**Цуканова Е.А. учитель начальных классов**

 **МОУ «СОШ №1»**

 **г. Валуйки**

**Методическая разработка классного часа**

 **2 класс**

**Тема:** «Чаепитие в России».

**Цель:**

Знакомство с культурой чаепития, особенностями чайной церемонии в России, Японии, Англии;

**Задачи:**

1. Привитие привычки здорового образа жизни, правильного питания и употребления чая.
2. Совершенствование навыков общения между детьми, выстраивание отношений на основе взаимопонимания;
3. Формирование интереса к историческому прошлому,

               народным традициям чаепития, целебным свойствам чая.

1. Воспитание культуры времяпрепровождения.

**Ход занятия:**

***Чтение стихотворения «Раз привёз мне барин чаю».***

*(читает хорошо подготовленный ученик)*

Раз привёз мне барин чаю

И велел его сварить.

А я отроду не знаю,

Как же этот 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 важно озверел

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся:

Чем же мог не угодить?

А потом-то догадался –

Чай забыл я посолить!

***1 ведущий****:*

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 также необходим и ничем незаменим, как хлеб.

***2 ведущий:***

Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая. Давным-давно пастухи заметили, что стоит овцам пощипать листьев вечнозелёного растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираются на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как это делали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив сил.

***3 ведущий:***

Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времён. Чай там ценился очень высоко. Поэты воспевали чай в стихах. Во времена правления китайского императора Киенг Лона выпускалась чайная фарфоровая посуда. На чашках была написана сочинённая им поэма, которая прославляла чай. Эти чашки раскупались, и росла слава воспетого на них напитка.

***4 ведущий:***

В Китае измельчённые чайные листья долго использовались в качестве денег. Чиновники взимали с населения особые поборы – чаевые. Выращивание и изготовление чая в Китае было окружено такой же тайной, как и производство шёлка, фарфора, бумаги. Чайные плантации скрывались и строго охранялись от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай во многих странах.

***КОНКУРС:***

«Кто больше знает названий чая» (команда девочек и мальчиков).

 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.

***Учитель:***

А теперь послушайте, как же чай попал в Россию.

В России с чаем впервые познакомились в Сибири.

        В 1638 году русский царь Михаил Фёдорович Романов направил своих послов с богатыми дарами к монгольскому правителю Алтан-хану. Тот встретил их с почестями. Во время знатного обеда гостей поили каким-то терпким горьковатым напитком. Провожая русских посланников, хан подарил царю связку пушнины – мех соболя, бобра, барса, черный изумительный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью «бахча». «Чай для заварки» - так перевели царю эти слова. Русские послы деликатно пытались отказаться от бесполезных, по их мнению, пакетов, ссылаясь на дальний путь. Но приближённые хана настояли на своём, утверждая, что царю напиток из листьев, которые они посылают, придётся по душе.

        Возвратившись в Москву и вручая царю дорогие ханские дары, послы с опаской передали ему пакеты с сушёными листьями, ссылаясь на утверждение монголов об их целебной силе. Лекарь испробовал действие отвара на заболевшем придворном. Тот выпил и подтвердил, что ему полегчало. Вот и стали лечить этим питьём царя и его приближённых. Для бедных людей чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях, так как чай был очень дорогим. Поэтому возникло выражение «чайком побаловаться». А многие простые люди даже не знали, как заваривать чай.

 Торговля чаем в Москве началась спустя 36 лет после этого события. Вначале иноземную траву использовали как лекарственное средство. Было замечено, что приготовленный из нее напиток "отвращал от сна" во время долгих церковных служб и заседаний в Думе. Считалось также, что чай очищает кровь.

А следующая партия напитка была завезена уже из Китая. Иван Перфильев, посол царя Алексея Михайловича, в 1659 г. привез в качестве подарка 10 пудов чая. Посол Спафарий писал: "Питие доброе и, когда привыкаешь, гораздо укусное…".

С Китаем был заключен торговый договор о постоянных поставках чая в Россию. Конечно, население сибирских районов, прилегающих к Монголии и Китаю, было знакомо с чаем задолго до этого договора. Отсюда чай стал распространяться по европейской части России.

**Вопросы классу:**

* Какие традиции чаепития вы знаете?
* Какой смысл вкладывался народами в эти традиции?

**Работа в группах.**

Класс разбивается на группы, каждая из которых готовит рассказ об особенностях чайной церемонии в одной из стран: России, Японии, Англии. (В дополнение к подготовленным дома докладам учитель раздает отпечатанные тексты, по которым дети работают в группах и готовят выступления.)

1. **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 по-английски очень крепкий: на 1 л кипятка берется 30–35 г сухого чая (заварки). Заварочный чайник должен быть сухим и хорошо подогретым. Чай обязательно заливается кипящей водой.

Английский чайный стол накрывают цветной льняной скатертью. На десертные тарелки кладут соответствующего тона салфетки, свернутые конвертом или пирамидкой. Рядом с тарелками, за фужерами, раскладывают столовые приборы для десертного стола (например, вилочки и фруктовые ножи) ручкой в правую сторону. Стол сервируется небольшими фужерами или рюмками для ликера. Если предусмотрена подача шампанского, на столе должны быть бокалы и для него.

