**Душистый льется чай**

**Цели:** знакомство с правилами этикета, искусством чайного стола, традициями чаепития; развитие умения прилично вести себя за столом; воспитание культуры поведения учащихся.

**Ход занятия**

*Звучит песня «У самовара» в исполнении Л. Утесова.*

*На фоне музыки рассказ учителя.*

**Учитель.** С этой милой песни, которая была популярной в 20–30 годы прошлого века, мы начинаем занятие «Душистый льется чай…»

Издавна на Руси в знак особого расположения приглашали гостя к самовару. Ароматный, горячий, целебный, вкусный – все это чай. Любимый напиток, равного которому нет.

Чай пьют во всем мире, пьют черный, зеленый, красный, желтый. Мы пьем… *(учащиеся подсказывают – черный)*, в Средней Азии – зеленый, но особенно хорош желтый. По бархатистости, душистости, нежности, мягкости он не знает себе равных. Его не разрешали продавать. И рассказывают, что в XVI веке зять императора за передачу пачки чая иностранцам был приговорен к смертной казни.

Во все времена народ любил и почитал чай. Этот напиток и жажду утоляет, и усталость снимает, и силы придает. Он и в холод согревает, и в жару охладит. Когда-то его не просто пили, а уважительно откушивали. И сидящих за чайным столом приветствовали: «Чай да сахар!»

А откуда же пришел к нам чай? Как давно стали его пить на Руси? Один из историков писал: «Вся Русь – все от мала до велика пьют чай».

С о о б щ е н и я учеников.

**1-й ученик.** Появление чая овеяно легендами. Согласно одной из них первыми стали употреблять настой листьев чая пастухи на юге Китая, обратив внимание на животных, которые щиплют листочки с кустов и делаются бодрее. Считают также, что чай пришел к людям вначале как лекарство.

**2-й ученик.** В Европу первые сведения о чае проникли в конце XVI века. А в Московское государство его привез боярский сын Василий Старков, который был послан с дарами к алтынским ханам. Взял он с собой соболей, другие ценные дары, а в ответ получил… траву.

**3-й ученик.** Однако при дворе царя Михаила Федоровича напиток был испробован, понравился, и вскоре был заключен договор на поставку чая из Китая. Причем за два пакета чая давали по соболю.

**Учитель** *(продолжает).* Да, говорят, Михаил Федорович, отведав питье, вытер парчовым рукавом густую бороду и молвил: «Еще!»

Но ведь чай хорош, когда правильно заварен. А вы умеете его заваривать? Многие думают, что дело это немудреное, было бы заварки больше. Из-за незнания способов приготовления чая случались и курьезы. По этому поводу в России ходило немало анекдотов, сатирических куплетов. В одной из таких песенок рассказывается о незадачливом дворовом человеке, который, начав по распоряжению барина готовить чай, по незнанию решил заправить варево луком, перцем, петрушкой. Получив от хозяина взбучку за свою стряпню, слуга вполне искренне подумал, что, наверно, забыл посолить.

Итак, как заваривать чай?

*Учащиеся предлагают свои варианты.*

1) Конечно, нужна соответствующая посуда. Заваривают чай только в фарфоровом или фаянсовом чайнике, предварительно обдав его кипятком. Всыпав заварку, налить кипяток и накрыть чайник полотенцем или салфеткой, чтобы были закрыты крышка и носик чайника для сохранения аромата. Куклой-грелкой накрывать нельзя: чай должен преть, иначе он будет пахнуть веником. Кто-то наливает кипяток на 1/3, на 1/2, на 2/3, кто-то сразу доверху, оставив незаполненными 1–1,5 см до крышки (место для образующейся пены.)

Количество заварки берется тоже разное. Сколько людей – столько и мнений. И это хорошо. Чай и должен быть в каждом доме свой.

А каким должно быть количество воды? Не всякая вода пригодна для заварки, только чистая и мягкая. Во Вьетнаме, например, считают, что самый лучший чай получается из росы, которую собирают на заре с больших листьев лотоса, подплывая к ним на лодке. В Индии воду многократно переливают из одной емкости в другую, прежде чем поставить кипятить. В Китае некогда считалась самой лучшей «персиковая» или «сливовая» вода из снега, выпавшего весной на только что распустившиеся цветы персика или сливы. Идеальным источником воды для чая являются родники, ручьи, горные реки. Чай, заваренный на жесткой воде, невкусен, теряет аромат. Водопроводную воду следует отстаивать не менее суток перед заваркой.

