуговица, одна рука, да и та на спине.*» (Чайник) Uprostřed je horká lázeň s sítím na nose. Na hlavě má knoflík a jen jednu ruku a ta je ke všemu ještě na zádech. (Čajník)

«*Чего во рту не удержишь?*» (Кипяток) Co neudržíš nikdy v ústech? (Vroucí voda).

«*Сверху дыра и снизу дыра. А в середине огонь и вода.*» (Самовар) Nahoře je díra i dole je díra. Uprostřed je oheň a voda. (Samovar)

«*Черненько, горяченько, а все любят.*» (Чай) Je to horké a černé jako bota a všichni to milují? (Čaj)

«*Что на сковородку наливают, на тарелку сгибают?*» (Блины<sup>37</sup>) Na pánvičku nalívají, na talířku ohýbají. (Palačinka)

«*Неприступная на вид, подбоченившись стоит, а внутри то посмотри – угощение внутри!*» (Сахарница)<sup>38</sup> Na pohled je nepřístupná, s rukama podepřenýma v bok. Nenech se mýlit a podívej se dovnitř – najdeš tam pohoštění. (Cukřenka)

<sup>37</sup> Блин - česky lívanec, nebo palačinka. V současném slangu mládeže má význam „krucí“, „sakra“.

<sup>38</sup> Зайцева. И. Читаем учимся играем. Москва: Либерия- Библиопринт, 2006. s. 100

## SAMOVAR V PÍSNIČH

O samovarech se zpívá také **v ruských písničh**. Jedna z nich vznikla v roce 1940, má pro tu dobu typický název *Samovary - samopaly*. Hudbu k písni složil A. Novikov, text napsal S.Alymov. Píseň často zněla v podání sólistů vojenského armádního Alexandrovova souboru V.Nikitina a S.Tibajeva. Impulsem pro složení textu písně bylo právě město Tula, které je proslulé svou historií, kulturou a průmyslem. V písni je zmiňována zručnost, šikovnost a důvtip obyvatel města Tuly, kteří byli známi jako výteční mistři vyrábějící samovary, ale také zbraně. Dokázali se ubránit nátlaku zvenčí a hájili své území nejlépe jak jen dovedli.<sup>39</sup>

Poslech písně je možný např. na: <http://www.youtube.com/watch?v=Vpddu-bkvoA>.

Text písně Самовары – самопалы je následující:<sup>40</sup>

- |  |  |
|--|--|
| 1) Никогда не умирала<br>Слава тульских кузнецов<br>Самовары-самопалы<br>Смастерили для бойцов.<br>В этом хитром самоваре<br>Кран особый, боевой:<br>За версту врага ошпарит<br>Кипяточек огневой. | 2) Тульский чай совсем не сладкий<br>Для непрошенных гостей<br>И вприкуску, и внакладку<br>Прожигает до костей.<br>Подается чай с припаркой<br>И горячим леденцом<br>Самовары тульской марки<br>Пышут жаром и свинцом. |
|--|--|

### Припев:

**Ой, горяч в тебе кипяточек,  
Самовар-самопал, дружочек!  
Пышут жаром небывалым  
Самовары-самопалы,  
Вот так самовары!**

- |  |  |
|--|--|
| 3) Попадает прямо в точку,<br>Будто молния бежит.<br>Враг напьется кипяточку<br>Сразу замертво лежит.<br>Свору Гитлера на славу<br>Угостили мы чайком,<br>До костей его ораву<br>Напоили кипятком. | 4) Если враг войны захочет<br>Станем в строй и стар и мал.<br>Захлопочет, заклокочет<br>Самоварчик-самопал<br>Угостим, как угощали<br>Мы водицей огневой<br>Мы бороться не устали,<br>В бой ходить нам не впервой! |
|--|--|

---

<sup>39</sup> <http://www.nashipesni.info/?act=pesnea&bukva=S&pesnea=3>

<sup>40</sup> <http://www.nashipesni.info/?act=pesnea&bukva=S&pesnea=3>

Samopal je v písni ztotožňován se samovarem. V textu je využíváno protikladu, např. *горячий леденец*, metonymie: jakoby uhodil hrom, napojili vroucí vodou, autor používá metaforický přenos: trefí se přímo do černého, napije se vroucí vody, Hitlerova smečka, leží jak mrtvola.

Refrén by bylo možné přeložit takto:

Oj, hoří v tobě vroucí vodička  
 Samovar samopal, náš milý kamarád!  
 Sálají žářem nebývalým  
 Samovary - samopaly  
 Tak to jsou ty samovary!

V refrénu je vyjádřen důvtip a chytrost ruského lidu, který dokázal zvítězit nad protivníky. Za důležité jsou v písni považovány zbraně a samovar, proto se neustále ve verších opakují jako určité protiklady.

Opakování paralely „samovary – samopaly“ zvyšuje napětí, které je umocňováno i samotnou strukturou obou výrazů, obsahujících shodnou část „samo“- samovary - samopaly: „Hoří v tobě vroucí vodička, náš milý kamarád! Paralela opět s motivem samovaru a samopalu vyjadřuje odhodlanost zvítězit za každou cenu: Samovary – samopaly. Tak to jsou ty samovary!

Pro snazší pochopení textu písni *Samovary samopaly* přikládáme rusko-český slovníček:

кузн <u>е</u> ц, m.	kovář	прип <u>а</u> рка	teplý obklad
Смастер <u>и</u> ть	vyrobit	гор <u>я</u> чий	horký
бо <u>е</u> ц, m.	voják, bojovník	леден <u>е</u> ц	tvrdý cucavý bonbon
хитр <u>ы</u> й	lstivý, mazaný	свин <u>е</u> ц	olovo, broky
кран, m.	kohoutek, jeřáb	враг	nepřítel, protivník
особ <u>ы</u> й	mimořádný	захл <u>о</u> пать	zatleskat, zamrkat
вприкуску	přikusovat (cukr k čaji)	угост <u>и</u> ть	pohostit
пыхат <u>ь</u>	sálat (horkem)	бор <u>о</u> ться	bojovat, čelit, zápasit
прожигат <u>ь</u>	propalovat	уст <u>а</u> ть	unavit se, vyčerpat se

V české literární tvorbě se motiv samovaru objevil např. v pohádce **Jana Skácela**.

### **Pohádka o velkém samovaru.**

Za sedmi horami a lesy žil kdysi dávno jeden car. Měl černý vous, měl divné oči, a velikánský samovar. V té zemi bylo strašně zima, i písnička tam mrzla v led. Car roztopit dal samovárek a v zámku bylo teplo hned. Pod zámek ale stály domky, takové, že div nespadly, docela byly polámané, s komíny jako chapadly, do kterých foukala vám zima a padal, padal, padal sníh, že mrzla děvčátka i chlapci, no zkrátka ti, co žili v nich. Pod zámek. Neboť v krásném zámku, v němž sobě bydlel onen car, když bylo zima, roztopili hned velikánský samovar. A protože byl zámek velký jak dohromady den a noc, měl tisíc komnat, spotřeboval car pod samovar dřeva moc. Pokácel stromy v celé zemi a pro lidičky z malých chat, nezbyla v lese ani tříska, neměli na čem ohřívat k snídani mléko, večer jáhly a bramboračku v poledne. Mráz maloval na okna kytky a jídlo bylo studené. A také veverka a ptáčci, srnečci, laňky, zajáci, neměli kam se v zimě skrčit – zato však car měl palici, velikou, z dřeva dubového, tlustou jak noha s kolenem, a vládl lidem, jak to říci, no tak říkajíc polenem. V té zemi žil pak také jeden a zván byl Lenin. Moudrý muž. Měl ústa jako miskou s medem a oči ostré jako nůž. Ty oči viděly skrz stěny, a že měl dobré lidi rád, přemýšlel, proč je v zámku teplo a v druhých domech zima, chlad. Podepřel hlavu mezi ruce, přemýšlel rok, přemýšlel dva, přemýšlel těžce, bohatýrsky, až pod ním hora vyrostla. Pověsti o tom celou zem k carskému trůnu rychle šly: Vymyslel Lenin velkou horu a dál s té hory přemýšlí. Car polekal se, svolal radu, car s plnovousem, králík zlý., „Když ho s té hory nesundáme, bůhví, co ještě vymyslí?“ Ministři sedí, vrtí hlavou, až jeden do čela se ťuk „Na hoře sedí? Pošleme na něj, mé veličenstvo, horský pluk.“ Tož poslal car hned vojska tisíc, vojáci v mnoha řadách šli, než hora byla převysoká a vylézt na ni nemohly. A tohle řekl Lenin lidem, vyprávět o tom slyšel jsem., „Když nám car velkým klackem vládne, proč mu to dřevo nevezmem? Pročpak se máme zimou trásti a v teple sobě hovět car? Pro všechny by nám, chlapci, stačil ten velikánský samovar.“ To vskutku pravda je a jasná. Tak samozřejmá jako dech. Leč car měl v zámku velké dělo a vojska tolik, co pes blech. Mráz praštl, dula fujavice, silnice byly jako sklo, generál, ten si nohu zlámal, a dělo cestou zamrzlo. Vojáčkům rovněž bylo zima v tom carství chladném jako led, a bez velkého přemlouvání Leninu řekli: „Ty nás ved!“ A byla z toho velká vojna. Než každý hrnec má své dno. Ze samovaru svrhli cara, vzali mu jeho poleno. Hned na chodbě je rozřezali, tahali pilku dva a dva, tatínek si šel pro sekyrku, Ivánek nosil polínka. Vytáhli z komnat samovárek, táhlo jej bílých koní šest, a od té doby v říši zimy sluníčko svítí ostošest. Sluníčko svítí, kvetou

třešně, zpívají ptáci – a co bys řek? Na Zetoru tam v žlutém tričku do pole jezdí Ivánek. Ta hora, co vymyslel Lenin, ta nedává mi v noci spát. Už jsem to mockrát, děti, zkusil, se na tu horu vydrápat. Moc rád bych z toho kopce shlédl rozsáhlý a krásný kraj, kde mají velký samovárek a všichni z něho pijí čaj.<sup>41</sup>

