**Пояснительная записка**

Проект «Чайные домики» разработан с целью изучения народных традиций и обычаев и предусматривает взаимодействие таких учебных предметов как музыка, изобразительное искусство, художественный труд, литературное чтение.

Также реализация данного проекта летом позволит воспитанникам сблизиться, вновь прибывшим воспитанникам адаптироваться.

Реализация проекта позволяет наглядно убедиться в том, что, используя педагогику сотрудничества, способствует формированию духовно – нравственных качеств, развитию культурно – творческого потенциала, национального мировоззрения каждого ребенка. Изучение родной культуры и культурных традиций других стран, воспитывает в детях чувство гордости своей страной и толерантность по отношению к народам ближнего и дальнего зарубежья.

**Чай** — *это не просто напиток, утоляющий жажду, а еще и средство, помогающее идти красиво и гармонично по жизни. С психологической точки зрения чайные церемонии приводят человека в состояние душевного равновесия, заряжают энергией, снимают стресс и пробуждают радость к жизни.*  
 Вернемся к истокам чайной культуры. **Чайная церемония** – один из наиболее известных в нашей стране элементов японской культуры. Зародившись в Китае в качестве одной из медитативных практик монахов – буддистов, она быстро распространилась в странах Восточной Азии. Только через несколько веков чай со своим экзотическим вкусом и ароматом появился в России и некоторых странах Европы.  
  
**Просветление мыслей и чувств.**  
 Основной психологический эффект чайной церемонии, по мнению китаеведа Бронислава Виногродского, достигается под влиянием нескольких факторов. В первую очередь это воздействие хорошего чая, который обычно для церемоний выбирается по достаточно высоким стандартам. Помимо этого, *чайная церемония* всем своим форматом настраивает человека на внимательное восприятие происходящего, вследствие чего усиливается успокаивающий и антистрессовый эффект процесса. Сам же чай воздействует на психику умиротворяюще, даря просветление мыслей и чувств. Взаимодействие с предметами, которые тщательно подбираются для чайного действа, помогает создать среду приятного общения, которая позволяет ведущему усилить психологический эффект. Введение в современную городскую жизнь чайных церемоний разного рода – это уже свершившийся факт, и они успешно прививаются на нашей культурной почве, именно потому что отвечают потребностям современной жизни, помогая снять напряжение и по иному взглянуть на себя. Следует более активно приспосабливать традиционные нормы и правила употребления чая, чтобы плодотворно пользоваться успешным опытом чужих доселе культурных традиций.  
  
**География чайных церемоний.**  
  
 В каждой стране существуют свои чайные традиции. Это правила заваривания чая, сервировки стола, угощения. Оказывается, влияние менталитета, воспитания и образа жизни делает чайные церемонии в разных странах отличными друг от друга не только внешними обрядами и атрибутами, но и отношением к самому таинству употребления напитка.  
  
На востоке для чайной церемонии требуется специальная посуда. Поистине, восточные люди – гурманы, они никуда не торопятся и пьют чай с наслаждением, смакуя каждый глоток.  
  
Чайная традиция в Китае всецело уделяет внимание самому чаю. Эта традиция для вас, если в чае вас интересуют его свойства, вкус, аромат. Называется **китайская чайная церемония** «гун-фу ча», что можно перевести как «высшее мастерство чаепития». Суть китайской чайной церемонии выходит далеко за пределы утоления жажды и состоит в том, что через осознанно внимательное отношение к каждому этапу ритуала – прогреванию посуды, знакомству с чаем, ощущению первого аромата и т. д. Человек глубоко и полноценно взаимодействует с чайным напитком во всей его многогранности, от вкуса, цвета и аромата до особой энергетики, присущей данному сорту чая. Спокойное состояние духа – непременное условие китайской чайной церемонии.  
  
**В стране восходящего солнца чайная церемония** – это спокойное наслаждение, удовольствие от внимания к деталям и тихое очарование внутреннего мира. Главная цель японской чайной церемонии – помочь раскрыться внутреннему миру. Традиционно облаченные в кимоно гости заходят в чайный дом или комнату через небольшую узкую дверь, что символизирует отказ от привилегий и подчеркивает внутреннюю скромность. Используемая во время тядзи утварь – свитки, цветы и конфеты, равно как и кимоно, которые надевают гости, собираясь на церемонию, должны соответствовать времени года. Во время чайной церемонии принято вести разговоры о написании и многозначности иероглифов, истории и этике. Традиционное японское чаепитие проходит в несколько этапов, оно длится несколько часов и может быть весьма утомительным для новичков. Англия.   
  
