Исаева Наталья Ивановна

*учитель начальных классов*

*Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №5*

*Аннотация*

*Представленная разработка урока является итогом проекта* ***«*** *В чае я души не чаю»**по окружающему миру в 3 классе по УМК «Начальная школа ХХІвека»*

*В ходе работы*

***Развались познавательные универсальные учебные действия учащихся:***

*Формирование проектных и исследовательских действий.*

*Формирование умений проводить теоретическое исследование.*

*Умение выдвигать гипотезу и доказывать ее.*

*Моделирование, преобразование, прогнозирование.*

*Умение формирования замыслов будущих исследований и проектов.*

***Регулятивные универсальные учебные действия:***

*Формирование способности личности к целеполаганию и построению жизненных планов во временной перспективе.*

***Коммуникативные универсальные учебные действия:***

*Общение и взаимодействие (умение представлять и сообщать в устной и письменной речи, использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, умение слушать и слышать и т.д.).*

*Работа в группе (совместно-творческая деятельность).*

*Организация и планирование совместного сотрудничества с учителем  и сверстниками.*

*Публичные выступления.*

**Урок-проект на тему:**

**"** В чае я души не чаю»**" в 3 классе**

Цель: Расширение знаний учащихся по теме «Разнообразие растений». Формирование навыков культурного поведения во время чаепития.

Оформление: Плакаты о чае и чаепитии, картинки, презентации учащихся, рисунки о чае, поделки папье-маше «Чашка», запись песни «Голубой вагон», сертификаты, грамоты

Оборудование: компьютер, проектор, экран

План проведения урока-проекта

1. Вступительное слово классного руководителя.

2. Высказывания известных людей о значении чая

3. Выступление группы «Исследователи»

Выступление учащегося с презентацией [«Что пили на Руси до чая»](%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8/%D0%A7%D1%82%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D0%BB%D0%B8%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%A0%D1%83%D1%81%D0%B8%20%D0%B4%D0%BE%20%D1%87%D0%B0%D1%8F.pptx)

Выступление учащегося с презентацией [«Чай в России»](%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0%20%D1%87%D0%B0%D1%8F..pptx)

Выступление учащегося с презентацией [«Целебные свойства чая»](%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8/%D0%A1%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0%20%D1%87%D0%B0%D1%8F..pptx)

4.Выступление группы «Историков» с сообщениями «Чайные церемонии»

5.Выступление группы «Географы» с сообщением «Как пьют чай в других странах»

6.Выступление группы «Знатоки» Конкурс «Кто больше знает поговорок о чае»

Конкурс «Кроссворд о чае»

7.Выступление группы «Литераторы» Чтение стихов о чае

8.Выступление группы «Художники» Выступление учащегося с презентацией «Чай в картинах русских художников»

9.Выступление группы «Артисты» Частушки о чае.

10.Выступление группы «Кулинары» Выступление учащегося с рассказом о приготовлении чая.

11.Выставка рисунков и поделок о чае

12.Награждение сертификатами и грамотами.

13.Чаепитие

 **Ход мероприятия**

1. **Вступительное слово классного руководителя.**
2. **Высказывания известных людей о значении чая**

"Чай придаёт человеку решимость, увеличивает  способность перерабатывать впечатления, располагает  к сосредоточенному мышлению". (Молешотт, немецкий учёный.)

 "Хорошая вещь чай, очень хорошая! Чем больше чай станут пить люди, тем меньше  будут тянуться к водке - это дело важное, социальное". ( В.Песков.)

 "Под шумок самовара ведётся согревающий и сердце, и душу разговор". (Н.Гоголь.)

 "Чай мой любимый напиток. Других не признаю". (Ш Муслимов, долгожитель, 120 лет).

 “Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души” (Л.Толстой)

 “Дружба и чай хороши, когда они крепки и не очень сладки” (Ф.Гладков)

1. **Выступление группы «Исследователи»**

**Выступление учащегося с презентацией «Что пили на Руси до чая»**

 **Выступление учащегося с презентацией «Чай в России»**

 **Выступление учащегося с презентацией «Целебные свойства чая»**

1. **Выступление группы «Историков» с сообщениями «Чайные церемонии»**

**Чайный вечер по-английски**

Широко известна английская чайная церемония, так называемый "five o’clock" (чай в Англии принято пить в 17 часов). Англичане очень любят чай, без этого тонизирующего напитка британскую кухню трудно себе представить.

К чаю в данном случае подаются огуречный сандвич, пшеничные булочки с клубничным джемом и глазурью, сливки. Чай в основном пьют индийский, но более ценится все-таки китайский – за его изысканный вкус и тонкий аромат. Англичане предпочитают чай, расфасованный и купленный у себя на родине, поэтому, отправляясь в другую страну, многие из них берут с собой несколько упаковок.

