**Тема: "Мы за чаем не скучаем, всех мы чаем угощаем"**

**Цель:** формирование представлений о традициях русского чаепития

**Задачи:** Познакомить учащихся с историей чая, с правилами заваривания его, полезными свойствами этого напитка, с народными традициями, связанными с чаепитием.

**Форма:** Конкурсная познавательная программа.

Ход классного часа

Доброе утро и поклон, гости дорогие!

Собрались со всех сторон все наши родные.

Я смотрю на ваши лица:

Хорошо, отрадно мне,

Словно я в огромной дружной и приветливой семье.

Всех душой мы приглашаем,

Информацию узнаем,

Напоим вас вкусным чаем и здоровья пожелаем.

 Сегодня Мы узнаем много интересного из истории чая, традиций чаепития, познакомимся с чайным этикетом и попьем чайку. А как говориться в русской пословице: “Попить чайку – разогнать тоску”.

***Упражнение «Приветствие»***

Инструкция: двигаясь в хаотичном порядке, постарайтесь поприветствовать как можно больше присутствующих, подав правую руку для рукопожатия, и сказав приятную фразу в его адрес (например, ты сегодня чудесно выглядишь или хорошо, что ты пришёл и т.д.).

Положительные фразы, адресованные человеку, делают его настроение лучше, если ему отчего-то грустно, а когда хорошее настроение у него многое получается. Как вы себя чувствуете? Человек чувствует себя хорошо, когда светит солнце, когда дома все хорошо, когда рядом друзья, семья, те люди, с кем можно поделиться радостью, горем или просто поговорить.

Сегодня мы с вами собрались для общения, а какое же общение без застолья и старинного русского обычая – чаепития. Традиции русского чаепития имеют давние корни. Каждая эпоха привносила что-то свое, менялись правила этикета, посуда и ассортимент блюд для стола, но всегда неизменным оставались заповеди гостеприимства, которые предписывают встречать гостя хлебом-солью и добрым отношением.

Много веков в суровые зимы русские люди согревались ароматными и целебными напитками из щедрых даров лесов, полей и лугов. В летние жаркие дни они прекрасно утоляли жажду, а после знаменитой русской бани были просто не заменимы. Родился добрый обычай - всей семьей собираться за столом с кипящим самоваром. За чаем обсуждались новости, решались семейные дела.

Среди разнообразных напитков, изготовляемых людьми, самый известный и распространенный - чай. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиться от многих болезней, для многих народов он также необходим и незаменим как хлеб.

А что же это за напиток такой – чай? У нас в гостях **профессор медицины**.

***Андрей Ф..*** Родина чая – Китай, а в переводе это слово означает «молодой листочек». Чайный куст известен в мире уже почти 4700 лет. У людей различное отношение к чаю. Одни считают, что чай полезен и активно включают его в свой рацион; другие, наоборот, –  считают, что чай вредит их здоровью, и они редко его употребляют. А как обстоят дела на самом деле?

В наш организм поступает растворимая часть чая. В ней содержатся все полезные вещества: эфирные масла, аминокислоты, витамины. Много столетий назад люди путем наблюдений и жизненного опыта обнаружили лечебные и питательные свойства чая. Чай стимулирует жизнедеятельность организма, усиливает работоспособность, ликвидирует усталость.

В чае есть:

витамин В, который обеспечивает нормальную деятельность нервной системы.

Витамин В2 ,онделает нашу кожу красивой, эластичной, предотвращает ее шелушение и сухость.

Свежий чайный лист богат витамином С – аскорбиновой кислотой.

Важным для здоровья человека является витамин Р, который укрепляет стенки кровеносных сосудов.

Провитамин А – каротин, также содержащийся в чае, – важен для зрения.

Витамин К способствует поддержанию нормальной свертываемости крови.

Употребление чая, особенно зеленого, поможет обеспечить организм всеми нужными витаминами. Но чай используют и как лечебное средство. Так какие же заболевания успешно лечат чаем?

Давно было замечено, что крепкий чай действует как лекарство при расстройствах желудка. В особенно тяжелых случаях, когда больной не может употреблять никакую другую пищу, чай утоляет и голод, и потребность в воде.

