|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  | |

### Подготовка праздника

Это одновременно и познавательный, и весёлый праздник, который поможет узнать историю чая, правила его заваривания, культурного чаепития и просто повеселиться, а так же особенности пользы отваров из трав и их целебные свойства. Во время подготовки к празднику дети получают задания: узнать, где появился чай, чем он целебен, что заваривали и пили вместо чая на Руси, чем вообще интересен этот напиток. Для развлекательной программы подбирают игры, песни, загадки, музыкальные фрагменты.

Пригласительные билеты могут быть в форме чашек, на них будут написаны приглашения.

Класс превращают в « чайную». На столах скатерти, чашки с блюдцами, самовар. Несколько девочек –Хозяюшки, на них кокошники и разноцветные передники. Родители, гости рассаживаются за столы. В центре – «сцена».

### Празднование

Звучит музыка (*фрагмент р.н.п*.).

Входят Хозяин и Хозяюшка в русских костюмах. Хозяин на вышитом полотенце держит хлеб- соль, а хозяйка на подносе – чашку с ароматным чаем.

**Хоз-ка**: Здравствуйте, люди добрые. Милости просим. Если величать - так на пороге встречать.

**Х-ин:** Просим вас садиться за столы.

**Х-ка:** Мы гостей встречаем.

Чаем, чаем, чаем!

**Х-ка:** Первым делом угощаем.

Чаем, чаем, чаем!

**Х-ка:** Приглашаем к самовару.

С чаем, с чаем, с чаем!

**Х-ка:** И внакладку, и прикуску.

Чай, чай, чай!

**Х-ка:** Пейте чай, друзья, по- русски. Чай, чай, чай.

**Хозяин:** А откуда и когда к нам пришёл чай?

*(Сообщение ученика)*

Родиной чая является Китай. Историю чая в Китае условно можно разделить на 3 этапа. На первом этапе чайные листья использовали в религиозных обрядах. На втором этапе чайные листья стали употреблять в пищу.Третий этап-изучение полезных свойств чая.

Однажды, 5 тысяч лет назад, китайский император, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья.

Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.

Чай –китайское слово. Оно появилось там, где русские люди торговали с китайцами северных провинций; они чай называют чае, отсюда и наше слово чай.

Сначала Китай был единственным производителем чая, и секрет его тщательно оберегался.

Но однажды, один англичанин сумел похитить семена чая, но и узнать тайну его сложной обработки. Благодаря этой детективной истории европейцы смогли разводить чай в своих колониях.

Собирают чай только женщины. Считалось, что аромат женских рук не портит запах чая. Для китайского императора чай собирали только девушки в возрасте до 16 лет.

С тех древнейших времён чай признаётся не только вкусным, но и целебным напитком. В японском средневековом лечебнике о замечательных свойствах чая говорится так «Чаепитие очищает кровь, регулирует работу печени и селезёнки, снимает сонливость и вялость, оживляет мышцы тела».

Именно эти качества прославили чай как идеальный напиток для путешественников, моряков, охотников. Не случайно чай был принят на «вооружение», как обязательный продукт, сначала в английской, а потом и в русской армиях.

В России первое чаепитие состоялось в 17 веке. А самовары появились через 40 лет. С тех древнейших времён чай признаётся не только вкусным, но и целебным напитком.

Изучая целебные свойства чая, учёные узнали много интересного и полезного. Чай- прекрасное противоядие при отравлениях. Чай используется в борьбе с такой страшной болезнью, как рак кожи и лёгких.

Если регулярно пить чай, становишься благодушным и миролюбивым. Недаром дипломаты предпочитают вести переговоры за чашечкой чая.

В Китае практически не встречается такое заболевание, как камни в желчном пузыре, потому что там знают, что чай является «чистильщиком» организма, выводя из него вредные вещества.

В чае присутствуют, чуть ли не все витамины. В Бразилии, где любят кофе, футболисты перед матчем всё-таки пьют чай - он полезнее.

Пить надо только свежезаваренный чай. Восточная мудрость гласит:«Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее».

**Х-ка:** На Руси издавна любили чай и умели его вкусно заваривать. А для этого использовали особо душистые и целебные травы. Травяной чай не только приятен на вкус – это бодрящий и тонизирующий напиток.

**Х-ин:** Растительный мир - неисчерпаемая кладовая природного лекарственного сырья. На протяжении тысячелетий, с глубокой древности растения были единственными лечебными средствами. И сегодня лекарственные растения, и препараты из них служат незаменимым сырьём для многих лекарственных средств.

*(Устный журнал, подготовленный детьми)*

Мы расскажем о травах нашего края. Расскажем о том, как, когда и где можно собирать целебные растения, какими свойствами они обладают, но и научимся беречь их и сохранять.

