УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТОГБОУ СПО «АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

***Методическая разработка***

**Урок деловая игра**

**по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

***«ЧАЙ И ЧАЙНЫЕ НАПИТКИ»***

*Выполнила*

*Преподаватель*

*Е.А. Мягкова*

Сампур, 2013 г.

**Цели мероприятия:**

**Развивающая:** развитие познавательных интересов, активности, самостоятельности.

**Воспитывающая:** воспитание чувств товарищества, коллективизма, взаимопонимания.

**Оборудование:** 1. Презентация

2. Плакаты с пословицами и поговорками

3. Материалы о чае

**Форма проведения: урок – деловая игра**

**Место проведения:** кабинет № 6

**ХОД МЕРОПРИЯТИЯ:**

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

**Цели:**

* Ознакомить учащихся со структурой и назначением чая, видами и сортами чая.
* Познакомить с правилами приема гостей, традициями чаепития разных стран, сервировкой стола и угощениями на чаепитии.
* Воспитывать бережливость, аккуратность и эстетический вкус.

**Оборудование:** чайная посуда, самовары, скатерти салфетки, репродукции, кружочки разного цвета, схема чая, раскладушка с видами чая …

**ХОД УРОКА**

В наше экономически нелегкое время каждая копейка на счету, и каждая хозяйка стремится встретить гостей достойно и в тоже время скромно.

В наш быт все чаще входит приглашение на чашку чая, а не на огромный пир, как это было раньше. Поэтому и цель нашего урока заключается в получении знаний о чае, его родине, сортах и видах чая, традициях чаепития разных стран, а также вы узнаете, как принять гостей дома, накрыть стол и чем их угостить.

**Экзюпери сказал:** “Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения”.

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

Чаепитие появилось давно, как-то органично вписалось в старинные традиции русского гостеприимства. А традиции были весьма замечательны. 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.

В народном творчестве по этому поводу много **пословиц**. Это было одним из домашних заданий, так какие пословицы вы знаете?

(Фронтальный опрос учащихся).

Чай - это тонизирующий напиток, придающий бодрость и улучшающий пищеварение и настроение. А также у чая очень мягкий неповторимый аромат, ни с чем несравнимый вкус. Но сказать о вкусе и запахе чая - это сказать слишком мало.

Чайный куст неприхотлив, он может расти на скудных почвах и склонах с каменистым грунтом, выдерживает различные температурные условия. Не боится ни тропической жары, и хорошо переносит морозы. Чайные листы не имеют болезней. Плодоносить начинает рано, но наибольший сбор листа через 8-10 лет. Растет до 100 лет, товаровыгоден до 60-80 лет. Сбор чая требует квалификации, выносливости, огромных затрат ручного труда. Собирают листья чая вручную, чтобы почувствовать качество листа. Ведь собирают не все подряд листья, а только верхние молодые побеги. (*Презентация*).

Биолог (приложение)

Технолог 1 (приложение)

### Разновидности чая.

***Листовой*** – это более дорогой и более высокого сорта – мелколистовой; 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.

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

### Сорта чая

Первый сорт – 23 %  
Второй сорт – 37 %  
Третий сорт – 40 %

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

Первый - это флеши 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.

### Технолог 2 (приложение)

### Типы чая

**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. Это чай фирмы “Липтон”.

***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.

### Виды чая.

В зависимости от страны выращивания.

Ребята, а какая страна является **родиной чая**? (Работа с картой Евразии).

Правильно, Китай. Хотя советские ученые выдвинули версию, что первый чай появился во Вьетнаме. Это был дикий крупнолистовой чай, иногда достигающий огромных размеров. И из Вьетнама он распространился на южные районы Китая.

Чай стал известен человеку за долго до нашей эры, поэтому его история уходит в глубь веков. Само появление чая овеяно легендами. Чаще всего ссылаются на ту, согласно которой первый чай появился неожиданно.

Когда-то (это было за много веков до н. э.) китайскому императору кипятили воду в сосуд упало несколько листков с чайного куста и вода потемнела, от нее исходил тонкий и приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие.