**Pohádkou prolínají motivy ruského způsobu života, některé pasáže se rýmují. Car a chudý lid jsou ztvárněny jako dva protipóly. Na jedné straně velikost, bohatost a neohleduplnost cara na úkor prostých lidí a zásluhy:** „*A protože byl zámek velký jak dohromady den a noc, měl tisíc komnat, spotřeboval car pod samovar dřeva moc. Pokácel stromy v celé zemi a pro lidičky z malých chat, nezbyla v lese ani tříška, neměli na čem ohřívat.*“

Autor pracuje s prvky oslavujícími Lenina a jeho zásluhy, vykresluje prostý lid: „*V té zemi žil pak také jeden a zván byl Lenin. Moudrý muž. Měl ústa jako misku s medem a oči ostré jako nůž. Ty oči viděly skrz stěny, a že měl dobré lidi rád, přemýšlel, proč je v zámku teplo a v druhých domech zima, chlad.*“ Ve větě „*Měl ústa jako misku s medem*“ je obrazně vyjádřen fakt, že Lenin uměl promlouvat k prostým lidem, vykreslena je Leninova dokonalost. Podle pohádky se mu nikdo nemůže vyrovnat a překonat ho v jeho činech: „*Ta hora, co vymyslel Lenin, ta nedává mi v noci spát. Už jsem to mockrát, děti, zkusil, se na tu horu vydrápat.*“

Samovar je symbolem přátelství a stmelování kolektivu, pití čaje se vyznačuje spokojeností a dobrým naladěním myslí: „*Moc rád bych z toho kopce shlédl rozsáhlý a krásný kraj, kde mají velký samovárek a všichni z něho pijí čaj.*“

**Shrneme-li výše uvedené, lze dospět k závěru, že motiv samovaru je typický nejen pro ruské výtvarné umění, ale i pro ruskou literaturu, verše, hádanky a říkánky určené dětem.**

**Jsou uvedeny ukázky známých pláten ruských výtvarníků – klasiků i současných umělců. Pro úplnost je uveden stručný přehled výtvarných děl, inspirovaných motivem samovaru a pitím čaje.**

---

<sup>41</sup> Skácel, Jan. Pohádka o velkém samovaru. Praha, Státní nakladatelství dětské knihy. 1961, stran 12.

Vyzdvihnout je význam a bohatost jednoduchých útvarů, jako jsou právě hádanky a říkánky, které kolují mezi dětmi a rozvíjejí jejich fantazii, řečové dovednosti i národní sounáležitost. Je poukazováno na některá úskalí při hledání ekvivalentů uvedených žánrů v češtině. Uvedena je známá píseň Samopaly – samovary s pokusem o překlad refrénu písně, znějící v ruském originále v podání sólistů Alexandrovova souboru písní a tanců. K písni je připojen stručný rusko-český slovníček.

Jako poslední je uvedena česká pohádka napsaná na motivy ruského života. Komentovány jsou některé použité výrazy.

## 1.5 Dotazník a jeho vyhodnocení

Dotazník představuje 10 otázek, které prověřují základní znalosti o samovaru. Dotazník byl předložen 20 ruským a českým respondentům ve věku 19 - 27 let, zadáván byl v ruské a české verzi.

**Dotazník zahrnuje tyto otázky:**

- 1) Víte co je to samovar? a) ano b) ne
- 2) Samovar je... a) přístroj k přípravě vody na čaj  
b) elektrický hrnec  
c) víceúčelový přístroj
- 3) Máte doma samovar? a) ano b) ne
- 4) Používáte často samovar? a) každý den b) často  
c) občas d) nikdy
- 5) Jaké město je považováno za město samovarů? a) Moskva b) Tula c) Novgorod
- 6) Odkud pochází samovar? a) z Číny b) z Japonska c) z Turecka
- 7) Kolik litrů vody se vejde do největšího samovaru? a) 48 b) 53 c) 71
- 8) Jaký čaj máte nejraději? a) černý b) zelený c) ovocný
- 9) Chtěli byste vlastnit samovar? a) ano b) ne
- 10) Myslíte si, že má samovar na ruském území budoucnost? a) ano b) ne

**Vyhodnocení odpovědí ruských respondentů:**

Otázka číslo 1: Devatenáct dotazovaných z dvaceti odpovědělo **ano** na otázku, zda ví, co je to samovar;

Otázka číslo 2: Správná odpověď je a) přístroj k přípravě vody na čaj; správně odpovědělo osmnáct dotazovaných z dvaceti (v obou nesprávných odpovědích bylo označena možnost b) elektrický hrnec);

Otázka číslo 3: Z dvaceti dotazovaných šest osob vlastní samovar

Otázka číslo 4: Čtyři dotázaní používají samovar často, čtyři používají samovar občas, dvanáct samovar nepoužívá;

Otázka číslo 5: Správná odpověď je b) město Tula; správně odpovědělo patnáct dotazovaných z dvaceti (čtyřikrát byla chybně označena možnost c) Novgorod a v jednom případě možnost a) Moskva);

Otázka číslo 6: Správná odpověď je a) z Číny; správně odpovědělo sedmnáct respondentů z dvaceti (ve všech třech nesprávných odpovědích byla označena možnost c) z Turecka);

Otázka číslo 7: Správná odpověď je b) 53litrů, správně odpovědělo čtrnáct dotazovaných z dvaceti. (v šesti případech byla chybně označena možnost a) 48litrů a jednou byla označena odpověď c) 71litrů);

Otázka číslo 8: Třináct dotazovaných odpovědělo, že má nejraději čaj černý. Šest respondentů má nejraději čaj zelený. Jeden dotazovaný má nejraději čaj ovocný;

Otázka číslo 9: Devět dotázaných by chtělo vlastnit samovar. Jedenáct respondentů by samovar vlastnit nechtělo;

Otázka číslo 10: Šestnáct respondentů z dvaceti si myslí, že samovar má budoucnost na ruském území.

## **Vyhodnocení odpovědí českých respondentů:**

Otázka číslo 1: Třináct dotazovaných z dvaceti odpovědělo **ano** na otázku zda ví, co je to samovar.

Otázka číslo 2: Správná odpověď je a) přístroj k přípravě vody na čaj; správně odpovědělo devět dotazovaných z dvaceti (v šesti případech byla chybně označena možnost označena b) elektrický hrnec; v pěti případech byla chybně vyznačena možnost c) multifunkční ohřívač);

Otázka číslo 3: Z dvaceti dotazovaných lidí jen jedna osoba vlastní samovar nebo lépe řečeno v rodině mají samovar prarodiče;

Otázka číslo 4: Devatenáct dotázaných samovar nepoužívá. Jeden respondent využívá samovar v čajovně;

Otázka číslo 5: Správná odpověď je b) město Tula; správně odpovědělo pět dotazovaných z dvaceti (čtyřikrát byla chybně označena možnost c) Novgorod; v jedenácti případech možnost a) Moskva);

Otázka číslo 6: Správná odpověď je a) z Číny; správně odpovědělo jedenáct dotazovaných z dvaceti (v pěti případech byla nesprávně označena možnost b) z Japonska, ve čtyřech případech byla chybně označena možnost c) z Turecka);

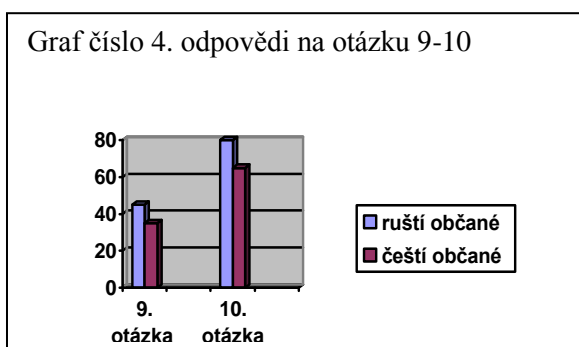
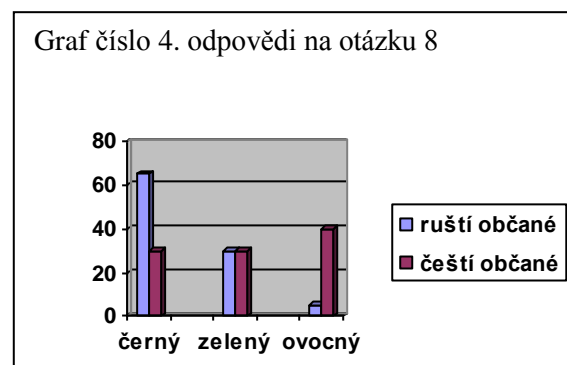
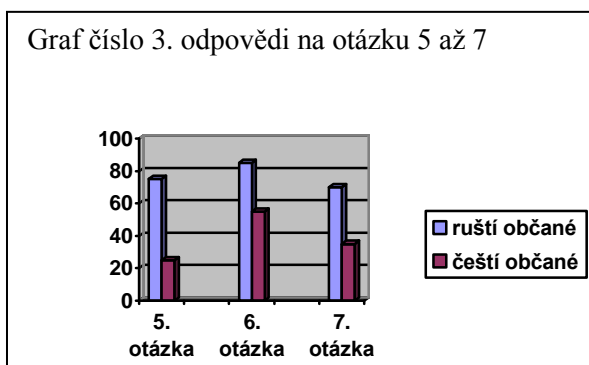
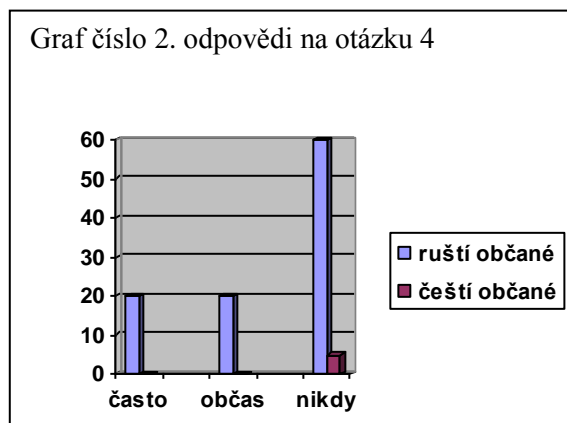
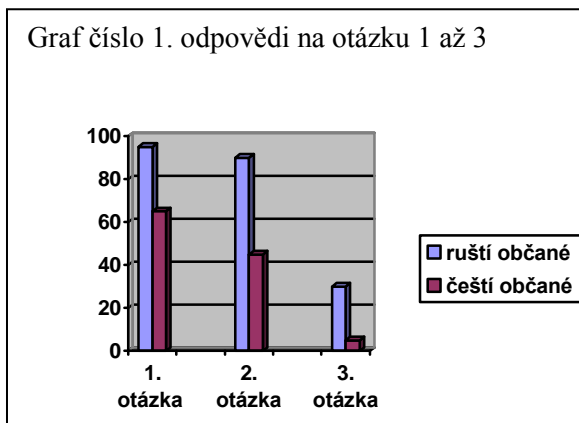
Otázka číslo 7: Správná odpověď je b) 53litrů; správně odpovědělo sedm dotazovaných z dvaceti (v devíti případech byla chybně označena možnost a) 48 litrů a čtyřikrát byla chybně označena odpověď c) 71 litrů);

Otázka číslo 8: Šest dotazovaných odpovědělo, že má nejraději čaj černý. Šest respondentů má nejraději čaj zelený. Osm dotazovaných nejraději pije čaj ovocný;

*Otázka číslo 9:* Sedm dotázaných by chtělo vlastnit samovar. Třináct respondentů by samovar vlastnit nechtělo;

*Otázka číslo 10:* Třináct respondentů z dvaceti si myslí, že má samovar budoucnost na ruském území.

