МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ОБЩАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 81

***Чайные традиции***

***Внеклассное мероприятие***



Внеклассное мероприятие разработала

Ицкович Т.Я.

учитель химии МБОУ ООШ №81

***г. Краснодар***

***Цель- Познакомить учащихся с чайными традициями***

***разных народов .***

***Воспитание эстетического вкуса, аккуратности, общей культуры***.

Вступительное слово учителя.

 Чай – самый распространённый напиток на земном шаре. По общим подсчетам он является основным для двух миллиардов человек на земле.

Чай – один из самых древнейших напитков, употребление которого неразрывно связано с национальной культурой, хозяйством и историческими традициями многих народов.

Но чай – не просто напиток в ряду других напитков. Для некоторых народов и народностей, в том числе и в нашей стране, он является продуктом первой необходимости. Есть народы, которые буквально живут чаем, ценят его наравне с хлебом как жизненно важный, ничем не заменимый продукт. Только в нашей стране эти народы в общей сложности составляют 25 млн. человек.

.

Ведущая 1- Дорогие друзья! Мы с вами находимся в отделе внешних связей института, и сейчас познакомимся с традициями чаепития разных стран.

(в классной комнате оформлены столики с чайными принадлежностями стры о которой будет рассказ)

Большинство китайцев пьют чай в горячем виде маленькими глоточками, без сахара и иных приправ, которые, по их мнению, искажают истинный аромат напитка. Выпив три четверти содержимого гайваня, оставшуюся часть настоя вновь заливают кипятком. Высококачественный чай можно заливать в гайванях до четырех раз (не сливая его до конца), но наиболее вкусной считается вторая заварка.

Чай, обычно зеленый и красный, готовят и в больших чайниках, но этот способ отличается от европейского тем, что чаще всего заваривание осуществляется через фарфоровый стакан-ситечко, что обеспечивает более полное экстрагирование чая. При этом одноразовая засыпка составляет всего половину или треть объема стаканчика, то есть от 10 до 25 г. Имея чайник вместимостью 1 л, можно получить 3—3,5 л чайного настоя. Это очень практичный и удобный способ заварки.

Китайская чайная церемония, дошедшая до наших дней из глубокой древности, называется гунфу-ча. Гун-фу означает «высшее мастерство», или «высшее искусство», а ча, как уже было сказано - «чай». Таким образом, слово «гунфу-ча» можно перевести как «высшее мастерство чаепития».

Как. и другие классические чайные церемонии, гунфу-ча требует особой атмосферы и внутреннего настроя. Предметы, окружающие человека во время чаепития, должны радовать глаз, нежная музыка должна услаждать слух. Все вокруг должно создавать гармонию, поскольку в чайном действе участвуют все пять стихий.

Личность ведущего церемонии имеет огромное значение для правильного протекания всего чаепития. Его роль и незаметна, и определяющая одновременно: ведущий тонко чувствует состояние, создаваемое чаем, и мягко реагирует на любые изменения, не давая участникам уклониться далеко в сторону. Чай создает атмосферу, а мастер чайной церемонии ее сохраняет.

Для китайской чайной церемонии используют только улунские чаи.

Для того чтобы взаимодействие с чаем было более полным и насыщенным, пользуются специальной посудой. Сначала чай, предназначенный для заварки, насыпают в ча-хэ — чайную коробочку. С ее помощью участники церемонии знакомятся с чаем. Для каждого выставляется по две чашки, называемые чайной парой. Высокая узкая чашка предназначена для восприятия аромата чая, а низкая широкая — для наслаждения цветом и вкусом.

Чаще всего чашки ставят на маленький поднос-подставку. Это удобно для разливания чая, к тому же способствует композиционному единству чашек. Помимо чайника в китайской чайной церемонии используют сосуд под названием ча-хай, что означает «море чая». По форме он напоминает европейский молочник или сливочник.

Чайные пары, заварочный чайник и ча-хай обычно устанавливаются на чайную доску. Чай засыпают в заварочный чайник и заливают кипятком. Первую заливку используют для того, чтобы смыть.чайную пыль с заварки, смыть аромат предыдущего чая с чашек.

Вода, используемая для приготовления чая,— едва ли не самый важный элемент всего действа. Используют только родниковую воду. Ее варят на открытом огне, причем важно точно уловить момент готовности кипятка.

