

## ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ «ЧАЙ ПО – НАШЕМУ!»

**Цель:** привитие обучающимся мотивации к здоровому образу жизни.

### **Задачи:**

- информирование обучающихся о полезных свойствах, видах чая, чайных традициях, чайном этикете;
- привитие практических навыков у обучающихся к проведению чайного этикета;
- развитие умения самостоятельно осуществлять поиск информации, отбор существенной (главной) информации из различных информационных источников при подготовке к классному часу;
- воспитание понимания и уважения к ценностям культур других народов;
- формирование интереса к историческому прошлому, народным традициям чаепития, целебным свойствам чая.

### **Предварительная работа:**

Поиск информации на тему внеклассного мероприятия: история возникновения, видах, пользе чая, традициях чаепития, чайном этикете, составление вопросов для викторины.

**Оборудование и материалы:** мультимедиа установка, ПК, демонстрационный материал, различные виды чая, посуда для сервировки и чаепития.

### **Ход проведения классного часа**

1. Организационный момент. (1 мин)
2. Информирование обучающихся: история появления чая, как напитка, полезные свойства чая, виды чая, чайный этикет. (Рассказ ведущих с демонстрацией презентации). (19 мин)
  - 2.1. Чайные традиции Китая.
  - 2.2. Чайные традиции Турции
  - 2.3. Чайные традиции Индии
  - 2.4. Чайные традиции России
  - 2.5. Чайные традиции Англии
  - 2.6. Чайные традиции Казахстана
3. Викторина "Чайное путешествие" (5 мин)
4. Творческое задание: каждой группе сделать сервировку чайного стола, придерживаясь основных правил страны о которой они рассказывали. (5 мин)
5. Дегустация чая. Чаепитие. (15 мин)
6. Подведение итогов. (2 мин)

### **1. Организационный момент**

#### **ВЕДУЩИЙ – 1**

**15 декабря – Международный день чая.** А, что мы знаем о чае? Пришла пора открыть книгу под названием «Чайные традиции разных народов» и пролистать страницы истории о чае и чайных традициях. Приступим...



**Россия** - многонациональное государство, которое гордится тем, что у нас есть возможность сохранить свои национальные традиции, обогатить свою культуру, заимствуя лучшее из других культур.

Сегодня мы поговорим о чайных традициях разных народов, И первая страничка - это

(заставка)

## 2 . Информирование обучающихся

### Чайные традиции Китая

**Чайное дерево** изначально было открыто в Китае и только потом распространилось по всему миру. В настоящее время в десяти провинциях Китая в 198 местах всё ещё растут древние дикие чайные деревья. Одному из них, в провинции Юньнань, около 1700 лет.

(Картинка -1)

Китай можно по праву считать **родиной** чая. История его выращивания и использования в Китае самая древняя. Остальные страны либо прямо, либо косвенно заимствовали культуру чая, как и сам чай, из Китая.

(Картинка\_2)

Китайское чайное действо называется *гун-фу-ча* – «высшее мастерство чаепития». Годами сведущие люди разрабатывали чайный этикет – правила приготовления и сервировки чая по разным случаям. Во время династии Западной Хань (206 г. до н.э. - 9 г. н.э.) чай уже стал изысканным напитком в императорском дворе. Для **чайной церемонии** строились **специальные домики**.

(Картинка-3)

В Период Троецарствия уважение к чаю продолжало расти. Именно в рукописях тех времён упоминается о том, что чай стал самым дорогим подарком, заменив традиционное вино.

В 1610 году голландцы впервые завезли чай в Европу из Макао (Аомынь). В 1616 году чай из Китая проник в Данию. А в 1618 году китайский император направил своего посла в Россию и в качестве подарка передал чай.

Мы привыкли, если говорят "чай"- это означает черный чай. В Китае нельзя сказать просто "чай". Надо обязательно сказать какой чай. Ведь в Китае их несколько. По некоторым данным в Китае насчитывается более 500 сортов чая. Есть улунский, есть зеленый, красный, желтый, черный, белый. Шесть главных видов. Они, в свою очередь, бывают разных сортов. (Картинка)

### Ведущий-2

Интересно, что когда посетитель приходит в **чайный магазин** и заводит серьезный разговор о покупке чая, его обязательно усадят за столик и **угостят различными сортами чая**, заваренного по всем правилам чайного искусства.

