**Чай не пьёшь – откуда сила. Традиции русского чаепития.**

**Часть первая – в музее.**

**Учитель.** Здравствуйте! Мы вновь собрались в нашей горнице. Речь пойдёт о чае. Вряд ли есть среди нас хоть один человек, который не знает, что такое чай. Знаете, да не всё. Сегодня вы познакомитесь с традициями русского чаепития, да и чайку попьёте с пирожками да кренделями. Начинаем.

 **Ученик 1.** 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 испробовали волшебную силу листьев на себе. Они посушили их и заварили в кипятке, как лекарственную траву. Выпили ароматный настой и ощутили мгновенный прилив свежих сил».

**Учитель.** У нас в гостях профессор ботаники и медицины.

**Профессор ботаники.** Родина чая – Китай, а в переводе это слово означает “молодой листочек”. Чайный куст известен в мире уже почти 4700 лет. В наш организм поступает растворимая часть чая. В ней содержатся все полезные вещества: эфирные масла, аминокислоты, витамины. Много столетий назад люди путем наблюдений и жизненного опыта обнаружили лечебные и питательные свойства чая. Чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, ликвидирует усталость

**Учитель.** В разных странах существуют разные традиции чаепития. Давайте познакомимся с тем, как пьют чай в Японии.

***На полу перед экраном циновка. На ней чёрный низкий столик с чайными принадлежностями: чайник, пиалы, кисть и т.п. Две девочки в японских национальных костюмах сидят за столом. Две другие девочки рассказывают о японской чайной церемонии, во время рассказа на экране слайды картин японских художников. Девочки за столом показывают элементы японской чайной церемонии***.

**1 ученица.** Япония – страна, где сохранение традиции считается делом обычным, никакие новые открытия науки и техники не заставят японца забыть о своих корнях.

**2 ученица.** Ритуал традиционного чаепития возник как средство размышления монахов о смысле жизни. Для чайной церемонии была необходима особая обстановка.

**1 ученица.** Чай пили в специальных беседках-павильонах среди цветущего сада. Стены или ширмы внутри были украшены гравюрами или росписями по шелку известных художников Хокусая и Утамаро.

***Слайды 1 - 2***

**2 ученица.** На низкий столик ставилась чайная посуда: пиалы, баночка с сухим чаем, чайник с кипящей водой. В пиалу клали 2 чайные ложки чая, заливали небольшим количеством воды, а затем кисточкой взбивали в крепкую пену. Чашку держали на вытянутой ладони, поворачивая после каждого глотка.

***Слайды 3 - 4***

**1 ученица.** Во время чайной церемонии почти не разговаривали, можно было лишь читать классические японские стихи.

***Слайды 5 - 6***

**Ученица 3.**

Пускай говорят, весна пришла, наконец,
Но нет, не верю,
Пока еще не слышны соловьиные голоса.

***Слайды 7-8***

**Ученица 4.**

В горной долине вижу, как смутно темнеет весенний вечер.
Колокол на закате… Осыпаются вишни…

***Слайды 9 - 10***

**2 ученица.** Современные японцы такую чайную церемонию проводят лишь во время национальных праздников. Но до сих пор, несмотря на популярность кофе, любимым напитком в Японии считается крепкий зеленый чай без сахара.

***Слайды 11 – 12.***

**Учитель.** А как же чай пришел в Россию? Послушаем профессора-историка.

**Профессор истории.** На Руси первое чаепитие состоялось 20 сентября 1638 года. Именно тогда боярский сын Василий Старков привез от одного из монгольских ханов в подарок царю Михаилу Федоровичу чай. С большой опаской пробовали москвичи диковинный напиток, а придворные лекари вынесли такое заключение: “Питие сие изрядное есть лекарство против насморков и главоболений”. До 18 века чай можно было купить только в Москве. Стоил чай очень дорого, поэтому долгое время был принадлежностью знати. Крестьяне редко имели возможность пить чай, так и возникло выражение “чайком побаловаться”.

**Учитель.**  У нас в гостях есть крестьянин, который из-за чая пострадал. Давайте его послушаем, как так получилось.

**Крестьянин.**

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.
Да приправил луку, перцу и 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 и догадался, что забыл я посолить!

**Учитель.** Русское чаепитие неразрывно связано с историей самовара. За относительно короткое историческое время самовар сумел стать необходимым предметом в жизни любого россиянина. Юные экскурсоводы нашего музея представляют вам выставку самоваров.

 **Экскурсовод 1.** Здравствуйте. Меня зовут …………. Я учусь в 4а классе. Я расскажу вам об устройстве самовара.

Устройство самовара просто, как все гениальное. Он состоит из тонкостенного сосуда. Его вертикально протыкает труба, начинающаяся от топки снизу и завершающаяся конфоркой.
Все тепло, поднимающееся по трубе, отдается окружающей его воде. Большая поверхность трубы быстро доводит воду до кипения и поддерживает температуру. Естественный ток теплого воздуха вверх создает идеальную тягу в топке.
Самовары использовались как для приготовления чая, так и для приготовления супа, каши, сбитня. В таких самоварах сосуды разделялись на два или три отсека и блюда готовились одновременно. Как видите, модная в наши дни мультиварка придумана давно и именно в России.
При закипании воды на конфорку устанавливается заварочный чайник, керамический или фарфоровый. Тяга замедляется, и самовар медленно доводит воду до кипения, качественно заваривая чай.