## Znázornění výsledků dotazníku v grafech:



**Shrneme – li získané údaje, dojdeme k závěru, že více znalostí o samovaru mají ruští občané. Za předpokladu, že samovar lze v Rusku považovat za národní symbol, bylo možné podobný výsledek očekávat. Z uvedených výsledků znázorněných v grafech, je zřejmé, že ruští respondenti věří v budoucnost samovaru na svém území. Bohužel z výsledků také vyplývá, že méně než polovina ruských dotázaných by samovar vlastnit nechtěla.**



## 2 SAMOVAR, PŘÍPRAVA ČAJE A STOLOVÁNÍ

Samovar je nástroj k přípravě vroucí vody. Za pomoci pohonu (elektrika, tuhá paliva, petrolej) termostatického systému, produkuje vysokou teplotu, díky které se voda rychle přivede k varu. Díky materiálu, ze kterého je samovar vyroben, zůstává voda po uvaření několik hodin horká.

Samovar je sestaven z několika částí, nejvýznamnější roli hrají tyto tři části: vaříč, tělo samovaru, konvička na přípravu silné čajové esence (*заварка*). Vaříč je umístěn v nejspodnější části samovaru. Nachází se ve středu a je obstaven nožkami (obvykle čtyřmi), které zajišťují stabilitu a zamezují přímý styk vaříče s podložkou. Druhou nejdůležitější součástí je nádoba na vodu, která se nazývá „tělo samovaru“. Objem nádoby na vodu určuje výšku a šířku samovaru. Na nádobě je umístěna poklička, která má malé otvory na vypouštění páry. Tvar pokličky je přizpůsoben k nasazení třetí nedůležitější části samovaru, konvičky na přípravu čajové esence. Díky malým otvorům v pokličce, které umožňují unikání páry, je konvička na výrobu čajové esence pomalým procesem zahřívána a díky tomu vzniká kvalitně připravený silná čaj (*заварка*). Základem čajové esence jsou lístky čaje, nebo sypaný čaj, nejčastěji černý. Do malé konvičky nasypeme určité množství čajových lístků či čajové směsi a smícháme s malým množstvím vařící vody. Směs necháme louhovat po dobu vaření vody v samovaru. Vylouhovaná esence je velice silná a bez příměsí vody prakticky nepoživatelná. Vroucí voda (*кипяток*) po skončení varu i nadále ohřívá čajovou esenci. Množství esence určuje sílu čaje. Nejpraktičtější metodou podávání čaje je, když si každý host sám nalije čajovou esenci podle vlastní chuti a dolije ji vařící vodou. Vhodné je, aby se hostitel zeptal každého hosta, jak silný čaj má rád a podle toho mu jej nalije.

Čaj se připravuje následovně. Do šálku dáme libovolné množství čajové esence, zalijeme ji vařící vodou uvařenou v samovaru. Esence je velice silná, proto se doporučuje nalít si nejprve menší množství koncentrátu a zalít ho vařící vodou a čaj ochutnat. Jestliže se čaj zdá být slabý, je možné dolít čajovou esenci. Horší je opačný případ, kdy je čaj příliš silný. Příprava čaje za pomoci samovaru dává každému možnost nalévat si čaj podle vlastní chuti. Univerzální možností je připravit čaj do čajníku, kde bude síla čaje jednotná a každý zúčastněný si nabídne šálek čaje a libovolně ochutí cukrem, medem, citronem nebo zavařeninou (*варенье*). Nejčastěji se pije čaj hořký s plátkem citronu, k čaji se často jí různé sladkosti. V Rusku není zvykem vymačkávat citron do čaje, ale podává se vždy v podobě

tenkých plátků. Do čaje se podle chuti někdy místo cukru přidává ruská specialita – zvláštní zavařenina s kousky ovoce, připomínající proslazené ovoce (*варенье*). Tradiční ruskou zavařeninu lze koupit nebo si ji hospodyňky velice často samy připravují doma. Celé kousky drobnějšího ovoce nebo větší ovoce rozkrájené na kousky (meruňky aj.) je zalito sladkým rosolem. Připravuje se z jahod, malin, meruněk, třešní, černého rybízu, jablek, hrušek, kdoulí, pomerančů, citrónů, churmy (kaki), melounu a dokonce z růží. Zavařenina se klade po lžičkách do šálek s horkým čajem, po vypití čaje je přípustné dojíst kousky ovoce lžičkou. Zavařenina příjemně obohacuje čaj ovocně jemnou chutí.

## 2.1 Jak správně pečovat o samovar

Každý předmět jednou zevšední. Nový samovar se pyšní nablýskaností a jasnými barvami. Otázkou je, zda se dá dělat něco pro to, aby jeho kouzlo nevymizelo a jeho půvab nebyl schován za matnou vrstvou nastřádaných let. Je mnoho návodů jak o samovar pečovat. Jestliže bude majitel samovaru dodržovat základní pravidla, jeho samovar zůstane skvostem a bude nadále u hostů budit dojem, že je doménou domácnosti.

V péči o samovar jsou dvě možnosti. Za prvé se o jeho vzhled může starat sám majitel, nebo může být svěřen do rukou odborníka specializovaného obchodu na čištění samovarů. Odbornou péčí je ze samovaru odstraňována vrstva zašlého niklu. Samovar je vyleštěn do původního vzhledu. V domácích podmínkách je také možné odstraňovat zašlý nikl ze samovaru za pomoci kyselého roztoku, nebo mechanicky. Tento proces je zdlouhavý a je praktičtější a rychlejší svěřit odstranění nánosu odborníkům. Domácí čištění spočívá v pravidelném stírání prachu ze samovaru a odstraňování vodního kamene. Elektrický samovar není na údržbu tak náročný jako samovar žárový. Riziko znečištění žárového samovaru je velké. Nejčastěji se vařič zanesou kouřem a při používání šišek se vařič zanáší smolou. Žárový samovar potřebuje mimořádnou péči. Existuje mnoho přípravků v podobě čistících past, roztoků, určených pro čištění kovů. Pravidelné používání speciálních přípravků slouží k prevenci proti znečištění v silných vrstvách, které je těžce odstranitelné.<sup>42</sup> Majitelé samovaru mají leckdy své techniky, jak se o svůj „skvost“ starat a dopřávají mu tu nejlepší péči. Mosazný samovar se opět rozzáří, jestliže použijeme i levné a dostupné přípravky. Podle

---

<sup>42</sup> [http://www.samovary.su/articles/Uhod\\_za\\_samovarami](http://www.samovary.su/articles/Uhod_za_samovarami)

starožitníků je osvědčené použít na čištění kovů roztok octa s citronem v poměru 1:1, nechat působit asi půl hodiny kypřící prášek smíchaný s vodou či připravený roztok z vody, octa a soli.<sup>43</sup>

## 2.2 Jak se pojem čaj měnil v čase

Čaj je označován národním ruským nápojem. Slovní spojení „pozvat na čaj“, nebo „pozvat na šálek čaje“ se v Rusku začalo používat na přelomu XVIII. - XIX. století. V polovině XIX. století se toto slovní spojení stalo ustáleným, jeho hlavní rolí bylo upevňování přátelství a budování dobrých sousedských vztahů. Hlavní myšlenkou bylo proměnit pouhé klábosení v rituál, který se konal u šálku čaje. Tato pozvání se začalo uskutečňovat ve společnosti vzdělaných, zdrženlivých, skromných a inteligentních lidí. Čaj se vařil v různou dobu, ale nejčastěji se samovar roztápěl okolo čtvrté hodiny odpoledne. V létě, kdy bylo déle vidět, se s pitím čaje začínalo později obvykle okolo sedmé až deváté hodiny večerní. Pozvání na šálek čaje se od obvyklých posezení lišil tím, že se u stolu nepodával žádný alkohol. Večer u šálku čaje měl kulturní charakter. Pití čaje předcházelo hlasité čtení knih, nebo rukopisů známých autorů, zřídka se hrály tiché hry, jako například kviz, hádanky, pantomima. Po skončení rituálu pití čaje se začínaly hlasitě zpívat lidové písně jako například: *Ермака, Дубиношка*. Koncem devatenáctého století se objevují nová spojení jako: „Dát na čaj“, „Připravit čaj“. Na rozdíl od používaného slovního výrazu „pozvat na šálek čaje“. Tyto nové fráze se začaly používat v době, kdy se čaj podával obvykle okolo páté, šesté hodiny večer. Význam pití čaje používáním těchto frází poněkud začal ztrácet onu původní dobrosrdečnost a jednoduchost, které se do té doby skrývaly při podávání šálku čaje. Čaj se také stal levným a rychlým prostředkem pro pohoštění kolektivu lidí. Například úředníci v den svých narozenin podávali podřízeným šálek čaje. Takto v podstatě velmi rychle a celkem levně uspořádali očekávané pohoštění, které obyčejně obohacovali zákuskem a krátkým proslovem či poděkováním. Čaj, který se spojoval s tímto oblíbeným zvykem, ztrácel svou původní prestiž v městské společnosti. V druhé polovině devatenáctého století se začala v domácnostech používat fráze „dát na čaj“ (дать чаевые). Použití této fráze mělo