**Традиционная английская церемония** чаепития наиболее изысканна. Невольно вспоминается старый английский мультик в русской интерпретации про «Алису в стране чудес». В одном из сюжетов девочка попала на церемонию вечного чаепития, в которой герои сидели за огромным столом с множеством чашек и чайничков. Они не успевали помыть посуду, так как время на их часах остановилось, оно постоянно показывало шесть часов – а это в Англии время пить чай. Дело в том, что у англичан, ровно как у японцев, чаепитие тесно связано со временем. Только в Японии особое значение придается времени года чайной церемонии, а в Англии – времени суток. Самая многозначительная английская *чайная церемония* приходится на время от шести до семи часов вечера. Английское чаепитие – это церемония, в центре внимания которой находятся даже не люди, поддерживающие эту традицию, а дом.

**Чайная церемония в России** предполагает атмосферу беседы и тепла. И не случайно. Ведь чайная церемония «по-русски» проходит без четких канонов, как в восточных чайных ритуалах, и без строгой деловитости, как это происходит во время английских церемоний. Главное в русском чаепитии – атмосфера духа. Издавна на Руси чай пьют всем миром, и основная функция чаепития по-русски – согреть приходящих с мороза гостей.  
  
Сегодня русским людям не чуждо поучаствовать и в чайных церемониях в японском или китайском стиле. Интерес к восточным традициям в целом и к чайным церемониям в частности вполне понятен: они помогают справляться со все возрастающими психологическими нагрузками. На Востоке накоплен, проверен и отлажен многовековой практикой огромный опыт того, как человек может воздействовать на самого себя, регулировать свое самочувствие, управлять своими эмоциями. Большая часть этого опыта нам недоступна вовсе или же требует для освоения длительных регулярных занятий. А чайная церемония – это относительно доступный способ получить как минимум удовольствие и пользу, а для интересующихся – прикоснуться к древним духовным традициям.

**Цель проекта:**

Узнать самим и рассказать другим, как проходят чайные церемонии народов мира. Стабилизация психологического состояния и обеспечение личностного роста воспитанников, адаптация их к реальной жизни, за счет применения различных форм творческой деятельности. Сплочение коллектива, адаптация вновь прибывших воспитанников. Профилактика употребления ПАВ, профилактика самовольных уходов, профилактика суицидального поведения.

**Задачи:**

1) Изучение воспитанниками истории о чае, чайных церемониях в разных странах мира

2)Знакомство с национальным фольклором разных стран через музыку. Развитие художественно-творческих способностей средствами декоративно-прикладного искусства: кистевая роспись глиняных игрушек, скульптура малых форм, коллаж, рисунок. Формирование позитивного отношения к обычаям и традициям своего народа.

3**)** Возродить интерес к чайным традициям. Познакомить с многовековой историей чая с начала его распространения до поры, когда он стал любимым напитком населения большинства стран мира и чайными традициями.

* Развивать у учащихся познавательный интерес, навыков устной речи, логического мышления, художественных способностей, фантазии.
* Воспитывать любовь к традициям своего народа, стремление к творчеству и новаторству, формировать ценностное отношение знаниям.

**Виды деятельности:**

Стимулирование инициативы и активности воспитанников в жизни детского дома.

**РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА.**

**Сроки: август 2014г.**

Основные направления:

1.История.

Поисковая работа для оформления стенгазет и презентаций на тему «Чайные церемонии» разных стран.

I неделя – «Русский чайный домик»

II неделя - «Китайский чайный домик»

III неделя– «Чайные домики Турции и Татарстана»

IV неделя – «Японский чайный домик»

V неделя – «Английский чайный домик»

2. Мероприятия на темы:

«Из истории чая» «Знакомство с пословицами, поговорками, частушками, песнями о чае» « Самовар кипит, искрится…»

3. Хореография.

Разучивание элементов танцев разных народов мира: Китай, Япония, Англия, Россия, Турция, Татарстан.

4. Музыка.

Прослушивание музыкальных произведений, изучение песен, чайных частушек разных стран к чайным церемониям.

5. Национальный костюм.

Знакомство с национальными костюмами и атрибутами к чайным церемониям Китая, Японии, Англии, Татарстана, России.