Чай в Китае предваряет каждое застолье. Это уже не удивляет многих приехавших в Китай и попавших на торжества или специально приглашенных на встречу друзей. Но тот факт, что даже в самой обычной точке общественного питания вам сначала подадут чай, а уж затем все, что вы закажете, постоянно вызывает удивление.

Китайская чайная церемония, в отличие от японской, большое внимание уделяет самому чаю, а не внешней стороне церемонии. Форма чайного листа, цвет настоя, аромат, вкус чая – вот на чем концентрируют внимание участники церемонии. Особая атмосфера и специальный настрой во время чайной церемонии достигаются посредством простых вещей: приятного окружения, легкой музыки, навевающей чувство спокойности и безмятежности. Сейчас мы слышим музыку, специально написанную для сопровождения чайной церемонии.

### **Ведущий-1**

#### ***Чайная посуда это особый разговор...***

(Картинка-4)

Все первоэлементы мироздания символически присутствуют в традиционном китайском чайном действе. Глиняная посуда из исинской глины символизирует в нем «землю». Использование именно этого сорта глины обусловлено ее способностью сохранять вкус и глубокий аромат чайного листа. Говорят, что такая глина «разговаривает с чаем». Со временем на стенках чайника из исинской глины образуется патина, которая усиливает вкус и аромат чая. По этим причинам для каждого сорта чая используют свой чайник. ***Вот основные предметы, используемые в традиционной китайской церемонии***

(картинка- 5)

- Чаегуань*** – чайница для хранения чая
- Ча ху*** – заварочный чайник
- Ча хай*** – море чая – чаша, переливаясь в которую из заварочного чайника, чай слегка остывает, насыщается кислородом и приобретает более насыщенный вкус.
- Чабань*** – чайная доска, или небольшой поднос, служащий для того, чтобы всецело сосредоточиться на процессе приготовления чая, не заботясь о том, что кипяток может пролиться мимо чайника.
- Чабэй*** – чайная чашка, из которой чай непосредственно пьется
- Вэнсянбэй*** – чашка для аромата, «нюхательная чашка».

(Картинка - 6)

Когда каждый из участников церемонии получил свой прибор, можно, наконец, приступить к чаепитию. После того, как вы насладитесь ароматом чая, можно пить. При этом чай не следует потягивать маленькими глотками. Но при максимальном раскрытии вкуса чай следует задержать во рту, «искупать» свой язык в чае, чтобы пробудить все вкусовые рецепторы, а основанием носа почувствовать аромат чая.

То, что вы услышали о китайской чайной церемонии, только малая часть, но этого достаточно, чтобы сравнить её с чайными традициями других народов.

### **Ведущие - 3, 4**

#### **Чайные традиции Турции**

Наши туристы любят проводить свой отпуск в Турции-стране, где чай тоже считается национальным напитком. И сегодня нам предоставляется воз-

возможность услышать приглашение к чаю на турецком языке. И не только увидеть, но и попробовать некоторые блюда, без которых не обходится турецкий чайный стол.

В Турции чаепитие распространено широко. Хотя турок одно время захватила мода на крепкий кофе, основное место в их быту занимает чай, который в страну пришел еще с татаро-монгольскими племенами. В 1938 году турки начали создавать собственное чайное производство: были заложены плантации в горном районе у черноморского побережья вблизи города Ризи.

Сами турки стараются «выбивать» из своего чая крепкий вкус и темный настой, ради чего распаривают чайные листья в заварном чайнике, ставя его надолго на горячую плиту. Чай делают сладким, некоторые пожилые турки посасывают чай через кусочек сахара, зажав его между зубами. В основном чай пьют из стаканов, поставленных на блюдца.

(картинка-7)

В Турции, как и в Китае, очень популярны чайные заведения. Посетителей бывает так много, что официанты проявляют чудеса цирковой ловкости, стараясь как можно быстрее обслужить посетителей.

(картинка-8)

Турецкий чайный стол славится известными на весь мир «восточными сладостями»: **рахатлукум, пахлава, орехи и фрукты в сахаре.**

(картинка-9)

**Приглашение к столу.**

**Ведущий-1 Мы продолжаем наше чайное путешествие**

**Чайные традиции Индии**

Ведущий мировой производитель и второй по величине (после Цейлона) экспортер чая Индия также является крупнейшим его потребителем. Выращивание и производство чая было здесь развернуто англичанами в XIX веке. Начало чайным плантациям было положено в Ассаме, где использовалась ассамская разновидность чайного растения. Вскоре начали возникать плантации в соседнем Даржилинге.

