**1. Легенда о рождении чайного куста.**

Чай один из древних напитков, употребляемых человеком. В старинной китайской легенде так рассказывается о рождении чайного растения.

Жил некогда в Китае мудрый монах Даррама .Однажды увидел он во сне бога Будду и, потрясённый этим, дал обет молиться, не смыкая глаз дни и ночи. Как-то раз Даррама не выдержал ,веки его незаметно сомкнулись, и он крепко уснул .Проснулся монах в ужасе – он нарушил обет, данный самому богу. И Даррама отрезал свои веки и бросил их на землю. А весной на том месте, куда упали веки мудреца, вырос зелёный куст, листья которого обладали чудесным свойством – они прогоняли сон.

**2. Как зародился обычай пить чай.**

Однажды, 5 тысяч лет назад, китайский император ,отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья .Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.

Слагались и другие легенды о рождении чая, и каждая из них подтверждает, что родина чая –Китай.

Чай – это листья вечно зелёного чайного куста ,подвергнутые специальной обработке.

Молодой листочек по-китайски называется “тщайей”. Отсюда и произошло название “чай”. Определение “байховый” тоже от китайского “бай-хоа”, что в переводе означает “белая ресничка”. И действительно, одна сторона чайного листа покрыта тоненькими серебристыми волосками, похожие на белые реснички. В настоящее время слово байховый означает рассыпной, в отличие от прессованного.

Сначала Китай был единственным производителем чая, и секрет его тщательно оберегался. Тем не менее, одному англичанину не только удалось похитить семена чая, но и узнать тайну его сложной обработки. Благодаря этой почти детективной истории, европейцы смогли разводить чай в своих колониях.

Собирают чай только женщины. Считалось, что аромат женских рук не портит запах чая. Для китайского императора чай собирали только девушки в возрасте до 16 лет.

**3. Чай в России.**

На Руси чай появился в 1638 году: Московский посол Василий Старков привёз в дар царю Михаилу Фёдоровичу от монгольского Алтын-хана 4 пуда чайного листа. Царь по приданию, отведав необычного напитка, изрёк: “Питиё доброе, а когда привыкнешь гораздо укусное”.

Вскоре чай стал обязательным товаром купцов ,приезжающих в Москву с восточным товаром. А в 1679 году заключается договор о постоянных поставках чая в Россию. Иноземный напиток быстро завоевал популярность.

**4. Виды и сорта чая.**

Чайный куст – многолетнее растение ,культивируемое в районах с тропическим и субтропическим климатом. Получают чай из молодых, нежных побегов.

В зависимости от способа приготовления и качества операций, которым подвергается чайный лист, создаются различные типы и сорта чая.

Более 95% всемирного производства чая приходится на долю чёрного чая. Он обладает сильным ароматом и специфическим вкусом, и его особенно предпочитают любители чая.

Зелёный чай обладает нежным ароматом ,напоминает запах свежего сена и отличается более или менее выраженной терпкостью.

Красный чай (солонг) является наиболее ароматным сортом чая. Кроме того, он богат дубильными веществами, которые придают вяжущий вкус и крепость приготовленному из них напитка.

**Технология** получения красного чая сложна и очень капризна.

Жёлтый чай относится к наиболее высококачественным видам чая. Он обладает особенно приятным специфическим вкусом, ароматом и нежной вязкостью, благодаря которым резко отличается от всех видов чая.

В России чай выращивают в Краснодарском крае

Чай изготовляют там, где он произрастает –недалеко от плантаций, на чайных фабриках ,поскольку чайный лист не подлежит транспортировке на большие расстояния – он теряет свои ценные качества.

**5. Целебные свойства чая.**

Древняя восточная мудрость гласит:

**“Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, не дозволяет поселиться лености, облегчает и освежает тело”.**

Изучая целебные свойства чая, учёные узнали много интересного и полезного. Чай не только утоляет жажду, но и благотворно воздействует на кроветворение, сердечно-сосудистую систему ,облегчает пищеварение, а так же обладает способностью поглощать вредные вещества и выводить их из организма. Чай используют в борьбе с такой страшной болезнью, как рак кожи и лёгких .Порошок из чая способствует заживлению ожогов .Чай повышает выносливость и считается идеальным напитком для моряков, лётчиков ,путешественников.

**6. Правила заваривания чая.**

Способов заваривания чая великое множество .Однако некоторые правила считаются общими.

Прежде всего, для заваривания чая используют только мягкую воду. Наилучшей считается родниковая или ключевая вода. Если же приходится пользоваться водопроводной водой, то её нужно выдержать несколько часов, чтобы улетучился запах хлора.

Главный секрет вкуса чая – в таинстве самого процесса кипения воды и заваривания. В древнем Китае, например, различали 16 стадий кипения. Вот тут то и приходит на помощь русское изобретение самовар. Суть его состоит в том, что он не только “варит” воду, но и сигнализирует о степени ее готовности. С помощью самовара любой любитель чая без особого труда различит три стадии кипения.

Признаком первой стадии служит появление пузырьков вдоль стенок сосуда. Массовый подъём и помутнение воды, после чего она бьёт “белым ключом”; - свидетельство перехода во вторую стадию. Наконец интенсивное бурление – верный признак заключительной третьей стадии. Но опасайтесь заваривать листья чая бурлящей волнами водой. Вы рискуете уничтожить и вкус, и аромат напитка. Перекипевшая вода мертва, и лучшее, что есть в щепотке чая, в ней не проявится.

