***Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение***

***« Основная общеобразовательная школа***

***с.Еланка» Балаковского района Саратовской области***

Открытое мероприятие в 8 классе

2012-13 уч.год

Классный руководитель Шапошникова Ю.И.

***«Чудо- чай»***

***Цели занятия:***

* Ознакомить учащихся со структурой и назначением чая, видами и сортами чая.
* Познакомить с правилами приема гостей.
* Познакомить с традициями чаепития разных стран.
* Рассказать об особенностях сервировки стола к чаю.
* Объяснить правила общения и угощения во время чаепития.
* Воспитывать бережливость, аккуратность и эстетический вкус.

**“Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения”. (*Экзюпери*)**

**Учитель:** Сегодня поговорим о чае и традициях чаепития.

В наш быт всё чаще входит приглашение на чашку чая или кофе. Поэтому и цель нашего мероприятия заключается в получении знаний о чае, его родине, сортах и видах чая, традициях чаепития разных стран, а также вы узнаете, как принять гостей.

Но прежде я бы хотела узнать о вашем **настроении**. Пожалуйста, поднимите кружок того цвета, который соответствует вашему настроению сегодня:( на доске- знаки настроения)

желтый - спокойствие;  
 красный - возбуждение, активность;  
 синий - безразличие, ни то, ни се;  
 черный - совсем плохое, скука.

У некоторых из вас хорошее настроение, а у некоторых не веселое; не активное - к концу кл. часа , я думаю, у всех оно будет замечательным.

Человек вообще чувствует себя хорошо, когда светит солнце, когда его любят, когда рядом есть друзья, с кем можно поделиться радостью, горем, поговорить о том, о сём.

Не зря на доске вы видите слова Экзюпери, которые и будут девизом нашего мероприятия.

И если вас пригласили на чай, на чаепитие, то это значит, вас приглашают к общению, к дружеской беседе.

**Учитель:** Чайная церемония  - это обряд, зародившийся в Китае. Сейчас этот обряд сохранился только в  Японии, где есть специальные чайные домики для чаепития. Входя в домик, человек оставляет все свои заботы за его стенами и остаётся только с добрыми мыслями. За чаепитием ведутся беседы. Человеку, побывавшему в чайном домике, кажется, что он побывал в другом мире. Ну , что зайдём в такой домик? ( приглашаю к столу, чайный домик)

**Учащиеся за столом.**

1. – Я читала такую историю Давным-давно китайские пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать листья одного вечнозелено­го растения, растущего в горах, как они начинают резвить­ся и легко взбираются на кручи. Пастухи решили испро­бовать чудодейственную силу этого растения на себе. Они высушили его листья, заварили кипятком, как дела­ли это с другими лекарственными растениями, и стали пить ароматный настой, ощущая прилив свежих сил. Так рассказывает одна старинная китайская легенда об откры­тии тонизирующих свойств чая.

2.- А я вот , что слышала. Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен. Ценился чай очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые зас­луги. А при дворе этот ароматный напиток пили во вре­мя торжественных придворных церемоний. Чай поэты вос­певали в стихах. Выращивание и изготовление чая в Ки­тае стало таким же секретом, как производство шелка, фарфора, бумаги и других великолепных китайских изоб­ретений. Чайные плантации скрывали и строго охраня­ли от чужеземцев. Хотя чай позже и стал любимым на­питком в большинстве стран мира, выращивать его долгое время не умели и привозили из Китая.

3. - Знаю, чтона первых порах не все умели обращаться с чаем. Со­хранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок - полки­ло чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь чай в миске, слила ненужную, по ее мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, по­дала к столу.

4.- А знаете как же попал чай на Русь?  360 лет назад монгольский хан, наряду с ме­хами и атласом, подарил русским посланникам 200 паке­тов с надписью «бах – ча», что значит «чай для заварки». Рус­ские послы деликатно попытались отказаться от груды никчемных пакетов, ссылаясь на дальний путь. Но прибли­женные хана настояли на своем, утверждая, что русскому царю напиток из листьев, которые они посылают, придет­ся по душе. Возвратившись в Москву, послы с опаской передали царю сушеные листья, которые были в пакетах. Лекарь испробовал действие отвара из этих листьев на заболевшем придворном: через некоторое время ему ста­ло легче. Вот и начали лечить этим питьем царя и его приближенных. Только спустя сорок лет Россия заключила договор с Китаем о поставках чая. В Китай отправился первый караван русских купцов. Тернистым был путь китайского чая к рус­скому столу. Его везли 11 тысяч километров на верблюдах, тележках, санях, переправляли на паромах через реки. Око­ло года караван с чаем добирался до Москвы. Жадные куп­цы продавали его в 5-6 раз дороже, чем закупали.