(картинка-10)

Чай особенно популярен на севере Индии, в то время как на юге предпочитают кофе. Тщательно заваренный чай хранят в некоем подобии самовара, что позволяет ему долгое время оставаться горячим. Чашка такого чая стоит всего несколько рупий. Обычно его подают очень крепким, с большим количеством сахара и молока. Спешащие пьют его из блюдца, чтобы он быстрее остыл. В Рунджабе, что на севере, чай пьют с горячим кипяченым молоком и большим количеством специй.



(картинка-11)

Каждый, кто путешествовал по Индии, обратил внимание на обслуживание туристов, желающих выпить чаю в поездах. Чай здесь наливают в маленькие глиняные чашки, которые после использования разбивают, чтобы человек был уверен в том, что из этой чашки до него никто не пил.

(картинка-12-13)

У подножия Гималаев чай спасает путешественников от холода и своим теплом сближает людей! Английский путешественник П. Брунетон в своей книге «Гималайский отшельник» писал: *«Я научился получать удовольствие от чашки чая. Когда я по вечерам возвращался домой, нежное тепло чая наполняло и согревало меня, в то время, как окружающие сумерки становились все гуще и гуще. Часто одной чашки чая было достаточно, чтобы между людьми зародилась дружба, которая, возможно, окажется дружбой на всю жизнь!»*

## **Ведущие-5, 6 (В национальных русских костюмах)**

### **Русские чайные традиции**

Что же такое русское чаепитие?

(картинка-14)

В дореволюционной России существовало **множество чайных традиций**.

(картинка-15)

Во-первых, в крупных городах были дворяне-аристократы, которые с незначительными искажениями копировали английскую чайную традицию. Подобное чаепитие было популярно в петербургских и московских салонах. Подобный **«дворянский чай»** был не столько потреблением продукта, сколько поводом для общения.

Во-вторых, существовала **купеческо-помещичья** культура чаепития.

(картинка-16)

Это тот самый самовар, и обязательно большое количество сладостей и еды. Из сладостей использовали сахар, мед, варенье, из еды – пироги с разнообразной начинкой (овощи, грибы, ягоды, творог, рыба и мясо), пряники, калачи, бублики. В чай часто добавляли спиртное – крепкие настойки и бальзамы. Часто подобные чаепития являлись хитрым способом не голодать во время постов – вроде и не еда, а чашек семь с пирожками навернешь, да и возрадуешься. В-третьих, существовала **мещанская** субкультура чаепития. Мещане – это чиновники, служащие, лавочники, разночинцы. В этой субкультуре наблюдается копирование «дворянского» и «купеческого» чаепития. От купеческого мещане

пытались перенять изобилие еды на столах, а от дворянского – культурную программу. Именно благодаря чайным посиделкам мещан сформировался как музыкальный жанр романс.

(картинка-17)

В-четвертых, существовала *субкультура русского чайного общепита*. В России было очень много чайнопитейных заведений. В любом ресторане были «чайные столы», где клиенты откушивали в лучших традициях «купеческого» чаепития.

(картинка-18)

Как гласят старинные русские летописи, пить этот чудесный напиток надо было медленно, чтобы получить наслаждение и освободиться от дурных мыслей, болезней и забот. В какое бы время ни пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю. Гости и домочадцы рассаживались за столом в строгой иерархии, по старшинству. Под образами сидели самые почитаемые гости или глава семьи с женой. Разливать чай и потчевать сидящих за столом надлежало хозяйке, которая могла прибегнуть к помощи старшей дочери. **Чашку принято было передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!» Принимая чай, полагалось отвечать: «Спаси Бог вас» или «Благо дарю вам».** Эти слова произносились за столом так часто, что буквально пронизывали воздух и создавали ту особую добрую магию, которая так интриговала иноземцев.

Увлечение чаем уже к середине XIX в. охватило широкие массы российского населения. Помногу его пили господа и многие горожане, «баловались» им и на селе, и в крепостных вотчинах. А московские купцы да извозчики были главными знатоками чая, который подавали во всех трактирах, харчевнях, постоялых и ямских дворах. Таким образом, чай не только интернациональный напиток, но еще и демократичный.

(Приглашение к столу)

**Ведущий- 2 Особой изысканностью , элегантностью отличаются**

### **Английские чайные традиции**

Третьей великой страной-мореплавателицей, вклинившейся в торговые связи между Китаем и Восточной Индией, стала Англия. Первые образцы чая попали в Великобританию между 1652-1654 годами. Очень быстро чай завоевал в народе такую популярность, что потеснил даже национальный напиток эль.