---

<sup>43</sup> <http://www.chatar-chalupar.cz/oziiveni-zasleho-lesku>

za úkol popohnat penězi jakékoliv drobné služby. Tato fráze se později proměnila na ustálený výraz „čajové peníze“ nebo zkráceně „čajovné“. Čajovné se nejvíce dávalo číšníkům, havířům, šatnářům a poslíčkům. V roce 1861 po zrušení nevolnictví carem Alexandrem II a díky rychlému růstu nových hostinců byl tento zvyk poměrně rychle vytěsněn z běžného života ruských občanů. Ustálená fráze „čajovné“ se postupně začala měnit na frázi více výstižnou a oblíbenou mezi lidmi „dát na vodku“. Na vodku se dávalo do konce 70. let. Tento zvyk začal být omezován proto, že na vodku dostávali měšťtí řidiči a kočí. Vznikalo velké množství dopravních nehod, ve kterých velkou roli hrál alkohol. Začalo se tedy opět používat ono spojení „čajovné“, výraz „dát na vodku“ se rovněž zachoval. Tyto dvě fráze se od sebe odlišovaly výškou sumy. Čajovné peníze byly výrazně nižší než peníze na vodku. Bohužel tento fakt výrazně ovlivnil význam pití čaje. Z morálního hlediska čaj začal ztrácet svůj význam a prestiž a byl vnímán jako určitý podřadný nápoj. Člověk měl tedy dvě možnosti, jak ocenit snahu a ochotu číšníka. Jestliže byl se službou nadmíru spokojen, dal vrchnímu „na vodku“. Když byla nebyla obsluha ničím výjimečná, potom dostával vrchní (číšník) „čajovné“.<sup>44</sup>

## 2.3 Pití čaje v ruské společnosti

Nejlepším společníkem u vedeného rozhovoru je jednoznačně pro ruské lidi čaj. Čaj pro ně představuje prostředek, díky kterému rozhovor rychle plyne je rovněž pro přítomné příjemným zážitkem. Každý Rus má zpravidla v domácnosti dva základní druhy čaje: klasický černý a oblíbený zelený. Co se týká pořizovací ceny čaje, je dobré řídit se heslem levné neznamená dobré («хорошо и дешево не бывает»)<sup>45</sup>. V současné době samovar vystřídala rychlovarná konvice a místo sypané čajové směsi či čajových lístků je čaj uchovávan v papírové krabičce či kovové doze. Čajová směs je balena do sáčků z jemného papíru či hedvábného mušelínu. Čaj pijí lidé po celém světě, ale je otázkou, zda ho umí každý skutečně pít. Rituál pití čaje má svá pravidla. Koncem XIX. Století se rozšířil dovoz čaje do Ruska. Hlavním dovozcem nebyla jen Čína, ale čaj se přivážel z Indie, Indonésie a Srí Lanky. Díky velkému množství dodavatelů velmi prudce klesla cena čaje a mohl si ho

---

<sup>44</sup> Похлебкин, В.В. Чай. Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981. s.113

<sup>45</sup>Смирнов. В.Ф. Семья и школа. Москва: Издательство педагогических наук СССР, 1988. s.41

dovolit opravdu každý i lidé, kteří se doposud s čajem nesetkali. Lidé, kteří neměli život spojený s tradicemi pití čaje, neuměli správně čaj připravit a pít. Čaj se postupně dostával do každé ruské domácnosti, ale tradice správné přípravy a pití čaje zaostávala. Vlna pronikání čaje do všech koutů Ruska zároveň přinášela zanikání zvyků a tradic, které byly do té doby dodržovány v úzkém kruhu lidí. Čaj už nebyl nápojem pro vyšší kruhy společnosti, kde se na čajových dýcháncích dodržovala přísná pravidla. Čaj se stal se levným a všem dostupným nápojem. Občasný čajový rituál vystřídal každodenní pití čaje. Čaj nahrazoval obyčejnou vodu nebo se pil jen tak ze zvyku. Postupně čaj ztratil kouzlo výjimečnosti.<sup>46</sup>

## **2.4 Tradice pití čaje u různých národností**

### **Pití čaje v Japonsku:**

V Japonsku pijí nejvíce čaj zelený. Japonská tradice pití čaje sahá do hluboké historie. Některé japonské rodiny vlastní speciální domky, určené k rituálu pití čaje. Tyto domky jsou zařízené skromně. Na stěnách visí papírové svitky, na podlaze se nachází pletené rohožky. Vnitřek domku je vyzdoben aromatickými kyticemi. Ženy připravují čaj ze zelených suchých listů, které rozmělní na prášek. Mělnění čaje je doprovázeno ladným tancem, který při procesu ženy praktikují. Když jsou čajové lístky proměněny v prášek, přidává se po malém množství horká voda do hmoždíře a tímto vzniká kašovitá směs. Rituální čaj je velice aromatický a trpký. Čaj se pije v kruhu rodiny a přátel, každý zúčastněný dostane do ruky mističku, ve které jsou přibližně tři doušky čaje. Čaj se pije v tichosti a významem tohoto rituálu je přemýšlení o životě a věcech s ním spojených.

### **Pití čaje v Tibetu:**

V historických knihách se uvádí, že tibetští občané jsou živi jen z čaje. Toto tvrzení vniklo z důvodu, že čaj se objevil v Tibetu již roku 620. Tibetští lidé používají čaj nejen jako nápoj, ale také jako pokrm. Využívají elixír zvaný «Часуйма», který má moc vrátit člověku opět sílu. Nápoj se skládá ze silného černého čaje, který je obohacen plnotučnou smetanou,

---

<sup>46</sup> Похлебкин, В.В. Чай. Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981. s.71

máslem a solí. Čaj se pije horký a je vysoce kalorický. Tibetští občané na tento životabudič nedají dopustit.<sup>47</sup>

### **Pití čaje v Mongolsku:**

Jedná se o velice podobný způsob jako je tibetský. Čaj pijí ve stejném složení, slaný s máslem a smetanou, jen do něj přidávají kroupy, nebo rýži.

### **Pití čaje v Anglii:**

Angličané pijí převážně černý čaj, který je obohacen mlékem či smetanou. Smetana nebo mléko tvoří 20- 30 % nápoje. Zajímavostí je, jak se čaj připravuje. Do velkého čajníku se dá jedna lžice čajové směsi, která se zalije vařící vodou. Takto připravený čaj se nechá pět minut odstát a po mírném vychladnutí se nalívá do čajových šálků, ve kterých je už připraveno mléko či smetana. Tento postup musí být dodržován, postup přípravy nelze obrátit. Důvodem dodržení přesného postupu je, že se udrží chuť i aroma čaje. Rituál pití čaje se odehrává téměř v každé anglické rodině. Pro čajový rituál je vyhrazený přesný čas. Čaj nesmí chybět u snídaně, dále kolem jedné hodiny odpolední je čas vyhrazen na pití čaje u oběda. Nejvíce známý zvyk z Anglie je takzvaný čaj o páté. Anglický způsob pití čaje je velice oblíbený a rozsáhlý v Americe a Evropě.

### **Pití čaje v Indii:**

Indičtí občané pijí čaj podobně jako v Anglii, připravují si čajník, ve kterém je čajová směs zalita vařící vodou. Čaj pijí buď samotný, nebo do něj přidávají mléko či smetanu. Používání mléka či smetany je oblíbené, ale ne tak rozšířené jako v Anglii. Pro Indii je typický národní nápoj takzvaný „mražený“ nebo „ledový čaj“ («Замороженный чай»). Příprava „ledového čaje“ spočívá v tom, že se připraví čaj klasickým způsobem, nechá se vylouhovat, zvlášť do speciální sklenice objemu 0.5litru se přidají kostky ledu spolu s citronem a cukrem. Čaj je velice ledový a pije se po malých doušcích.

### **Pití čaje v Iránu, Iráku, Afghánistánu:**

Lidé v těchto státech nejvíce pijí čaj čínský nebo také čaj místní. Čaj vypěstovaný na vlastním území je černý a velice silný. Příprava čaje je typická tím, že se do čajové směsi

---

<sup>47</sup> Супрун, В. И. Учебный год. Волгоград: ВГАПК РО, 2008. s. 67

přidává skořice, nebo zázvor. Čajová směs je zalita vařící vodou. Sklenice na podávání čaje jsou vysoké s podstavcem, takzvané poháry. Čaj je rozlívám do pohárů z důvodu, že se u něj klade velký důraz na barvu. Barva musí být zářivá, ne moc tmavá. Správně připravený čaj musí mít barvu lesního medu. Čaj obvykle pijí s cukrem.

### **Pití čaje v Gruzii:**

Příprava čaje gruzinským způsobem není považována za národní tradici. Pije se čaj gruzinský černý, nikoliv indický. Příprava čaje spočívá ve správném dodržení postupu, jinak je čaj znehodnocen. Za správný postup se považuje nechat čajník rozpálit na 100 až 120°C. Potom teplotu mírně snížit, do čajníku nasypat čaj. Když je čajník rozpálen do vyžadované teploty, nalije se do něj voda, která byla předtím uvedena k varu. Tento pracovní postup je považován za správný postup přípravy gruzinského čaje. O tom, zda byl čaj správně připraven, svědčí barva, chuť a aroma čaje.<sup>48</sup>

## **2.5 Druhy čaje**

Čaj je velice rozšířený nápoj v různých zemích světa. Existuje mnoho druhů a příchutí, které obchodní trh nabízí. Každý si může najít ve velkém množství druhů svůj oblíbený. Používají se bylinné odvary, které jsou nazývány léčebnými čaji, nebo výtažky z ovocných extraktů. Doma je také možné připravit takzvaný čaj pečený, který vzniká pečením ovoce. V současnosti je velmi populární tzv. čaj kvetoucí. Jedná se o zelený chuchvalec, který se po zalití vody rozvine do podoby různých květů. Čaj bývá černý, zelený a bílý.

