**Конспект урока по СБО для 8 класса**

**«Учимся готовить - заваривать чай».**

**учитель ГКУ ДДИ «Южное Бутово» Коротченкова Л.Н.**

**Цель урока:** Научить учащихся правильно заваривать чай;

**Задачи:**

Познакомить детей с историческим прошлым чая. Рассказать о целебных свойствах чая.

Развивать психические функции.

Воспитывать аккуратность и эстетический вкус.

**Оборудование:** чайники для кипячения воды и заварки чая, чай, ложка чайная, чашка с блюдцем, фото-пиктограмма приготовления чая, словарные слова, презентация.

Ход урока.

1. **Организационный момент.**

Приветствие.

**2. Изложение и одновременно закрепление нового материала.**

- На прошлом уроке мы с вами говорили о посуде и сервировке стола к чаю. А сегодня мы с вами научимся заваривать чай.



- Тема нашего урока «Учимся готовить - заваривать чай».

- Чай - это тонизирующий напиток, придающий бодрость и улучшающий пищеварение и настроение. А также у чая очень мягкий неповторимый аромат, ни с чем несравнимый вкус. Для многих народов он так же необходим и ничем незаменим, как хлеб.

- А сейчас я расскажу вам одну китайскую легенду о чае. Послушайте её.



Давным-давно пастухи заметили, что стоит овцам пощипать листьев вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираются на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как это делали с другими лекарственными травами и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив сил.



- Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времён. Чай там ценился очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые заслуги.

  

 

- Начиная с 8 века, чай начал своё триумфальное шествие по миру. Он попадает в Японию, затем в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Ю-В Сибирь и в Среднюю Азию.

- Чай разводят исключительно ради листьев. Верхние 2-3 листочка с частью стебелька называют флешь.



- Для получения чая хорошего качества флеши срывают с куста вскоре после их появления. Если на флеши есть едва распустившиеся почки – типсы,



то чай получается ещё более высокого сорта.

- У вас на партах лежат гербарии чая. Посмотрите внимательно, что собой представляют листы чая. Эти листы, а именно 3. собирают вручную, только с мая по октябрь. Чайные листы очень чувствительны к посторонним запахам, поэтому помещение, где хранится чай, должно быть идеально чистым, а сухой чай в домашних условиях должен храниться, в металлических или стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками.

- В магазинах можно встретить листовой и гранулированный чай. (Показ образца чая).

- Листовой чай – это чай более дорогой, более высокого сорта. Они обычно бывают "байховые".



- 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.



- Самым лучшим сортом считается чай с белыми мелкими листьями. После него по своим свойствам идет сорт с зелёными листьями, затем лиловый, а самым слабым является чёрный.

- Иногда чай ароматизируют. Наиболее известными ароматизированными чаями является чай с лимоном, чай с фруктами или ягодами. Найдите у себя в коллекции ароматизированный чай.

- На партах у вас, напротив каждого, стоят таблички с названием сорта чая. Вам нужно правильно найти свой сорт чая.

- В России чай растёт только в Краснодарском крае. Поэтому отечественным сортом чая является только "Краснодарский", а всё остальное в России развешивается.

- Посмотрев на упаковки, в которые упаковывается чай, можно сразу определить, откуда этот чай. Давайте определим родину чая по упаковкам. (Практическая работа – 2 мин.)



- В Москву чай привез боярин Василий Старков.



- Чай ему подарили в Монголии. А вы знаете, в чем раньше кипятили воду для чая?

- Самовар появился на свет 300 лет назад, при Петре I.



- Царь повелел всем своим приближенным заваривать и пить новый по тем временам напиток - чай.



- В те времена не было электричества, поэтому растапливали самовар лучинами, сосновыми и еловыми шишками, углем, а раздували огонь сапогом, который сверху надевали на трубу. Когда самовар нагревался, то на трубу ставили часто маленький заварной чайник.



- Для бедных людей чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях, так как чай был очень дорогим. Поэтому и возникло выражение "чайком побаловаться". А многие простые люди даже не знали, как заваривать чай.

- На сегодняшнем уроке мы научимся заваривать чай.

- Если холодно, чай Вас согреет. Если Вам жарко, он Вас охладит. Если у Вас настроение подавленное - он Вас подбодрит, если Вы возбуждены? Он Вас успокоит. Как правильно заварить чай? (Практическая часть учителя).

1. Довести до кипения холодную и свежую воду.
2. Согреть кипятком заварочный чайник.
3. Насыпать чай в чайник и залить воду на одну треть.
4. Закрыть чай, дать ему настояться, а затем долить кипятка.

– Пока чай у нас заваривается, мы отдохнём.

**3. Физ. минутка.**

Мы сегодня чай попьём,

Тишину послушаем.

А потом мы потанцуем

И пирог откушаем.

- Чай должен отвечать следующим требованиям:

1. Чай должен быть прозрачным, без чаинок.

2. Вкус и запах, свойственные приготовленному напитку.

3. Цвет чая должен быть красновато-коричневый или зеленоватый.

4. По окончании заваривания необходимо обратить внимание на появление пены. Если есть пена, значит, чай заварен правильно.



(Даётся оценка качеству приготовленному напитку).

- Прежде, чем приступить к практической работе, повторим правила заваривания чая по фото – пиктограмме.

**Фото – пиктограмма «Заваривание чая».**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Количество | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| вода.jpeg  Вода |  | кипящая вода.jpg  обдать кипятком ч.jpeg  Вскипятить воду.  Обдать кипятком чайник для заваривания чая | чайник электрич.jpeg  Чайник для кипячения воды |
| чай.bmp  Чай | ч ложка.jpegч ложка.jpegч ложка.jpeg  2-3 ч. ложки | заваривание.jpg  Всыпать чай и залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-8 минут и долить чайник горячей водой доверху | заварной чайник.jpeg  Чайник для заваривания чая |
| рафинад.jpg  Сахар | По вкусу | добав сахар.jpeg  Добавить в чашку | ч ложка.jpeg  Чайная ложка |

- Но прежде чем приступить к завариванию чая, нам необходимо повторить правила техники безопасности. У вас на столах лежат инструкции по ПБТ. Озвучьте эти правила.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ

1. Наполняя чайник, не доливай до края 4-5 см.
2. Посуду ставь на плиту и снимай только в прихватках- варежках.
3. Когда жидкость закипит, уменьши нагрев.
4. Снятую с плиты горячую посуду нужно ставить на подставку.

- А теперь по фото – пиктограмме завариваем чай.

**4. Практическая работа.**

- Завариваем чай. 1 – гранулированный; 2 – листовой чёрный; 3 – листовой зелёный; 4 – в пакетиках.

- Пока чай настаивается, давайте с вами поиграем.

- У меня в мешочке пословицы. Каждый из вас будет доставать по одной пословице и читать.

Чай пить — не дрова рубить.

Чай пьешь – до ста лет проживешь.

В хорошей посуде и чай вкуснее.

Коль чаем угощают, значит, уважают.

(Разливается чай по чайным парам. Даётся оценка качеству приготовленному напитку).

**5. Подведение итогов урока.**

- Какой горячий напиток научились готовить?

- Назовите родину этого напитка?

- Какие виды чая можно встретить в магазинах?

- Что означают слова: флешь, типсы?

- И закончим наш урок стихотворением.

Ну, давай же поскорей

Чай гостям и мне налей

Собери вокруг стола

Для мира, радости, добра.