(картинка -19)

До того, как англичане познакомились с чаем, они знали два основных приема пищи – завтрак и обед. Обед был долгим и обильным застольем в конце дня. Поэтому не удивительно, что Анна, герцогиня Бедфорд, одна из придворных дам королевы Виктории, однажды испытала дурноту во второй половине дня. Переняв европейскую привычку чаепития, она пригласила друзей на дополнительный дневной прием пищи в 5 часов, который проводила в своих апартаментах а замке Бельвур за городом. Основой меню являлись маленькие пирожки, сэндвичи с маслом, сладости и, конечно же, чай. Такой прием пищи стал настолько популярен, что вскоре была подхвачена другими дамами.

В 1680 году впервые упоминается о добавлении в чай молока. Примерно в то же время стали добавлять сахар.

(картинка -20)

В Англии существовали кофейни для мужчин, называвшиеся «*Университет пенни*» потому что здесь за один пенни любой мужчина мог получить чайник с чаем, номер свежей газеты и завязать разговор с самым известным остроумцем. Нововведение англичан стали так называемые «*чайные сады*», в которых дамы и господа пили чай в окружении всевозможных развлечений – оркестров, беседок, концертов, фейерверков. Здесь же зародился и «*чайный танец*», остававшийся популярным до Второй мировой войны.

### **Ведущий-1**

***Английская чайная церемония*** В соответствии с английским чайным этикетом, ни в коем случае нельзя ограничиваться одним сортом чая. Обычно на выбор предлагаются 8-10 сортов чая. Чайный столик располагается в гостиной, у камина. Скатерть предпочтительна однотонная, белая или синяя. Для проведения церемонии понадобятся чайные пары, чайник с чаем, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, десертные тарелочки для закусок, нож и вилка для каждого гостя, чайные ложечки, ситечко и подставка для ситечка, сахарница с кусковым сахаром, щипцы для сахара и шерстяной чехольчик для чайника с чаем. Вся посуда должна быть из одного сервиза.

Закуски подаются на стол сразу, до подачи чая, но обязательно в присутствии гостей. По традиции, к послеобеденному чаю подают хлеб, соленое масло, свежие огурцы и помидоры, яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, джемы, бисквиты, булочки, пышки, пирожные и торты. И, конечно, самая известная в мире закуска – сэндвичи. Лорду Джону Сэндвичу принадлежит идея приготовления бутербродов из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, шоколада или джема посередине. В таком виде подогреть и подавать к столу бутерброд гораздо удобнее.

(картинка-21)

Лимон, нарезанный дольками, подается на отдельной тарелочке и сахаром не посыпается. Англичане чай с лимоном называют «русским чаем». Лимон добавляют в чай с содержанием бергамота и китайские зеленые чаи. Самый каверзный вопрос в английском чаепитии – чай в молоко или молоко в чай. По

старинной традиции, сначала наливают молоко (четверть чашки), а потом уже заваренный чай. Считается, что именно в такой последовательности обе составляющие лучше перемешиваются. По другой версии, англичане опасались за дорогой фарфор и потому в него не наливали сразу горячий чай. Англичане пьют только горячий чай. Английское чаепитие, как и всякая церемония, не терпит суеты. Все здесь призвано к максимуму приятных ощущений: и от изысканного вкуса чая, и от общения в приятной компании. В Англии чай пьют с молоком! Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки наливают согретое, но не кипяченое молоко по 2-3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай. Англичане чай пьют три раза в день и в строго определенное время: утром за завтраком, в 13 часов за ленчем и в так называемый «файв-о-клок» (в 17 часов) Самое любимое чаепитие – именно пятичасовое. В это время обычно у кого-нибудь дома собираются старые друзья и приятели или особые гости, приглашенные на чаепитие с королевой Англии. Из общественных мест чаепитие постепенно переместилось в дома, в семьи и стало излюбленным времяпрепровождением.

## **Ведущий - 2 Завершает наше чайное путешествие**

### **Чайная церемония по-казахски**

#### **Ведущие -7,8**

В каждой стране атмосфера чайной церемонии идет по-разному. Еще бы! Ведь именно за счет этого напитка многие вопросы и проблемы решаются за столом. Купить чай в Казахстане можно почти в любом магазине, торгующем продуктами питания. Семья, в которой нет дома чая - выглядит странно.