Černý čaj. Do této skupiny též patří takzvaný čaj červený, který pochází z Číny a je známý svou dlouhodobou trvanlivostí. Černý čaj je nejvíce rozšířený ze všech druhů čajů. Jedná se o čajové listy, které se po utržení nechají zavadnout a usušit. Kvalita čaje se odlišuje podle toho, v jakém stavu je čajový list zachován. Nejvyšší jsou čajové lístky uchované vcelku. Samozřejmě dochází k drolení suchých listů. Méně kvalitní a cenově výrazně levnější je čaj připravený v mletém stavu uchovaný v sáčkích.<sup>49</sup>

---

<sup>48</sup> Похлебкин. В.В. Чай. Масква: Легкая и пищевая промышленность, 1981. s. 99

<sup>49</sup> <http://cerny.chutnycaj.cz/>

Zelený čaj. Je považován za původní druh čaje. Jeho trvanlivost není tak vysoká jako u černého čaje. Zelený čaj je náročnější na přípravu. Je důležité při přípravě dodržet teplotu vody 75°C. Špatná příprava čaje se podepisuje na jeho hořkosti. Ke skupině zeleného čaje je přiřazován čaj žlutý, který je podobný čaji zelenému, stejným způsobem se suší na vysokých pánvích. Po usušení se přikryje hedvábným plátnem a nechá se sedm dní dosušit. Rozdíl mezi zeleným a žlutým čajem spočívá v tom, že žlutý čaj má lístky žluté a po usušení čaj získává medovou chuť i barvu.<sup>50</sup>

Bílý čaj. V dřívějších dobách byl označován za nápoj císařů neboť byl velice vzácný a velmi těžko dostupný. Čaj se zpracovává z mladých nerozvinutých čajových lístků. Sběr těchto lístků je možný jen ve velmi krátkém období během roku. Dnes je tento čaj běžně dostupný v obchodech.<sup>51</sup>

## 2.6 Co se podává k čaji

Rusové jsou velice pohostinní lidé. Z vlastní zkušenosti vím, že odpověď „ne“ v ruských domácnostech neznají. Dokáží hosta přemlouvat tak dlouho, dokud nechutná to, co prostřený stůl nabízí. Prostřený stůl se u Rusů od našeho prostřeného stolu velice odlišuje. U nás je zvykem, že hostu nabídneme kávu nebo čaj, k němu pak drobné pohoštění, zpravidla sušenky. Pokud máme čas se připravit na návštěvu, potom k nápoji podáváme například bábovku, buchtu nebo nějaký zákusek. Právě zmíněné zákusky jsou asi nejlepší variantou zvláště pro nepečící hospodyňky. K nápoji můžeme podávat např. obložené chlebičky nebo chuťovky.

V Rusku je prostřený stůl tak bohatý, že člověk neví, kam se dřív podívat a co ochutnat nejdříve. Bohatost výběru jídla vždy nezávisí na bohatosti hostitele. Na stole se vždy objeví vše, co má hostitel v lednici či ve spíži, počínaje nakládanými okurkami po sušenky, zákusky, ovoce, zeleninu, kompoty, chlebičky, pražená semínka, pečivo, adžiky<sup>52</sup>, salámy,

---

<sup>50</sup> <http://www.cajovy-salek.cz/druhy-caju/zluty-caj/>

<sup>51</sup> <http://bily.chutnycaj.cz/>

<sup>52</sup> Adžika je kořenící směs, která pochází z Gruzie. V Rusku je velice oblíbená. Složení: rajčata, papriky, česnek, feferonky, olej, cukr, sůl, pepř. Postup: Vše ingredience semeleme a svaříme. Dále plníme do sklenic. Směs ve sklenicích 10 minut zavaříme.



saláty, prostě vše, co se jen na stůl vejde. Podle mého názoru u Rusů nezáleží na druhu jídla, ale na jeho množství. Pro hosta takové velké pohoštění budí dojem, že je vítán a hostitel dělá vše proto, aby se host cítil co nejpříjemněji. Je dobré alespoň trochu ochutnat vše, co člověka na stole zaujme. Host je neustále pobízen aby ochutnal další a další jídla. Dělá se tak ze zvyku a snad také proto, aby host nabyl dojmu, že je skutečně srdečně vítán a že hostitel není ani sobecký ani lakomý.

Host v ruském pohoštění hraje také svou roli. Pravidlem je, že by host měl hostiteli přinést malou pozornost např. v podobě květin, bonboniéry či dortu. Je velice nezdvořilé přijít na návštěvu s prázdnýma rukama. U nás se neklade takový důraz na obdarování hostitele. Všichni jsou rádi, když od hosta dostanou nějakou pozornost v podobě vína či bonbonů, ale když host nepřinese nic, nevnímáme to jako urážku a bereme to prostě jako fakt.

Moje vlastní zkušenost o pohostinnosti Rusů ve Volgogradu je přesně taková, jak jsem ji popsala výše. Neustále je člověk pobízen a na stole je výběr dobrot. Dokonce mě překvapilo, že Češka žijící 10 let v Rusku, si natolik osvojila ruské zvyky, že mě neustále pobízela, abych ochutnala sýrový koláč, proto nebylo možné odmítnout. S pohostinností jsem se setkávala vždy a všude.

## **V y b r a n é   r e c e p t y**

### **Křupavé čajové sušenky s mandlemi**

#### **S u r o v i n y**

250g másla  
¾ šálku cukru  
1 lžička mandlové esence  
2 vejce  
450g hladké mouky  
½ lžičky prášku do pečiva

#### **S y p á n í**

¾ šálku loupaných mandlí  
½ šálku cukru  
1 žloutek  
1 lžička vody

#### **P o s t u p :**

Máslo utřeme s cukrem a mandlovou esencí v nadýchanou směs. Rozšleháme vejce. Prosejeme mouku a prášek do pečiva a zlehka vmícháme k máslu. Vypracujeme těstovou kouli, zabalíme do mikrotenu a uložíme na 1 hodinu do chladničky.

Loupané mandle nasekáme na malé, rovnoměrné kousky. Nepoužíváme kuchyňský robot. Ve větší míse smícháme s cukrem. Žloutek smícháme s vodou. Vymastíme dva plechy nebo použijeme pečicí papír.

Na lehce pomoučněné ploše vyválíme těsto na tloušťku asi 1cm. Tvořítkem vykrajujeme kolečka o průměru 7 – 8cm a v jejich středu tvoříme otvory o průměru asi 2,5cm. Odřezky spojíme, znovu rozválíme a tvoříme další kolečka.

Kolečka potřeme žloutkem a posypeme silnou vrstvou směsí mandlí a cukru, kterou lehce přitlačíme. Přesuneme na připravený plech. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C po dobu 15 – 20 minut, až jsou zlatavé a tvrdé. Necháme vychladnout na plechu a poté podáváme.<sup>53</sup>

## **P o h a n k o v é   p a l a č i n k y   ( b l i n ě i k y )**

### **S u r o v i n y**

1 šálek hladké bílé mouky  
½ šálku pohankové mouky  
1 lžička soli  
1 ½ lžičky cukru  
1 ½ lžičky sušeného droždí

1 šálek teplého mléka  
2 vaječné žloutky  
2 vaječné bílky  
½ šálku másla  
na vymazání pánve

### **P o s t u p :**

Mouku, sůl, cukr a droždí prosejeme do mísy. Uprostřed vytvoříme důlek. Našleháme žloutky s teplým mlékem a vlijeme do důlku. Vařečkou zvolna mícháme a postupně k mléku přidáváme mouku. Jakmile vytvoříme hladké těsto, mísu zakryjeme a těsto necháme 1 hodinu kynout.

Z bílků ušleháme tuhý sníh a jemně ho vmícháme do těsta. Necháme 15 minut odstát.

Rozpálíme pánev a potřeme rozpuštěným máslem. Těsto nabere lžící a utvoříme na pánvi 3-4 blinčiky o průměru asi 7cm. Smažíme při mírné teplotě asi 1 ½ minuty, dokud se na povrchu nedělají bublinky. Obrátíme a smažíme ještě 1 minutu. Vložíme na talíř položený na hrnci s vroucí vodou a přikryjeme utěrkou. Pokračujeme stejným způsobem. Před každou dávkou potřeme pánev máslem. Podáváme teplé a obložené dle chuti.<sup>54</sup> Například se smetanou, marmeládou, tvarohem.

---

<sup>53</sup> Kellnerová, Kalvachová, Lucie. Ruská kuchyně. Dobřejovice: Rebo Productions, 2007. s. 94

<sup>54</sup> Kellnerová, Kalvachová, Lucie. Ruská kuchyně. Dobřejovice: Rebo Productions, 2007. s. 12

## Smetanik

### Suroviny

1 1/3 šálku hladké mouky  
1/4 lžičky soli  
1/4 lžičky mleté skořice  
100g másla  
1/3 šálku mletých mandlí  
1/3 šálku cukru krupice  
1/2 lžičky vanilkové esence  
1 žloutek  
2 lžičky vody  
1/2 šálku malinové zavařeniny

### Náplň

1/4 šálku cukru  
1/4 šálku mouky  
1 lžice změkčlého másla  
1/3 šálku mletých mandlí  
2 lžice zakysané smetany  
1 vejce

### Na ozdobu

50g opražených mandlových plátek  
1/4 šálku malinové zavařeniny

### Postup:

Do mísy prosejeme mouku, sůl a skořici. Zpracujeme máslo, tak aby vznikla jemná drobná směs. Vmícháme mleté mandle, cukr a vanilku. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého vložíme žloutek, vlijeme vodu a promícháme. Postupně přidáváme mouku a na lehce pomoučeném povrchu vypracujeme hladkou těstovou kouli. Poté těsto zabalíme a uložíme na 20 minut do chladničky.

Troubu předehřejeme na 190°C. Z těsta vyválíme plát o průměru 30cm. Těsto vložíme do kulaté dortové formy s odnímatelným dnem o průměru 23cm vyložené pečícím papírem. Přitlačíme ke dnu a stranám formy. Přikryjeme pečícím papírem, zatížíme rýží nebo fazolemi a pečeme 10 minut.

Vyjmeme z trouby a opatrně odstraníme svrchní papír s rýží či fazolemi. Vratíme do trouby a pečeme ještě 10 minut do zlatova. Poté necháme chladnout ve formě.

Dortový korpus opatrně vyjmeme s formy a odloupneme spodní díl pečícího papíru. Vrchní část dortovou pomazeme malinovou zavařeninou.

**Náplň:** všechny ingredience na náplň vložíme do hrnce a ušleháme metlou. Poté zahříváme na mírném ohni a přitom dál šleháme. Když je směs hladká, zvýšíme teplotu a stále šleháme, dokud směs nezhoustne a objevují se bublinky. Mírně vychladíme, nalijeme na korpus a rovnoměrně rozprostřeme. Necháme vychladit.