Перед вами схема устройства самовара. Обратим внимание на забавные названия некоторых частей: (показывает на экране и на самоваре) шейка, репеёк, ветка, душничок, тушилка.

**Экскурсовод 2.** Здравствуйте. Меня зовут………., я учусь в 4а классе. Я расскажу вам историю тульских самоваров.

 Тульский самовар... В нашем языке это словосочетание давно стало устойчивым. Нелепый, с его точки зрения, поступок А. П. Чехов сравнивает с поездкой "в Тулу с собственным самоваром".

 О появлении первых документально зафиксированных самоваров в Туле известно следующее. В 1778 году братьями Иваном и Назаром Лисицыными изготовлен самовар в первом в городе самоварном заведении. Основателем этого заведения был их отец, оружейник Федор Лисицын.

 В [1803](http://traditio-ru.org/wiki/1803) году на них работают 26 человек. Это уже фабрика с доходом до 1500 рублей. Немалые деньги.

Самовары Лисицыных славились разнообразием форм и отделок: бочонки, вазы с чеканкой и гравировкой, самовары яйцевидной формы, с кранами в виде дельфина. **Слайд «старинные самовары».**

Самоварное производство оказалось весьма прибыльным. В 1850 году в одной только Туле было 28 самоварных фабрик.

С середины 19 века чаепитие из самовара стало на Руси национальной традицией. Самоваром пользовались не только дома, его брали в дорогу, на гулянье.

На этих старинных фотографиях и картинах русских художников хорошо пронаблюдать, какое место занимал самовар в жизни самых разных слоёв населения. ***Слайдоряд.***

Самовар становился непременным атрибутом каждого русского дома.

**Экскурсовод 3.** Здравствуйте. Меня зовут …………., я учусь в 4а классе. Я представлю вам нашу выставку самоваров.

Для того, чтобы разузнать историю каждого экземпляра, нужно было изучить клейма.

 В 19 веке клейма, поставленные на самоваре, регистрировались Министерством торговли. Фабрикант, самовольно поставивший клеймо на самоваре, подвергался штрафу или заключению в тюрьму на срок от четырех до восьми месяцев.

Рассмотрев клеймо на этом самоваре, мы прочли: Старейшая самоварная фабрика России торговый дом наследника Николая Ивановича Баташева.

В конце XIX века в Туле существовало более 10 фабрик однофамильцев Баташевых. Самая ранняя из них основана Иваном Григорьевичем Баташевым в 1825 году, а самая крупная фабрика Баташева - возникла в 1840 году. В 1898 году утвержден устав "Товарищества паровой самоварной фабрики наследников Василия Степановича Баташева в Туле". К этому периоду и относится наш экспонат. Самовары Баташева были очень популярными, занимали первые места на ярмарках, а владельцев причисляли к самоварным королям.

Клеймо на этом самоваре говорит о том, что он сделан на тульском патронзаводе. Тульский Патронный Завод – это бывший завод Баташева, так что все самовары делали мастера дореволюционной эпохи.

Завод Тульский Патронный Завод (ТПЗ) просуществовал с 1919 по 1943 годы.

Самоварное производство, прекратившееся в 1917 году, возобновилось в период Новой Экономической политики - НЭПа. Их приравнивают к антикварным царским самоварам. Материал – латунь.

На двух самоварах клеймо самоварной фабрики ТУЛМЕТПРОМ им. В.И.Ленина. Одним из крупных предприятий, основанных на базе самоварной фабрики Шемариных, стала фабрика им. В. И. Ленина, самовары которой считались лучшими в Туле. Она выпускала самовары с 1922 по 1931 год. Материал – латунь, никель.

Перед вами нарядный сувенирный самовар с росписью, стилизованной под хохлому. На нём клеймо тульского завода «Штамп». Дата выпуска 1984 год.

 В 50-х годах произошло объединение всех самоварных предприятий Тулы в одно. Завод «Штамп» единственный в городе стал выпускать самовары.

Машиностроительный завод «Штамп» имени Б.Л. Ванникова – ведущее предприятие страны по изготовлению самоваров.

В 1956 г. тульский завод «Штамп» освоил выпуск электрических самоваров. 1964-1987 гг. - самовары-сувениры.

Следующий экземпляр нашей выставки имеет прямое отношение к Металлострою. Такие самовары делали на Ленинградском электромашиностроительном заводе – ЛЭЗе в 70-е годы 20 века. Он относится к электросамоварам типа ЭСТ-3\1, 25-220 , выполнен из медного сплава и покрыт никелем.

***Учитель приглашает всех в зал на чаепитие.***

***Часть вторая – в зале.***