6. Декоративно – прикладное искусство. Знакомство с видами декоративно – прикладного искусства, связанных с росписью чайной посуды, скульптур малых форм, миниатюрных картинок на чайные темы, коллажей. Выставка детских работ на тему: «Чайные фантазии».

7. Чаепитие.

Предварительная подготовка.

1.  Подготовить выступления на темы: «Русский чай», «Английское чаепитие», «Чайная церемония Японии», «Чайная церемония Китая», «Чайная церемония Турции и Татарстана». Оформить стенгазеты по этим темам.

2.  Использовать книги: К. С Похлебкин «Все о чае».

3.  Оформить выставку «Чайные фантазии».

4.  Провести классные часы: «Из истории чая», «Знакомство с чайным фольклором: пословицы, поговорки, частушки, песни»

5.  Разучивание народных песен, частушек. Разучивание элементов танцев народов мира: китайский, японский, татарский, русская кадриль, английский.

6.  Пошив национальных костюмов.

*Участие педагогов:* Совместное изучение рецептов и изготовление кондитерских изделий к чайному столу, помощь в приготовлении стенгазет и презентаций.

*Оборудование:* скатерти, посуда, выставка детских работ «Веселые чаинки».

*Реквизит:* Костюмы в русском народном стиле, костюмы китайские, английские, японские, элементы татарского и восточного костюма. Китайская чайная посуда, зонтик, японские веера, самовар, английская чайная посуда

*Музыкальное оформление.*

-Песня «Чашка чая» муз. Добрынина, стихи Рябинина.

-Песня «Русский чай», элементы китайского танца, японского танца, татарского.

-Русская кадриль «У самовара я и моя Маша», чайные частушки, сочинённые детьми.

-Музыка разных народов.

**План реализации проекта «Чайные домики»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятие | сроки | ответственные |
| 1 | 1 неделя  «Русский чай» | 1 половина дня:  -изучение стенгазеты  -демонстрация презентаций о русском чаепитии  -музыкальные и театрализованное выступление в русских народных костюмах  2 половина дня:  -русское чаепитие и дегустация блюд | Педагоги, воспитанники |
| 2 | 2 неделя  «Китайская чайная церемония» | 1 половина дня:  -изучение стенгазеты  -демонстрация презентаций о Китае  -музыкальные и театрализованное выступление в китайском стиле  2 половина дня:  -китайская чайная церемония и дегустация блюд. | Педагоги, воспитанники |
| 3 | 3 неделя  «Япония» | 1 половина дня:  -изучение стенгазеты  -демонстрация презентаций о Японии  -музыкальные и театрализованное выступление в японском стиле  2 половина дня:  -японская чайная церемония и дегустация блюд. | Педагоги, воспитанники |
| 4 | 4 неделя  «Англия» | 1 половина дня:  -изучение стенгазеты  -демонстрация презентаций об Англии  -музыкальные и театрализованное выступление в английском стиле  2 половина дня:  -Английское чаепитие и дегустация блюд. | Педагоги, воспитанники |
| 5 | 5 неделя  «Татарстан и Турция» | 1 половина дня:  -изучение стенгазеты  -демонстрация презентаций о Татарстане и Турции  -музыкальные и театрализованное выступление в тюркском стиле  2 половина дня:  -Турецкое чаепитие и дегустация блюд. | Педагоги, воспитанники |

**Презентации творческих групп** (каждая группа готовит компьютерную презентацию или стенгазету и рассказывает о том, что она узнала о традициях чайной церемонии в той стране, которая их заинтересовала)

**Сценарии.**

**1. Сценарий театрализованное представление «Чайные домики»**

Музыкальное оформление: «Чашка чаю» (музыка Добрынина, стихи Рябинина)

Первой выступает группа, подготовившая выступление на тему **«Русский чай».**

Ведущий 1:

Гостей и близких привечаем

Мы ароматным, сладким чаем.

Наш гость сегодня не скучай.

Пей от души горячий чай!

Ведущий 2:

Есть новая традиция такая,

Которой раньше город наш не знал.

Установить в народе праздник чая,

И самовар, чтоб на столе стоял.

Ведущий 1:

И чтобы все мы за столом сидели,

Да пили чай с сердечной теплотой.

И расходится, чтобы не хотели.

Ведь праздник чая – день для нас святой.

Ведущий 2:

Напиток к нам пришел с востока,

И пьем его мы сотни лет подряд,

Любовь к нему здесь не имеет срока,

Несет в себе он бодрость и заряд.