Vrchní část dortu posypeme opraženými mandlovými plátky a potřeme teplou malinovou zavařeninou. Vychladíme na pokojovou teplotu a podáváme.<sup>55</sup>

---

<sup>55</sup> Kellnerová, Kalvachová, Lucie. Ruská kuchyně. Dobřeovice: Rebo Productions, 2007. s.82

## Lehký smetanový dezert

### Suroviny

100 ml vody

1 sáček želé

200 ml zakysané smetany

3 lžíce moučkového cukru

### Postup:

Sáček žele rozpustíme ve 100 ml vody. Chvilu povaříme, nepřivádíme k varu. Necháme vystydnout. Do vystydlé hmoty vmícháme zakysanou smetanu. Směs vyšleháme mixérem. Hotovou, vyšlehanou směs dáme do keramických misek. Uložíme na 1 hodinu do chladničky. Poté podáváme buď v miskách, nebo vyklopíme na talířek a zdobíme šlehačkou.<sup>56</sup>

## 2.7 Čajová souprava

Ke krásně nablýskanému samovaru vždy patří čajová souprava. Je mnoho druhů, motivů a tvarů, které se na trhu objevují. Samozřejmě každý z nás má jiný vkus a představu o tom správném čajovém servisu, ale určitě všichni doma vlastní šálky, které jsou určené k pití čaje či kávy. Čajová souprava bývá nejčastějším svatebním darem, zpravidla člověk takové nádoby nechápe jen jako předmět, ale má s ním spojené určité vzpomínky.

Čajový servis se skládá z větších šálek, konvice na čaj, konvičky na mléko a cukřenky. Nejčastěji se čajové servisy vyrábí z porcelánu, keramiky nebo skla. Dříve se vyráběly z drahých kovů (zlato, stříbro), ale také ze dřeva.

Čajové servisy vyrobené ze dřeva, byly v Rusku nejčastěji zdobeny na způsob chochlomy (*хохлома*)<sup>57</sup>. Obrázek 10



Slovo porcelán pochází z italského slova „porcella“, které v překladu znamená mušle. Tento název si porcelán získal díky svému vzhledu a struktuře. Když se kousek porcelánu uštipne, vzniká na poškozeném místě obrazec napodobující mušli. Výroba porcelánu vznikala v Číně v VII. století. V Evropě se porcelán objevil kolem roku 1290, kdy si ho ze svých cest

<sup>56</sup> <http://www.povarenok.ru/recipes/show/57700/>

<sup>57</sup> Chochloma je staré ruské lidové řemeslo, které vzniklo v 17. stol. v dolním Povolží. Výrobky (nádobí, lžíce) se vyrábějí ze dřeva, jsou bohatě zdobené, převládá černá, červená a žlutá barva; fotografie je dostupná na [http://freemarket.kiev.ua/images\\_message/242/213904/640838/766603.jpg](http://freemarket.kiev.ua/images_message/242/213904/640838/766603.jpg)

po Asii přivezl Marco Polo. V XV. století se začal porcelán pravidelně z Číny dovážet jen v určitém množství, neboť tyto výrobky byly velmi drahé, a proto si ho mohli dovolit jen ti nejbohatší.<sup>58</sup>

Porcelán je zdoben různými technikami, barvami a motivy. Mezi nejznámější ruský porcelán patří gžel (гжель). Na bílém podkladu porcelánu jsou ornamenty modré barvy. Ornamenty nejčastěji tvoří květy, holubičky, chaloupky a další. V tomto stylu se vyrábí velké množství druhů nádobí či sošek.

Nejznámější ruský porcelán pochází ze stejnojmenného města Gžel. Závod i v současné době nabízí širokou škálu výrobků. Kromě čajových souprav, svícňů, hodin, sošek a různých suvenýrů je možné zakoupit i keramická kamna s bílomodrým ornamentem. Ruský výrobce je vnímavý k různým událostem, proto např. mění designe každým rokem podle toho, jaké znamení je právě aktuální. To se pak stává symbolem a bývá zobrazováno na výrobcích. Např. v r. 2010 byl symbolem roku tygr, o rok později králík a kocour, proto podnik vyráběl mnoho suvenýrů ve znamení těchto zvířat. Zájemci si mohou zkusit vyrobit napodobeninu světoznámých výrobků i podomácku a objednat si nezbytný materiál.

Díky popularitě výrobků s názvem gžel jsou těmito motivy připomínajícími český cibulák zdobeny i jiné výrobky, jako např. telefony, matřjošky, šachy, sošky, hodiny, ložní povlečení, samovary, přístroje apod.<sup>59</sup>



Obrázek 11: Čajová souprava Gžel<sup>60</sup>

Obrázek 12: Elektrický samovar zdobený gželskými motivy, výška 45 cm, cena: 8 850 rb.

Fotografie a údaje jsou dostupné na <http://posezonam.ru/samovary/>

<sup>58</sup> <http://www.skarlet.estranky.cz/clanky/historie-porcelanu/jak-a-kde-to-vzniklo...html>

<sup>59</sup> <http://www.gzhel.ru/>

<sup>60</sup> Obrázek je dostupný na [http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%B3%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D1%8C&pos=0&rpt=simage&img\\_url=http%3A%2F%2Fwww.farforik.com%2Fproducts\\_pictures%2F425\\_big.jpg](http://images.yandex.ru/yandsearch?text=%D0%B3%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D1%8C&pos=0&rpt=simage&img_url=http%3A%2F%2Fwww.farforik.com%2Fproducts_pictures%2F425_big.jpg)

## Dřevěné nádobí chochloma (хохлома)

Chochloma patří k ruskému lidovému umění. Nádobí se vyrábí nejčastěji z lípy, je bohatě zdobeno zlatou, černou, červenou a zelenou barvou. Podle dostupné literatury se nádobí začalo vyrábět v XVII. století. Nedaleko od Nižního Novgorodu na dolní Volze se nachází vesnička Chochloma, kde začali zhotovovat a později také prodávat zdobené nádobí. Aby bylo dosaženo zlatavého efektu na výrobcích, je zapotřebí provést mnoho úkonů, zdobení je ale zdouhavé a je zapotřebí značné zručnosti při zdobení výrobků. Nejčastějšími motivy jsou květiny, listy nebo plody ovoce (bobule). V současné době chochloma slouží spíše na ozdobu interiéru. S motivy známé chochlomy se vyrábí mnoho předmětů, počínaje nádobím a drobným nábytkem až po kraslice, šperkownice, matrjošky a oblečení. Motivy chochlomy najdeme na počítačových klávesnicích, krytech na mobilní telefony i na automobilech. Tímto způsobem bývají zdobeny také samovary.



*Obrázek 13: Elektrický samovar o objemu 3 litry, kovový, zdobený motivy chochlomy, uvedení vody do varu asi 20 min., cena 17 700 rb.*

*Fotografie a údaje jsou dostupné na <http://posezonam.ru/img/small/62545.jpg>*

V kapitole věnované samovaru, přípravě čaje a stolování jsme stručně popsali funkci samovaru a samotnou přípravu čaje v Rusku, která se liší od českých zvyklostí. Zařazena je rovněž pasáž, jak pečovat o samovar a co vše je možné udělat pro zachování jeho vzhledu. V kapitole je objasněno, jak byl čaj přijímán s vývojem společnosti, stručně byl nastíněn způsob přípravy a podávání čaje u různých národností. Pozornost je věnována různým druhům čaje, pohostinnosti v ruských domácnostech, výběrově jsou uvedeny recepty drobného pohoštění, které lze podávat k čaji. V závěru kapitoly je zmínka o čajové soupravě a jejích součástích včetně typického zdobení.

## 2.8 Večerní pití čaje

Na mnohých vysokých školách je ctěna tradice, že při zahájení nového školního roku slaví studenti uvedení do stavu studentského. Je to slavnostní okamžik, který by bylo možné přirovnat k imatrikulaci studentů 1. ročníku v Čechách. V tento den studenti prvních ročníků dostávají studentské průkazy. Je ještě jeden veselý svátek, který studenty seznamuje s ruskými zvyky a tradicemi. Tento svátek se nazývá Ruský čaj (*Русский чай*). Večer ruského čaje může lze prožít v duchu dávných ruských tradice. Tento významný den je založen na ruské pohostinnosti (гостеприимство).

Večer, který lidé slaví na počest čaje, probíhá podle podrobně zpracovaného scénáře a má několik částí. Důležité je připravit místnost, kde bude samotná událost probíhat. Na velkém stole je prostřený sváteční ubrus, na něm stojí samovar a čajový servis. Neměl by samozřejmě chybět med, zavařenina (варенье), cukr a citron. Na stole jsou různé druhy jídla, které jsou vhodné k čaji. Místnost je vyzdobena plakáty s obrázky samovaru nebo různými lidovými pořekadly, např. „*Чай не пьешь – откуда силу возьмешь?*”

Pořadatelé čajového večera obvykle oblékají lidové kroje a přichozím rozdávají texty s lidovými písněmi. Na takový večer jsou většinou zváni řiditelé škol, učitelé a žáci.

Večer probíhá podle následujícího scénáře:<sup>61</sup>

- 1) Pořadatelé uspořádají přednášku o historii pití čaje. Postupně se vytváří správná atmosféra. Pořadatelé seznamují nejmladší přítomné hosty s ruskými tradicemi.
- 2) Vystoupení hostů. Všichni hosté by si měli připravit krátké vystoupení na téma večerní čaj. Například mohou mluvit o samovaru, o tom, jaké druhy čaje existují nebo se mohou zaměřit na historii a doplnit některé údaje, které nebyly zmíněny v úvodu.
- 3) Uvítání mladého kolektivu. Pořadatelé a učitelé srdečně přivítají mladý kolektiv a tím zajistí, že se mladí lidé budou cítit příjemně a seznámí se s tradicemi v příjemných podmínkách.

