**Внеклассное мероприятие «В гостях у чая»**

**Цели:**

* Расширение кругозора учащихся.
* Знакомство с историей появления чая в культуре.
* Знакомство с географией распространения и выращивания чая как культурного растения.
* Знакомство с сортами, биологическими особенностями, химическим составом и физиологическим действием чая.
* Знакомство учащихся с обычаями и чайными традициями разных народов.
* Знакомство учащихся с нетрадиционным применением чая.
* Формирование у учащихся навыков самостоятельной работы с разными источниками информации.
* Активизация мыслительного процесса и познавательного интереса учащихся.
* Овладение навыками коллективного творчества.
* Развитие творческих способностей учащихся.
* Совершенствование коммуникативных навыков у учащихся.

**Оборудование:** презентация, мультимедийный проектор, компьютер.

**Оформление:**

1. Плакаты с изречениями о чае.
2. Столы, сервированные для чаепития в разных стилях.
3. Выставка творческих работ учащихся.

**Подготовка:**

Это одновременно и познавательный, и весёлый праздник, который поможет узнать историю чая, правила его заваривания, традиции чаепития разных стран и народов, а также биологические особенности, химический состав, области применения чая, о пользе 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, как проходят чайные церемонии в других странах. Для развлекательной программы подбирают игры, песни, загадки, музыкальные фрагменты. Для оформления зала используются подготовленные учениками разных классов поделки, стенгазеты, рисунки, сервируются столы для чаепития с учётом национальных традиций. Организуется выставка творческих работ учащихся.

Учащиеся старших классов объединяются в группы для работы над проектами, которые будут составными частями итогового праздника.

Во время праздника костюмированные выступления учащихся, игры, викторины, конкурсы дополняются музыкальным сопровождением. Завершается праздник чаепитием с приготовленными сладостями.

**Внеклассное мероприятие:**

**«В гостях у чая»**

**(15декабря – международный день чая)**

*Чай – это огромный мир,*

*помещённый в чашку.*

**видео**

**Есть новая традиция такая**

**Которой раньше город наш не знал**

**Установить в народе праздник чая**

**И самовар чтоб на столе стоял**

**И чтобы все мы за столом сидели**

**Да пили чай с сердечной теплотой**

**И расходится, чтобы не хотели**

**Ведь праздник чая день для нас святой**

**Ведущий 1:** Добрый день, дорогие друзья!

**Ведущий 2:** Мы рады приветствовать Вас!

**Ведущий 1:** Сегодня мы поговорим о чае: об истории его открытия, о том, как его выращивают, перерабатывают, как приготовить вкусный и ароматный чай, какие кулинарные блюда и кондитерские изделия подают с ним в разных странах.

**Ведущий 2:** Вы узнаете химический состав чая и его физиологическое воздействие на организм человека.

**Ведущий 1:** Рассказать ВСЕ о чае просто невозможно, но мы и не ставим перед собой такой задачи.

**Ведущий 2:** Наша задача – поделиться с Вами интересными фактами, полезными советами.

**Ведущий 1:** Чай – самый распространённый напиток, но именно о нём, как это ни странно, мы знаем меньше всего.

**Ведущий 2:** Как гласит китайская мудрость: «Чай – это огромный мир, помещённый в чашку».

**Ведущий 1:** У нас накопилось много вопросов:

**Ведущий 2:**- Что такое чай?  
**Ведущий 1:**- Где он растёт, и как его сушат?  
**Ведущий 2:**- Чем отличается зелёный чай от чёрного?  
**Ведущий 1:**- Что такое байховый чай?  
**Ведущий 2:**- Что такое бергамот?  
**Ведущий 1:**- Каковы свойства чая, помимо тонизирующего?

**Ведущий 2:**- Какие химические элементы входят в состав чайного напитка?  
**Ведущий 1:**- И, наконец, для чего полезен чай и чему он вредит?

**Ведущий 2:** На эти вопросы может ответить едва ли один из ста.

**Ведущий 1:** Даже о табаке мы знаем гораздо больше!

**Ведущий 2:** Вопреки распространённому мнению, чай – один из самых популярных напитков. Его пьют и женщины, и мужчины, и дети, и старики.