Вторую и последующие порции заливают в заварочный чайник по мере выпивания чая, а настой переливают в ча-хай. Из этого сосуда чай разливают в высокие чашки, которые тут же накрывают широкими чашечками. Затем эту конструкцию переворачивают и передают участникам чаепития.

Приподняв высокую чашку, ее подносят к носу и медленно вдыхают запах, наслаждаясь ароматом и «настраивая» органы чувств. Затем пьют чай, внимательно наблюдая за своими ощущениями.

***Чай в Японии***

Изначально японцы относились к чаю с благоговением, как к эликсиру жизни, как к драгоценности. Уникальная средневековая традиция церемониального чаепития сохранилась по сей день. Она идет в ход в торжественных случаях или при совершении религиозного ритуала. Это довольно длительная церемония и красочное зрелище одновременно.

Плоский листовой зеленый чай «тенча» взбивают бамбуковой метелочкой до кремообразного состояния, затем полученную массу небольшими порциями переносят в специальные чайники, где каждую «засыпку» заливают крохотными дозами горячей воды. В конечном итоге получается следующая пропорция: 240 г сухого чая на литр жидкости. Чай становится терпким сметанообразным напитком ярко-зеленого цвета, скорее похожим на суп-пюре. Европейцу такой чай может показаться излишне горьким и терпким, но он обладает уникальным тонизирующим свойством.

Бывает и белый чай. Если терпкий полуферментированный чай, который называют также желтым, окатить в пиале кипятком, то мелкие частички всплывут и получится мутная жидкость. Это и есть белый чай. Так уж было принято в Китае, а затем в Японии — не настаивать терпкие чаи, а только окатывать их кипятком, а точнее, водой температурой не более 60е С. При такой низкой температуре невозможна полная вытяжка чая, но японцы считают, что главное значение в чае имеет аромат, этим же объясняется и то, что японские чаи не заваривают дольше 2—4 минут.Если говорить о чайных пристрастиях японцев, нельзя не заметить, что предпочтение они отдают зеленым и желтым чаям, черный стал входить в широкое употребление лишь в начале 90-х годов XX века.

Лучшие «зеленые» сорта, называющиеся сэнтя, весьма дороги, цена некоторых из них достигает 500 долларов за 100 г. Пониже классом бантя, их делают из менее нежных листьев, иной раз в них попадаются и стебельки. Но, как говорят японцы: свежий бантя — это великолепно. В японском доме обязательно найдется и ароматный гэммайтя — чай с добавлением бурых рисовых зерен. В летний зной нет ничего лучше мугитя — ячменного чая. Собственно говоря, слово «чай» тут неуместно, Кроме ячменя, в мугитя ничего нет. Хозяйка сначала прожаривает ячменные зерна, а потом бросает их в кипящую воду. Затем процеживает и охлаждает. В результате получается напиток цвета виски, который чаще всего хранят в бутылке в холодильнике.

В повседневной жизни чай заваривают прямо в чашке. Пьют маленькими глотками, без сахара и других дополнений. Употребляют его как аперитив во время каждого приема пищи и после, по десять и более чашек в день.

В Японии существует своя чайная церемония (ча-джи). Комната или домик, в котором она протекает, называется чашитзу. Задача чайной церемонии состоит в том, чтобы дать возможность хозяину дома выразить свое гостеприимство по отношению к гостям, И чайный садик, и комната приготовления должны создавать атмосферу и духовный настрой для выражения чувства гостеприимства.

Сначала гости входят в чайный домик и угощаются легким блюдом под названием кайсеки. Вслед за этим хозяин впервые подготавливает заварку. После угощения гости ненадолго выходят в сад и ждут, пока хозяин снова не позовет их в чайный домик.

Сначала хозяин заваривает для гостей так называемый плотный чай. Затем он заваривает его во второй раз — получается так называемый тонкий чай.

Когда же весь чай выпит, хозяин и гости так же безмолвно выказывают друг другу почтение и уважение, и последние покидают чайную комнату.