---

<sup>61</sup> Исаев, М.И. Русский язык в СССР. Москва: Педагогика, 1991. s. 48

- 4) Probíhá soutěž v názvech ruských národních jídel. K pití čaji samozřejmě patří občerstvení, v tento večer jsou podávány národní pokrmy a žáci (studenti) se pokouší správně uhodnout, jak se pokrm nazývá a z čeho je vyroben.
- 5) Soutěž podomních obchodníků. Tato soutěž má zábavný charakter. Soutěžící rozehrávají scénky, při kterých jako obchodníci nabízejí zboží. Chovají se poněkud dotěrně, jejich vemlouvavé smlouvání je vtipně komentované. Zákazník musí umět odmítnout. Obchodník většinou prodává samovary, porcelánové servisy či různé druhy čaje.
- 6) Soutěž v přednesu pořekadel, přísloví. Každý zúčastněný má připravenou báseň, pořekadlo či přísloví, které recituje na slavnostním večeru. Na konci večera pak pořadatelé vyhodnotí nejlepší projev.
- 7) Soutěž o nejlepší pantomimu. V této disciplíně se odhalují pohybové schopnosti zúčastněného. Pantomima dokáže rozproudit celý večer
- 8) Soutěž v hádání ruských písní. Písně buď zpívají pořadatelé nebo si je možné poslechnout jejich záznam z magnetofonu. Ke zpěvu se přidávají všichni přítomní v sále.
- 9) Kvíz o rodném městě. Tento večer je veden v poučném a zábavném duchu. Kromě pobavení si mladí rozšiřující znalosti o svém rodném městě.
- 10) Přání vyslovené na den čaje. Všichni, kdo pilně pracovali a užívali si čajový večer, mohou pronést přání, které se jim splní.
- 11) Vyhlášení výsledků soutěží. Výherci recitační a pantomimické soutěže jsou odměněni malou pozorností. Mezi vítězi se nejčastěji objevují nejmladší členové kolektivu. Získávají tak motivaci učit se novým věcem. Všichni zúčastnění dostávají cenu za účast a poté je večerní slavnost ukončena.

Z výše uvedeného scénáře slavnosti Ruský čaj je zřejmé, že Rusové se rádi setkávají, snaží se vést k soudržnosti a znalosti národních zvyků dětí a mládež. Do detailu promýšlejí různé aktivity a nelitují volného času na přípravu pohoštění. Podobných slavnostních večerů a kvízů je u příležitosti různých výročí a svátků pořádáno bezpočet.



## Z á v ě r

Bakalářská práce **Samovar a jeho význam v ruské kultuře** je rozdělena do dvou stěžejních kapitol a členěna do několika podkapitol. Pozornost věnována vysvětlení významu samovaru, jeho vzhledu a historii. Podle dostupných pramenů nebylo s jistotou zjištěno, kde byl poprvé vyroben samovar, je předpoklad, že podobné nádoby se vyráběly v Číně, na ruském území pak byla nádoba na přípravu vařící vody přizpůsobena ruskému způsobu stolování. Samovary se objevují v Rusku za Petra I. Uváděny jsou informace o městě Tule, které je považováno za město samovarů a ve kterém se nachází nejznámější muzeum samovarů.

První kapitola rovněž zahrnuje pasáže věnované odrazu samovaru v umění. Výběrově jsou uváděny ukázky známých pláten ruských výtvarníků – klasiků i současných umělců. Pro úplnost je připojen stručný přehled výtvarných děl, inspirovaných motivem samovaru a pitím čaje. Samovar je typický nejen pro ruské výtvarné umění, ale i pro ruskou literaturu, verše, hádanky a říkánky určené dětem. Součástí podkapitoly, věnované literárnímu umění, je komentář výrazů použitých v pohádce Jana Skácela „*Pohádka o velkém samovaru*“. Stručně z hlediska lingvistického jsou komentována slova známé ruské písně „*Samovary – samopaly*“. K textu písně je připojen stručný rusko – český slovníček. Poslední část první kapitoly zahrnuje dotazník o deseti otázkách, který byl předložen v ruštině a v češtině ruským a českým respondentům. Dotazník ověřuje základní znalosti o samovaru. Výsledky dotazníku jsou znázorněny v přehledných grafech.

Ve druhé kapitole je popisován správný postup přípravy čaje za pomoci samovaru. Pozornost je věnována péči o samovar a možnostem jeho údržby. V kapitole jsou uváděny poznatky o čaji a jeho roli v historii. Bez zajímavosti nejsou údaje o vztahu ruské společnosti k pití čaje, stručně je popisováno pití čaje u různých národností. Z porovnání je zřejmé, že pro každý národ je typická odlišná příprava čaje. Podkapitolu doplňuje výčet základních druhů čaje a vše, co je s čajem spojené, například s čím se čaj podává, co je to čajová souprava apod. V závěru druhé kapitoly je popisován příklad slavnostního večera, pořádaného na počest oslavy ruského čaje. V práci je zdůrazněn význam samovaru v ruské kultuře.

V příloze jsou uváděny základní aktuální výrazy v česko-ruském překladovém slovníčku a rovněž ve stručném výkladovém slovníčku.

## Resume

Bakalářská práce shrnuje informace a poznatky spojené se samovarem a jeho významem v ruské kultuře. Jsou uvedeny základní informace o samovaru s exkurzem do historie. Povědomí ruských a českých respondentů o samovaru bylo ověřováno za pomoci dotazníku. Bakalářská práce se rovněž věnuje zvyklostem spojených s pitím čaje. Aktuální výrazy jsou zahrnuty v překladovém slovníčku.

## Summary

This bachelor thesis summarizes information and materials which are associated with samovar and its importance in Russian culture. The thesis presents the primary information about samovar and look at the past as well. The research about basic knowledge which is relating this theme was conducted as questionnaire. The thesis is focused on samovar, tea and customs they are associated with. Principal terms which are associated with samovar and tea are explained.

## Резюме

Бакалаврская работа обобщает информацию и сведения, связанные с самоваром и его значением в русской культуре. Основные информации о самоваре излагаются с усмотрением исторических данных. Знания русских и чешских респондентов о самоваре проверялись анкетированием. Внимание уделяется также чаепитию. С актуальными выражениями составлен небольшой чешско-русский словарь.

## **Použitá literatura**

SKÁCEL, Jan. Pohádka o velkém samovaru. Praha: Státní nakladatelství dětské knihy, 1961.

АЛЕКСАНДРОВ, В.А., В.И. ВЛАСОВА а Н.С. ПОЛОЩУК. Русские народы и культуры. Москва: Наука, 2003.

ГИЛОДО, А.А. Русский самовар. Москва: Советская Россия, 1991.

ЗАЙЦЕВА, Ирина. СОКЛАКОВА, Мария. Читаем, учимся, играем. Москва: Либерия-библиопринт, 2011.

ЗАХАРЕНКОВ, В. Природа и свет. Москва: Свет, 2011.

ИСАЕВ, М.И. Русской язык в СССР. Москва: Педагогика, 1991.

ПАВЛОВИЧ, А.И. Чешско – русский словарь. Москва: Русский язык, 1976.

ПОХЛЕБКИН, В.В. Чай. Москва: Легкая и прищевая промышленность, 1981.

СМИРНОВ, В.Ф. Семья и школа. Москва: Академия педагогических наук СССР, 1988.

СОКОЛОВ, И.А. Преподавание истории в школе. Москва: Известия, 2009.

СУПРУН, В.И. Учебный год. Волгоград: ВГАПК РО, 2008.

ТИХОНОВА, А.С. Тульский самовар/ Tula samovar. Москва: Приокское книжное издательство, 1989.

ФРАЙКОПФ, Герб. Русские самовары. Москва: ИСАР, 1996.

ХОХЛАЧЕВ, В.В. Все о чае. Москва: Агропромиздат, 1987.

## Internetové zdroje:

Černý čaj. [online]. [cit.-2013-03-13]. Dostupné z: <http://cerny.chutnycaj.cz/>

Oživení zašlého lesku [online]. [cit.-2013-02-27]. Dostupné z: [http://www.chatar-](http://www.chatar-chalupar.cz/oziveni-zasleho-lesku)

[chalupar.cz/oziveni-zasleho-lesku](http://www.chatar-chalupar.cz/oziveni-zasleho-lesku)Рецепт на приготовление желе. [online]. [cit.-2013-02-16]. Dostupné z: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/57700>

Materiál Alpaka [online] [cit.-2013-03-22].

Dostupné z:[http://wikipedia.infostar.cz/n/ni/nickel\\_silver.html](http://wikipedia.infostar.cz/n/ni/nickel_silver.html)

Materiál Glavan [online]. [cit.-2013-03-22]. Dostupné z:<http://www.galvan.cz/>

Materiál Měď [online]. [cit.-2013-03-21]. Dostupné z: <http://www.prvky.com/29.html>

Materiál Mosaz [online]. [cit.-2013-03-21]. Dostupné z: <http://www.litomysky.cz/mat/ms.htm>

Materiál Tombak [online]. [cit.-2013-03-21]. Dostupné z:

<http://www.medportal.cz/aktuality/tombak>

Žlutý čaj. [online]. [cit.-2013-03-13]. Dostupné z: <http://www.cajovy-salek.cz/druhy-caju/zluty-caj/>

Материалы для изготовления самоваров. [online]. [cit.-2013-02-07]. Dostupné z:[http://magazinsamovarov.ru/about\\_samovars/ictoria%20samovara/materials\\_for\\_the\\_manufacture\\_of\\_samovars/](http://magazinsamovarov.ru/about_samovars/ictoria%20samovara/materials_for_the_manufacture_of_samovars/)

Музей Тульские самовары. [online]. [cit.-2013-02-15]. Dostupné z: <http://www.museum.ru/W1064>.

Русская керамика Гжель. [online]. [cit.-2013-02-25]. Dostupné z: <http://www.gzhel.ru/>

Слова самовары самопалы. [online]. [cit.-2013-02-25]. Dostupné z:

<http://www.nashipesni.info/?act=pesnea&bukva=S&pesnea=3>

Справочно-информационный портал города Тулы. [online]. [cit.-2013-02-26]. Dostupné z: <http://www.tulagorod.ru/>

Уход за самоваром. [online]. [cit.-2013-02-27]. Dostupné z:

[http://www.samovary.su/articles/Uhod\\_za\\_samovarami](http://www.samovary.su/articles/Uhod_za_samovarami)

# Přílohy

## Příloha 1: Česko – ruský slovníček

### 1 Kapitola: 1 Samovar a jeho význam v kultuře

čaj	чай, m.
nádoba	сосуд, f.
nápoj	нап <u>и</u> ток, m.
vřící voda	кипят <u>о</u> к, m.

### 1 Kapitola 1.1 Vzhled a konstrukce samovaru

díl	часть, до <u>л</u> я, f.
konstrukce	конст <u>р</u> укция, f.
tvar	фо <u>р</u> ма, f.
vzhled	вид, m.

