**Тема:** Напитки.

**Цель:** Создать условия для формирования представления о значении жидкости для организма человека; ознакомить с видами напитков, их классификацией;

Развивать способности к общению, классификации, создать условия для совершенствования пространственной ориентировки, обогащения словарного запаса учащихся;

Воспитывать бережливость, аккуратность, эстетический вкус

1. **Организационный момент.**

Просмотр клипа «Вода, водопады»

1. **Актуализация знаний.**

-Может ли человек прожить без воды?

-Зачем человек пьёт?

-С чем поступает вода в наш организм?

К чему приводит недостаток жидкости в организме?

**III.Введение в тему.**

-Я хочу пригласить вас на выставку. Рассмотрите предметы.

-Что расположено на выставке? Как можно назвать их одним словом?

На уроке мы узнаем как можно больше о полезных напитках.

Тема урока «Напитки»

**IV.Работа над новым материалом.**

**Слайд. «Словарь».**

Напиток (от латинского напитать) – жидкость, предназначенная для питья, компонент питания, служащий удовлетворению жажды.

Подробнее с напитками нам поможет презентация.

**Слайд «Сок жизни».**

Так в древности называли воду. Она необходима человеку, так же как и пища. О напитках, которые можно приготовить на основе воды, мы будем сегодня говорить. Она помогает нам расти, справляться со многими болезнями, становиться сильными и крепкими. Вода необходима для организма человека, животных, растений.

**Слайд «Классификация напитков».**

Напитки делятся на холодные и горячие.

Слайд «Холодные напитки».

Минеральную воду называют чудодейственной «живой водой».

Она бывает столовая и лечебная. Лечебную можно пить только по назначению врача.

**Слайд «Сок».**

О каком напитке идёт речь вы узнаете отгадав загадку.

Он бывает вех цветов,

В нём витаминов куча.

Я пить его всегда готов,

Ведь нет напитков лучше.

Он морковный и томатный.

Он на цвет и вкус приятный.

Чтоб здоровым стать ты смог,

Пей скорее разный …

**Слайд «Виды соков».**

Какие вы соки знаете?

Соки бывают –

Фруктовые- апельсиновый, абрикосовый, ананасовый, яблочный.

Ягодные – смородиновый, клюквенный, брусничный.

Овощные – томатный, морковный, тыквенный.

В их много витаминов, очень необходимых для нашего здоровья. Соками растений можно излечить многие заболевании .Сок редьки от кашля, сок картофеля – для желудка и так далее.

**Слайд «Компот».**

Чтоб его нам получить,

Ягоды, фрукты надо сварить.

Из чего можно приготовить компот?

**Слайд «Кисель».**

Дедушка смеётся,

На нём шубонька трясётся.

Кисель готовят из свежих плодов и ягод, соков, сиропов, молока с добавлением крахмала. Густой кисель и средней густоты используют как сладкое блюдо, а жидкий как напиток.

Температура горячих напитков 75 градусов. Они обладают тонизирующим действием, их не готовят впрок, так как вкусовые и ароматические вещества очень летучи и при повторном кипячении разрушаются.

**Горячие напитки.**

**Слайд «Кофе».**

Кофе - тонизирующий напиток, очень стимулирует физическую и психологическую активность человека. Натуральный кофе-это семена (зёрна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозелёного. Родиной является Эфиопия. Существует много сортов кофе. Ценность кофе обусловлена наличием в нём кофеина, ароматных веществ.

Детям лучше не пить кофе, а кофейные напитки, в состав которых в основном входят такие продукты, как соя, ячмень, цикорий и др.

**Слайд «Какао. Шоколад».**

Какао - порошок получают в результате переработки какао- бобов- семян тропического дерева какао. Это дерево называют ещё шоколадным деревом. Какао – питательный и вкусный напиток, полезный детям. Хранят какао – порошок в плотно закрытых банках. На основе какао готовят горячий шоколад.

**Слайд «Чай»**. – Сегодня на уроке мы познакомимся с одним горячим напитком и и вспомним технологию его приготовления.

– Угадав загадку, вы узнаете о каком именно горячем напитке пойдёт сегодня речь на уроке.  
Он горяч и ароматен  
И за завтраком приятен. (Чай)  
 **Чай** – это прекрасный, полезный напиток, пришедший к нам из далёких времён. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и ничем незаменим, как хлеб.  
 Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая.

Давным-давно пастухи заметили, что стоит овцам пощипать листьев вечнозеленого 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.  
 Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времён.   
 Начиная с 8 века, чай начал своё триумфальное шествие по миру. (**КАРТА)**Он попадает в Японию, затем в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Ю-В Сибирь и в Среднюю Азию.  
 А вот в Россию чай попал лишь в 1638 г., когда боярин Василий Старков привёз в Московию цейлонский чай, который ему преподнесли в Монголии в качестве подарка, от которого боярин долго отказывался. Царь, Михаил Фёдорович, по преданию, отведав необычного напитка, изрёк: "Питие доброе, а когда привыкнешь, гораздо укусное".  
 Жаль, что в России чай растёт только в Краснодарском крае. Поэтому отечественным сортом чая является только "Краснодарский", а всё остальное в России развешивается.  
  