**Учитель: Посмотрите классификацию чая.**

С***орта чая- Влада***

Высший - (байховый) – перевод с китайского “бай хоа” - “белая ресничка”. Так китайцы называют типсы, т.е. почки, которые иногда бывают в чайных листках; чем больше типсов в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее.

Первый - это листья без типсов (т.е. молодые побеги, состоящие не более чем из трех листочков), сорванные вскоре после появления огрубевших листьев, их количество не должно превышать 3,8%.

Второй - это следующие за флешами листья. Чайное сырье может состоять из разных частей куста, вплоть до огрубевших листьев (8 %). Такие группы принято называть фракциями.

Третий - или кирпичный чай, наиболее популярный. Он состоит из взрослого огрубевшего листа.

***Типы чая-Юля***

***Черный.*** Дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, он самый популярный. Имеет множество разновидностей. Поставщики: Индия, Китай, Шри-Ланка, Цейлон.

***Красный.*** Имеет своеобразный вкус и аромат. Производят его в основном в Китае. Чай насыпают сразу в чашку, заливают кипятком и закрывают крышкой, на 3-4 минуты. Пьют такой чай без сахара и немного охлажденным.

***Желтый.*** Его изготавливают из высокосортного сырья - молодых побегов и чайных почек, поэтому производство этого чая ограничено. Ведь его можно собирать лишь в ограниченном количестве. Он обладает тонким ароматом, приятным вкусом и хорошим настроем.

***Зеленый.*** По распространению на втором месте. Высокие сорта зеленого чая имеют серебристозеленый цвет, цвет настоя светло-зеленый. Имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной консистенции даже вяжет. Пьют этот чай без сахара, он хорошо утоляет жажду. Поставщиком этого чая является Китай.

***Лечебный чай*** – это богатейшая аптека, чайный лист содержит стимулирующие вещество, полезное для желудочной кислоты, эфирные масла, которые создают этот неповторимый аромат. В свежих листьях чая витамина С в 4 раза больше, чем в лимоне, а в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном. Благодаря витаминам, чай оказывает на организм благотворное влияние: повышает умственною активности, устраняет усталость, улучшает пищеварение. Среди лечебных растений чай занимает одно из самых почетных мест.

***Ароматизированный.*** Иногда чай ароматизируют. Наиболее известными ароматизаторами любого чая является чай с лимоном, чай с фруктами и ягодами.

***Разновидности чая.-Арина***

***Листовой*** – это дорогой и более высокого сорта мелколистовой чай; а крупнолистовой – его сорт немного ниже мелколистового.

***Гранулированный чай*** - это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно, эти крошки превращают в порошок, а затем формуют гранулы различной формы. Чайную крошку используют в чайных пакетиках, т. к. они быстро растворимы. Но аромат несравним с листовым чаем.

***Купаж*** – это смесь сухого чая выращенного на различных плантациях и обработанного на различных чайных фабриках. Каждый купаж имеет свой номер и особое название.

**Учитель:** Долгое время этот напиток считался редким и был принадлежностью знати. Мещане и купцы старались во всем им подражать. Чай в России для крестьян был недоступен, они пили его лишь в особых случаях. Поэтому возникло выражение “чайком побаловаться”. Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. В середине XIX века были такие шуточные стихи:

**Рая :**Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить,

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда налил водички,

Всыпал чай я весь в горшок

И приправил перцу, луку

Да петрушки корешок.

Разлив варево  по плошкам,

Хорошенько размешал.

Остудив его немножко,

На господский стол подал.

Гости с барином плевались,

Сам он ажно озверел

И, отправив на конюшню.

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся:

Чем же мог не угодить?

А потом-то догадался,

Что забыл я посолить.

