**Тема урока: «Традиции чаепития Зарубежной Азии»**

**Ход урока:**

1. **Орг. Момент**

Здравствуйте ребята. Давайте проверим вашу готовность к уроку.

1. Проверка Д.З. (Тест)
2. Объяснение нового материала.
3. Обратите внимание на модули. (КАРТИНКА 1,2,3,4)
4. Ребята тема нашего урока: «Традиции чаепития Зарубежной Азии»
5. Давайте поставим цель урока: (цель должна быть одна! Познакомиться с традициями Зарубежной Азии)

Задачи: Проведение урока, позволяет создать условия для формирования нового взгляда учащихся на чай как на напиток, имеющий свою историю возникновения, традиции его потребления разными народами мира, осознание полезных свой свойств чая, его благотворного влияния на организм человека.

 Оборудование :При проведении урока используются компьютерная техника, информационные ресурсы, аудиовизуальный материал, химическое оборудование и реактивы.

**Зачем дублировать? Достаточно оставить это**

**ЦЕЛИ:**

**а*) образовательные* *–*** изучение истории чая, традиций чаепития Зарубежной Азии и в России влияния на организм человека; применение информационных технологий, закрепление умений и навыков работы в приложениях MS Word, MS Excel для представления материалов урока;

***б) воспитательные***– формирование на межпредметном уровне системы знаний о чае, этикета и культуры чаепития, умений вести светскую беседу;

***в) развивающие*** – расширение кругозора, развитие логического мышления, умение использовать знания, полученные по одному предмету, на других направлениях осознания взаимосвязи между изучаемыми предметами.

**ТИП УРОКА:**урок обобщения и систематизации знаний.

**ВИД УРОКА**: интегрированный урок.

**МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ:**беседа, инструктаж, химический эксперимент, самостоятельная работа учащихся с компьютером и интерактивной доской.

**ОБОРУДОВАНИЕ**: персональный компьютер, медиапроектор, интерактивная доска;.

1. М 1Прочитайте высказывание и определите о каком напитке идет речь?

Если холодно, он Вас согреет.
Если Вам жарко, он Вас охладит.
Если у Вас настроение подавленное, он Вас подбодрит,
если Вы растороины – он Вас успокоит.

*Сегодня мы узнаем о истории и традиции чаепития.*

Чай – один из самых популярных напитков всего мира. Нет другого напитка, который так глубоко проник бы в культуру многих народов мира. И это небезосновательно.

**Позвольте мне представить наших помощников, Артема и Белоусова . Они зададут несколько вопросов: проведут блиц-опрос**

1. ***Какие вещества входят в состав чайного листа? (дубильные, аминокислоты, алкалоиды, пигменты, эфирные масла) (Захаров)***
2. ***С какой целью мы пьём чай? (для стимулирования организма).(Захаров)***
3. ***Из какой страны пришёл чай? (из Китая(China)(Белоусов)***
4. ***Виды чая? (черный, зеленый, красный, синий)(Белоусов)***
5. ***ИСТОРИЯ ЧАЯ (сообщение) Кто делает сообщение? Можно дать кому-нибудь, чтобы подготовил к уроку рассказ, но не читал! Можно нескольких учеников привлечь***

1 ученик Чай как напиток существует 5000 лет, впервые он появился в Китае.
Родина чая - Юго-Западный Китай и примыкающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Вьетнама.

**Слово "чай" пришло к нам через тюркские языки из северокитайского cha, в то время как источником названия в Западной Европе послужило южнокитайское te.**

2 ученик.Большое количество китайских видов чая делится на такие группы: **черный, зеленый, красный и желтый**. Вначале любой лист зеленый.

Чтобы получить черный чай, лист проходит через такие стадии **производства: вяление, скручивание, ферментацию и сушку. Производство зеленого чая – проще. Это скручивание и сушка.**

 3 ученикУченые обнаружили, что люди, регулярно пьющие чай, отличаются лучшей памятью. Оказывается, в этом напитке содержатся вещества, стимулирующие связанные с процессами запоминания ферменты.

4 ученик. Опытная сборщица может собрать за день до 35 кг зеленого чайного листа, что дает примерно 7,5 - 9 кг сухого чая. Чай позволяет человеку длительное время переносить отсутствие пищи, поэтому чай - **незаменимый спутник путешественников, геологов, моряков.** Во многих армиях чай является обязательным продуктом питания.

1. Ученик В чае содержится много фтора. Поэтому он является средством защиты зубов, препятствующим возникновению кариеса. Беда лишь в том, что большинство людей пьют чай со сладостями, существенно снижая благотворное действие чая.
С древних времен известно влияние чая на нервную систему человека. Под действием чая увеличивается приток кислорода к клеткам мозга, усиливается его деятельность, улучшается дыхание, увеличивается газовый обмен. Чай способен выводить из организма вредные вещества, в том числе тяжелые металлы, оздоравливая желудок, почки и отчасти печень.

За последние почти три столетия чай так обрусел, что сегодня большая часть населения считает его исконно русским напитком. А ведь многие столетия его не знали - пили квасы, сбитни, взвары, травяные настои, меды.

В конце концов чай на Руси стал настолько популярен, что даже вознаграждение за небольшую услугу (швейцару, гардеробщику, официанту, извозчику) получило название "чаевые" ("дать на чай").

ТРАДИЦИ ЧЕАПИТИЯ.