(Рассказ учащихся - историков) (Приложение)

Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая: Давным-давно пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать листьев вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как это делали с другими лекарственными растениями, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил. Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен: в китайских письменных источниках этот напиток упоминается за 2737 лет до н.э.

Путь чая в Европу был долгим и трудным. Не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок – фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт чая в миске, слила ненужную, по ее мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу. Ведь тогда чай не был так популярен.

А официально известно, что чай впервые попал в Россию в качестве подарка царскому двору от монгольского Алтын-Хана в 1638 году. Чай не очень понравился царю, возможно, это из- за того, что, подарив сухой чай, дарители утаили способ приготовления ароматного напитка. И поэтому покупка чая у Китая началась только в 70-х годах XVII века.

Из Китая чай начал свое триумфальное шествие по миру. В VIII веке он попадет в Японию. Затем чай проник в Корею, Индию, Иран, Монголию, Юго-Восточную Сибирь и Среднюю Азию. Хотя чай и стал любимым напитком в большинстве стран мира, но выращивать его там долгое время не умели и привозили из Китая.  
Путь чая в европейские страны был трудным и долгим.  
В 1679 г. Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая. Для крестьян чай был почти недоступен, и они его пили лишь в особых случаях. Поэтому и возникло выражение “Чайком побаловаться”. Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай.

**Правда, 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:**

Раз прислал мне барин чаю и велел его сварить.  
А я отроду не знаю, как же этот чай варить  
Взял тогда, налил водички. Всыпал чай я весь в горшок,  
И приправил луку, перцу, да петрушки корешок.  
Разлил варево по плошкам, хорошенько размешал,  
Остудил 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.

Среди разнообразных напитков, изготовляемых людьми, самый известный и распространенный – чай. Его пьют в любом уголке земли. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиваться от многих болезней, для многих народов он также необходим и незаменим, как и хлеб.  
Я вам зачитаю **высказывания писателей:**  
Чай есть растение чрезвычайно полезное. Он удаляет все недуги, прогоняет сон и излечивает совершенно (из древней китайской рукописи).  
В течение 20 лет я запивал свою еду только настоем очаровательного растения: за чаем проводил вечера, чаем утешался в полночь и чаем приветствовал утро (англ. поэт С. Диксон).  
Когда вы сидите у голубого экрана, советую пить чай, а не кофе, лимонад, поскольку чай, особенно зеленый, нейтрализует вредное воздействие от радиоактивного излучения телеэкрана (Чень Цикунь, директор Института чая сельскохозяйственной академии Китая).

**Давайте попьем чайку!**

Чай горячий, ароматный   
И на вкус весьма приятный  
От недуга исцеляет   
И усталость прогоняет,  
Силы новые дает  
И друзей за стол зовет.  
С благодарностью весь мир  
Славит чудо-эликсир.

Мед. Работник (Приложение)

У народов мира существуют традиции проводить чайные вечера.

Столы сервированы. А чай еще не заварен. Как **заваривать чай**?

(*Презентация 25-30)*

(Рассказ учащихся – технологов ). (Приложение)

Заваривать чай следует свежее вскипяченной водой, однако кипяток не должен бурно кипеть - такая вода способна убить аромат самого лучшего чая. Воду следует снимать с огня в тот момент, когда со дна начнут подниматься пузырьки, и она побелеет, т. е. закипит белым ключом. Водопроводную хлорированную воду желательно отстаивать несколько часов. Если заваривать чай вторично закипяченной водой, он буде невкусен. Чайник для заварки, желательно фарфоровый, споласкивают кипятком, всыпав чай, заливают кипятком на 2/3, закрывают крышкой. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый - 5-8 мин., затем чайник доливают кипятком. Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно. Снимать пенку не следует - такой чай самый ароматный. Самый лучший чай после первого настоя.

Сколько народов, столько и форм чаепития. Ребята, а вы знаете, **как пьют чай в других странах**?

Сотрудник отдела внешних связей ( Приложение)

(*Презентация 17-24)*

Титестер (Приложение)

Не уснем на посиделках,

Эй, ребята, не скучай —

Начинаем викторину,

Викторину "Русский чай".