**Ведущий 1:** Откуда к нам попал чай и где его выращивают сейчас, нам расскажут учёные – историк и географ.

***Рассказ учёного-историка о происхождении чая.***

Культурный чай произошел путем одомашнивания дикого чайного растения в Китае, где культивировался как лекарственное растение за 2500 лет до н. э.

В Японию чай проник только через 1000 лет. Любимый напиток японцев зеленый и желтые чаи, и лучше с грейпфрутом.

Чай попал в Индию из Китая. Это был красный чай.   В 19веке голландцы стали выращивать чай на острове Ява, а англичане — в Гималаях.

В XV-XVII вв. чай впервые привезли в Европу португальцы. В России чай привезли из Монголии в подарок деду Петра I. Долгое время чай ввозили в Россию из Китая караванным путем через Монголию. Впервые в Российской империи чай был посажен Н. А. Гартвисом в Никитском ботаническом саду в 1814 г.

В Западное Закавказье первая чайная плантация была создана в 60-х годах XIX в. в районе Озургети (Грузия), в Азербайджане чай стали разводить с 1912 г.

***Рассказ учёного – географа о распространённости чая как возделываемой культуры.***

В диком виде чай растет в Индии (штат Ассам) и прилегающих районах Индокитая. В настоящее время главнейшие культуры чая сосредоточены в Китае, [Индии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%B8%D1%8F), Японии, [Индонезии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%B7%D0%B8%D1%8F), на [Шри-Ланке](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%80%D0%B8-%D0%9B%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0) (Цейлоне),

**ВИДЕО**

в [Африке](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0) (в [Кении](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) и [Натале](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%83-%D0%9D%D0%B0%D1%82%D0%B0%D0%BB)), в [Южной Америке](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B6%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%BC%D0%B5%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0). В [Европе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B0) растёт под открытым небом в [России](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D1%8F) ([Краснодарский край](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%B9)), на [Кавказе](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7), в южной [Англии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%BD%D0%B3%D0%BB%D0%B8%D1%8F), [Португалии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%80%D1%82%D1%83%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F), [Сицилии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BB%D0%B8%D1%8F), западной [Франции](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F). Сейчас в мире чаем занято свыше 1,5 млн га, мировое производство сухого чая составляет около 1,5 млн т в год.

**Ведущий 1:** А, что же нам известно о чае как о растении?

**Ведущий 2:** Я знаю, что это – кустарник, а для приготовления напитка используют его листья или почки.

**Ведущий 1:** А, ещё что?

**Ведущий 2:** Ну, не знаю, надо подумать…

**Ведущий 1:** Ты знаешь, у нас сегодня в гостях учёный – биолог, который может многое о чае нам всем рассказать.

**Ведущий 2:** Так давайте его послушаем.

**Рассказ учёного – биолога о чае.**

Согласно научной классификации:

|  |  |
| --- | --- |
| Домен | Эукариоты |
| Царство | Растения |
| Отдел | Цветковые |
| Класс | Двудольные |
| Порядок | Верескоцветные |
| Семейство | Чайные |
| Род | Камелия |
| Вид | Чай |
|  |  |

**Родина** чая — тропические и субтропические горные леса [Юго-Восточной Азии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B3%D0%BE-%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F) ([Индокитай](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D0%BD%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%B9)). Это [вечнозелёный](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5) [кустарник](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA) или небольшое [дерево](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D0%BE) высотой до 20 м с [Листья](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%81%D1%82) удлинённо-овальные, к верхушке суженные сверху тёмно-, снизу светло-зелёные, длиной 5—7, шириной 3,5—4 см. Молодые распустившиеся листья покрыты серебристым пушком (по-китайски «бай-хо», отсюда название «байховый чай», или «чай из молодых листьев. [Цветки](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BA) душистые, одиночные. [Плод](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B4) — приплюснутая трёхстворчатая деревянистая [коробочка](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B0). [Семена](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D1%8F) округлые, тёмно-коричневые, длиной 10-13 мм, толщиной 1 мм. **Цветёт** с августа до поздней осени. **Плодоносит** в октябре—декабре.

**Ведущий 1:** Спасибо за рассказ! А вот я не могу понять, как же чай может расти в России и Англии, ведь климат там отличается от климата в Китае и Индии! Да и как его выращивают? Как за ним ухаживают?