 **В любой традиции приготовление и употребление чая обычно включается в себя следующие шаги:**

* **отмеривание и подготовка заварки**
* **нагрев воды**
* **подготовка посуды для заваривания**
* **заваривание**
* **разлив чая**
* **питьё чая (можно на слайд или напечатать на доску)**

**Каждая более-менее обособленная *чаепотребляющая географическая область* или страна сформировала свои «чайные традиции», отличающиеся способом приготовления, обстоятельствами и порядком употребления чая. Традиции эти более или менее строго выдерживались в прошлом, в разной степени им следуют и в настоящее время.**

**Рассмотрим традиции чаепития Китая, Японии, России.**

**ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В КИТАЕ (сценка)**

Церемония чаепития КИТАЯ

**В Древнем Китае чайная церемония начиналась с того, : (Шлыкова)**

**Приветствие по китайски НИХАО**

1. **что человек(гунфуча) *можно перевести как «высшее мастерство чаепития».* - должен был внутренне психологически подготовиться: освободиться от всего неприятного, раздражающего, болезненного и второстепенного.**
2. **Только когда покой и тишина снисходили в душу человека и он как бы настраивался на одну волну с природой и мирозданием, только тогда, считали жители Древнего Китая, он был готов к чайной церимонии**
3. **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 ставятся на маленький поднос-подставку.**
4. **Обдавал кипятком Чайник, вылил**
5. **Насыпал 3-4 ложки в гайвань (кружка или чайник)**
6. **Заваривал чай**

**Китайская традиция приписывает чаю ряд полезных свойств:**

* ***Чай снимает головные боли и усталость.***
* ***Чай уменьшает действие алкоголя и способствует отказу от его употребления.***
* ***Чай является питательным продуктом и утоляет голод (в особенности — с различными добавками).***
* ***Чай облегчает самочувствие во время жары.***
* ***Чай освежает и прогоняет сонливость.***
* ***Чай успокаивает, снимает стресс.***
* ***Чай способствует перевариванию жирной пищи.***
* ***Чай выводит из организма яды.***
* ***Чай продлевает жизнь.***

**Одновременно с этим китайская традиция содержит некоторые ограничения на употребление чая, дабы избежать проявления его вредных качеств:**

* ***Не пить чай на пустой желудок.***
* ***Не пить чай слишком горячим, обжигающим.***
* ***Не пить холодный чай.***
* ***Не заваривать слишком крепко.***
* ***Не заваривать слишком долго.***
* ***Не заваривать более четырёх раз.***
* ***Не пить чай непосредственно перед едой.***
* ***Не пить чай непосредственно после еды — только после небольшого перерыва.***
* ***Не запивать чаем лекарства.***
* ***Не пить вчерашний чай.***

**ФИЗМИНУТКА**

# ﻿ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В ЯПОНИ (Березенцева)

# Мастер чая Тядзинь

* 1. **Японцы пьют в основном зелёный чай**
	2. **В фарфоровой ступке растереть чай зеленый (1 чайная ложка порошка)**
	3. **Ополоснуть кипятком чайник, вылить**
	4. **гайвани, настаивая не более 2 минут.**
	5. **Чай заваривают в фарфоровых шаровидных чайниках, нередко, по китайскому обычаю, с ситечками для заварки.**
	6. **Температура воды для заваривания чая не превышает 60 °C, время заваривания не превышает 4 минут. В таких условиях чай не может полностью экстрактироваться, но зато в напитке сохраняется максимум аромата, который более всего и ценят в нём японцы. Чай имеет слабый, бледно-зелёный цвет.**
	7. **Японские чашки обычно не имеют ручек и очень малы — их объём не превышает 50 мл. Чай из них пьют очень медленно, маленькими глотками, без сахара или иных добавок.**

***Цель ее японского чаепития – помочь людям отрешиться от суеты, достичь внутреннего равновесия, ощутить взаимосвязь всего существующего во Вселенной и свое единение с Целым Миром…*РЕКЛАМА**

**ТРАДИЦИИ УПОТРЕБЛЕНИЯ ЧАЯ В РОССИИ**

 **( кто рассказывает?)**

**В России чай пьют так:**

* 1. **накрытым столом, из фарфорового сервиза, часто с молоком.**
	2. **Чай подавался в сухом виде, в специальной чайнице, и заваривался непосредственно за столом. Основным содержанием встречи за чаем было общение, сам чай, по сути, играл вспомогательную роль.**
	3. **Купечество создало свою традицию чаепития, соответствующую общей тенденции выставлять зажиточность и благополучие напоказ. Та же манера употребления чая была характерна для богатых помещиков. Купеческий чайный стол — это то, что в первую очередь представляется, когда заходит речь о питье чая «по-русски»: самовар, варенье, мёд, разнообразная выпечка, от сушек и бубликов до пирогов с мясом, питьё чая из блюдца. Купеческое чаепитие было длительным, в ходе его выпивалось до нескольких десятков чашек чая.**
	4. **В России чай пьют обычно после трапезы, а иногда — отдельно от неё, к чаю подают выпечку или кондитерские изделия — таким образом, чай заменяет десерт. В зависимости от индивидуальных вкусов к чаю может добавляться сахар, лимон или лимонный сок (выдавленный из разрезанного лимона непосредственно в чашку), мёд, варенье. Варенье обычно едят с чаем вприкуску либо намазывают на хлеб, реже — кладут непосредственно в чай. Мёд также может намазываться на белый хлеб или использоваться как добавка в чай, заменяющая сахар. Иногда чай пьют с молоком или сливками. Также в чай может добавляться бальзам, коньяк или ром.
	           Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, способном долго сохранять воду горячей, а также подогревать заварочный чайник для лучшей экстракции чая.**

**Домашнее задание: подготовить о мини буклет о пользе чая (Например: зеленый чай улучшает артериальное давление,)**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**Самооценка**(2 мин.)

1. Сегодня я узнал …
2. Было интересно ……
3. Я понял, что …
5. Мне понравились задания …
6. Я научился …
7. Меня удивило …

*А теперь прошу вас угостить гостей чаем*