 Чай с молоком уже давно стал национальным напитком жителей островов Великобритании. Причем они доливают чай в молоко, а не наоборот.

 К чаю по-английски подают горячее молоко или подогретые сливки, мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или торт и маленькие закусочные бутерброды.

 Англичане дают чаю настояться в течение нескольких минут и затем наливают в чашку – исключительно через ситечко, поскольку наличие чаинок в чашке считается дурным тоном.

Чай англичане предпочитают черный, а также с молоком и одним-двумя кусочками сахара, но никогда не пьют чай со сливками.

Если англичанин пригласил вас на послеполуденный чай, это говорит о его особом расположении к вам, поэтому являться в гости с пустыми руками не положено – обязательны цветы, шоколад или вино в качестве подарка хозяевам.

**Чайный вечер по-японски**

В Японии чай известен с VIII в. Чайная церемония уже тогда была очень долгим и сложным ритуалом.

Чайная церемония начинается со сбора гостей в специальном помещении, которое называют "ожидание". Хозяин должен поприветствовать гостей, внести в чайную комнату утварь, приготовить чай, подать его, а затем унести утварь и проводить гостей.

 Чайная церемония начинается с приглашения гостей, хозяин обдумывает, кого он пригласит. Обязательно должен быть главный гость. Главный гость должен быть извещен о намеченном чаепитии за неделю до его проведения.

Гости должны прийти на церемонию в соответствующей одежде. Если повод для чаепития торжественный, то мужчины должны надеть шелковое кимоно. Хозяин действа надевать кимоно не должен, ему, кстати, и чай пить не полагается. В его обязанности входит ритуал приготовления напитка и проведение церемонии подавания чая гостям.

Чайная церемония может длиться около 4 часов, и состоит она из трех этапов: прием пищи, питье "густого чая" и питье "жидкого чая". Разговаривать разрешено только после последнего глотка чая и только на определенную тему – поинтересоваться, откуда посуда, поговорить о качестве чая.

Японцы никогда не подают к чаю ни сахар, ни варенье, ни мед, исключение делают лишь для сушеных фруктов и сухой мучной выпечки. Вся церемония чаепития проходит в полном молчании, гости и хозяева никогда не ведут бесед – они пребывают в глубоких раздумьях .

**Чайный вечер по-русски**

 Особый интерес к чаепитию проснулся в России в начале XVIII в., когда в Петербурге, Москве и Калуге были построены первые сахарные заводы.

 В нашей стране – свой ритуал заваривания чая. Кипяток рекомендуется готовить в самоварах. Во всем мире самовар признан таким же русским сувениром, как матрешки, балалайка и деревянные ложки с хохломской росписью.

 Но самовар в привычном для нас виде пришел к нам из Голландии – это еще одно новшество, появлению которого на Руси мы обязаны Петру I. С

Во второй половине XVIII в. производство самоваров было налажено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске, а "самоварной столицей" стала Тула.

 За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество. В России появился особый вид приглашения в гости – на чай. К чаю подавались пряники, леденцы, куличи, печенье с ромом, крендели. После чая организовывались танцы, увеселительные мероприятия. Появился новый вид приема гостей – чайный банкет.

5.**Выступление группы «Географы» с сообщением «Как пьют чай в других странах»**

Чай является любимым напитком во многих странах. Разные народы в процессе приготовления придают ему свой неповторимый вкус. .

В Узбекистане пьют черный и зеленый чай. Зеленый чай, называемый кок-чай, употребляют, как правило, без сладостей, он прекрасно утоляет жажду в летний зной.

Киргизы пьют актынчай. Заваренный крепкий чай (черный) добавляют масло, соль, сметану. Разливают в пиалы и подают с лепешками и другими мучными изделиями.

Таджики употребляют зеленый чай (чойн ка-буд) как в горячем, так и в холодном виде. В прохладное время года они пьют черный чай.

В Монголии пьют главным образом плиточный чай, который густо заваривают и заправляют молоком, маслом или салом и солью.

В Китае чай – традиционно самый распространенный напиток, классическое искусство заваривать чай зародилось именно здесь.

Любят чай в Японии. Его приготавливают из зеленых чайных листьев, высушенных и растертых в порошок. Японский чай имеет зеленоватый цвет, по виду и вкусу отличается от европейского. Пьют его без сахара.

Чай – любимый напиток индийцев, которые пьют его с молоком.

В Англии чай распространен больше других напитков, его также пьют с молоком.