**Ведущий 2:** А, у нас сегодня в гостях учёный – агроном одной из фирм производителей. Давайте послушаем его!

**Рассказ учёного – агронома об особенностях выращивания чая.**

Первая чайная [плантация](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F) Краснодарского чая в Российской империи площадью 1350 м² была заложена в районе села [Солохаул](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%B0%D1%83%D0%BB) в [1901](http://ru.wikipedia.org/wiki/1901) году крестьянином [Иудой  Кошманом](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9A%D0%BE%D1%88%D0%BC%D0%B0%D0%BD,_%D0%98%D1%83%D0%B4%D0%B0_%D0%90%D0%BD%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87&action=edit&redlink=1)(1838—1935г.г.). Семена чая были привезены из [Чаквы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D0%BA%D0%B2%D0%B0) — прибрежного района Западной [Грузии](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D1%83%D0%B7%D0%B8%D1%8F) (современная [Аджария](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D0%B4%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F)). Плантация и домик крестьянина-селекционера сохранился до нашего времени.

**Долговечность** чайного растения свыше 100 лет. С 4-го года жизни начинают сбор листа; проводят его ежегодно с конца апреля — начала мая до сентября с интервалами в 10-20 дней (на Черноморском побережье Кавказа).

Молодые верхушки побегов из 2-3 листьев содержат эфирные масла, которых нет в старых листьях. Каждый килограмм сырья — это примерно 2500 флешей. Чтобы собрать их руками, надо выполнить столько же движений. Кроме ручного сбора листа применяется чаесборочная машина. По мере сбора флеши отправляют на чайные фабрики.

**Ведущий 1:** Да, не думал я, что это такой тяжёлый труд! А ведь собранные листья чая ещё и переработать надо!

**Ведущий 2:** А, давай попросим технолога предприятия рассказать нам, как же это происходит!

**Ведущий 1:** Давай! И вы, друзья, послушайте!

***Рассказ технолога о процессе переработки чайных листьев.***

Чайный куст вырастает до двадцати метров в высоту. Но для удобства сбора листьев его обрезают до уровня пояса человека. Наиболее ценными считаются листья первого весеннего урожая.

Качественный напиток получается из зелени, собранной вручную. Чаеуборочные машины прихватывают старые огрубевшие листья. Из такого сырья производят мелко листовую второсортную заварку.

**Завяливание.** Чай раскладывают тонкими слоями в корзинах или на специальных поддонах. При этом листья теряют до 55% влаги.

**Скручивание**. Пласт подвяленных листьев толщиной 1 см скручивают в рулон, а потом раскатывают, как тесто. Процесс повторяют до тех пор, пока материал не «намокнет», став темно-зеленым. Чем сильнее скручен чай, тем дольше он хранится и тем насыщеннее аромат.

**Ферментация**. Листья переносят в затемненные прохладные помещения с большой влажностью воздуха. Окисляясь, чай темнеет.

**Сушка.** Если ферментацию вовремя не остановить, чай заплесневеет и испортится. Листья нужно высушить в специальных духовках. Это очень ответственный процесс. «Недожаренные» чаинки быстро портятся. «Пережаренные» приобретают паленый вкус.

**Сортировка.** В процессе скручивания чайные листы рвут на кусочки разной величины. После сушки ошметки делят на крупнолистовую, среднелистовую и мелколистовую заварку.

**Продажа.** Чай фасуют в огромные ящики, бумажные или пластиковые мешки и отправляют на аукционы в Азию, куда съезжаются представители крупных компаний. Перед продажей чаи смешивают и раскладывают по баночкам, коробочкам и пакетикам.

**ВИДЕО**

**Ведущий 1:** Спасибо за рассказ! Видите, как всё непросто.

**Ведущий 2:** А, теперь давайте послушаем наших химиков, которые расскажут нам о химическом составе чая.

***Рассказ химиков о химическом составе чая.***

Чай содержит более 300 различных веществ.

К числу экстрагируемых специалисты относят шесть основных частей чая:

дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, аминокислоты, пигменты, витамины.

Дубильные вещества составляют 15-30% чая и представляют собой смесь более трех десятков полифенольных соединений и их производных. Эфирные масла, которые присутствуют в еще зеленом листе, сохраняются в незначительном количестве в готовом чае. Именно с ними связан неповторимый аромат чая.

