Сценарий внеклассного мероприятия « Приглашаем в кофейню»

Цель мероприятия: знакомство с историей появления кофейного напитка, его химическим составом, воздействием на организм человека, привитие привычки здорового образа жизни.

Методическое обеспечение мероприятия и средства обучения: презентация , фрагменты видеофильма « Пища богов», документальный фильм» Как делают растворимый кофе», Кофейная кантата И.С. Баха, коллекция различных сортов кофе, разновидности кофейной посуды, оформление кофейного столика.

Вступительное слово учителя

Звучит «Кофейная кантата» И.С. Баха.

**Ведущий**: Кофе... Чудодейственный, волшебный напиток... Кофе... Напиток, дарящий бодрость, живость ума и кипучую энергию.

**Ведущий:**

Оноре де Бальзак писал, что стоит отведать ароматный черный кофе, и с этого момента все вспыхивает, мысли теснятся, как батальоны великой армии на поле битвы. Один статистик подсчитал, что создавая «Человеческую комедию», Бальзак выпил 15 тысяч чашек крепчайшего кофе.

И это не удивительно, так как почти все люди умственного труда особо ценят тонизирующие свойства кофе.

**Ведущий:**

Как вы считаете, кофе — это:

трава, кустарник или дерево?( ответ – дерево)

**Ученик:**

Кофейное дерево – теплолюбивое растение, которое растет исключительно в самых жарких широтах: в экваториальной зоне в Африке, Индии, Бразилии и Чили, а также на Ближнем Востоке.. Наилучший вкус напитка получается из зёрен, выращенных на высоте более 2000 м над уровнем моря. Такие высокогорные плантации дают самые дорогие и элитные сорта кофе. В достаточно прохладных горных районах кофе зреет медленно и урожай можно собрать только раз в год, когда на равнинных плантациях собирают до 4-х урожаев, и по сути кофе плодоносит круглогодично. Кофейные деревья в диком состоянии достигают 9 метров в высоту. Их почти горизонтальные ветви покрыты тёмно-зелёными листьями 30-сантиметровой длины, которые обновляются раз в 5 лет. На кофейных плантациях растут деревья скромного размера, но более плодоносные.

В мире есть четыре основных сорта кофейных деревьев, а значит и их плодов. Это: арабика, робуста, экселия и либерика. Деревья арабики достигают 5-6 метровой высоты. Плоды зреют неравномерно в течение 6-8 месяцев и собираются вручную. При этом более половины собранного кофе – с дикорастущих деревьев.

**Ведущий:**

Какая страна, по-вашему, является родиной кофе?

. Бразилия, Эфиопия или Аргентина?

Правильный ответ — Эфиопия

**Ученик**:

Слово «кофе» берёт начало от области в Эфиопии с названием Каффа. Именно там были обнаружены кофейные деревья, зёрна которых так странно действовали на съевших их коз, что пастухи, замечая разницу в поведении животных, тоже попробовали кофейные зерна и ощутили на себе их бодрящее действие. По легенде, так было открыто тонизирующее действие кофе. Кофе был известен кочевникам, проходящим через Эфиопию, ещё три тысячелетия назад. Впервые культивировать кофе стали в 7 веке на территории современного Йемена.

Кофейные зёрна пробовали обрабатывать разным способом. Зёрна варили сырыми, толкли и подмешивали в пищу. Из свежесобранных зёрен пробовали делать настойки на воде, варили сушёную белую мякоть кофейного плода, этот напиток назывался гешир или кишр, так называемый йеменский кофе. Когда эфиопы были вытеснены со своих исконных земель арабами, привычка употреблять кофе перешла к новым жителям этих земель. Кофейные зёрна по-прежнему перемалывали сырыми, смешивали с жиром или другими компонентами, делали из полученной массы шарики и брали в дорогу как тонизирующее средство. Это было довольно интересное кушанье – ведь нежареные плоды кофе содержали в себе те же вещества, что и любые орехи, но кроме того ещё и кофеин. Такая пища могла и накормить, и взбодрить в долгих переходах по пустыням Аравии.