Ведущий 1:

Наш русский чай всегда так нужен людям,

Мы за него судьбу благодарим.

Пить русский чай всегда мы с вами будем,

Чудесный вкус его не повторим.

Ведущий3

Чтобы гости не скучали.

Угостим-ка мы их чаем.

Ведущий 4:

А какой же чай нальем?

Дома мы зеленый пьем.

Ведущий: 5.

Я в пакетиках люблю,

А зеленый не терплю.

Лучше черный, листовой,

Мы всегда берем такой.

Ведущий 3

Нет, фруктовый ароматней,

И на вкус весьма приятный.

Ведущий 4:

Да, чай горячий, ароматный,

И на вкус весьма приятный.

Ведущий 1: А когда же чай появился в России?

Ведущий 2:

Примерно 360 лет назад.

С плантаций чайных древнего Китая,

Шагает по Руси через века,

Горячая, большая чашка чая.

Ах, как она душиста и сладка.

Народ малину и черёмуху молол,

И лист смородины пучком сушил для чая,

Садились надолго с молитвою за стол,

Гостей и родичей по-русски привечая.

Ведущий 1: « Чай пить, приятно жить»

Ведущий 2: Конечно, « С чая лиха не бывает »

Ведущий 1: Как это не бывает? Когда к нам чай попал, в Россию, случались всякие курьезы. Вот послушай.

Сценка « Барыня »

( На сцене барыня с ларцом, ставит на стол, открывает его и нюхает одобрительно.)

Барыня:

Из заморских стран далеких

Мне прислали сундучок.

А в посылке написали,

Что заварка-то - чаек.

Эй, Федька, подь сюда,

(выбегает Федька, кланяется в пояс барыне)

Ну-ка, чаю завари!

(барыня уходит, Федька чешет затылок)

Федька:

Вот дала ларец мне чаю,

И велит его сварить,

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Вот возьму, налью водички,

Всыплю чай я весь в горшок,

И приправлю перцу, луку,

Да петрушки корешок.

(наливает в чашку чаю, входит барыня)

Барыня:

Ну, что, Федор, чай готов?

Дай отведать тех листов.

(пробует из чашки и сразу выплевывает)

Тьфу, что за гадость не пойму.

Ты решил меня сгубить.

Чашкой чая отравить.

Ах ты, глупый дуралей.

Получи скорей плетей.

(барыня бьет Федьку и убегают со сцены)

Федька выходит на сцену с горшком и чешет затылок.

Федька:

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить?

А потом я догадался,

Что забыл я посолить!

Пойду барыню еще раз чаем угощу!

Ведущий 2:

Да, вот это курьезы.

Ведущий 1:

И таких курьезов было очень много. Прошло немало лет и чай стал любимым напитком россиян. Узнали вкус чая россияне тогда, когда в каждой деревне открылись чайные и трактиры. Для постоянных клиентов был открыт счет до получки, так как любители чая готовы были пропить свою единственную лошадь.

Ведущий 2:

Так полюбили россияне этот ароматный напиток, что изобрели «Чудо самовар», который сначала называли « Чайная машина ». А пришел к нам первый самовар,

не из Тулы, как все думают, а с Урала, так что чай завезли к нам через Сибирь. В чайных люди не только пили чай, но и пели песни, танцевали, играли на гармошке.

Выходит хозяйка трактира.

Хозяйка:

Самовар пыхтит, искрится,

Щедрый, круглый, золотой,

Озаряет наши лица

Он своею добротой

Лучше фактора любого

Лечит скуку и тоску

Чашка вкусного, крутого,

Самоварного чайку.

Чай пили с пирогами, пряниками, комковым сахаром, вареньем, мёдом, баранками и сушками.

Ведущий 2

Хорошо за чашкой чая

Дома тихим вечеркам,

Посидеть вдвоём, мечтая,

И об этом, и о том.

Ведущий 1:

Эй, девчоночки подружки,

Веселушки – хохотушки,

Спойте чайные частушки.

**ЧАСТУШКИ**

(Дети исполняют частушки собственного сочинения)

1.На столе у нас пирог

Пышки и ватрушки.

Так споем же под чаек

Чайные частушки.

2.Утром рано, перед школой

Много чая выпил я.

И теперь прошу я часто.

Чтоб с урока выйти мне.

3.На чаёк крутой я Дашу

Пригласил к себе домой,

Может мне она поможет

Прорешать пример крутой.