Я буду зачитывать отрывки из разных произведений. А вы должны угадать, откуда они, кто их автор. Итак, я начинаю...

1. "Я пригласил своего спутника выпить вместе стакан чая, ибо со мной был чугунный чайник — единственная отрада моя в путешествиях по Кавказу". *(М. Лермонтов "Герой нашего времени ".)*

*2.* "Савельич внес за мною пог­ребец, потребовал огня, чтобы готовить чай, который никог­да так не казался мне нужен". *(А. С. Пушкин "Капитанская дочка".)*

3. "Я, признаться, не охотник до чаю: напиток дорогой и цена на сахар поднялась неми­лосердно". *(Н. В. Гоголь "Мертвые души ".)*

1. "Гоню обратно я огни

Впервые с сотворенья.

Ты звал меня —

Чаи гони,

Гони, поэт, варенье".

*(В. Маяковский "Необычное приключение, бывшее с В. Маяков­ским летом на даче".)*

1. "...Люблю я

Определять обедом, чаем

И ужином. Мы время знаем".

*(А. С. Пушкин "Евгений Онегин".)*

6. "Смеркалось; на столе, блистая,

Шипел вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая,

Под ним клубился легкий пар.

Разлитый Ольгиной рукою,

По чашкам темною струею

Уже душистый чай бежал,

И сливки мальчик подавал..."

*(А. С. Пушкин "Евгений Онегин ".)*

*(Ребята по очереди отвечают.)*

Мне кажется, что у вас настроение стало намного лучше. И это благодаря нашему общению. Поэтому не зря девизом нашего урока были слова Экзюпери. Ведь общение – это жизнь.

Мне очень хочется, чтобы все, что вы узнали сегодня **нового**, осталось с вами навсегда, чтобы вы всегда умели правильно принять гостей, чтобы ваш дом был радостным и уютным, и на сердце у каждого вошедшего в него было тепло от этого.

Ну а напоследок я полезный дать хочу совет:  
Если хворь с кем приключится, чаем можете лечиться  
Чай всех снадобий полезней, чай в жару нас освежает,  
И в морозы согревает, и сонливость переборет,  
И усталостью поспорит, сокрушит любой недуг,  
Чай здоровью лучший друг!

Всего вам доброго!

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

В Китае чай называют разными словами, но наиболее часто: «ча», что в переводе на русский язык — «молодой листочек». В некоторых частях Китая это произносится «цха», в других «тья».

Китайцы не только подарили название чая и научили человечество употреблять чай как напиток, но и открыли само чайное растение — чайный куст. Произошло это почти 4700 лет тому назад.

Родиной чайного растения следует счи­тать Юго-Западный Китай — Юньнань. Здесь идеальные условия для роста и развития чайного растения.

Чайный куст неприхотливое растение:

• он может расти на скудных каменистых почвах;

• растение выносит и тропическую жару и мороз до —20º С;

• чайный куст долговечен и может жить более 100 лет (правда, период, когда растение дает листву, из которой можно приготовить хороший чай, несколько меньше, всего 60—80 лет);

• растение любит влажную атмосферу и частый обильный полив, тогда куст дает хороший урожай чайного листа.

Чай разводят исключительно ради листьев. Верхние 2-3 листочка с частью стебелька называются *флешь.* Процесс формирования флешей называется *вегетация.* Для получения чая хорошего качества флеши срывают с куста вскоре после их появления. Если на флеши есть едва распустившиеся почки — *типсы,* то чай получается еще более высокого сорта. Чтобы удобнее было собирать флеши, чайный куст подрезают, не давая ему расти выше 80 см.

На урожайность чая влияют не только влажный климат, но и затемнение плантаций. Поэтому часто рядом с чайным кустарником сажают деревья-затемнители. Это позволяет увеличить урожайность чая в 2—3 раза.

Культивировать чайные кусты, т. е. специально разводить для сбора урожая, на­чали в Китае, примерно в середине IV века. А в соседнюю Японию чай попал лишь 500 лет спустя. В Россию же первый чайный куст был завезен лишь в 1817 году и посажен в Никитском ботаническом саду в Крыму. Сейчас в России имеются небольшие чайные плантации на юге Краснодарского края.