Чай действует успокаивающе и на сердечнососудистую систему, облегчает процесс кровообращения, создает нормальное давление. Вот почему при головной боли стакан крепкого чая может дать облегчение.

Да и при простудных заболеваниях теплый чай в больших количествах дает положительный эффект. Следует иметь в виду, что зеленый чай обладает значительно большим лечебным эффектом, чем черный.

***Ведущий.*** А как же чай пришел в Россию? Послушаем **профессора-историка.**

***Денис С.*** На Руси первое чаепитие состоялось 20 сентября 1638 года. Именно тогда боярский сын Василий Старков привез от одного из монгольских ханов подарок царю Михаилу Федоровичу – упакованные по три четверти фунта (340,2 грамм) пакетики. До 18 века чай можно было купить только в Москве на Макарьевской и Ирбитской ярмарках. Пили чай по большим праздникам, так как в России его не выращивали, а привозили из-за границы. Стоил чай очень дорого, поэтому долгое время был принадлежностью знати. Крестьяне редко имели возможность пить чай, так и возникло выражение «чайком побаловаться».

***Ведущий.*** Чаепитие, душевная беседа за чашкой чая имеет давние традиции в России. Уже в летописях встречаются первые упоминания о традициях чайных посиделок. Пить чай нужно было медленно. В старой Москве пили чай четыре раза в день, в Пскове – шесть раз в день и больше. Народ пил чай всем миром. Например, в Сокольниках – в то время, когда те были еще Подмосковьем на опушке леса стояли столы, покрытые скатертями. Самовары дымились. Всюду ходили разносчики. На лотках – булки, сухари, балык, колбаса копченая… Чаепитие устраивалось и в праздники, и в будние дни. Конечно, чай – народный напиток. Русское дворянство эту традицию не слишком жаловало: высший свет в зависимости от моды подражал то немцам, то французам, то англичанам. А народу нужно было согреться и наесться. В дореволюционной России чай был популярен и в купеческой среде. Что и понятно – попробуй-ка напейся чем-нибудь покрепче, когда нужно договориться о цене. Да и лихого народа остерегаться надо.

**Амина** -Русский чай – это отдых, общение в приятном кругу. Русское чаепитие неразрывно связано с самоваром. Самовар растапливался еловыми шишками. Смолянистый, горьковатый аромат дымка расслабляет и успокаивает. 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 чайному столу. Чаю заваривалось много, чтобы хватило на долгую неторопливую беседу.(отрывок из исследовательской работы «Русский самовар»

Просмотр видеофрагмента Галилео «Мифы о чае»

<https://www.youtube.com/watch?v=77iRblQa5C4>

**Частушки**

***Ведущий.*** Как приготовить настоящий чай? Традиционно в России пили индийский, черный байховый чай. Или «красный», как его называют в Китае.

**Презентация «Виды чая»**

Но еще до появления чая на Руси заваривали пряные травы: мелиссу, зверобой, смородину, липу. Это было и дешевле, и полезнее.

**Конкурс « Узнай траву»**

 Действительно Чай заваривать - искусство! Проверим, знаете ли вы, как правильно заваривать чай? Интерактивное задание **«На столе разложены карточки, на которых написаны операции, выполняемые при заварке чая. Задача - собрать карточки в той последовательности, в какой должны выполняться эти операции:**

 ***Вскипятить воду.***

 ***Сполоснуть заварочный чайник горячей водой.***

 ***Положить чай в заварочный чайник.***

 ***Залить чай 2/3 кипятком.***

 ***Накрыть чайник и дать постоять 3-5 минут.***

 ***Налить чай в чашку.***

**Правила заваривания чая Сообщение.**

**Архип** Качество чайного напитка зависит не только от сорта чая, но и способа его приготовления.

**1.**      Для заваривания чая лучше использовать воду, которую отстояли несколько часов, чтобы улетучился запах хлора.

**2.**   Заваривать чай следует в специальном заварочном чайнике, который должен быть

сухим и чистым. Снимать чайник с огня следует в тот момент, как только вода

      закипит. В передержанном кипятке аромат чая исчезнет, остывшая кипяченая

      вода не годится.