 Чай разводят исключительно ради листьев. Верхние 2-3 листочка с частью стебелька называют флешь (сл. слово). Для получения чая хорошего качества флеши срывают с куста вскоре после их появления. Если на флеши есть едва распустившиеся почки – типсы (сл. слово), то чай получается ещё более высокого сорта.  
 Эти листы, а именно 3. собирают вручную, только с мая по октябрь. Чайные листы очень чувствительны к посторонним запахам, поэтому помещение, где хранится чай, должно быть идеально чистым, а сухой чай в домашних условиях должен хранится в металлических, пластмассовых и стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками.  
 В магазинах можно встретить несколько видов чая.

**4. Физминутка.**

Какие виды чая вы знаете? Листовой, рассыпной (листья мелко порезаны) и гранулированный , пакетированный чай. (Показ образца чая).  
**Листовой чай** – это чай более дорогой, более высокого сорта. Они обычно бывают "байховые".  
 **Гранулированный чай** – это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Для его производства используется низкокачественное сырьё. Чайную крошку используют в чайных пакетиках, так как они быстрорастворимые.  
 Самым лучшим сортом считается чай с белыми мелкими листьями. После него по своим свойствам идет сорт с зелёными листьями, затем лиловый, а самым слабым является чёрный.   
 Иногда чай ароматизируют.

– Какой ароматизированный чай вы знаете?

Наиболее известными ароматизированными чаями является чай с лимоном, чай с фруктами или ягодами. Найдите у себя в коллекции ароматизированный чай.  
 Для бедных людей чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях, так как чай был очень дорогим. Поэтому и возникло выражение "чайком побаловаться". А многие простые люди даже не знали, как заваривать чай. По этому поводу слагались шуточные стихи, вот одно из них:

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 –  
Чай забыл я посолить.

– Чтобы с нами не произошёл казус, мы сейчас научимся заваривать чай. (По инструкционной карте показ заваривание чая учителем).  
  
Чай должен отвечать следующим требованиям:  
**1. Чай должен быть прозрачным, без чаинок.  
2. Вкус и запах, свойственные приготовленному напитку.  
3. Цвет чая должен быть красновато-коричневый или зеленоватый.**  
**5. Закрепление**.  
– Ребята, давайте вспомним технологию заваривание чая. Она составлена на доске. Посмотрите внимательно, всё ли так нужно выполнять. (Технология дана с ошибками, нужно исправить их)?  
– Давайте зачитаем уже исправленную технологию заваривание чая.  
**Заваривание чая  
1. Вскипятить воду.  
2. Сполоснуть кипятком чайник для заварки чая.  
3. Всыпать чай и залить кипятком до половины чайника.  
4. Поставить чайник на 5-10 минут для настаивания, прикрыв его полотенцем или специальной грелкой.  
5. Долить чайник кипятком.  
6. Налить чай в чашку или стакан.  
7. Долить чай кипятком.  
8. Подать на стол чай, сахар, ...**

**IV.Закрепление изученного материала.**

**Диктант по теме.**

**1.Чтоб его нам получить, фрукты, ягоды надо сварить.**

**2.Напиток из выжатых фруктов и ягод.**

**3. Может быть зелёный ,чёрныё, жёлтый, красный.**

**4. Блюдо, в которое входит крахмал.**

**5.Чудодейственная «живая вода».**

**6Готовят из хлебных сухарей.**

**Взаимопроверка.**

**Чайные частушки  
На столе у нас пирог,   
Пышки и ватрушки.  
Так споём же под чаёк  
Чайные частушки!  
Самовар блестит, кипя.  
Чай в нём пенится!  
Погляди-ка на себя –  
Ну и отраженьице!  
Подавай мне чашку чая.  
Ведь тебе не жалко чай?  
В чае я души не чаю.  
Наливай горячий чай!  
В пляске не жалей ботинки.  
Предлагай-ка чай друзьям.  
Если в чашке есть чаинки,  
Значит, письма пишут нам!  
Ох, устала я, устала  
По хозяйству хлопотала.  
Мама чаю налила  
И усталость прогнала.  
Утром чай, днем чаек,**  
**Вечером – чаище.  
С чаем ты не расставайся,  
Будь здоров, дружище!  
Мама чаю, мама чаю,  
Половина молока.  
Выпью вкусного я чаю  
И станцую гопака.  
Поднимает настроенье  
И дает он вдохновенье:  
Красный чай, черный чай,  
Веселись, не скучай!  
Мы пропели вам частушки,  
Не желаем уходить.  
Нам по чашечке налейте,  
Мы чайку хотим попить.  
Мы частушки вам пропели  
Хорошо ли, плохо ли?  
А теперь мы вас попросим,  
Чтобы вы похлопали.**

**V. Итог урока.**  
–Как вы понимаете смысл слова напиток?

Какие виды напитков вы знаете?

Какой горячий напиток научились готовить?  
– Родина этого напитка?  
– Какие виды чая можно встретить в магазинах?  
 **VI. Оценка деятельности учащихся**.  
– И закончим наш урок стихотворением.  
Я хочу открыть секрет  
И полезный дать совет:  
Если хворь с кем приключится,  
Чаем можете лечиться.  
Чай всех снадобей 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 – луч.