4.Заставляют изучать

Чайные традиции.

Дайте мне перекусить

После репетиции.

5.От души вас поздравляем

С праздничным весенним днем.

Русским чаем угощаем

Всем привет передаем.

Ведущий 1.

Чай нам дарит и веселье,

И безудержный задор.

Ведущий 2.

А ещё, в том нет сомненья,

Задушевный разговор.

Силы новые дает

Со всех стран друзей зовет.

С благодарностью весь мир,

Славит чудо эликсир.

Ведущий 2: А давай соберем друзей со всего света, и мы узнаем, какие есть ещё чайные церемонии.

Ведущий: 1. А я давно уже разослал приглашения, и в следующий раз к нам на праздник приедут гости из Китая (выходят дети, одетые в китайские костюмы). Давайте войдем в

**Китайский «Чайный домик»**

1.  С плантаций чайных древнего Китая.

2.  Пришел к нам чай через века.

3.  Похож он на напиток Рая.

4.  И привезли его мы вам издалека!

5.  Чай называем по-разному мы.

6.  Это зависит от части страны:

7.  Где-то он «цха».

8.  А в другом месте «тья».

9.  Чаще всего называем мы «ча» .

10.  А перевод тут на русский простой

11.  «Чай - означает листок молодой»

12.  Всех поздравляем мы с праздничным днем!

13.  Танцем своим мы расскажем о нем (элементы китайского танца)

14.  Под китайскую музыку идет рассказ о чае.

1.  Китай - это родина чая. Так как это наш любимый напиток, мы даем ему самые красивые названия «Черный дракон», «Серебряные иголки», «Реснички красавицы». В зависимости от обработки чая, он становится – красным, желтым, зеленым или черным.

2.  С чайного куста собирают только молодые зеленые побеги.

3.  Наши чашки, из которых мы пьем, называются «чайвани». Что бы чай сохранил прекрасный аромат и свои целебные свойства, заваривают чай в фарфоровом чайнике, только родниковой водой, не доводя до кипения.

4.  Называется такая вода – «Белый ключ». Чай это прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость. Поднимает настроение.

Вместе: Приятного вам чаепития!

Ведущий: 1. А ты знаешь, какая первая страна дала дорогу чаю, что бы его узнал весь мир?

Ведущий: 2. Нет

Ведущий: 1. Это страна Япония!

Ведущий: 2. Гостей которой мы сейчас и встречаем в **Японском «Чайном домике».**

1.  Конбанва! Геньки деска? Геньки дес!

Здравствуйте! Как дела? Хорошо!

2.  Стране восходящего солнца

3.  Напиток бурлящий знаком.

1.  И в дружной семье для японцев

2.  Он радость несет в каждый дом!

( элементы японского танца).

Японская мудрость гласит:

- Свежий чай подобен бальзаму;

- Чай оставленный на ночь подобен змее.

1.  В Японию чай проник только через 1000 лет. Любимый напиток японцев зеленый и желтый чай, лучше с грейпфрутом. Сначала этот напиток был только лекарственным средствам и только потом стал повседневным напитком.

2.  Лучший сорт зеленого чая «Тье-куро» - в переводе на русский язык означает «Жемчужная роса». Чайные церемонии проходят в специальных комнатах «Сукийя» - перевод на русский язык «Мечта фантазии»

3.  Поздравляем от души сердечно!

Пожелание удачи вам несем!

Пусть улыбка будет радужной, беспечной

И успех всегда сопутствует во всем!

Пусть согреет доброта и чашка чая,

Вместе с нею ласка и любовь.

И мечты, как в светлой доброй сказке,

Исполняются пусть в жизни вновь и вновь!

Дети угощают настоящим японским чаем гостей под японскую музыку.

**Ведущий 1**. К нам на праздник мы пригласили наших соседей из **Турции и Татарстана**.

**Приветствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| Беним адым Арслан. | Меня зовут Арслан. |
| Мерхаба | Здравствуйте. |
| Хош гельдиниз дейерли мисафирлерим | Приглашаю Вас, мои дорогие гости. |
| Буйрун, беним чаими тадынызы бакын | Прошу, попробуйте вкус моего чая, моих угощений. |
| Гельдиниз ичин тешеккюр эдерим | Спасибо вам, что пришли ко мне в гости. |
| Текрар беклерим | Жду вас еще раз. |
| Гюле, гюле дейерли мисафирлерим | До свидания, дорогие мои гости. |

1. Мы хотим представить вам чайные традиции Востока, а именно рассказать вам о турецком чае и татарских чаепитиях.