### 1 Kapitola 1.1.1 Materiály používané na výrobu samovaru

barva	цвет, m.
bronz	брон <u>з</u> a, f.
materiál	матери <u>а</u> л, m.
měď	медь, f.
mosaz	латунь, f.
nikl	ни <u>к</u> ель, m.
stříbro	серебр <u>о</u> , n.
vrstva	сло <u>й</u> , m.
výroba	производ <u>т</u> во, n.

### 1 Kapitola 1.2 Z historie samovaru

domov	дом, m. ро <u>д</u> ина, f.
esence	эсс <u>е</u> нция, f.
hádat se	ссор <u>и</u> ться
originál	оригин <u>а</u> л, m.
pít	пить
pocit	ощущ <u>е</u> ние, n. чувст <u>в</u> о, n.
posel	пос <u>о</u> л, m.
pověra	суев <u>е</u> рие, n.
připravit	пригот <u>о</u> вить
rodina	семь <u>я</u> , f.
svátek	п <u>р</u> аздник, m.
tradice	тради <u>ц</u> ия, f.
zvuk	звук, m.

### 1 Kapitola 1.2.1 První továrny na výrobu samovarů

druh	со <u>р</u> т, m.
otec	от <u>е</u> ц, m.
podnik	предп <u>р</u> иятие, m.
rada	со <u>в</u> ет, m.

syn	сын, м.
továrna	заво <u>д</u> , м.
zakladatel	основ <u>а</u> тель, м.

**1 Kapitola 1.2.2 Jak se postupem času měnil vzhled samovaru**

filtr	фи <u>л</u> тр, м.
funkce	фу <u>н</u> кция, f.
jemný	мя <u>г</u> кий
kohout	пету <u>х</u> , м.
kontrola	контр <u>о</u> ль, f.
květina	цвет <u>о</u> к, м.
mistr	ма <u>с</u> тер, м.
soudek	боч <u>о</u> нок м.
symbol	си <u>м</u> бол, м.
talisman	талисма <u>н</u> , м. амул <u>е</u> т, м.
výrazný	вырази <u>т</u> ельный
zdobit	украш <u>а</u> ть
zvíře	живо <u>т</u> ное, п.

**1 Kapitola 1.3 Tula – město samovarů**

armáda	а <u>р</u> мия, f.
bohatý	бог <u>а</u> тый
centrum	цент <u>р</u> , м.
město	г <u>о</u> род, м.
obyvatel	жи <u>т</u> ель, м.
podmínka	усло <u>в</u> ие, п.
průmysl	про <u>м</u> ышленность, f.
život	жиз <u>н</u> ь, f.

**1 Kapitola 1.3.1 Tulské muzeum samovarů**

kolekce	коллек <u>ц</u> ия, f.
muzeum	музе <u>й</u> , м.
návštěvník	посети <u>т</u> ель, м.
navštívit	посети <u>т</u> ь
projekt	про <u>е</u> кт, м.
sál	зал, м.
výstava	вы <u>с</u> тавка, f. экспози <u>ц</u> ия, f.

**1 Kapitola 1.4 Samovar v historických památkách**

báseň	стихотвор <u>е</u> ние, п.
hádanka	зага <u>д</u> ка, f.
inspirace	вдохнове <u>н</u> ие, п.
literatura	литерату <u>р</u> а, f.
malíř	живо <u>п</u> исец, м.
obraz	кар <u>т</u> ина, f.
píseň	п <u>е</u> сня, f.
pohádka	ска <u>з</u> ка, f.
příslolí	посло <u>в</u> ица, f.
říkanka	скорогов <u>о</u> рка, f.

tajemství	секрет, м. тайна, f.
spisovatel	писатель, м.
umělec	художник, м.
umění	искусство, н.
výtvarník	художник, м.

### 1 Kapitola 1.5 Dotazník a jeho vyhodnocení

dotazník	анкета, f.
graf	диаграмма, f.
otázka	вопрос, м.
vyhodnotit	оценить

### 2 Kapitola Samovar, příprava čaje a stolování

citron	лимон, м.
cukr	сахар, м.
hospodyňka	хозяйка, f.
host	гость, м.
hruška	груша, f.
jablko	яблоко, н.
lžička	ложечка, f.
med	мед, м.
nalévat	наливать
ovoce	фрукты
rybíz	смородина, f.
silný	сильный
slabý	слабый
třešně	черешня, f.
zavařenina	варенье, н.

### 2 Kapitola 2.1 Jak správně pečovat o samovar

blýskat se	блестеть
levný	дешевый, недорогой
majitel	владелец, м.
pravidlo	правило, н.
proces	процесс, м.
předmět	предмет, м.
přípravek	средство, н.
skvost	ценность, f.
sůl	соль, f.

### 2 Kapitola 2.2 Jak se pojem čaj měnil v čase

číšník	официант, м.
obsluha	обслуживание, н.
řidič	водитель, м. шофер, м.
šálek	чашка, f.
šatnář	гардеробщик, м.

### 2 Kapitola 2.3 Pití čaje v ruské společnosti

cena	цена, f.
------	----------

přísný	строгий
rozhovor	разгов <u>о</u> r, m.
zážitek	впечатл <u>е</u> ние, m.
zvyk	привы <u>ч</u> ка, f.

## 2 Kapitola 2.4 Tradice pití čaje u různých národností

aroma	аром <u>а</u> t, n.
led	лед, m.
list	лист, m.
máslo	сли <u>в</u> очное ма <u>с</u> ло, n.
pohár	бока <u>л</u> , m.
prášek	порош <u>о</u> k, m.
rýže	рис, m.
skořice	кори <u>ц</u> a, f.
smetana	сли <u>в</u> ки, f.
zázvor	имб <u>р</u> ь, m.
zelený	зеленый

## 2 Kapitola 2.5 Druhy čaje

bílý	б <u>е</u> лый
černý	черный
chuť	вкус, m.
žlutý	желтый

## 2 Kapitola 2.6 Co se podává k čaji

bonbon	конф <u>е</u> та, f.
dezert	дес <u>е</u> рт, m.
chlebíček	бу <u>т</u> ербр <u>о</u> d, m.
lakomý	жа <u>д</u> ный
okurka	огур <u>е</u> ц, m.
palačinka	блин, m.
stůl	стол, m.
zákusek	дес <u>е</u> рт, m.

## 2 Kapitola 2.7 Čajová souprava

cukřenka	са <u>х</u> арница, f.
dřevěný	деревя <u>н</u> ный
keramika	кера <u>м</u> ика, f.
nádobí	посуд <u>а</u> , n.
porcelán	фар <u>ф</u> о <u>р</u> , m.
servis	серв <u>и</u> з, m.

## 2 Kapitola 2.8. Večerní pití čaje

kroj	национ <u>а</u> льный костю <u>м</u> , m.
místnost	помещ <u>е</u> ние, n.
ředitel	дирек <u>т</u> ор, m.
slavit	отмеча <u>т</u> ь, пр <u>а</u> зднов <u>а</u> ть
učitel	уч <u>и</u> тель, m.
žák	учени <u>к</u> , m., шк <u>о</u> льник, m.



## Příloha 2: Výkladový slovníček (části samovaru)

**Držadla** - jsou zhotovena z tepelně izolačního materiálu, připevněna na mísu a umožňují přenášet celý samovar i v chodu

**Dutina** - topeniště, umístěno uvnitř mísy, sem se vkládá palivo, zde je případně hořák na kapalná paliva. Vnější stěna funguje jako tepelný výměník

**Kruh** - litinová kruhová deska, která shora zakrývá mísu

**Mísa** - nádrž na vodu, základní část, do které se nalívá voda k vaření

**Nosič konvice** - obruba na pokliče, do které se vkládá konvička se zaváčkou - čajovým koncentrátem

**Poklička** - zakrývá shora nádobu na vodu

**Průduchy** - otvory na pokliče pro odchod páry

**Ručka** - páčka, kterou se ovládá výpustní kohout

**Růžice** - zdobená obruba, ze které vystupuje kohout na horkou vodu

**Stojan samovaru** - základní, opěrná část

**Šíje** - zúžená část, která spojuje mísu se stojanem

**Výpustní kohout** - slouží k vypouštění vroucí vody

### Пříloha 3: Odlišná verze písně Samovary - samopaly

#### **САМОВАРЫ-САМОПАЛЫ**

МУЗЫКА А.НОВИКОВ

СЛОВА С.АЛЫМОВ

ИСПОЛНЯЮТ СОЛИСТЫ В.НИКИТИН И С.ТИБАЕВ. АНСАМБЛЬ П/У А. В. АЛЕКСАНДРОВА.

Никогда не умирала  
Слава тульских кузнецов, -  
Самовары-самопалы  
Смастерили для бойцов.  
В этом хитром самоваре  
Кран особый, боевой:  
За версту врага ошпарит  
Кипяточек огневой!

#### **Припев:**

*Ой, горяч в тебе кипяточек,  
Самовар-самопал, дружочек!  
Пышут жаром небывалым  
Самовары-самопалы,  
Вот так самовары!*

Тульский чай совсем не сладкий  
Для непрошенных гостей -  
И вприкуску, и внакладку  
Прожигает до костей.  
Подается чай с припаркой  
И горячим леденцом,  
Самовары тульской марки  
Пышут жаром и свинцом.

#### **Припев:**

*Ой, горяч в тебе кипяточек,  
Самовар-самопал, дружочек!  
Пышут жаром небывалым  
Самовары-самопалы,  
Вот так самовары!*

Мы бандитов всех встречаем  
По привычке боевой

Дегтярёвским крепким чаем  
И водицей огневой.  
Попадает прямо в точку,  
Будто молния, бежит:  
Враг напьется кипяточку -  
Сразу замертво лежит!

**Припев:**

*Ой, горяч в тебе кипяточек,  
Самовар-самопал, дружочек!  
Пышут жаром небывалым  
Самовары-самопалы,  
Вот так самовары!*

Если враг войны захочет -  
Скажем прямо, враг пропал:  
Захлопочет, заклопочет  
Самоварчик-самопал.  
Из такого самовара  
Будет крышка белякам,  
За такие самовары -  
Честь и слава тулякам!

<http://txt-pesen.ru/voennye-pesni/907-Samovary-samopaly.html>

**Р о з н á м к а :**

První dvě sloky se shodují s uvedenou verzí v 1 kapitole Samovar v historických památkách.  
Třetí a čtvrtá sloka se odlišují.