Только через несколько столетий экспериментов кофейные зёрна стали обжаривать, перемалывать их в порошок и готовить ароматный напиток. Некоторые источники утверждают, что жарить кофейные зёрна стали в 11 веке в Йемене. Изобретательные арабы стали готовить кофе, добавляя в него имбирь, корицу и другие пряности. Они же первыми смешали чёрный кофе с молоком.

**Ведущий:**

Кто первым узнал вкус этого бодрящего напитка вы узнаете , посмотрев фильм.

**Ведущий:**

История переселения кофе из Эфиопии в другие страны весьма интересна. Дело в том, что кофейная монополия зорко оберегалась, и под страхом смерти запрещался вывоз кофейных деревьев на другие территории.

Но кофе полюбился не только эфиопам, и кофейные плантации захотели иметь многие страны. Так как это было труднодостижимо, каждое зернышко было буквально на счету.

**Ученик:**

В середине 15-го столетия кофе приходит в Турцию. Этот напиток настолько понравился жителям Константинополя, что уже несколько лет спустя там же появляется первый в мире кофейный магазин. Кофе настолько распространился на Востоке, что церковнослужители, видя, что верующие проводят больше времени в кофейнях, чем в храмах за молитвой, прокляли этот напиток именем пророка. В Мекке в 1511 году был издан указ, запрещающий употребление кофе где бы то ни было и обещавший суровое наказание тому, кто посмеет ослушаться. Несмотря на суровый запрет, кофе по-прежнему пили, и со временем церковь стала относиться к нему спокойней. Однако, в 16 веке распространившаяся в Турции кофемания стала беспокоить власти, которые считали, что кофе развязывает языки, и из каждой кофейни распространяются нежелательные разговоры о политике. Кофейни были закрыты, кофе стал вне закона, а любителей кофе казнили, зашивая в мешки из-под кофе и бросая их в море. Во время правления султана Магомета IV придумывали изощрённые казни для любителей кофе.

**Ученик:**

С появлением искусства приготовления напитка из кофейных зёрен во многих странах появились и места, где такой напиток готовят публично. Кофейни постепенно эволюционировали из простой хижины, где варят кофе до шикарно обставленных и уютных стамбульских и дамасских кофеен, где кроме чашечки кофе можно было уютно расположиться на циновках или диванах за приятной беседой, игрой в шахматы или карты. Первая кофейня в Дамаске появилась в 1530 году, через 2 года в Алжире и в 1554 году в Стамбуле. Известно, что эту кофейню открыли два сирийских купца,назвав её «Круг мыслителей». Существует версия, что бридж родился в недрах кофеен Стамбула. Кофейня – это место встреч. В кофейнях решались дела, совершались сделки и улаживались разногласия. Этот внутренний мир кофеен был перенесён в Европу, и образ кофейни как места встреч был перенесен на «кафе», где кофе среди прочих многочисленных блюд по-прежнему является поводом для встречи.

**Ученик:**

В Россию кофе попал именно из Турции. Об этом свидетельствует слово турка или джезва - сосуд, в котором готовится кофе по-турецки. Но, в средние века горький напиток не прижился на Руси. В 18 веке он постепенно появляется среди дворян и приближённых к Петру I. Именно он привёз из Европы привычку пить кофе и даже настаивал на его употреблении, считая, что кофе помогает в решении государственных дел и повышает резвость ума. Первый кофейный дом появился в России в 1740 году, а чуть позже появились кофейни и многочисленные лавки и магазины, торгующие кофе. В России несколько раз возникал повышенный интерес к кофе. В очередной раз это было после 1812 года, когда кофе стали пить повсеместно и считать это занятие признаком хорошего тона. В 1884 году, после знаменитой выставки кофе, а именно бразильского стенда, на котором было представлено более 1000 сортов кофе, и где можно было увидеть своими глазами процесс обжарки и даже попробовать кофе собственного изготовления, повысился спрос на кофе.