2. В **Турции**, куда бы вы не пришли, в качестве особого внимания, уважения и дружеского отношения вам обязательно предложат чашку чая.

3. Процесс производства турецкого чая (Сау) занимает обычно около 6 месяцев и длится с мая по октябрь.

4. В Турцию культура чая пришла в 1787 году, когда из Японии привезли первые семена и их посадили на территории города Бурса. Но результат оказался отрицательным из-за климатических условий.

5. Турция приступила к созданию чайных плантаций в 1928 году, используя грузинские семена и саженцы.

6. В 1938 году она начала промышленное производство собственного чая. Сбор производят женщины, применяя специальные ножницы.

5. Турецкая чайная церемония и традиция не допускает пить чай из стаканов, чашек, кружек и прочей посуды. Используются специальные стеклянные стаканчики тюльпано-образной формы («чайыбардак»), на маленьких стеклянных блюдечках.

6. Для приготовления турецкого чая в каждом доме существует два металлических чайника – один большой, другой поменьше. Ставятся они друг на друга так, что маленький чайник одновременно служит крышкой большому. Самовар («семавер») - турецкое изобретение, так считают население Турции.

Вода наливается в нижний большой чайник, маленький ставится на большой и вся эта конструкция размещается на плите. Когда вода закипит, в верхний чайник засыпается чай и заливается кипяток, затем в нижний доливается вода и все снова ставится на огонь. В верхнем чайнике содержимое парится минут 20 паром из нижнего чайника. Оптимально вкусный свежий чай – на 30-й минуте. После этого разливается, как и в России – кому покрепче – побольше из верхнего чайника, кому пожиже – побольше кипящей воды из нижнего.

Чай заваривают очень крепкий, а в порционные стаканы наливают заварки по вкусу, сколько требуется, а затем доливают нужное количество воды. Чай подается таким горячим, что эти стаканы приходится держать за самый верх, чтобы не обжечь пальцы. В турецкий чай можно положить сахар, но молоко в него никогда не добавляют. Турецкий чай может быть подан также и более светлым (жидкий чай называют «белым»), в зависимости от предпочтений.

7. В турецком городе Ван установили памятник самовару.

8. "Чайлар, чайлар!" - разносится по улицам голос разносчика чая.

Приспособление для разноски чая – металлический поднос наподобие сковородки, подвешенный на металлических же спицах, соединенных одним колечком... Разносчик идет, подвесив это колечко на пальцы, а на подносе – может, десять, может больше чашечек. А в дождливую погоду поднос прикрывают металлическим конусом-крышкой, чтобы дождь не попал в чай.

9. Сладкие блюда турецкой кухни – это нечто совершенно особенное, необыкновенное и незабываемое. Никто не сможет устоять перед разнообразием и великолепием турецких сладостей! Турецкие десерты, рецепты которых выверялись на протяжении многих веков, сегодня достигли абсолютного совершенства.

Турецкие сладости : [шербеты](http://www.helloturkey.ru/tureckaja-kuhnja/osobennosti-tureckoj-kuhni/sherbet-istorija-i-tradicii/), пахлава, халва, лукум, казинаки, пудинги (мухаллеби), варенье, сухофрукты.

10. Турецкие поговорки про чаепитие.

-  Если турок ничем не занят – то он обязательно пойдет пить чай.

-  Не спеши пить чай – язык обожжешь.

-  Количество еды, съеденной гостем, отражает силу его привязанности к хозяину.

-  Сладко поели - сладко поговорили.

11. Чэйэчу – так называют в **Татарстане** чаепитие.

Чай… Едва ли в Татарстане найдется человек, не знакомый с этим традиционным, привычным напитком, почитаемый и взрослыми, и детьми. Во все времена года – в стужу ли лютую, в зной ли нестерпимый – не обходятся у нас без чашки ароматного чая, смягчающего сердце, снимающего усталость и прогоняющего лень.

13.Чай в Татарстане – излюбленный национальный напиток. Редко какая беседа у татар без ароматного чая – необходимого народного ритуала. Есть и свои излюбленные сорта чая (Рахмат).

14. Для чаепития у татар используются специальные маленькие чашечки – чынаяк, с блюдцами. Подаются к столу и чайные ложки. Молоко подается в чашке. Заваривается крепкий черный чай с сухофруктами (чернослив, курага, лимон).