В настоящее время чай возделывают более чем в 30 странах. Но основными производителями и поставщиками чая на мировой рынок являются страны Азии: Индия, Китай, Шри-Ланка. Наилучшее качество имеет чай, выращенный на высокогорных плантациях, расположенных на уровне 1500— 1800 м над уровнем моря. В Китае есть такие плантации в районе Юньнань, в Шри-Ланке — южная часть острова Цейлон.

**«Добрый доктор — чай»**

У разных людей различное отношение к чаю. Одни считают, что чай полезен и активно включают его в свой рацион; другие, наоборот, — считают, что чай вредит их здоровью, и они редко его употребляют. А как обстоят дела на самом деле?

Есть поговорка — «Все хорошо в меру», ее можно отнести и к чаю. Чай может принести большую пользу человеку, если употреблять его правильно. Ни у кого нет сомнения, что витамины необходимы человеческому организму. Так вот, в чае име­ются почти все нужные для здоровья ви­тамины. В силу трудности запоминания их полных названий, витаминам присвоены буквенные и числовые обозначения: А, В2, С, Р и т.д.

В чае есть витамин В, — тиамин, — ко­торый обеспечивает нормальную деятельность нервной системы. Витамин В2 — рибофлавин — делает нашу кожу красивой, эластичной, предотвращает ее шелушение и сухость.

Свежий чайный лист богат витамином С — аскорбиновой кислотой. Вот почему в некоторых странах, например в Таиланде, употребляют салат из чайных листьев, специальным образом приготовленный. При фабричной обработке чайного листа и получении сухого чая часть витамина С исчезает. Это происходит на этапе ферментации чая. При изготовлении зеленого чая этого этапа нет, поэтому и количество витамина С в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном.

Важным для здоровья человека является витамин Р, который укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает кровоизлияния. Провитамин А — каротин, также содержащийся в чае, — важен для зрения. Витамин К способствует поддержанию нормальной свертываемости крови.

Употребление чая, особенно зеленого, поможет обеспечить организм всеми нужными витаминами. Но чай используют и как лечебное средство. **Так какие же заболевания успешно лечат чаем?**

Давно было замечено, что крепкий чай действует как лекарство при расстройствах желудка. В особенно тяжелых случаях, когда больной не может употреблять никакую другую пищу, чай утоляет и голод, и потребность в воде. Объясняется это тем, что в чае, особенно в зеленом, содержится большое количество бактерицидных веществ (веществ, способных убивать вредные для человека бактерии). Например, туркменские врачи установили, что при лечении такой тяжелой болезни, как дизентерия, зеленый чай поможет уже на 2— 3 день облегчить состояние больного, а на 5—10 день наступит полное выздоровление. Лечение дизентерии другими препаратами дает результаты хуже.

Чай действует успокаивающе и на сердечно-сосудистую систему, облегчает про­цесс кровообращения, создает нормальное давление. Вот почему при головной боли стакан крепкого чая может дать облегчение.

Да и при простудных заболеваниях теплый чай в больших количествах дает положительный эффект. При употреблении чая более интенсивно начинает идти дыхательный обмен: увеличивается количество вдыхаемого воздуха и выдыхаемого углекислого газа. А это благотворно влияет на состояние больного.

Чай поможет и при солнечных ударах и после рентгеновского облучения. В 80-х годах японские ученые провели исследования, которые доказали, что чай является прекрасным противоядием при отравлении организма стронцием-90. Этот изотоп попадает в организм не только из воздуха, но и с молоком, овощами, выращенными на зараженной земле. Стронций-90 вызывает у человека такое страшное заболевание, как лейкемия — рак крови. Наблюдая за больными, пострадавшими при взрыве атомной бомбы в Хиросиме, врачи заметили, что те люди, которые после трагедии уехали в чаепроизводящие районы и употребляли много зеленого чая, не только выжили, но и чувствовали себя намного лучше, чем те, которые этого не делали.

