

«За чашкой чая»

Внеклассное мероприятие(3-4кл)

Ход мероприятия Родители вместе с детьми сидят за уютными столиками, накрытыми для чаепития. Ведущий вместе с помощниками знакомит с историей появления чая как напитка.

Ведущий: Кажется удивительным, когда вы задумываетесь, что мы до сих пор пьём напитки, которые нравились человеку тысячи лет назад! Чай относится как раз к таким напиткам. Историки до сих пор не могут дать точного ответа на вопрос: когда и кем было открыто это удивительное растение? Хотя доподлинно известно, что родина чая - Древний Китай, где, начиная с 350 года стали культивировать растение под названием «ча», что означает «Молодой листочек». Собранные с чайных кустов листья называли «ча-е», а готовый напиток –«ча-и». Слово «чай» в русском языке не что иное, как вариант с монгольского «цай» (напиток этот пришёл от монголов, что и отразилось в его названии).

1 ученик: Китайцы ценили мягкий стимулирующий эффект в течении 4000 лет! Чай был привезён в Европу около 300 лет назад. Торговля чаем в Китае процветала. (Слайд 1).

2 ученик: Чайный кустик – на редкость выносливое растение: ему не страшны ни тропическая жара, ни длящиеся 5 месяцев 25 градусные морозы. (Слайд 2). Чай не терпит рядом с собой другие деревья – если они растут по соседству, плантация быстро зачахнет. Сбор листьев производится 3 раза в год - в марте, июне и августе. Во время первого сбора с куста снимают лишь верхние 2-3 листа, из которых получают чай «Экстра».

3 ученик: Собирают чайный лист два раза в день – на восходе и на закате солнца. От сборщиков требуется не только сноровка, но и соблюдение правил гигиены. Чай возделывают на 5 континентах. Но наиболее ценится чай из Китая, Японии, Индии, Цейлона. (Слайд 3).

4 ученик: Существуют 4 основных типа чая: чёрный, зелёный, красный, жёлтый. Чёрный и зелёный чай в России имеют общее название «байховый». Мудрый Восток отдаёт предпочтение зелёному чаю, который способствует лечению многих болезней. Жёлтый чай – «императорский», который отличается особым вкусом в то время, когда делаете глоток. Красные чаи сочетают свойства черного и зеленого чая. (Слайд 4).

5 ученик: Чай в Россию попал только 300 лет назад. Привезли в подарок царю Алексею Михайловичу большие мешки с « китайской травой». Напиток понравился, начали купцы привозить чай. Постепенно к нему привыкли. (Слайд 5).

6 ученик: В старину вместо чая заваривали листья земляники, смородины, липы, иван-чая и других трав. Но чаще пили напиток измёда, ведь сахара в древности ещё не было. Мёд варили с водой, добавляли туда пахучие травы, которые называли пряными.

Загадки, связанные с церемонией чаепития:

А). Я пыхчу, пыхчу, пыхчу. Больше греться не хочу. Крышка громко зазвенела: «Пейте чай, вода вскипела». (Чайник). Б). Маленькое, сдобное, колесо съедобное. Я одна его не съем. Разделю ребятам всем. (Бублик). В). С кремом, сливками бывает. С ним папа маму поздравляет. С ним пьём чай, а не компот. Догадались? Это... (Торт). Г). Бел, как снег, в чести у всех. В рот попал, там и пропал. (Сахар). Д). В чай кладут его порой. Чай становится такой вкусный, ароматный, немного кисловатый. (Лимон). Е). Если в доме юбилей или ждём к себе гостей, испечет нам из муки наша мама ... (пирог). Ж). Варенье завернуто в сладкое тесто. Как это зовется- все знают,

известно ...(рулет). 3). Его тульский хлебопёк в печь горячую сажает. Всех . кто любит пить чаёк свое выпечкой снабжает. (Пряник).

Ведущий: Предлагаем небольшую **викторину**.

1.Как связаны между собой Китай, Вьетнам, Индия, Бирма? (Родина чая – субтропические леса этих стран). 2. Предки современного чая деревья или кусты? (Деревья до 10 метров в высоту со стволом диаметром более полуметра) 3. Как называются чайные посадки? (ПЛАНТАЦИИ). 4.В какой стране веточка с тремя чайными листиками является частью герба государства? (В Шри-Ланке, острове в Индийском океане). 5. Почему чайные кусты постоянно стригут? (Только верхушки молодых побегов дают тот чай, который мы любим). 6. Добавляют ли цветки чайного кустарника в чай для ароматизации? (Нет). 7. В какое время года созревают чайные семена? (В конце зимы).

Ведущий: Сейчас помощники расскажут и покажут, как **правильно приготовить** чай.

1.Вода должна быть чистой профильтрованной. 2. Кипятить лучше в эмалированных чайниках, где вода не контактирует с металлом. 3. Не годится как не докипевшая, так и перекипевшая вода. Нельзя доливать в кипяченую сырую воду. 4. Перед заваркой чайник надо прогреть. (Чайная ложка заварки на каждую чашку воды). 5. Заливать на половину чайника. Время настоя чёрного чая -3-5 мин, зелёного -5-8 мин. 6. Чайный аромат появляется через 1.5 – 2 минуты после начала заварки и улетучивается через 6 минут. Когда чай заварен правильно, появляется пена, которую не следует удалять, так как аромат содержится в ней. По пене можно судить о качестве чая: пена желтовато-коричневая – чай хороший, белая – плохой. 7. Перед тем , как разливать заварку в чашки, её необходимо перемешать, чтобы пена не осела на стенках чайника, а вошла в настой.

Девочки – помощницы угощают чаем и рассказывают о чайной церемонии.

1. Главное правило любого чаепития – чай в чашки гостей надо наливать непосредственно за столом. 2. Хозяин наливает чай, подходя к каждому из сидящих с правой стороны. 3. Не принято подавать отдельно заварку и кипяток; их предварительно смешивают 1:2 и подают в большом фарфоровом чайнике из того же чайного сервиза, что и остальная чайная посуда. 4. Чай наливают из расчёта 1см до края. Придерживая ручку чашки левой рукой положить дольку лимона и отжать тыльной стороной чайной ложки из него сок. Отжатый лимон надо вынуть из чашки и положить на блюдце. 5. Сахар в чашку насыпают ложкой общего пользования, не касаясь чая. 6. Перемешивая сахар персональной ложкой, старайтесь сделать это бесшумно. 7. Пить чай с оставленной в чашке ложкой считается дурным тоном. Размешав сахар, её следует вынуть и положить на блюдце. 8. Перед тем как начать пить, чашку снова поворачивают – так, чтобы ручка оказалась справа. 9. Держат чашку тремя пальцами правой руки: большим, указательным и средним. 10. Если чай пьют за обеденным столом, нужно приподнимать только чашку, оставляя чашку на столе. А если гости сидят в креслах или на диване, чайную пару берут в руки и пьют чай, приподнимая чашку с блюдцем на уровне груди.

Дети и взрослые пьют чай, соблюдая те чайные церемонии, о которых услышали от ведущих.