Сценарий внеклассного мероприятия

«Заходите к нам на чай»

Цели и задачи.

1. Формирование познавательной и творческой активности учащихся, расширение их кругозора.
2. Формирование ученического коллектива через совместную подготовку и проведение подобных мероприятий.

Ход мероприятия.

Звучит музыка.

Ведущий.

Здравствуйте, гости дорогие! Добро пожаловать к нам на угощение. Мы вас чайком попотчуем, да историю занятную поведаем. Мы расскажем вам о самом вкусном, самом душистом и ароматном напитке – о чае.

Чай – это прекрасный, полезный напиток, пришедший к нам из далёких времён. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придаёт бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и ничем не заменим, как хлеб.

Ученик(ца).

Чай горячий, ароматный.

И на вкус весьма приятный.

Он недуги исцеляет

И усталость прогоняет.

Силы новые даёт

И друзей за стол зовёт.

С благодарностью весь мир

Славит чудо эликсир.

Ученик.

А где и когда появился чай впервые?

Ведущий.

Впервые разводить чай стали в Юго-Восточной Азии. В Китае он был известен 4600 лет тому назад. Есть старинная легенда о появлении чайного куста.

Ученик(ца). (звучит китайская мелодия)

Давно очень давно на желтой земле жил старый буддийский монах Даррама. Увидев однажды во сне Будду, он так обрадовался, что дал обещание день и ночь проводить в молитве, не смыкая глаз. Он долго противился сну, но однажды, усталый, крепко заснул. Проснувшись, Даррама очень рассердился на себя и, чтобы глаза больше не закрывались во сне, отрезал себе веки и бросил их на землю. На месте брошенных век вырос чайный куст, листья которого дают чудесный напиток, отгоняющий сон

Ученик.

А как же китайцы узнали о его чудесном свойстве?

Ведущий.

А на этот вопрос отвечает другая легенда.

Ученик(ца). (звучит китайская мелодия)

Когда однажды (это было за много веков до н.э.) китайскому императору кипятили воду, в сосуд упало несколько листков с чайного куста и вода потемнела, от неё исходил тонкий и приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие.

Ведущий.

В Китае чай ценится очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных придворных церемоний. Поэты воспевали чай в стихах. Во времена правления китайского императора Киенг Лона выпускалась чайная фарфоровая посуда. На чашках, которые там изготовлялись, была написана сочинённая им поэма, прославляющая чай. Считалось неприличным не знать стихов императора, чашки раскупались, и росла слава воспетого на них напитка.

В Китае измельчённые чайные листья, спрессованные в брикеты, лепёшки или полуторакилограммовые «доски» долго использовали в качестве денег. Чиновники взимали с населения особые поборы – чаевые.

Выращивание и изготовление чая в Китае было окружено такой же тайной, как и производство шелка, фарфора, бумаги. Чайные плантации скрывались и строго охранялись от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай во многих странах.

Воспитатель.

А сейчас давайте проведём небольшой конкурс «Кто больше знает названий чая». (Ребята по очереди называют сорта чая. За правильный ответ каждый получает угощение)

Ведущий.

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

Ученик.

А как чай попал в Россию?

Ведущий.

Существует несколько версий, вот одна из них: «В 1638 году русский боярин Василий Старков привёз монгольскому хану от русского царя Михаила Фёдоровича богатые дары. Хан хорошо принял послов и в свою очередь передал для русского царя разные драгоценные подарки, среди знаменитых монгольских атласов и соболиных мехов, лежали аккуратные свёртки с непонятной травой. Царь оценил ханский подарок. Согласно одной из версий, царь, испробовав напиток, вытер густую бороду и молвил: «Ещё!». «Вначале чай не имел большого успеха, по причине медленного распространения и плохой информации о способах приготовления. Вот послушайте такую историю

Ученик.

Раз привёз мне барин чаю

И велел его сварить.

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда, налил водички,

Кинул чай я весь в горшок,

Да приправил перцем, луком

И петрушки корешок.

Гости с барином плевались,

Сам он ажно озверел

И отправив на конюшню.

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить,

А потом-то догадался:

Что забыл я посолить!

Ведущий.

Подобные курьёзные истории происходили не только в России. На первых порах даже не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился забавный рассказ об одном английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок – фунт чая (приблизительно 400 грамм). Мать пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь чай в миске, она спила ненужную, по её мнению, коричневую горькую воду и разложила по порциям вываренные чайные листья, затем она приправила их сметаной и подала к столу.

Ведущий.

Чтобы не случалось таких курьёзных историй, давайте попробуем заварить чай. А это – не простое искусство. Давайте проверим, знаете ли вы, как правильно заваривать чай.

Правила заваривания чая.