***Чай в России***

                     Самым важным вкладом российских «водохлебов» в практику мирового чаепития можно считать использование самовара. Немудреное приспособление древних азиатских кочевников для варки мяса русский народ превратил в замысловатый агрегат — «чайную машину», вырабатывающую «чайную воду». Чаю ведь не безразличны любые мелочи — от качества воды до техники заварки. Самая подходящая для заварки вода — во второй стадии кипения (первая — мелкие пузырьки, вторая — «белый ключ», третья — бурление). Самовар дает знать о степени готовности воды с помощью звуков: сначала он «поет», потом «шумит», потом «бурлит». Самовар дает возможность следить за процессом и регулировать его. Хитрое русское изобретение дало возможность всем пить хорошо заваренный чай.

Еще две особенности русского чаепития:  во-первых крепкая «заварка» разбавляется в чашке кипятком, во-вторых, ради экономии сахара на Руси завелась традиция пить чай вприкуску: кусочек, отколотый от сахарной головы (плотного вываренного комка нерафинированного «желтого» сахара) зажимали между зубами и напиток цедили через сахарок. Так с одним небольшим кусочком можно было выпить несколько чашек чая.

Третья особенность — это питье чая из блюдца. В русской традиции самоварного чаепития, когда заварочный чайник подогревали на горловине самовара и обжигающе горячую заварку доливали обжигающе горячим кипятком, напиток оказывался настолько горячим, что прихлебывать его из чашки было весьма проблематично. Если же отлить немного чая в блюдце, то в нем он остынет быстро.

Наконец, четвертой отличительной чертой русского чаепития является традиция добавлять в чашку кружок лимона. Этому немудрящему изобретению мы обязаны русским почтовым станциям, на которых отдыхали путники, растрясенные знаменитыми русскими дорогами. На станциях подавали чай, а также предлагали что-нибудь кислое, например квашеную капусту или огурцы как верное средство от укачивания. Аристократы же, брезговавшие простой крестьянской пищей, желали чего-нибудь «поделикатнее» например лимонов. Таким образом, соединение чая с лимоном было только вопросом времени и случая. Моду быстро подхватили в городах и весях, и вскоре удачное изобретение обошло весь мир.

Пить чай «по-русски» означает делать это в любое время дня и ночи и со всем, что только душе угодно: со сливками и молоком, медом и сахаром, шоколадом и лимоном, яблоками и леденцами, пирожными и печеньем, вареньем и пряностями, а если нет этого — просто хлебом с маслом.(приложение

***Чай в Великобритании***

 Самый высокий уровень потребления чая в англо-саксонских странах, особенно в Великобритании. Ежегодно среднестатистический житель туманного Альбиона потребляет около 4,2 кг чайного листа.

 Когда в 1662 году английский король Карл Второй женился на португальской принцессе Екатерине, большой любительнице чая, со вкусом этого напитка познакомились и при английском королевском дворе. Чай стал любимым напитком аристократии, совершенно вытеснив эль.

Сначала привозимые из-за моря партии чая были штучными, предназначавшимися в подарок для королевских особ и придворных. До 1669 года крупные партии китайского напитка не импортировались. Чай закупали в Голландии, но вскоре весь его импорт из этих стран был запрещен, и Ост-Индская компания получила монополию на все торговые операции с чаем.

Сначала напиток стали продавать в аптеках и так называемых кофейных домах Британии. Кофейные дома содержали исключительно мужчины. Эти заведения были образцами воздержанности и трезвого образа жизни. Здесь говорили о литературе, политике, искусстве. В кофейный дом приходили для того, чтобы почитать свежие газеты, узнать последние новости и пообщаться с друзьями. Основатель старейшей английской чайной фирмы Томас Твайнинг начал свое дело в 1706 году, открыв такой кофейный дом. Там подавали чай самого высокого качества.

Из-за тогдашних высоких налогов на чай он был очень дорогим. Чай хранили в специальных, закрытых на замок чайницах, ключ от которых носила на поясе хозяйка дома. В те времена чай был своего рода «золотым песком». Огромный налог сохранялся на протяжении ста лет.

К концу XVII века многие кофейни превращались в закрытые клубы для мужчин. Так как чай подавали в кофейнях, которые посещались исключительно мужчинами, на потребление чая женщинами в обществе смотрели бы с неодобрением, если бы не пример королевы Екатерины. Уже в 1717 году в Лондоне был открыт первый чайный магазин «Золотой лев», где наряду с мужчинами могли посидеть за чашкой чая и женщины. Английский обычай пить чай между ланчем и обедом, между тремя и пятью часами — знаменитый файф-о-клок — возник в 90-е годы XVIII века.