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

Несложная, с российской точки зрения, процедура у англичан проходит в несколько этапов, которые соблюдаются в строгой последовательности. Если приглашен гость, то ему предлагают выбрать сорт напитка. Выбранный чай подается на стол в виде заварки в чайнике, рядом с которым ставится чайник с кипятком.

Англичане дают чаю настояться в течение нескольких минут и затем наливают в чашку – исключительно через ситечко, поскольку наличие чаинок в чашке считается дурным тоном. Ситечко полагается класть в специальную мисочку, стоящую на столе.

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.

1. **Чайный вечер по-японски**

В Японии чай известен с VIII в. Чайная церемония уже тогда была очень долгим и сложным ритуалом, поэтому пользовалась популярностью только у крупных феодалов. Чаепития устраивали и купцы во время проведения деловых переговоров.

Чайная церемония – ритуал, в котором участвуют хозяин, организатор чаепития (его еще называют мастером чая), и гости. 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, человек, хорошо знающий чайный ритуал, поскольку именно он начинает все действия, а гости повторяют. Главный гость должен быть извещен о намеченном чаепитии за неделю до его проведения, с ним же хозяин обсуждает кандидатуры остальных участников действа.

Гости должны прийти на церемонию в соответствующей одежде. Если повод для чаепития торжественный, то мужчины должны надеть шелковое кимоно, хаори (накидку) черного цвета с белым родовым знаком, хакама (что-то вроде шароваров) и таби (пояс) белого цвета. Женщины облачаются в кимоно неярких цветов. Если повод не торжественный, то полагается быть в кимоно и хаори темно-серого или коричневого цвета с вышитым фамильным значком, причем цвет ниток не должен контрастировать с основным цветом. Хозяин действа надевать хаори 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.

За многовековую историю сложилось 7 типов чаепитий:

* чайное действо на рассвете;
* чайное действо утром;
* чайное действо в полдень;
* чайное действо ночью;
* чайное действо со сладостями;
* чайное действо вне определенного времени;
* чайное действо для тех, кто пришел после основного чаепития.

Особенным считают чайное действо в полдень. Церемонии проводятся в специальных чайных домиках, которые стоят в чайном саду. Чайный домик строится без закладки, прямо на земле, согласно традиции не должно быть различия в уровнях между землей и полом домика. Крышу чайного домика принято накрывать толстыми и плотными циновками. Вход невысокий; чтобы войти, необходимо нагнуться – это смиряет в человеке страсти, успокаивает его плотские желания.

Обязательно есть вход, в который можно пройти не сгибаясь – его называют "входом для благородных людей", потому что в древности и Средневековье аристократам и самураям высокого ранга считалось неприличным наклонять голову и тем более сгибаться, входя в помещение. Должен быть и вход, которым может пользоваться только хозяин. Часто церемонию проводят в чайной комнате, которая должна быть оформлена согласно традиции. Ее стены покрывают грубой штукатуркой, обязательно существует токонома – ниша, в которую помещают табличку с каллиграфически написанным философским изречением и вазу с цветком. Обязательны окна – их делают по возможности небольшими и только в потолке. Войдя в комнату, гость внимательно осматривает нишу и все находящиеся в ней предметы, читает надписи.

В комнате для чайной церемонии должно быть три вида потолков – высокий, низкий и наклонный. Высокий потолок делается около ниши – это самое почетное место в чайной комнате, предназначенное для главного гостя. Место хозяина – под низким потолком, что подчеркивает скромность хозяина, его уважение к гостям. Под наклонным потолком находятся места остальных приглашенных.

Способ приготовления зеленого и желтого чая, когда чай заваривается в заранее подогретых круглых фарфоровых заварочных чайниках, является небольшой частью японских чайных церемоний, с которой знакомы жители наших среднеазиатских республик. Такой отдельный круглый чайник и пиала предлагаются каждому гостю. 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 глубоком самосозерцании или раздумьях о законах бытия и гармонии окружающей природы. Многие утверждают, что именно это самосозерцание и углубление в окружающую природу придают церемонии японского чаепития особую красоту.

Классическая церемония строится на четырех принципах: гармонии, почитании, чистоте, покое.

1. **Чайный вечер по-русски**

В России новый напиток приживался трудно: русские люди относились к нему настороженно, как, впрочем, и ко всему чужеземному. Да еще и "родом" он с востока, откуда много веков приходили на Русь беды: то половцы, то татаро-монголы. Кроме того, очень уж дорог был китайский чай, а свои лесные травяные сборы всегда под рукой. Особый интерес к чаепитию проснулся в России в начале XVIII в., когда в Петербурге, Москве и Калуге были построены первые сахарные заводы, работавшие на привозном сырье. Интерес усилился после того, как в 1802 г. в Туле был открыт первый сахарный завод, работавший на отечественном сырье – сахарной свекле.

В результате чаепитие в России в относительно короткий срок стало настолько популярным, что так же, как в Англии и Японии, превратилось почти в культовую церемонию. 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. Когда он появился на Руси, сказать трудно. Однако случилось это еще до появления чая, т. к. изначально в самоварах готовили горячий напиток – сбитень.