Алкалоиды – это кофеин, растворимые в воде теобромин и теофиллин, которые являются хорошими сосудорасширяющими и мочегонными Кофеин служит тонизирующим средством. Пигменты, входящие в состав чая, придают чайному настою самую различную окраску и оттенки. Аминокислоты. В чае обнаружено 17 аминокислот. Глютаминовая кислота способствует восстановлению истощенной нервной системы человека.

В чае содержатся практически все витамины, но несомненными лидерами являются:   
1) Витамин С.   
2) Витамин Р (РР).   
3) Витамины группы В.

В чае имеется провитамин А – каротин, обеспечивающий нормальное состояние слизистых оболочек носа, глотки, гортани, легких, бронхов, мочеполовых органов и особенно важный для сохранения хорошего зрения.   
Представлена в чае и обширная группа витамина В, который способствует функционированию нашей нервной системы, надпочечников, половых желез, щитовидной железы, делает нашу кожу красивой, эластичной, снижает ее сухость, снимает шелушение.

К этой группе близок противоаллергический витамин – никотиновая кислота (витамин РР), устойчивый к высоким температурам и хорошо растворимый в воде.

Велико присутствие в чае витамина С (аскорбиновой кислоты). В свежем чайном листе его в 4 раза больше, чем в соке лимона, однако при фабричной обработке часть его теряется. Тем не менее, в готовом чае «аскорбинки» остается немало, особенно в зеленых и желтых чаях – раз в 10 больше, чем в черных.  
Основным витамином чая является витамин Р, который укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутренние кровоизлияния. В чае обнаруживают от 4 до 7% минеральных и других неорганических веществ: соли железа, магний, марганец, натрий. Чай содержит микроэлементы - фтор, йод, медь, золото, фосфор, калий.марганец, цинк, медь, никель.

**Ведущий 1:** Представляешь, сколько полезных веществ содержится в чае!

**Ведущий 2:** Да, а я и не думал, что чай так полезен. Ты знаешь, у нас сегодня в гостях много интересных людей, давай-ка послушаем компетентных людей, где и как применяют чай.

**Рассказ о применении чая.**

**Семена** чая в Японии и Китае используют для получения жирного масла. Очищенное масло употребляют в пищу, неочищенное идет на технические нужды. В Центральной Азии из **плиточного чая** варят [похлёбку](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D1%91%D0%B1%D0%BA%D0%B0) с [солью](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%8C), [жиром](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%80) и [молоком](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) (иногда добавляют овечью кровь). В Средней Азии местами пьют зелёный чай с солью. В Англии и во многих районах России предпочитают крепкий настой чая, разбавленный молоком или сливками. Чай используется в [ликёро-водочной промышленности](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9B%D0%B8%D0%BA%D1%91%D1%80%D0%BE-%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C&action=edit&redlink=1).

При утомлении глаз поможет настой чая с ромашкой или петрушкой, из которого можно сделать ванночки для глаз или компрессы.

Приготовив из чая смесь для масок или лосьон, можно очистить и подпитать кожу лица и волосы.

**Ведущий 1:** Спасибо большое за рассказ! Обязательно воспользуюсь вашими советами при случае.

**Ведущий 2:** А, ты знаешь, сколько сортов чая существует?

**Ведущий 1:** Да, конечно! Чёрный, зелёный, с жасмином, с клубникой, с малиной. Я вот люблю с бергамотом!

**Ведущий 2:** Да, но это не совсем правильная классификация сортов чая. А у нас есть гость, который знаетоб этом всё. Давай его попросим рассказать всем.

***Рассказ о сортах чая.***

**Белый чай**. Его делают из полураспустившихся листочков первого урожая. После сбора мгновенно высушивают. Это самый дорогой и полезный вид чая. Он плохо хранится и транспортируется. Заваривается: водой 50-70°С не более 5 минут.

**Зеленый чай**. После завяливания чайные листы подсушивают и только потом скручивают. Наиболее насыщенные зеленые чаи получаются из сильно скрученных листьев - «ганпаудер» («порох»). Заваривается: водой 60-90°С в течение 1-3 минут.

**Желтый чай**. Производится только в Китае. До XIX века элитную заварку нельзя было вывозить из страны под страхом смертной казни. Молодые побеги и почки для напитка собирают на плантациях провинции Фуцзянь. Листья завяливают на слабом солнце или в тени. Заваривается: водой 60-70°С не более 3 минут.