Говоря о лечебных свойствах чая, надо отметить, что целебные качества имеет лишь правильно заваренный чай, в котором выдержаны пропорции сухого чая и воды. Следует иметь в виду, что зеленый чай обладает значительно большим лечебным эффектом, чем черный.

**Листовой и гранулированный чай.**

**Байховый чай. Купаж**

В магазинах можно встретить листовой и гранулированный чаи.

Листовой чай — это чай более дорогой, более высокого сорта. Они обычно бывают «байховые». Слово **«байховый»** пришло в наш язык из китайского и является слиянием двух китайских слов: «бай хоа», что означает «белая ресничка». Так китайцы называют типсы, т.е. почки, которые иногда бывают в чайных флешах. Чем больше типсов в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее.

**Гранулированный чай** — это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно эти крошки превращают в порошок, а затем формируют гранулы различной формы. Чайную крошку используют в чайных пакетиках, т.к. они быстрорастворимые. Но аромат, который способен дать гранулированный чай, несравним с ароматом, даваемым листовым чаем.

По внешнему виду сухой готовой чаинки можно судить о качестве чая. Сухой чай, выращенный на различных плантациях, обработанный на разных чайных фабриках, иногда смешивают между собой. Такие смеси называют **купаж.** Каждый купаж имеет свой номер или особое название. Например, чай «Бодрость» скупажирован из лучших сортов индийского и кенийского чая. Существуют специальные купажи, созданные для питья этого чая с молоком. Примером такого чая может быть чай «Лорд Грей».

**Ароматизированный чай**

Иногда чай ароматизируют. Наиболее известными ароматизированными чаями является чай с лимоном, чай с фруктами или ягодами.

Сейчас на прилавках наших магазинов можно часто увидеть чай с ароматом *бергамота.* **Бергамот** — цитрусовое растение, дальний родственник лимона и апельсина. Растет главным образом в Италии. Плоды этого растения несъедобны, но масло, которое получается из кожуры этих плодов, листьев и цветов, имеет приятный и свежий аромат.

Интересна история, благодаря которой бергамотовое масло стали сочетать с чаем. Однажды корабль, перевозивший в своем трюме товары, среди которых были чай и масло бергамота, попал в шторм. Судно сильно раскачивало из стороны в сторону, и бутыль с маслом разбилась. Оно вытекло и пропитало сухой чай. По прибытии в порт стало ясно, что чай испорчен. Но выбрасывать его было жалко: чай стоил очень дорого. Неожиданно нашелся покупатель — граф Грей. Он рискнул попробовать заварить чай с бергамотом. Сколь велико было его удивление, когда чай оказался очень вкусным и своеобразным. Весть о «новом» чае и его вкусе быстро распространилась в портовом городе.После этого случая чай стали специально ароматизировать маслом бергамота, распыляя его над готовым сухим чаем. А отдавая дань памяти Грею, чай с бергамотом стали называть «Граф Грей».

**Тестирование чая**

**Титестер** — это человек, посвятившей свою жизнь определению качеств чая: «ти» — чай, «тестер» — исследующий.

Чтобы стать титестером, необходимо иметь природный талант, который встречается реже, чем талант певца или художника. Кроме таланта, надо обладать обширными знаниями таких дисциплин, как биология, ботаника, биохимия, физика, экономика (особенно экономика чай­ной торговли).

Профессия титестера требует от человека многих жертв. Он не должен курить, употреблять спиртные напитки, обязан воздерживаться от пищи с ярко выраженным ароматом: солений, копченостей, пряных трав и даже сладостей. Титестер не имеет права пользоваться духами, аро­матизированной зубной пастой, душистым туалетным мылом. Руки он моет только специальным чайным мылом.

Титестер обязан беречь свое здоровье: ведь обычный насморк у титестера — это событие, которое лишает его возможности работать, а чайная компания понесет большие убытки.

**Тестирование чая** — сложный и разнообразный процесс. Он включает в себя:

• определение качества чайного листа на всех стадиях его производства;

• опробование чайного настоя по таким показателям, как

— аромат,

— вкус,

— цвет,

— крепость,

— интенсивность настоя,

— прозрачность.