Ряд историков настаивает на китайском происхождении самовара. Другие указывают, что еще в античной Греции жители кипятили воду, бросая в металлическую емкость раскаленные камни. Но самовар в привычном для нас виде пришел к нам из Голландии – это еще одно новшество, появлению которого на Руси мы обязаны Петру I. Смекалистые славяне усовершенствовали конструкцию самовара, и с той поры он – глава утренних и вечерних чаепитий.

Во второй половине XVIII в. производство самоваров было налажено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске, а "самоварной столицей" стала Тула. С той поры они – неотъемлемая часть русского быта. Формы самоваров чрезвычайно разнообразны. Многие из них являются подлинными шедеврами русского деко­ративно-прикладного искусства. Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их "музыкальность". Перед закипанием этот нехитрый прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют и интимность чайному столу.

Итак, и в России чаепитие отныне не просто способ утоления жажды, а своеобразное проявление общественной жизни. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, без чашки чая не обсуждали, кажется, ни один серьезный вопрос. Гиляровский оставил прекрасное описание старых московских трактиров. Где-нибудь в "Коломне" или "Лондоне" за чаем грелись извозчики, а крупные коммерсанты заключали сделки на десятки и сотни тысяч рублей. Любимые трактиры были у артистов, писателей, художников. Встречи за чайным столом у Л.Н. Толстого в Ясной Поляне и Хамовниках вошли в историю русской культуры. 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. В XVIII–XIX вв. ассортимент угощений расширился: в русских дворянских семьях стали подавать ром, коньяк, ликеры и вина. После чая организовывались танцы, увеселительные мероприятия. Появился новый вид приема гостей – чайный банкет.

В старинных книгах, где описаны правила приема гостей, утверждается, что чайные банкеты – это увеселительные мероприятия, организуемые женщинами (дамами) для женщин (дам). Такое представление о чайных банкетах создалось вследствие того, что приглашенные на банкет мужчины часто удалялись от чайного стола в другие помещения для игры в карты или бильярд, курительные комнаты. Отсутствие особого ритуала, простая, ненавязчивая атмосфера, неброс­кие наряды, свобода перемещения, которая дает возможность частой смены партнера как в беседе, так и в танцах, – все это и в наши дни позволяет чайным банкетам по-русски оставаться одной из любимых форм приема гостей.

До прихода гостей надо разогреть самовар, предварительно залив в него свежую воду, и приготовить посуду: десертные тарелки, розетки или вазочки для варенья или меда, чайные чашки с блюдцами.

Стол накрывается цветной скатертью, рядом с посудой для каждого гостя кладется подходящая цветная (в тон или того же цвета) салфетка. Из столовых приборов необходимы щипчики для сахара, десертные ножи и вилки, вилки для торта, ножи для фруктов, лопатка для пирожных (торта). Если к чаю подается вино, то стол сервируется 75-граммовыми фужерами (стаканами), если предлагается ликер или коньяк – самыми маленькими, на 20–25 г – рюмочками, если шампанское – фужерами (бокалами) на 100–125 г. Варенье накладывается в розетки заранее и ставится перед каждым приглашенным. На стол подают также кусковой сахар, лимон, фрукты.

Хозяйка занимает место справа от самовара. Самовар является как бы символом всего банкета и создает атмосферу уюта. Его можно также расположить на маленьком дополнительном столике, слева от хозяйки. На этом же столике расставляются чашки и заварочный чайник. За столом гостей обслуживает хозяйка, ей помогает дочь или другая близкая семье особа.

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, искрится –

 Щедрый, круглый, золотой.

Озаряет наши лица

Он своею добротой!

**УЧЕНИЦА:**

Утро в свежести яркой

Не проспать на боку

А с хорошей заваркой

Выпить кружку чайку,

Да приняться за дело.

Ту найти целину,

Чтобы дело задело

Крепко в сердце струну.

***КОНКУРС ЗАГАДОК:***

В брюхе – баня.

В носу - решето.

На голове – пупок.

Всего одна рука

И та – на спине.        (чайник)

Бел как снег.

В чести у всех.

В рот попал –

Там и пропал.          (сахар)

Что на сковородку наливают.

Вчетверо сгибают.

Да в сметану макают.    (блин)

Сверху дыра.

Снизу дыра.

Ножек четыре.

Шляпа одна.

Нужен, коль станет

Чаёвничать вся семья.   (стол)

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

Я одна тебя не съем.

Разделю ребяткам всем.  (бублик)

Цветом жёлт и ароматен.

В чай кладут, и чай приятен.

Только очень кислый он.

А зовут его  . . .  (лимон)

А посередине –

Огонь да вода.        (самовар)

**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!

**УЧИТЕЛЬ:**

Учёные давно установили, что в чае содержатся полезные вещества. Они укрепляют сосуды мозга, улучшают работу сердца, повышают умственную и физическую способность человека. Чай усиливает сопротивляемость организма простуде, инфекционным заболеваниям, воспалительным процессам.