Ограниченно употребляют чай немцы, поляки и некоторые другие европейские народы, отдавая предпочтение кофе.

Американцы пьют несладкий чай со льдом (ice tea).

1. **Выступление группы «Знатоки»**

**Конкурс «Кто больше знает поговорок о чае»**

Самовар кипит – уходить не велит

Выпей чайку — забудешь тоску.
Пей чай – удовольствие получай.
Пей чай, не вдавайся в печаль.
За чаем не скучаем — по семь чашек выпиваем.
Чай не пить, так на свете не жить.
Чай пить — не дрова рубить.
Я сижу, чай пью - и ты заходи, чай пей!
Чай не пьешь - откуда силу возьмешь?
Чай пьешь – до ста лет проживешь
Где есть чай, там и под елью рай.
С чая лиха не бывает!
Чаем на Руси никто не подавился!
Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.
Чай крепче, если он с добрым другом разделен.
Чай не пил - какая сила, чай попил - совсем устал.
В хорошей посуде и чай вкуснее.
Выпьешь чаю – прибавятся силы.
С самоваром-буяном чай важнее и беседа веселее.
Не спеши пить чай – язык обожжёшь.
В городе чай – гостям угощение, в деревне – себе наслаждение.
Приходите, самоварчик поставим, а уйдете – чайку попьем.
Коль чаем угощают, значит уважают.

**Конкурс** [**«Кроссворд о чае»**](%D0%B4%D0%B5%D1%82%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8/%D0%BA%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%B4%20%D0%BE%20%D1%87%D0%B0%D0%B5.pptx)

*Вопросы*

*По горизонтали*: 1.Сорт красного чая. 2.Цветки этого дерева издавна на Руси заваривают, как целебный чай. 3. Без него на Руси не обходилось не одного чаепитие. 4. Сосуд с ручкой и носиком для кипячения воды и заваривания чая. 5.Самый лучший материал для чайной посуды. 6. Традиционный вид чая в Китае. 7. Плоды этого растения заваривают в чай ,чтобы получить напиток ,содержащий много витамина С.

*По вертикали*: 1.Родина зелёного чая. 2.Она нужна , чтобы выпить чай. 3. Без него чай не сладок. 4. Родина чёрного чая . 5. Верхушка чайного побега. 6.Сладость из фруктов к чаю. 7.Чай из неё заваривают при простуде.

Ответы.

По горизонтали:1.Каркадэ. 2.Липа. 3.Самовар. 4.Чайник. 5.Фарфор. 6.Зелёный. 7. Шиповник.

По вертикали: 1.Литай. 2. Чашка. 3. Сахар. 4.Индия. 5.Флешь.6.Варенье.7. Ромашка.

1. **Выступление группы «Литераторы» Чтение стихов о чае**

Трава пахучая да кружка кипятка,
Бурлящая и на пару крутая
С плантаций чайных древнего Китая
Шагает по Руси через века.
С мороза и в жару друзей пои,
А чай не пар, ведь он костей не ломит.
И мы гоняем русские чаи,
Пока хозяйка дома не прогонит.
Народ малину и черёмуху молол,
И лист смородины пучком сушил для чая.
Садились надолго с молитвою за стол,
Гостей и родичей по-русски привечая.
Советовал дед внуку: “Не спеши!
Не любит чай ни суету, не скорость.
С достоинством пей, с чувством, от души.
И не возьмёт тебя ни боль, ни жар, ни хворость.
Я не учён, как вы, но в этом прав,
Смотри на блюдца круглое оконце –
А в чашках аромат цветов и трав
И русский дух земли её и солнца.

Восточное изобретенье -
К нему желательно варенье.
Но, если такового нет,
Сойдет и парочка конфет.
Напитка и в жару нет лучше,
Да и на Севере зимой:
Он в зной облегчит Вашу душу,
Согреет зимнею порой.

Горячий чай, из самовара,
обычай, древний на Руси.
Единство, молодых и старых.
Не веришь?
Хоть кого спроси.
Варенье, сладости, печенье,
и сотами, янтарный мёд.
Чай, для народа угощение,
в нём, аромат от трав идёт.

Вот, оно русское наследие,
великих, тульских мастеров!
Изделие, из чистой меди,
чтоб был народ всегда здоров!

Посидеть за самоваром
Рады мы наверняка,
Ярким солнечным пожаром
У него горят бока.

Самовар гудит, шумит,
Только с виду он сердит.
К потолку пускает пар,
Наш красавец – самовар.

 Самовар пыхтит, искриться-

 Щедрый, круглый, золотой,

 Озаряет наши лица

Он своею добротой.