15. Подают напиток с сахаром, пастилой, лимоном, молоком, медом. Готовят к чаю различные лакомства из муки: чак-чак, баурсак, пироги.

16. Чай обычно наливает хозяин и, спросив о согласии, сам же наливает молоко. Пища к чаю подается в тарелках. Сахар и мед в специальных посудах. Чай заваривается очень крепкий, и его держат все время над самоваром.

В настоящее время, также как и старину в Татарстане чай пьют пиалами из больших самоваров. Самовару на домашнем столе отводят самое почетное место.

17. Но у народного обычая – чаепития – нет старости, и не теряют своей свежести татарские пословицы:

18. Чай жевать не надо!

19. После чая сахар не приносят!

20. Научились пить чай – позабыли пряжу!

21. После чая на душе лето!

22. Чаем не насытишься, но душу помоешь, жажду утолишь.  
  
23. Чайных чашек три, а сила за троих.

24.  Своим танцем мы поздравляем всех сидящих в этом зале.

Татарский танец.

Ведущий 1. Посмотри, к нам пришла поздравительная телеграмма из **Англии**.

Ведущий 2. Ну, давай читай, не томи.

Англия шлет вам горячий «Привет!»

Ведущий 1. А давай посмотрим, что за подарок прислали нам из Англии.

Выходят дети под торжественную музыку, исполняя танец.

Ведущий 2.

Поселятся пусть в вашем доме

Веселье, удача, друг к другу любовь.

Желаем вам счастья, здоровья, удачи.

Чай впервые попал в Англию в середине 17 столетия: Английская восточно-индийская торговая компания преподнесла его в подарок королю Чарльзу II в 1664 году. В то время чай был действительно королевским подарком, так как облагался огромными пошлинами при ввозе. Жена Чарльза, королева Катерина, сделала чай официальным дворцовым напитком. Именно отсюда берет свое начало любопытная британская традиция: сначала наливать в чашку молоко, а затем уже чай. Изысканные фарфоровые чашки, в которых чай подавали при дворе Катерины, казались столь тонкими и хрупкими, что их боялись повредить горячим чаем. Поэтому сначала в чашку наливали молоко комнатной температуры, а затем уже горячий чай.  
3. [Национальной традицией](http://www.britain4russians.net/culture.html) чаепитие в Британии стало только в начале 1840-х годов, благодаря Анне, 7-ой герцогине Бедфордской. Анна успевала ужасно проголодаться между ланчем и обедом, который не подавали раньше 8:30 – 9 часов вечера. Тогда она распорядилась сервировать для нее чай с хлебом, маслом, кексами и [печеньем](http://www.countrysideliving.net/CUI_Xmas07.html). Вскоре эта традиция вошла в моду среди привилегированного класса и стала неотделимой частью викторианской Британии.

**4.Стол сервировали так:** однотонная скатерть, небольшая ваза с цветами, нож и вилка для каждого пьющего чай, салфетки, чайные пары, чайник с чаем, кувшинчик с кипятком, молочник с молоком или сливками, ситечко и подставка под ситечко, сахарница с рафинадом, чайные ложки...

**5**. **Закуски** к чаю, естественно, подаются на десертных тарелочках. . Вся посуда, конечно, должна быть из одного сервиза. Фарфорового. Белого или бело-синего цвета. И еще нужен стеганый или шерстяной чехольчик на чайник - отдаленный родственник нашей чайной бабы, только не такой плотный. Он называется tea-cosy.

**6. Чай.** Все равно какой. Обычно гостям просто предлагают выбрать из 5-10 сортов. Куда обязательно входят Earl Grey, Lapsang Souchong, Assam, Darjeeling. И разные смеси, конечно. Возможны и сильноароматизированные чаи, и чаи в пакетиках (хотя они, конечно, не дают того эффекта). Очень престижно иметь в наличии и предлагать гостям собственную чайную смесь.

Далее разыгрывается сценка на английском языке «5 ocloc»

**После выступления каждой из групп – церемония награждения детей по результатам выставки «Чайная фантазия».**

Далее – чаепитие с дегустацией блюд**.** По итогам игры выявляется команда, получившая максимальное количество баллов и номинанты на разных станциях. По итогам игры выпускается фотоотчет, который помещается в стенную газету класса и на сайте школы, сайте педагога и на страничках учащихся в Интернете.