**3.** Необходимо быстро ополоснуть чайник для заваривания кипяченой водой (кипятком).

**4.**   Засыпать порцию заварки  **(чайная ложка на стакан воды плюс чайная ложка на**

**заварник),** залить кипятком на две трети, а сверху прикрывают полотняной салфеткой.

Отверстие на крышке чайника и носике должно быть закрыто, чтобы вместе с паром не     испарились ароматические вещества.

 **5.**   Настоять **черный чай 5 минут, а зеленый – 8 минут.**

 **6.**  Долить кипяток в заварочный чайник, оставляя 0,5-1 см. до крышки.

**( Выдаются буклеты)**

а теперь попробуем отгадать **загадки о чае и чаепитии**. Многие отгадки вы сможете найти на столе.

*Был листок зелёным -*

 *Чёрным стал, топлёным.*

 *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».

 *Кольцо не простое,*

 *Кольцо золотое,*

 *Блестящее, хрустящее,*

 *Всем на загляденье…..*

 *Ну и объеденье!*

 «Бублик».

 *Из горячего колодца*

 *Через нос водица льётся.*

 «Чайник».

 *Бурлит, пыхтит, шипит, кипит,*

 *Кто к столу приглашает*

 *Да всех угощает.*

 «Самовар».

Давным-давно на Руси не было правил о хороших манерах, а правила общения людей закреплялись в пословицах и поговорках таких точных, что мы можем до сих пор по ним учиться житейской мудрости.

         Чай пить – (приятно жить).

         Выпей чайку – (позабудешь тоску).

         С чая лиха (не бывает).

         Устал – (пей чай), жарко – (пей чай), хочешь согреться – (пей чай).

         Если чай не пьешь, (где силы берешь?).

**Собрать пословицы ( 2 команды собирают и читают пословицы)**

Ребята, кто знает, как правильно хранить чай?

Никита.  **Условия хранения чая.**

            Чай *–* продукт очень деликатного свойства, он требует особых условий хранения.

Чай способен легко поглощать, удерживать и отдавать влагу, а также различные запахи из окружающей среды

Дома нельзя хранить чай как попало, тем более в соседстве с пахучими предметами, особенно на кухне, где обилие пахнущих продуктов и где часто бывает "и жарко, и парко"

Емкость, предназначенная для хранения чая, должна закрываться как можно плотнее, чтобы не проникал воздух извне, и сама не должна иметь запахов, впитывать посторонние запахи и влагу или взаимодействовать с химическими веществами чая.

 Место хранения должно быть сухим и темным.

А сейчас все вместе споем песню о чае (на мотив песни «Голубой вагон» .

1. Если вы пришли сегодня в гости к нам,

    Будем рады чаем угостить.

    Вы поспели к нашим сдобным пирогам.

    Вкус их всех вас может удивить.

    ПРИПЕВ: Скатертью, скатертью

                      Стол скорей накрывай.

                       И наливай-ка всем ароматный чай.

2. Знаем лучше доктора серьезного-

    Лечит чай и скуку и тоску.

    Приглашаем всех гостей мы поскорей

    Выпить ароматного чайку.

    ПРИПЕВ.

Прежде чем перейти к чаепитию, вспомним некоторые правила поведения за чайным столом.

1. Чай пей из чашки или стакана, а не с ложки.
2. Не выскребывай ложкой на дне чашки сахар.
3. Если тебе доливают чай, не поднимай чашку над блюдцем.
4. Когда наливают чай, ложку можно оставить в стакане, но не в чашке
5. Не пей чай, когда рот наполнен пищей.
6. Опуская в чай, кусочек сахара, делай это осторожно.
7. Вафли, кексы ешь по кусочкам, отламывая рукой.
8. Не рекомендуется доедать оставшийся после чая лимон.

**Заключительная часть**

***Ведущий.*** Уходя, гости благодарили и славили хозяев, желали добра и счастья.

Всем людям добрым желаем добра, золота и серебра.

Пышных пирогов, масляных блинов, мягкого каравая, щедрого урожая!

Счастье будет вам горой, урожая воз большой,

Уродись у вас пшеница, и горох, и чечевица.

Кому говорим, тому сбудется, сбудется – не минуется.

Приятного Вам чаепития!