А как кипятить воду? Оказывается, не всякий кипяток пригоден для заварки. Китайский мудрец Су–Е, живший полторы тысячи лет назад, утверждал, что существует 16 (!) способов кипячения воды. Каких способов? Жаль, что уже не можем спросить об этом у мудреца. Ну а нам известно о трех стадиях кипения воды. Для заварки пригодна вторая: массовое образование пузырьков, стремительно поднимающихся к поверхности. (Вода как бы белеет, «Белый ключ».)

Вообще-то каким бы способом чай ни заваривали, главное условие – его свежесть. Недаром на Востоке говорят: «Свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен укусу змеи». И еще, если чай заварен правильно, на поверхности появляется пена. Ее не снимают, а размешивают, желательно серебряной ложкой. В пене образуются эфирные масла, поэтому можно также первую чашку вылить обратно в чайник для равномерного распределения эфирных масел, смол и других полезных веществ, определяющих аромат настоя.

А как же пили чай на Руси?

С о о б щ е н и я учащихся.

До чая у нас в стране употребляли различные напитки: квас, брусничную воду, рассолы (капустный и огуречный), морсы, овсяный кисель. Особой любовью пользовался сбитень – горячий медовый напиток со зверобоем, шалфеем и другими травами.

Но постепенно в быт России вошло чаепитие и стало одним из важнейших элементов общения людей. Было принято звать в гости на чашку чая, пили его «с холоду», «после баньки», «с устатку», «с дороги». Чай бодрил, согревал, поднимал настроение.

Трудно представить чайный стол без калачей – любимого народного лакомства. Утром и вечером на столе лежали баранки, сайки, сушки. Непременно к чаю подавали молоко или сливки, варенье и сахар. Но сахар в чай не клали, пили вприкуску, его экономили, ведь стоил он дорого. Некоторые виртуозы умели с маленьким кусочком выпить 7–8 стаканов.

Основой чаепития всегда был самовар, который уже давно стал одним из самых популярных «русских сувениров». Хотя в Россию его привез Петр I из Голландии. В самоваре идеально кипит вода и долго остается горячей. Он красив и удобен. На нем грели бублики – любимейший завтрак того времени.

**Учитель.** А сейчас речь пойдет о сервировке чайного стола. Девочки – будущие хозяйки, их это касается в первую очередь. Но и мальчикам полезно знать, как накрывать на стол.

1. Чайный стол должен быть красочным. Цвет и рисунок скатерти или салфеток подбирают в зависимости от красок чайного сервиза, обоев, занавесок и портьер. Во всем должна быть гармония. Белый сервиз хорошо смотрится на синей скатерти. А вообще-то цвет чайного стола чаще бывает красным. Очень красиво смотрится также синяя скатерть, на которую кладут клетчатые салфетки. Стол принято оформлять цветами.

2. Сервировка – особая забота хозяев. Конечно, красив фарфоровый сервиз. Тонкие стенки чашек от прикосновения издают звук, схожий с мелодичным звоном серебра. Все чашки должны быть рядом с хозяйкой. Когда гости сядут за стол, она наливает чай и передает чашки. Посуды и предметов общего пользования немного: масленка, сахарница, молочник, блюдце с лимоном, ваза для фруктов, ваза для печенья, тарелки для тортов, кексов. Конфеты, изюм – в конфетницах. Фрукты ставят на чайный стол в красивых высоких вазах. Не рекомендуется обходить гостей с чайником, в который налит кипяток. Это не только сбивает беседу, но и создает опасность ошпарить присутствующих. Перед подачей чая стол сервируют десертными тарелками, справа и слева от которых размещают десертные приборы. Чай в чашках (вместе с блюдцами и чайными ложками) ставится справа от тарелок.

Ну а теперь об этикете, как вести себя за чайным столом.

Вот несколько советов:

1. Можно ли положить варенье в чай?

В чашку варенье класть не следует, лучше положить его в розетку. Розетки обычно стоят стопкой возле вазочки с вареньем. Положив себе варенье, розетку ставят справа от чайной чашки (на уровне блюдца).