1. **Земляника лесная** - Многолетнее травянистое растение. Цветёт в мае- июне, плоды созревают в июне-июле. Для лекарственных целей собирают - листья и плоды. Сушка теневая. Свежие плоды используются при болезнях почек, сердца и как источник витамина -С. Настой из листьев - замедляет или усиливает сердечные сокращения. Из земляники готовят чай. Его принимают по 1 стол. л.-3-4 раза в день. Он очень вкусен и полезен! Но надо помнить, что у некоторых людей может появиться зуд, т.к. может вызвать аллергию.
2. **Малина** – Многолетний полукустарник. Цветёт в июне- июле. Плоды созревают в июле- августе. Сушат плоды быстро на солнце. Они являются одновременно лекарственным средством и пищевым продуктом. Их употребляют в свежем, сушёном и замороженном виде. Малина в виде настоя или чая помогает при простудных заболеваниях. Так же малина полезна при нарушениях обмена веществ, для улучшения аппетита, заболеваниях желудка и кишечника. Очень полезная вещь. Кушайте и пейте на здоровье!
3. **Шиповник** - Колючий кустарник высотой 2 метра. Цветёт в мае- июне. Плоды созревают в августе- сентябре. С августа до заморозков ведут сбор зрелых, но твёрдых плодов. Сушить плоды следует быстро, в печах при температуре 80-90градусов. Шиповник богат витамином – С, В1, В2, Е и многими другими. Из плодов шиповника делают: сироп, таблетки, чай, масло. Применяют наружно и во внутрь. Применяется при заболеваниях желудка, глаз, простудных заболеваниях, экземах, да просто невозможно всё и перечислить. Он просто полезен!
4. **Мать - и – мачеха** - Многолетнее травянистое растение. Цветёт в апреле- мае. Плодоносит в мае- июне. Листья собирают в первой половине лета. Сушить надо в тёмных помещениях с хорошей вентиляцией. Это одно из лучших средств при заболеваниях дыхательных путей. Приготовленный настой (1 ст.л. заливают 1 стаканом кипячёной воды – на водяной бане-15 минут) принимают внутрь ½ ст. 2-3 раза в день за 1 час до еды. Листья мать – и - мачехи входят в различные лекарственные сборы. В сочетании с листьями крапивы помогает при выпадении волос.
5. **Мята** - Многолетнее травянистое растение. В России мята, известна с 18 века. В зависимости от назначения собирают траву или листья. Из травы получают мятное масло для изготовление зуб. паст в кондитерском производстве). Листья собирают в начале цветения (начало июля). Листья сушат в тени, под навесом, защищая от солнца. Настой из мяты помогает для улучшения пищеварения. Из мятного масла готовят мятную воду для полоскания полости рта. Так же мятное масло является составной частью «Корвалола»- сердечное средство. А если листочки мяты добавить в чай – она успокоит, и получите истинное удовольствие от вкуса и запаха!
6. **Цветки липы** - Красивое, крупных размеров дерево. В лечебных целях используются соцветия. Сбор ведётся в сухую погоду. Сушат сразу, в тени 3-5 дней. Настой и отвар используется, как жаропонижающее и потогонное средство, при простудных заболеваниях, нарушениях пищеварения, как успокаивающее средство. Наружно, в качестве полоскания при ангинах. Способ приготовления: 3 ст.л. залить стаканом кипячёной воды, нагревают на водяной бане- 15 мин., охлаждают, процеживают, и вновь доводят до кипения, хранят в холодильнике.
7. **Ромашка** - Однолетнее травянистое растение. Цветёт с мая до осени. Собирают цветочные корзинки в начале цветения. Ромашка применяется в виде настоя внутрь при заболеваниях органов пищеварения, кишечника. Наружно - для полоскания полости рта и горла при ангинах. Так же делают эфирные масла и используют, как дезинфицирующее и противовоспалительное средство. А если цветки додавить в чай, то будет просто вкусно!
8. **Душица** - Многолетнее травянистое растение. Цветёт с июня по сентябрь. Она обладает сильным и приятным запахом. В листьях много витамина - С, каротина. Используют при приготовлении различных блюд, как приправу. Высушенную в тени душицу кладут в одежду от моли и для ароматизации ванн. Медоносное растение. Её заваривают как чай, который не только приятен и полезен при простудных заболеваниях.
9. **Петрушка** - Двулетнее травянистое растение. Цветёт в июне- июле. В корнях и листьях содержатся эфирные масла, витамины - С, В1, каротин и микроэлементы. Листья и корни используются в свежем и сухом виде, как приправу к блюдам. Петрушка возбуждает аппетит, улучшает пищеварения, придаёт бодрость, хорошо помогает при заболеваниях печени.
10. **Смородина чёрная** - Многолетний ветвистый кустарник. Цветёт в мае. Ягоды созревают в июле- августе. Очень много витамина - С, белки, эфирные масла, микроэлементы. Из ягод готовят сок, кисель, варенье и многое другое. Сухие ягоды заваривают как чай, помогает от кашля, придаёт бодрость, снимает усталость.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Х-ин:**Мы рассказали только маленькую часть о растениях, которые растут в нашей области. Нам надо помнить, что природа подарила нам такое чудо, а мы должны помнить, что это надо беречь. Приходя в лес, не срывать бездумно, делая красивые букеты из цветов и трав, которые будут радовать нас совсем немного. Поэтому в нашей области есть Красная книга, в которую включили более 400 видов растений.