Однако простые люди были достаточно недоверчивы к кофе, и, как ни странно, одними из первых выходцев из народа, которые к нему пристрастились, стали солдаты. Во  время войны 1812 года они убедились, что кофе пьет буквально вся Европа, и сами привыкли его употреблять. Дома они с этой привычкой расставаться не пожелали, и именно с тех пор любовь к кофе приобрела всенародный характер.

Потребление кофе в России начало неуклонно расти – так, в конце девятнадцатого века в страну завезли более 8 тонн сырья для напитка, а в самом начале двадцатого – уже более 13.

**Ведущий: Что же придает кофе полезные свойства?**

**Кофе обладает рядом положительных свойств. Он содержит более 1200 химических соединений. Из них 800 отвечают за вкус и аромат. Содержит кофе также более 20 аминокислот, витамины РР, В1, В2, микро- и макроэлементы: кальций, магний, натрий, калий, фосфор, железо. Кофе обладает сильным мочегонным действием, поэтому при его употреблении необходимо следить за водным балансом и выпивать не менее 1,5 литров природной воды.**

**Ведущий:**

Основным компонентом жареного кофе является алкалоид кофеин. Кофеин – лекарственный препарат, оказывающий стимулирующее действие на центральную нервную систему. Содержание, кофеина в кофе составляет 1–1,5% , т.е. ниже, чем в чае (2–4%). Однако свободного кофеина в кофе больше чем в чае, поэтому кофе оказывает более высокое воздействие на организм человека. В обжаренном кофе содержатся продукты карамелизации Сахаров, которые и обуславливают его темную окраску, вкус и аромат. Горечь кофейного напитка обуславливается содержанием в кофе фенольных веществ, основным компонентом которых являются хлорогеновые кислоты. Они придают кофе слабокислый и слегка терпкий вкус.

**Ведущий:**

Кофе относится к тонизирующим напиткам, поэтому его употребление дает на небольшой промежуток времени прилив сил, бодрости, улучшение внимания, памяти и концентрации. Содержащийся в кофе кофеин успокаивает головную боль при мигрени и низком артериальном давлении.

**Ведущий** : Многие люди предпочитают пить растворимый кофе. Историю его появления расскажет …………

В 1899году растворимый кофе был изобретен Максом Моргенталлером, химиком из Швейцарии. Для изготовления этого вида кофе он использовал смесь из первого и второго сорта кофе «робусты» и «арабики».   
  
Осуществление производства растворимого кофе довольно сложный процесс. Кофе из крепкого натурального настоя скрупулезно фильтруют, распыляют в камерах больших размеров, которые изначально заполнены инертными газами. Потом капли вытяжки на лету сворачиваются и засыхают, затем они преобразуются в гранулы порошка светло-коричневого цвета. Отсутствие осадка большой плюс растворимого кофе.   
В 1901 году Сатори Като, японский химик, который работал в США, также придумал технологию растворимого кофе.

Луиджи Беццера, по происхождению итальянец, выдумал самый первый в мире автомат для изготовления кофе, который позднее получил наименование «эспрессо» (в нем через молотый кофе проходит пар). И только лишь в 1946 году его идея получила коммерческое воплощение благодаря предпринимателю Акилле Гаджиа, который осуществил производство кофе-машин на потоке. С помощью машин-автоматов «эспрессо» возникла возможность производить кофе «капуччино», которое получило свое название в честь монашеского ордена Капуцинов (цвет кофе «капуччино» такой же, как цвет их ряс).  
  
В 1903 году был произведен первый в мире кофе без кофеина. Создателем этой идеи стал Людвиг Розелиус, германский предприниматель.

Заключительное слово учителя