**Красный чай (Улун)**. Зрелые листья завяливают под прямыми лучами солнца, после чего складывают в корзины и убирают в тень. Каждый час чай встряхивают и разминают. И так до тех пор, пока края листочков не приобретут бурый оттенок. В переводе с китайского «улун» означает «черный дракон». Заваривается: водой 60-80°С от 1 до 5 минут - в зависимости от сорта.

**Синий чай**. Так называют наиболее темный улун, который по всем характеристикам напоминает черный чай. Заваривается: водой 80-95°С до 5 минут.

**Землистый чай (Пу-Эр).** Именно этот чай в Поднебесной называют «черным». В китайских семьях пу-эры передаются из поколения в поколение как фамильные драгоценности. Но неподготовленный человек вряд ли оценит деликатес. Пу-эр отдает пылью и плесенью, а по вкусу напоминает грязь. Для первого раза рекомендуется смешать напиток с молоком. Заваривается: водой 90-95°С 3-5 минут.

**Черный чай**. Самый популярный вид заварки. В Китае этот чай называют «красным». Заваривается: водой 95-100°С до 7 минут.

**Ведущий 1:** Ну вот, теперь мы так много знаем о чае, что можно теперь самим лекции о нём читать в каком – ни будь ВУЗе!

**Ведущий 2:** Нет, я думаю, что для ВУЗа мы с тобой пока ещё не совсем готовы, а вот в школе чайных церемоний я бы сначала подучился, а потом и поработал бы.

**Ведущий 1:** Кстати, у нас сегодня в гостях представители разных стран и культур, где многовековые чайные традиции. Давайте попросим наших гостей рассказать о них.

***Рассказ о китайской чайной церемонии.***

С плантаций чайных древнего Китая

Пришел к нам чай через века.

Похож он на напиток Рая,

И привезли его мы вам, издалека!

Чай называем по-разному мы,

Это зависит от части страны:

Где-то он «цха», а в другом месте «тья»,

Чаще всего называем мы «ча».

А перевод тут на русский простой:

«Чай» - означает «листок молодой».

**ВИДЕО**

В Китае есть одна традиция употребления чаёв разных типов в зависимости от сезона года. Зелёный чай китайцы пьют весной и осенью. Летом пьют преимущественно цветочные, лёгкие чаи. Зимой – красный высоко экстрактивный чай «для тепла».

К чаю традиционно подают яблоки, ананасы или бананы обжаренные в кляре и карамели, жаренные грецкие орехи.

**Ведущий 1:** Ты знаешь, мне даже захотелось съездить в Китай, чтобы побывать на настоящей китайской чайной церемонии!

**Ведущий 2:** А я бы в Японию поехал, там чайные традиции не менее красивы.

м

***Рассказ о японской чайной церемонии.***

Стране восходящего солнца

Напиток бурлящий знаком.

И в дружной семье для японцев

Он радость несет в каждый дом!

Японская мудрость гласит: «Свежий чай подобен бальзаму, чай оставленный на ночьподобен змее».

Смысл японской чайной церемонии (пути чая) не в том, чтобы угостить гостя чаем, совместно отдохнуть или насладиться красотой окружающего мира. Считается, это самая медитативная часть чайной церемонии. Чашу с приготовленным чаем, хозяин передает самому почетному гостю. Тот принимает ее и отпивает чай, затем передает следующему гостю. После того, как все гости повторят эту процедуру, чашка возвращается к хозяину. Следующий этап церемонии - хозяин готовит легкий чай для каждого гостя. Эта часть церемонии - отдых, гости начинают беседовать, но вовремя её не говорят о делах и повседневных заботах.

Традиционно к чаю подаются ДаягакуИмо (засахаренный сладкий картофель), апельсиновое желе, мороженое с коньяком и зеленым чаем, традиционное, японское пирожное, сделанное вручную из фасолевой и рисовой муки, в виде пасты, с добавлением сахарной пудры и разных начинок.

**Ведущий 1:** Да, действительно, это, наверное, очень красиво. Как-будто в Японии побывали. А ты знаешь, какая из европейских стран является законодательницей «чайной моды»?

**Ведущий 2:** Конечно, это Англия! Миру известен «английский» стиль употребления чая (“fiveo’clockteа”). Давайте попросим наших гостей из Великобритании рассказать об их традициях.

***Рассказ о чайных традициях Англии.***

Чай впервые попал в Англию в середине 17 столетия.