Лучше доктора любого

Лечит скуку и тоску

Чашка вкусного, крутого,

Самоварного чайку.

Пыхтел устало самовар
Потому, что был он стар.
Чашки, блюдца щебетали,
Гостей к чаю приглашали.
Толстый праздничный пирог
Сдержать восторг уже не мог.
Суета и восхищенье,
У хозяйки день рожденья.

 Я хочу открыть секрет

   И полезный дать совет,

   Если хворь с кем приключиться,

   Чаем можете лечиться

   Чай всех снадобей полезней,

   Помогает от болезней.

   Чай в жару нас освежает,

   А в морозы согревает,

   И сонливость переборет,

   И с усталостью поспорит,

   Сокрушит любой недуг,

   Чай здоровью лучший друг.

1. **Выступление группы «Художники»**

**Выступление учащегося с презентацией «Чай в картинах русских художников»**

 **9. Выступление группы «Артисты»**

 **Частушки о чае.**

Эй, девчонки – хохотушки,
Запевайте-ка частушки,
Запевайте поскорей,
Чтоб порадовать гостей!

На столе у нас пирог,

Пышки и ватрушки.

Так споем же под чаек

Чайные частушки!

Самовар блестит кипя,

Чай в нем так и пенится.

Погляди-ка на себя,

Ну и отраженьице!

Самовар поёт, гудит,
Только с виду он сердит.
К потолку пускает пар
Наш красавец самовар.

Лучше доктора любого
Лечит скуку и тоску
Чашка вкусного, крутого
Самоварного чайку!

Самовар пыхтит, искрится
Щедрый, круглый, золотой.
Озаряет наши лица
Он своею добротой.

Подавай мне чашку чая,

Ведь тебе не жалко, чай.

В чае я души не чаю

Наливай горячий чай.

В пляске не жалей ботинки,
Предлагай-ка чай друзьям,
Если в чашке есть чаинки,
Значит, письма пишут вам!

Если б не было воды –
Не было бы кружки.
Если б не было девчат –
Кто бы пел частушки

Мы делились новостями,
Мы старались вас развлечь.
Мы прощаемся с гостями,

Говоря: до новых встреч!

**10*.* Выступление группы «Кулинары»**

**Выступление учащегося с рассказом о приготовлении чая.**

Условия приготовления чая

1. Воду для чая следует кипятить в посуде, используемой только для этих нужд.
2. Если вода сильно хлорированная, ей вначале дают отстояться 12–20 ч в отдельном сосуде до тех пор, пока не исчезнет полностью запах хлорки.
3. Для заваривания чая пользуются фаянсовым, фарфоровым или стеклянным заварочным чайником с плотно закрываемой крышкой. Не следует пользоваться металлической чайной посудой. Перед насыпанием заварки чайник надо ополоснуть горячей водой.
4. Заварку засыпают во влажный, теплый заварочный чайник, оставляют на несколько минут для разбухания, потом заливают крутым кипятком, закрывают крышкой и дают настояться.
5. Чай ни в коем случае нельзя варить, иначе он теряет свой запах и вкус.
6. Заварка всегда готовится только на один раз. Оставлять заварку на следующий день или разбавлять не рекомендуется – она теряет свой аромат, становится терпкой и горькой. В среднем на 1 л кипяченой воды берется около 20 г сухого чая.

**Выступление учащегося «Советы любителям чая»**

Вода для заваривания чая должна быть свежекипяченой, лучше мягкой, потому что в жесткой воде чай получается невкусный. Она приобретает мягкость при кипячении ее в самоваре.

Чайник надо накрыть крышкой, а сверху льняной салфеткой, чтобы она закрывала отверстие в крышке и носике чайника. Это делается для того, чтобы терялись летучие ароматические масла.

Температура чая при подаче должна быть не ниже 75" С. В чае не должно быть чаинок.

**Все вместе поют песенку на мотив “Голубой вагон”**

Если вы пришли сегодня в гости к нам,
Будем рады чаем угостить.
Вы поспели к нашим сдобным пирогам,
Вкус их всех вас может удивить.

П – в

Скатертью, скатертью
Стол скорей накрывай.
И наливай-ка всем ароматный чай.
Каждому, каждому
Счастья ты пожелай
И улыбнись друзьям и учителям.

Знаем лучше доктора серьёзного –
Лечит чай и скуку и тоску.
Приглашаем мальчиков и девочек
Выпить ароматного чайку!

**11. Выставка рисунков и поделок о чае**

( *учащиеся представляют заранее подготовленные рисунки о чае, поделки чашек из папье-маше)*

**12.Награждение сертификатами и грамотами. Чаепитие**