К 1686 году чай уже продавался на рынках, и Ост-Индская компания рассматривала это как часть обычной торговли. Благодаря растущей торговле чаем был создан прямой канал его поставок из Кантона в Британию, и цены на чай стабилизировались. Лишь в начале XIX века чай стали выращивать и в английских колониях — на Яве и на Цейлоне. Первым бизнесменом, сделавшим ставку на цейлонский чай, был Томас Липтон, основавший чайную компанию, процветающую и в наши дни.

Чай из Явы появился в Англии в 1835 году, но несколько последующих лет урожаи чая на Яве были небольшими, поэтому чайная торговля Англии с Индией началась примерно только в 1838 году. Цены на индийский чай были очень высоки, а доставки оставались нерегулярными до 1860-х годов.

Вскоре для перевозки чая из Китая стали использоваться быстроходные суда-клиперы. Чтобы доплыть до Китая и вернуться обратно, клиперам требовалось вдвое меньше времени по сравнению с обычными парусниками. Благодаря клиперам существенно' снизились цены на чай, и его смог себе позволить рабочий класс. К тому же после открытия судоходства по Суэцкому каналу срок транспортировки чая с Востока в Европу сильно сократился, чай стал еще дешевле и качественнее. С первыми поставками черного чая из цейлонских колоний во второй половине 1880-х годов цены на чай стали еще ниже.

К началу XX века чай уже стал неотъемлемой частью британской культуры. К тому времени полностью сложились и английские чайные традиции.

***Что же собой представляет английская чайная церемония***?

 Во-первых, это традиционный выбор чая: он должен быть черным (или «красным», по китайской терминологии). Полностью ферментированный китайский чай предпочитали в Европе еще на заре чайной торговли. Во-первых, его легче перевозить на дальние расстояния, а во-вторых, считается, что его сложнее подделать. Гостям предлагаются на выбор 5—10 сортов чая, среди которых должны присутствовать два чистых плантационных индийских чая: «Ассам» и «Дарджилинг», бергамотовый «Эрл Грэй», китайский подкопченный чай «Лопсанг сушонг», а также различные смеси.

Второй необходимый «ингредиент» для совершения английского чайного действа — правильно накрытый стол. Сюда входят скатерть (обязательно однотонная, белая либо синяя), чайный сервиз тонкого белого фарфора — в тон скатерти — либо чисто белый, либо бело-синий, без позолоты и прочих излишеств. В чайный сервиз входят кратное шести количество чашек с блюдцами (европейских чайных пар) и десертных тарелок, заварочный чайник, сахарница и кувшинчик для молока или сливок. Кроме этого, на столе должен присутствовать кувшинчик с горячей водой (иногда он входит в сервиз, в противном случае надо подобрать емкость в тон остальной посуде либо прозрачную), набор столовых приборов для каждой персоны (десертная вилка, нож, чайная ложечка), строгая ваза с цветами, ситечко на подставке и, наконец шерстяной или фланелевый колпачок для чайника.

Десертные тарелки, вилки и ножи необходимы для чайных закусок. Разнообразные британские кексы, пудинги, имбирные пирожные и торты, джемы и кремы обладают одной замечательной особенностью; они не доминируют над чаем, а дополняют и оттеняют его вкус.

Сама процедура чаепития проста. Чай заваривают в чайнике на всех участников чаепития и в чашках не разбавляют. Классическая пропорция: по одной ложке каждому участнику и ложка — чайнику. То есть в стандартный сервизный чайник на шесть персон кладут семь ложек чая; Напиток настаивают пять минут и разливают по чашкам. Чайник доливают кипятком из кувшинчика и накрывают колпачком. В чашку каждый желающий добавляет по вкусу сахар и молоко. И после этого можно приступать к чаепитию. Процедуру повторяют два-три раза, на большее количество доливов черный чай способен в очень редких случаях. Чайные листья должны всегда находиться в воде, без прямого доступа кислорода, иначе они окислятся и дадут горький неприятный настой.