**ВИДЕО.**

В Англии чай с лимоном называют *"русским чаем"*.   
Считается, что чай должен быть, как поцелуй: горячий, крепкий, сладкий. "И обязательно с ароматом и вкусом бергамота!" - добавляют англичане.

Оказывается масло бергамота - прекрасное средство от депрессии. Английское чаепитие – это не просто очередной приём пищи, это повод пообщаться с приятными милыми людьми или друзьями.

**Ведущий 1:** Спасибо, друзья! Думаю, что в ближайшем будущем мне всё же удастся побывать в вашей стране.

**Ведущий 2:** Ты знаешь, я недавно встретил своих друзей, которые побывали в Узбекистане, Турции, Казахстане. Они с удивлением обнаружили, что в чайных традициях этих стран много общего.

**Ведущий 1:**Давай попросим их рассказать нам об этих традициях!

**«ЧАЙХАНА» анс.ЯЛЛА**

***Рассказ о восточных чайных традициях.***

Чайхана - место для чаепития или для обсуждения важных вопросов Чайхана появилась на Востоке еще много столетий назад.

Чай по-казахски: перед подачей на стол в пиалу наливают кипяченое молоко или сливки, затем заварку и кипяток. Отдельно подают сахар-рафинад, восточные сладости (наваг), сухие фрукты, изделия из сдобного теста - баурсаки, хворост, лепешки. Следует наливать чай в пиалы маленькими порциями, показывая гостю, что вам приятно доливать ему чай.

Чай по-узбекски – это в большинстве случаев зеленый чай, и только в Ташкенте принято пить черный чай. Интересно, что чай по-узбекски часто употребляют с не совсем привычными для нас продуктами – перцем, например. Хотя в ходу и более традиционные добавки – молоко и мед.

Традиционный крымско -татарский чай готовят с добавлением различных трав, иногда подают с молоком или сливками. Обязательно подают к чаю кусковой сахар, варенье, конфеты, халву, печенье и другие восточные сладости.

**Ведущий 1:** Да, богаты традиции разных народов, но всё же большинство из нас пьёт чай по-русски.

**Ведущий 2:** Давайте ещё раз вспомним, как мы это делаем.

**ВИДЕО с песней «Мы за чаем не скучаем»**

***Рассказ о русских традициях чаепития.***

В начале XIX века и на Русипоявился ритуал чаепития.

Когда чай попал, в Россию, случались всякие курьезы. Вот послушайте.

**Сценка « Барыня »**

*(Выходит барыня с ларцом, ставит на стол, открывает его и нюхает одобрительно.)*

Барыня:        Из заморских стран далеких

                         Мне прислали сундучок.

                        А в посылке написали,

                         Что заварка - то – чаек.

                         Эй – ка, Федька, подь сюда,

*(выбегает Федька, кланяется в пояс барыне)*

                         Ну-ка, чаю завари!

*(барыня уходит, Федька чешет затылок)*

Федька:         Вот дала ларец мне чаю

                         И велит его сварить,

                         А я отроду не знаю,

                         Как проклятый чай варить.

                         Вот возьму, налью водички,

                         Всыплю чай я весь в горшок

                         И приправлю перцу, луку,

                         Да петрушки корешок.

*(наливает в чашку чаю, входит барыня)*

Барыня:        Ну, что Федор, чай готов?

                          Дай отведать тех листов.

*(пробует из чашки и сразу выплевывает)*

                         Тьфу, что за гадость не пойму.

                         Ты решил меня сгубить?

                        Чашкой чая отравить?

                         Ах ты, глупый дуралей!

                         Получи скорей плетей!

                         На тебе, на тебе!

*(барыня бьет Федьку, и убегают со сцены)*

*Федька выходит на сцену с горшком и чешет затылок.*

Федька:         Долго думал, удивлялся,

                         Чем же мог не угодить?

                         А потом я догадался,

                        Что забыл я посолить!

            Пойду барыню еще раз чаем угощу!

Такие курьёзы случались в Российской империи, однако, россияне так полюбили этот ароматный напиток, что изобрели «Чудо самовар», который сначала называли «Чайная машина». А пришел к нам первый самовар, не из Тулы, как все думают, а с Урала, так что чай завезли к нам через Сибирь.