Кроме этого, титестер проводит исследования и в отношении разваренного чайного листа.

**Чайная церемония в Японии**

В Японии наиболее часто пьют зеле­ный чай. Чайная церемония имеет свои традиции, корни которых уходят в глубокое прошлое. У некоторых семей есть свои специальные домики для проведения таких церемоний. Обстановка в них очень скромная: картинный свиток на стене, букет в традициях икебаны, циновки, раз­ложенные на полу.

Для приготовления церемониального чая женщины растирают листовой чай в порошок. Это действие сопровождается красивыми пластичными движениями, напоминающими танец. Затем в эту пудру буквально по каплям добавляют кипящую воду, взбивая все особой метелочкой в кремовидную массу. Церемониальный чай очень терпок, но и ароматен.

На такой чай обычно приглашают близких людей и друзей. Каждому приглашенному подается пиала с тремя глотками чая. Если вы думаете, что друзья обмениваются новостями или обсуждают что-то интересное, то вы ошибаетесь. Вся чайная церемония проходит в тишине и молчании. Каждый, наслаждаясь чайным ароматом, думает над своими проблемами, пытается найти их решения.

**Чай в Монголии и на Тибете**

В Тибете чай пьют с 620 года. В китайских книгах говорится: «Тибетцы живут чаем. Не имея его, они страдают до такой степени, что могут заболеть». В Тибете употребляют чай в пищу как в жидком виде, так и в сухом. Чайный напиток — «часуйма» — представляет собой горячую, хорошо взбитую густую смесь крепкого чайного настоя со сливочным топленым маслом и солью — это очень калорийный и тонизирующий напиток, способный почти мгновенно восстанавливать силы ослабевшего человека.

А в Монголии можно попробовать «богдойского чая». Основными компо­нентами этого блюда являются крупа, перец, лавровый лист. Попробуйте себе представить смесь этих продуктов? Это достаточно сложно. Тогда следует отпра­виться в Монголию или Калмыкию, где такой чай не является экзотикой.

**Чай в Англии**

Широко известна английская чайная церемония, так называемый «five o'clock» (чай в Англии принято пить в 17 часов). Послеобеденное чаепитие в строго определенное время у европейцев является традиционной формой родственных и дружеских встреч.

Чай с молоком уже давно стал нацио­нальным напитком жителей островов Великобритании. Они доливают чай в молоко, а не наоборот. Чай с молоком обладает своеобразным приятным вкусом и является полезным для здоровья напитком. К чаю по-английски подают горячее молоко или подогретые сливки, мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или торт и маленькие закусочные бутерброды.

**Чайный банкет**

В России появился особый вид приглашения в гости — на чай. К чаю подавались пряники, леденцы, куличи, печенье, кренделя. После чая организовывались танцы, увеселительные мероприятия. Так родился новый вид приема гостей — чайный банкет.

**Банкет-чай** — особая форма банкета, который обычно организует женщина, приглашая своих подруг. Его продолжительность невелика — около 2 часов. Проводится, как правило, во время полдника.

Стол накрывается цветной скатертью, рядом с посудой для каждого гостя кладется подходящая цветная салфетка. У каждого приглашенного чашка с блюдцем, чайная ложечка, пирожковая таре­лочка, розетка для варенья, вилочка для фруктов. Самовар является символом всего банкета и создает определенный уют. За столом гостей обслуживает хозяйка, ей помогает дочь или близкая подруга.

За чаем принято активно беседовать. Чаепитие приятно сочетать с музицированием и танцами.

**Чаепитие в России**

Чаепитие на Руси — это признак хорошего тона, а задушевный застольный разговор за чаем — национальная черта, особенность России.

Известно, что чай впервые попал в Россию в качестве подарка царскому двору от монгольского Алтын-Хана в 1638 году. Существуют противоречивые мнения о том, как царь отнесся к этому иностранному блюду. Вероятнее всего, чай не очень понравился царю. Возможно, это произошло из-за того, что, подарив сухой чай, дарители утаили способ приготовления ароматного напитка. Во всяком случае, покупка чая у Китая началась лишь в 70-х годах семнадцатого века.