2. А если варенье с косточками? Например, сливовое или вишневое?

Косточку бесшумно выталкивают сквозь сжатые губы на кончик ложки и перекладывают на блюдце.

3. Как положить сахар в чай, если нет специальных щипцов?

Если сахар подан кусковой, то его можно взять рукой, а если сахарный песок – общей ложечкой, которая находится в сахарнице.

4. Как едят торты, пирожные, печенье, как берут их с общего блюда?

Бисквитные торты и пирожные перекладывают на тарелку кондитерской лопаточкой и едят чайной ложкой. Твердые пирожные, печенье едят держа их двумя пальцами левой руки. Берут их с общего блюда рукой.

5. Если чай горячий, что делать? Какой из предложенных советов верный:

– подуть на кипяток;

– размешать ложечкой;

– налить в блюдце и пить из него;

– пить ложечкой.

Ни один из вариантов не является правильным. Нужно просто подождать, чай в чашке остывает быстро.

6. А сколько чая наливать в чашку?

наливают так, чтобы до края чашки было расстояние примерно 0,5 –1 см.

7. А можно ли попросить вторую чашку чая?

Даже нужно. Так рекомендует этикет.

8. А все ли умеют держать чайную чашечку? И как она подается гостю?

Чашку держим за ушко, не вкладывая в него ни в коем случае указательный палец и, конечно, не оттопыривая мизинец. Ручка чашки повернута влево, чайная ложка лежит за чашкой ручкой вправо. Размешав сахар или положив ломтик лимона, чашку поворачивают ручкой вправо и приступает к чаепитию.

9. А как пить чай с лимоном?

Ломтик лимона кладут в чай, ложкой выдавливают сок, остатки извлекают и оставляют на краю блюдца. Не рекомендуется доедать оставшийся после чаепития лимон, а корочку снова перекладывать в чашку.

10. Следует ли торт или пирог нарезать заранее, или это делается за столом во время чаепития?

Торты подают к столу, заранее нарезав их на куски.

Чаепитие – это одна из форм общения. Его только нужно суметь организовать, чтобы было оно приятным и полезным дома, в школе или на работе, в гостях. Замечательна традиция семейных посиделок. Как прекрасно, если в каждом доме появится еще один час, когда вся семья соберется вместе, чашка чая располагает к неспешной, задушевной беседе.

Трудно, наверно, найти человека, который бы отказался выпить чашечку, другую. Вкусный, ароматный, просто божественный напиток вошел в нашу жизнь навсегда. И сейчас мы приглашаем всех к столу. Приятного аппетита!

Занятие завершается чаепитием. Столы заранее накрыты по всем правилам этикета.

*Приложение*

Стихи, пословицы и поговорки о чаепитии

 Где чай пьют – там и нам приют.

 За чаем не скучаем.

 Пей чай, не вдавайся в печаль.

 С чая лиха не бывает.

 Выпьешь чайку – позабудешь тоску.

 Самовар кипит – уходить не велит.

 Чай не пьешь – какая сила?

 С пирожком да чаем и мы не подкачаем.

Из самовара пьем чаек,

Бежит горячий ручеек.

Открыт волшебный медный кран,

И льется чай, звеня, в стакан!

Пряники отличные,

Бублики горчичные,

От лимонных долек

Золотится столик.

Я гостей встречаю,

Приглашаю к чаю.

 *Р. Санина. Чай*

Мама, встречай!

Несу отличный чай!

Я его не в магазине,

Я в лесу его взяла,

По листочку, по цветочку,

По пучочку набрала,

Буду чай я сама заваривать,

А ты будешь со мной разговаривать.

 *Ю. Щербаков. Лесной чай*

Я держу в руке стакан,

Отверну узорный кран.

Самовар…

А как еще?

Не найти замены.

Он попахивал дымком,

С электричеством знаком,

И его мы туляком

Называем старым,

Мерно движутся года,

Будет радость иль беда –

Он останется всегда

Русским самоваром!

 *В. Ходулин*

Произведения живописи, которые можно использовать как наглядные пособия:

– Б. М. Кустодиев «Купчиха за чаем»;

– К. А. Коровин «За чайным столом»;

– К. С. Петров-Водкин «За самоваром»;

– В. Е. Маковский «Вечеринка»;

– В. Ф. Стожаров «Чай с калачами».