**ВИДЕО.**

Со временем появились чайные, где люди не только пили чай, но и заключали договора о случайных работах, пели песни, танцевали, играли на гармошке. Главное в русском чаепитие — это задушевный разговор

**Ведущий 1:** Немало описаний русского чаепития в произведениях русских писателей и поэтов.

**Ведущий 2: Давайте послушаем стихи о чае великого поэта Александра Блока.**

На улице - дождик и слякоть,   
Не знаешь о чем горевать.   
И скучно, и хочется плакать,   
И некуда силы девать.

Глухая, тоска без причины,   
И дум неотвязный угар.   
Давай-ка, наколем лучины,   
Раздуем себе самовар!

Авось, хоть за чайным похмельем   
Ворчливые речи мои  
Затеплят случайным весельем   
Сонливые очи твои.

За верность старинному чину!   
За то, чтобы жить не спеша!   
Авось, и распарит кручину   
Хлебнувшая чаю душа!

**Ведущий 1:** Хорошо за чашкой чая

                Дома тихим вечерком,

                Посидеть вдвоём, мечтая,

                И об этом, и о том.

**Ведущий 2:** Эй, девчоночки – подружки,

               Веселушки – хохотушки,

               Спойте чайные частушки.

*(Исполняются Чайные частушки)*

**Чайные частушки**

На столе у нас пирог,  
Пышки да ватрушки.  
Так споем же под чаек

Чайные частушки!

Самовар блестит, кипя,  
Чай в нем так и пенится!  
Погляди-ка на себя –  
Ну и отраженьице!

Сегодня праздник – воскресенье,  
Я красиво наряжусь,  
Кринки на ноги надену,  
Самоваром подвяжусь.

Самовар, самовар,  
Голубые чашки.  
Ко мне миленький пришел  
В голубой рубашке.

Ой, чай, крепкий чай,  
Пейте чай – чаёчек,  
Чтобы радость приносил  
Каждый день- денечек!

Если б не было воды,  
Не было б и кружки.  
Если б не было девчат,  
Кто бы пел частушки?

**Что нужно знать о правилах поведения за столом.**

Перемешивать чай с сахаром нужно бесшумно, после чего попробовать его ложкой, а затем, положив её на блюдце, правой рукой взять чашку за ручку и пить небольшими глотками. Наливать чай в блюдце не принято.

Если захочется пить чай с вареньем, то его выкладывают в розетку. Если варенье с косточками, то их выкладывают на край блюдца при помощи чайной ложки.

В гостях не принято класть варенье в чай и есть оставшийся в чашке лимон.

Чай из самовара или чайника разливает хозяйка. Обходить гостей с чайником не рекомендуется, да и это не безопасно, чашку передают ей. Наливать чай в чашку на 1см ниже её края.

При желании гостя выпить ещё одну чашку чая можно налить в ту же, если в ней нет лимона или чаинок, если есть, то хозяйка должна ополоснуть посуду или налить в чистую.

Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создаёт атмосферу уюта, благополучия и счастья.

**Игра «Верно - неверно»**

* - существует несколько видов чая: чёрный, зелёный, жёлтый, красный и белый. (В)
* -при длительном хранении чай теряет аромат. (В)
* -чай нужно хранить в пластиковой посуде. (Н)
* -чай нужно заваривать водой, её температура - не более 60˚С. (Н)
* -заварочный чайник нужно согревать или ополоснуть кипятком. (В)
* -в чайник нужно насыпать сухую заварку. (В)
* -чай нужно пить маленькими глотками. (В)
* -чайную заварку можно употреблять в течение нескольких дней, добавляя кипяток. (Н)

Восточная мудрость гласит: “Свежий чай подобен бальзаму. Чай простоявший ночь, подобен змее”.

**Ведущий 1:** Мы сегодня узнали так много нового о нашем старом знакомом – чае.

**Ведущий 2:** Когда и какой чай пить – решать вам.

**Ведущие 1:** Напиток к нам пришел с востока,

И пьем его мы сотни лет подряд,

Любовь к нему здесь не имеет срока,

Несет в себе он бодрость и заряд.

**Ведущий 2:** Мы желаем вам приятного чаепития!

Будьте бодры и здоровы

**Ведущий 1:** Вот и подошёл к концу наш праздник чая.

**Ведущий 2:** И хотелось бы, чтобы вы ушли с хорошим весёлым настроением, согретыми нашим чаем и вкусным угощением.