**Учитель:** Именно в аристократической среде стали постепенно складываться традиции и особенности русского чаепития. Чаепитие как-то органично вписалось в старинные традиции русского гостеприимства. А традиции были замечательные! Каждая эпоха приносила что-то свое, менялись формы гостевания и правила этикета, утварь и ассортимент блюд для стола, но оставались неизменными заповеди гостеприимства, предписывающие встречать гостей хлебом-солью и добрым отношением. Согласно древнему обычаю, не полагалось расспрашивать гостя даже об имени его, не накормив и не напоив его.

А, как правильно заварить чай, чтобы он был вкусным?-(Буклеты)

**Особенности заваривания чёрного чая:**

Чай заливается горячей водой в два приёма (температура воды - 95С).  
Сначала на 1/3, через 2 мин. – на 2/3 объёма, оставляя место для пенки. Пенка показатель качества чая. Чайник накрывается лёгкой льняной салфеткой (чай нельзя запаривать, укрывая полотенцами или ватными куклами). Правильное время заваривания обычно составляет 4-5 минут. По истечении времени заваривания чайные листья следует удалить из чайника, иначе чай может приобрести горький вкус. Чай разливается по чашкам и пьётся сразу же, разбавление водой по желанию, по вкусу. Ароматические вещества, входящие в состав чайного листа, летучи, поэтому чай сохраняет свой первоначальный аромат только в течение 10-15 минут.  
  
**Особенности заваривания зелёного чая:**  
Чай заливают горячей водой в три приёма (температура воды не выше 80?С, так как листья нельзя ошпаривать). Сначала на 1/3 объёма чайника и настаивают 1 минуту, затем на 1/2 чайника, через 1 минуту заливают в третий раз на 3/4 объёма и настаивают ещё 2 минуты. Чай из чайника выливается наполовину, а в оставшуюся часть добавляют кипяток. Зелёный чай заваривают 2-3 раза.  
  
Учитель – Пить надо только свежезаваренный чай. Восточная мудрость гласит:

**Свежий чай подобен бальзаму.**  
**Чай, простоявший ночь, подобен змее.**   
  
**Учитель:** Пока наш чай заваривается – поиграем

( 2 команды)

**Конкурс 1.** «Нарисуем самовар»*.( плакаты, фломастеры- кто лучше и красивее нарисует самовар)*

**Конкурс 2.** *«Собери шишки».*. Ну вот, самовары есть, а теперь их надо вскипятить. Это теперь: включил в розетку – и кипяток готов.  
А что надо было сделать раньше? Надо было идти в лес и набрать под елками...

Что под елками найдешь,  
Если к елкам ты придешь  
Жарким летом, и весною,  
И осеннею порою?( Шишки)*.( Игрокам предстоит с завязанными глазами собирать шишки. Затем подсчитывают, для чьего самовара удалось собрать больше.)*

-После того как шишки собраны, их закладывают в трубу самовара, предварительно закрыв крышкой отверстие для залива воды.

Вот теперь раздуем жар –  
И запышет самовар.

**Конкурс 3**. А пока самовары закипают, мы продолжим отгадывать загадки:

Жил в лесу и зеленел  
И под ветром все шумел.  
В печь попал – вдруг покраснел,  
А остыл – и почернел...  
А теперь им для красы  
Можно рисовать усы.-Уголь.

Наша толстая Федора  
Наедается не скоро,  
А зато, когда сыта,  
От Федоры – теплота.**-** Печка.

Что на сковородку наливают  
Да вчетверо сгибают? **-**Блины.

Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье –  
Ну и объеденье! **-**  Бублик, баранка.

Из горячего колодца  
Через нос водица льется.**-**Чайник.

Бурлит, пыхтит, шипит, кипит,  
К столу приглашает  
Да всех угощает -  Самовар.

**Конкурс 4**. «Конкурс эрудитов».

*Учитель прикрепляет на доску написанное на листе бумаги слово «самоварчик».*

– Из букв этого слова за минуту надо составить всевозможные слова. Какая команда больше составит слов, та и победит в этом конкурсе. Итак, внимание, приступайте!

**-**Самовар кипит – уходить не велит.  
– Пей чай – удовольствие получай... (Чаепитие)