**Х-ка:** - А сейчас мы проверим, как вы запомнили эти интересные сведения о чае. Мы проведём « Чайную» викторину, а победителя ждёт самая большая чашка с крепко заваренным чаем.

#### «Чайная» викторина

* Где и когда зародился обычай чаепития?
* Когда чай впервые появился в России?
* Почему чай прославился как идеальный напиток для путешественников, моряков, охотников?
* Почему чай собирали только женщины?
* В борьбе,с какими болезнями помогает чай?
* Как правильно нужно заваривать чай?

#### Заваривание чая

**Х-ин:** - Мы предлагаем вам испить по чашке чая и попробовать определить, какие травы придают аромат и вкус этому чаю.(Мята, душица, смородина, шиповник, земляника, малина.)

**Х-ка:** - По русской традиции чай- лучшее завершение праздничного обеда. А сейчас послушайте, как правильно надо заваривать чай.

Есть классические способы, или, если хотите, правила, которые необходимо учитывать,чтобы получить чай хорошего вкуса и аромата.

Прежде всего, чайник должен быть прогрет. Это можно сделать, ополоснув его несколько раз кипятком, подержав минуты две в струе горячего воздуха (например, в духовке) или опустив чайник в кипяток. Перед тем, как положить в чайник заварку, его необходимо обсушить. Затем в чайник кладут заварку и наливают воду, только что кипевшую "белым ключом". Чайник заполняется не полностью, а лишь наполовину (для черного чая), на две трети (для смеси черного и зеленого чая) или на одну четверть (для зеленого чая). Чайник закрывается салфеткой, так, чтобы она прикрывала носик и отверстие в крышечке, и чай настаивают от 3 до 15 минут, в зависимости от сорта. Потом чайник доливают кипятком, но так, чтобы до верха оставалось 1 - 1,5 см (чтобы пена не осела на крышке). Затем чай перемешивают ложечкой или наливают в чашку и опять выливают в чайник. Вот теперь напиток можно считать готовым.

**Х–ка:** -К нему подают лимон, варенье, мёд, печенье, бублики, пряники. Угощайтесь, гости дорогие! А наши хозяюшки споют вам частушки.

#### Частушки

Посидеть за самоваром

Рады все наверняка,

Ярким солнечным пожаром

У него горят бока.

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.

На столе у нас пирог,

Пышки и ватрушки.

Так пропойте ж под чаёк

«Чайные» частушки!

В пляске не жалей ботинок!

Предлагай-ка чай друзьям.

Если в чашке есть чаинка,

Значит, письма пишут нам.

Самовар блестит, кипя,

И чаёк в нём пенится,

Погляди-ка на себя-

Ну и отраженьице!

Подавай мне чашку чая,

Ведь люблю я русский чай.

В чае я души не чаю,

Наливай горячий чай!

#### Загадки

**Х-ин:** - Частушки вы хорошо поёте, чай тоже хорошо пьёте, а загадки наши отгадаете?

Был листок зелёным-

Чёрным стал, томлёным,

Был листочек зубчатым -

Стал листочек трубчатым.

Был он на лозине-

Стал он в магазине. (Чай)

Бел, как снег,

В чести у всех,

В рот попал-

Там и пропал. (Сахар)

Четыре ноги,

Два уха,

Один нос да брюхо. (Самовар)

Под одной крышей

Четыре брата стоят. (Стол)

Кольцо не простое, кольцо золотое,

Блестящее, хрустящее.

Всем на загляденье…

Ну и объеденье! (Бублик)

Как начнёт говорить- разговаривать,

Надо чай поскорее заваривать. (Чайник)

#### Чаепитие

**Х-ка:** - Песни пели, загадки отгадывали, а теперь на ложках сыграем! *(Выступление ансамбля «Ложкарей»)*

**Хозяйка и хозяин:**

Самовар шумит, баранки

На скатёрке- самобранке,

И конфеты, и печенье,

И душистое варенье.

Подходите, гости, чаем

Вас сердечно угощаем.

К чаю ароматному

Прянички печатные.

Пейте чай и торт берите,

Чаще в гости заходите!

Дети и взрослые садятся за столы и приступают к чаепитию. Взрослые показывают, как правильно размешивать ложечкой чай, как взять торт, как правильно и т. д.