**Преподаватель:** Давайте-ка вспомним, какие **пословицы** народ сложил о выпечке.

Хлеб — всему *голова.*

Хлеб *да* капуста лиха не допустят.

*(Ребята отвечают.)*

**Преподаватель:** Народ сложил **пословицы** и о чае:

• Выпей чайку — *забудешь тоску.*

• С чая лиха не бывает.

• За чаем не скучаем — по три чашки выпиваем.

• Чай не пить — на свете не жить.

• Чай пить — не дрова рубить.

• Чай не хмельное — не *разберет.*

• Хлеб да соль — чай да *сахар.*

• *Хлебца* купить не на что: с горя чаек попиваем.

• *Где нам, дуракам,* чай пить.

Пословицы вы знаете, молодцы.

**Поговорки:**

* Устал – пей чай, жарко – пей чай, хочешь согреться – пей чай.
* Если чай не пьешь, где силы берешь?
* Чаем не насытишься, но душу помоешь, жажду утолишь.
* После чая – на душе лето.
* Чайных чашек три, а сила за троих.
* Гость на гость – хозяину радость.
* Просим на избу: красному гостю – красное место.
* Будьте как дома – присаживайтесь.
* Чайку откушать и гармошку послушать – милости просим.

татарские пословицы:

* 1. Чаем не насытишься, но душу помоешь, жажду утолишь.  
  2. После чая – на душе лето!  
  3. Чайных чашек три, а сила за троих.

Давным-давно на Руси не было о хороших манерах, а правила общения людей закреплялись в пословицах и поговорках таких точных, что мы можем до сих пор по ним учиться житейской мудрости. Постарайтесь восстановить полный текст пословиц или поговорки.

1. Гостю щей не жалей, а погуще (лей).  
2. В чужом доме не будь приметлив, а будь (приветливым).  
3. Не бойся гостя сидящего, а бойся гостя (стоящего).  
4. Гость часто за шапку берется – не скоро (уйдет).  
5. Кто жаден до еды, тот дойдет до (беды).  
6. Хозяин весел – гости (радостны).  
7. Встречают гостя по платью, (провожают) по уму.  
8. Желанный гость (не ждет).  
9. Хочешь есть калачи, то не сиди на (печи).

1. “Мы за чаем не скучаем”,
2. “Пей чай – удовольствие получай”,
3. “Самовар кипит – уходить не велит”,
4. “В этом доме и вода что мед”,
5. “Хоть не богат, а гостям рад”.
6. “Медный бес на стол залез,  
   По бокам вода играет,  
   В середине огонь толкает” *(Самовар).*

А кто еще знает о чае загадки, пословицы?

1. - Четыре ноги, два уха, один нос да брюхо.  
   Никогда не ест, а только пьет,  
   А как зашумит – всех приманит. *(Самовар).*
2. - Он бывает с толокном, с рисом, мясом и пшеном.  
   С вишней сладкою бывает, в печь сперва его сажают.  
   А как выйдет он оттуда, то кладут его на блюдо.  
   Ну, теперь зови ребят! По кусочку все съедят. *(Пирог*).
3. - Сами не едим, а людей кормим. (*Ложка*).
4. - Не живое, а дышит. *(Тесто в квашне).*
5. - В брюхе – баня, в носу – решето,   
   На голове – пупок, всего одна рука, и та но спине. *(Чайник).*
6. - Белый камень в воде тает. *(Сахар).*
7. - Я пузырюсь и пыхчу, жить в квашне я не хочу.  
   Надоело мне квашня, посадите в печь меня! *(Тесто).*
8. - Маленькое, сдобное колечко съедобное.  
   Я одна тебя не съем, разделю ребяткам всем. *(Бублик).*
9. - Чай пить – не дрова рубить.
10. - Был бы пирог, найдется и едок.
11. - Выпей чайку, забудешь тоску.
12. - Мы люди не гордые, нету хлеба, подавай пироги.
13. - Не красен обед пирогами, красен едоками.
14. - От чая лиха не бывает.
15. - Невелик пирог, да много за ним хлопот.