Перед заваркой заварочный чайник следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определённое количество чая. Обычная доза – 1чайная ложка на одну чашку напитка. Кроме того, в чайник добавляется ещё одна ложка чая, после чего заливается кипяток на 1\3 объёма чайника. Заварке дают настояться 5-7 минут, накрыв чайник льняной салфеткой. Льняная ткань впитывает пар и препятствует проникновению посторонних запахов .Не рекомендуется применять грелки для настоя ,так как чай преет, резко ухудшаются его аромат и вкус. Потом в чайник доливается кипяток до полного объёма чайника.

У правильно приготовленного напитка цвет настоя зелёный или красновато-коричневый, в зависимости от вида чая, а на поверхности видна едва заметная пена.

Неправильно заваренный чай не только бесполезен, но даже вреден.

Восточная мудрость гласит: **“Свежий чай подобен бальзаму. Чай простоявший ночь, подобен змее”.**

 **7. Чай на Руси.**

На Руси издавна любили чай и умели его вкусно заваривать. А для этого использовали особо душистые, травы и ягоды: шиповник, малину, землянику, зверобой, мяту, листья черной смородины, чернику, бруснику. В этих чаях много микроэлементов, витаминов, ароматических веществ. Некоторые чаи – липовый, из листьев черники, брусники – обладают лечебными свойствами. Заваривают лесной чай, как и обычный, только ягоды перед заваркой измельчают.

**8. Чайная викторина.**

**УЧИТЕЛЬ:**  А сейчас мы проверим, как вы запомнили эти интересные сведения о чае. Мы проведём “Чайную” викторину, а победителя ждёт самая большая чашка с крепко заваренным чаем.

1. Где и когда зародился обычай чаепития?
2. Как появилось название “чай”?
3. Когда и как появился чай в России?
4. Почему чай прославился как идеальный напиток для путешественников, моряков, охотников?
5. Почему чай собирали только женщины?
6. Какие типы и сорта чая производят?
7. Где в России выращивают чай?
8. Как правильно заваривать чай?

**9. Правила подачи чая и правила поведения за столом.**

**УЧИТЕЛЬ :**  По русской традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда. К нему подают мучные кондитерские изделия – торт, пирог ,печенье, а так же конфеты, варенье, мёд.

Лучшее украшение чайного стола, конечно, самовар. Устанавливают его на поднос, около места хозяйки.

Слева от самовара располагают второй поднос,накрытый салфеткой с чайной посудой. На поднос перед самоваром чуть справа ставят заварочный чайник.

Ко всем сладким блюдам, кроме конфет в обёртках и фруктам подают специальные приборы для раскладывания – лопаточки, вилки, щипцы. Розетки для варенья, мёда, джема ставят стопкой по 5-6 штук у каждой вазы с вареньем.

Лимон подают в розетке нарезанным дольками.

**Учитель;**  А что нужно знать о правилах поведения за столом?

Перемешивать чай с сахаром нужно бесшумно, после чего попробовать его ложкой, а затем, положив её на блюдце, правой рукой взять чашку за ручку и пить небольшими глотками. Наливать чай в блюдце не принято.

Если захочется пить чай с вареньем, то его выкладывают в розетку. Розетку ставят справа от чашки на уровне блюдца. Если варенье с косточками, то их выкладывают на край блюдца при помощи чайной ложки.

В гостях не принято класть варенье в чай и есть оставшийся в чашке лимон.

Чай из самовара или чайника разливает хозяйка .Обходить гостей с чайником не рекомендуется, да и это не безопасно, чашку передают ей. Наливать чай в чашку на 0,5–1см ниже её края.

При желании гостя выпить ещё одну чашку чая можно налить в ту же, если в ней нет лимона или чаинок, если есть, то хозяйка должна ополоснуть посуду или налить в чистую.

**Учитель: а теперь приступаем к практической части урока.**

 **Класс делится на две группы: первая группа готовит горячие бутерброды, вторая готовит канапе. Повторяем правила безопасной**

**работы с плитой ,режущими инструментами, горячей жидкостью.**

**Во время практической работы провожу текущий инструктаж.**

**Каждой группе выдаю инструкционные карты. Затем девочки заваривают**

**чай 2-3 способами (английский, русский, индийский), накрывают столы для чаепития.**

**Проходит дегустация бутербродов и чая.**

**Итог урока. Выставление оценок. Домашнее задание.**

 Урок – презентация в 5 классе.

  **Горячие напитки и бутерброды.**

Цель урока: научить готовить бутерброды и горячие напитки

 различными способами ,ознакомить с сервировкой

 стола и правилами поведения за столом. Соблюдать

 правила санитарии и безопасной работы с режущими

 инструментами и горячими напитками.

Оборудование: таблицы ,схемы, компьютер ,образцы чая;

 Чайный сервиз ,самовар ,скатерти, разделочные

 доски ,вилки ,тарелки, плита -духовка, продукты

 для бутербродов.

 ХОД УРОКА.

1. Организационная часть.

2. Рассказ учителя

3. Презентация.

4. Практическая часть. Текущий инструктаж.

5. Дегустация блюд.

6. Викторина.

7. Итог урока. Выставление оценок. Домашнее задание.

Чай – любимый напиток миллионов людей. Рекордсмены в потреблении чая-англичане- в среднем 6 стаканов в день.

.Как правило чай пьют после основной еды ,например, после десерта, подаваемого в конце обеда. Однако нередко перекусывая бутербродами ,запивают их чаем.

Бутерброд – немецкое слово и означает оно хлеб с маслом.

Презентации: «История чая», »Бутерброды»

По окончанию выполнения практической работы заполняют карточку-тест.

**Карточка-тест 1.**

ФИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Название бутерброда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определить вид бутерброда (подчеркнуть):

1. Горячий, холодный

2. сладкий, солённый

3. открытый, закрытый

4. простой, сложный

5. относится к канапе, не относится к канапе

**VI. Подведение итогов.**

Заполнение оценочного листа

**Карточка 2.**