* Заваривать чай следует свежей кипяченой водой, однако кипяток не должен бурно кипеть – такая вода будет способна убить аромат самого лучшего чая. Воду следует снимать с огня в тот момент, когда со дна начнут подниматься пузырьки, и она белеет, т.е. закипит белым ключом.
* Водопроводную хлорированную воду желательно отстаивать несколько часов. Если заваривать чай вторично кипяченой водой, он будет невкусен.
* Чайник для заварки, желательно фарфоровый, споласкивают кипятком, всыпав чай, заливают на 2/3 и плотно закрывают.
* Черный чай настаивают 3 – 5 минут, зеленый – 5 – 8, зачем чайник доливают кипятком.
* Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно.
* Снимать пену не следует – такой чай самый ароматный.
* Самый лучший чай после первого настоя.

Ведущий.

В России первое время были и противники чая. Некоторые религиозные секты отвергали его, как и табак. А кое-кто приписывал чаю вредные свойства. Но постепенно были оценены истинные достоинства этого напитка. В XIX веке чай становится народным напитком, а в начале 20 века Россия заняла второе место после Англии по употреблению чая. В крупных городах страны открывались специализированные магазины, торговавшие самыми разнообразными сортами чая.

Обычай пить чай повлёк за собой появление таких предметов, как: фарфоровые чашечки, блюдца, сахарницы, заварочные чайники, щипчики и топорики для сахара и многое другое.

Но самым заметным был сосуд для кипячения воды, его называли в конце XVIII века “ чайная урна “… Это, конечно же – самовар.

«Самовар Иван Иванович», «Генерал стола» так уважительно величали самовар в народе. О нём слагали пословицы, загадки, сочиняли стихотворения.

Ученик.

Давно на белом свете

Живёт годами стар,

Поэтами воспетый

Пузатый самовар.

Сиянье излучая

Морозным зимним днём,

Он сердце согревает

Особенным теплом.

Ведущий.

Самовар считался предметом роскоши. Его берегли, передавали по наследству. Было принято, чтобы чай подавала сама хозяйка, в крайнем случае, ее дочь, если таковая имелась. Неспешное времяпровождение за чаем, создающего покой и уют, приобрело характер национального обычая.

2 ученика(цы).

1.

Пить чай нужно медленно, чтобы получить наслаждение и освободиться от вредных мыслей, болезней и забот.

2.

У москвичей было принято пить чай четыре раза в сутки , а у псковичей - шесть и более, особенно в дни поста.

3.

В какое бы время не пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю.

4.

Купцы могли выпить до 20 чашек чая.

5.

Передавать чашку за столом полагалось обязательно обеими руками, улыбаясь, с добрым напутствием: «На здоровье».

6.

Принимая чашку чая, гости отвечали хозяевам: «Спаси Бог вас», «Благо дарю вам».

7.

За чаепитием обязательно велись добрые, душевные беседы.

8.

Когда гость напивался чаю, то он переворачивал чашечку кверху дном и клал на неё оставшийся кусочек сахара – это означало, что гость напился чаю и предлагать ему больше не нужно.

9.

У каждой хозяйки был свой секрет чая, передаваемый из поколения в поколение.

10.

При заварке наши предки использовали универсальную меру – перст. Под «перстом» подразумевалась щепотка, которая помещалась между большим и указательным пальцами. Таким образом, у каждого человека в зависимости от возраста и телосложения была своя индивидуальная мера, приносящая ему максимальную пользу

Ученики.

Посидеть за самоваром

Рады мы наверняка.

Ярким солнечным пожаром

У него горят бока.

Ученик 2.

Самовар гудит, шумит.

Только с виду он сердит

К потолку пускает пар

Наш красавец – самовар.

Ученик 3.

Самовар пыхтит, искрится –

Щедрый, круглый, золотой.

Озаряет наши лица

Он своею добротой.

Ведущий.

Чай помогает справиться с усталостью и плохим настроением. В народе даже говорят: «Чай не пьёшь – откуда силы возьмёшь?». Чай с лимоном или малиной помогает при простуде или гриппе. В народе считается, что чай от 49 болезней помогает. Вот он какой полезный!

4-ый ученик.

Я хочу открыть секрет

И полезный дать совет.

Если хворь с кем приключится,

Чаем можете лечиться.

Чай всех снадобий 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.

Ведущий.

А сейчас мы все вместе накроем стол к чаю, а сделаем мы это таким образом: я буду загадывать загадки о тех предметах, которые необходимы для чаепития, а вы будете их отгадывать и эти предметы окажутся на нашем столе.

Загадки

Как начнёт  
Говорить-разговаривать,  
Надо чай поскорее  
заваривать.

В поле родился,  
На заводе варился,  
На столе растворился.

Желтый цитрусовый плод

В странах солнечных растёт.

Но на вкус кислейший он,

А зовут его ...

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.

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.

Сладок, нежен и воздушен.  
Он порою всем вам нужен.  
Ни одно ведь торжество  
Не проходит без него.

Он бывает с толокном,  
С рисом, мясом и пшеном,  
С вишней сладкою бывает,  
В печь сперва его сажают,  
А как выйдет он оттуда,  
То кладут его на блюдо.  
Ну, теперь зови ребят!  
По кусочку все съедят.

Итак, стол накрыт. Добро пожаловать на наше праздничное чаепитие.

Чаепитие.