**В Казахстане черный чай с молоком** - национальный напиток! Казахи очень гостеприимный народ. Вам всегда предложат чашку чая. И не вздумайте отказаться - этим вы очень обидите хозяев дома.

(Картинка - 23)

**Чтобы приготовить чай по-казахски**, засыпают заварку в хорошо согретый фарфоровый чайник, заливают кипятком на четверть и ставят в теплое место на 2-3 мин. Затем подливают воду еще три раза (пока чайник не заполнится), но каждый раз дают напитку настояться 2-3 мин. Молоко добавляют по вкусу.

(Картинка- 24)

**Чай казахи наливают в пиалы.** Во время чаепития можно за разговорами выпить по 15-20 «чашечек» этого напитка. Оказывается, хозяйки никогда не наполняют пиалу полностью, а лишь на треть. Кроме того, что чай получается очень вкусным, он не успевает остыть.

(Картинка – 25)

## **Ведущий-1. Давайте проверим, как много мы сегодня узнали...**

### 3. Викторина:

- 1.Какая страна «открыла» чай? ( Китай)
- 2.В каких странах предпочитают пить черный чай? ( Турция, Россия)
3. В каких странах пьют чай с молоком? (Англия, Казахстан, в некоторых районах Индии)
- 4.Вкакой стране отдают предпочтение зелёному чаю? (Китай)
- 5.В каких странах в чай добавляют специи?(Индия, Китай)
6. Кто наливает чай в блюдца? (Спешащие индусы, русские купцы и крестьяне)
- 7.В каких странах застолье начинается с чаепития? (Китай, Казахстан)
- 8.В какой стране «награждают» приглашением к чаю? (Англия)
- 9.Что является «визитной карточкой»
  - казахского стола (баурсаки);
  - турецкого стола (рахатлукум, пахлава);
  - английского стола(сэндвичи);
  - русского стола (бублики, пироги).

**-ВЕДУЩИЙ - 2:** Вот мы и узнали, как много у нас общего. Сегодня у нас общий чайный стол под нашим шаныраком.

### 4. - ПРИГЛАШЕНИЕ К СТОЛУ.



# ЧАЙ ПО-НАШЕМУ



Иероглиф состоит из трёх частей:

艹 艸 – трава

人 – человек

木 – дерево



Иероглиф «чай» (chá)

- «Если употреблять чай в течение долгого времени, то он дает телу силу, уму удовлетворение, а воле решительность»



# ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ КИТАЯ











THE MUSEUM  
OF THE HISTORY OF THE  
CHINESE PEOPLE  
IN BEIJING







二堂鋪 Meal Institute

舊式茶樓，飾以紅燈籠和屏風，以其陳列和  
一般傳統式的餐館。同時也以古色古香的裝飾





紅樓夢  
茶館

紅樓夢 茶館  
此處為紅樓夢中描寫的  
茶館，是賈府中  
的社交場所。







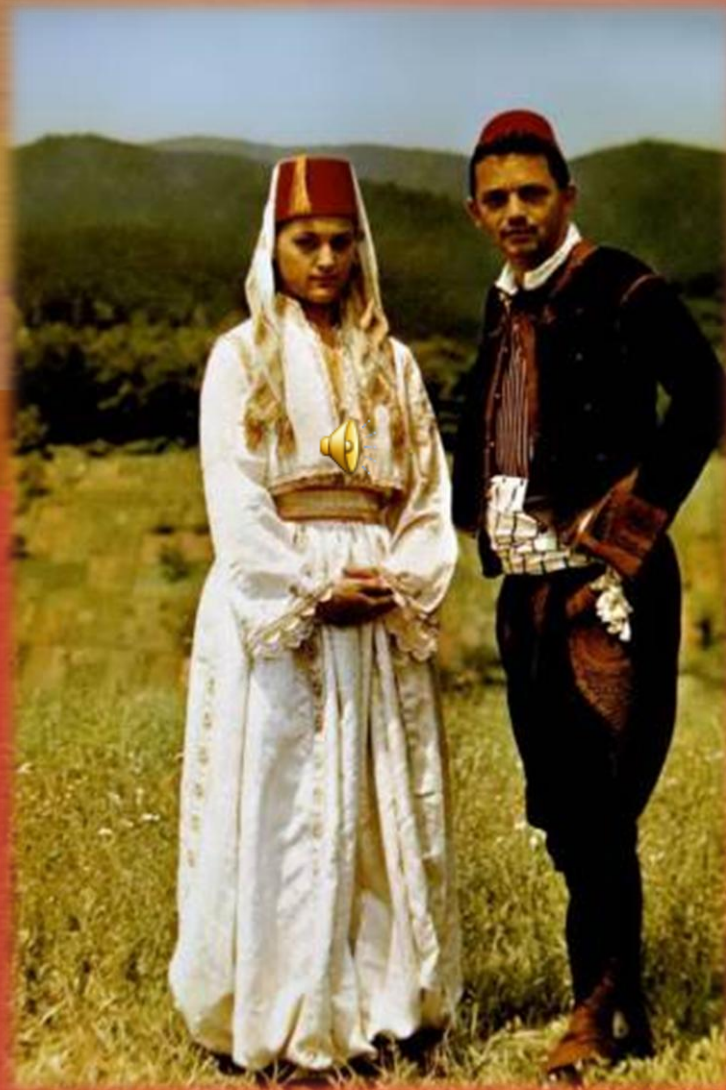


16 7 2010





# ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ ТУРЦИИ























# ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ ИНДИИ



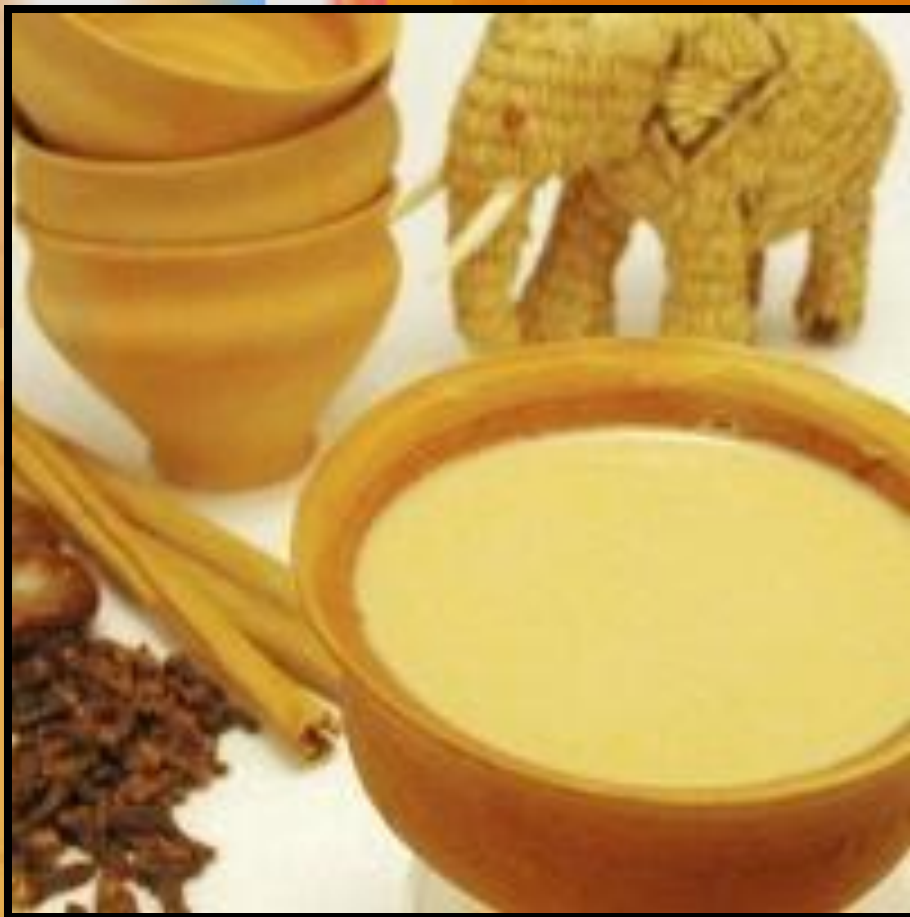












*Английский  
путешественник П.  
Брунетон в своей книге  
«Гималайский отшельник»  
писал:*

*«Я научился получать удовольствие от чашки чая. Когда я по вечерам возвращался домой, нежное тепло чая наполняло и согревало меня, в то время, как окружающие сумерки становились все гуще и гуще. Часто одной чашки чая было достаточно, чтобы между людьми зародилась дружба, которая, возможно, окажется дружбой на всю жизнь!»*





**ЧАЙНЫЕ  
ТРАДИЦИИ  
РОССИЯ**

























# ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ АНГЛИИ













# ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ КАЗАХСТАНА



















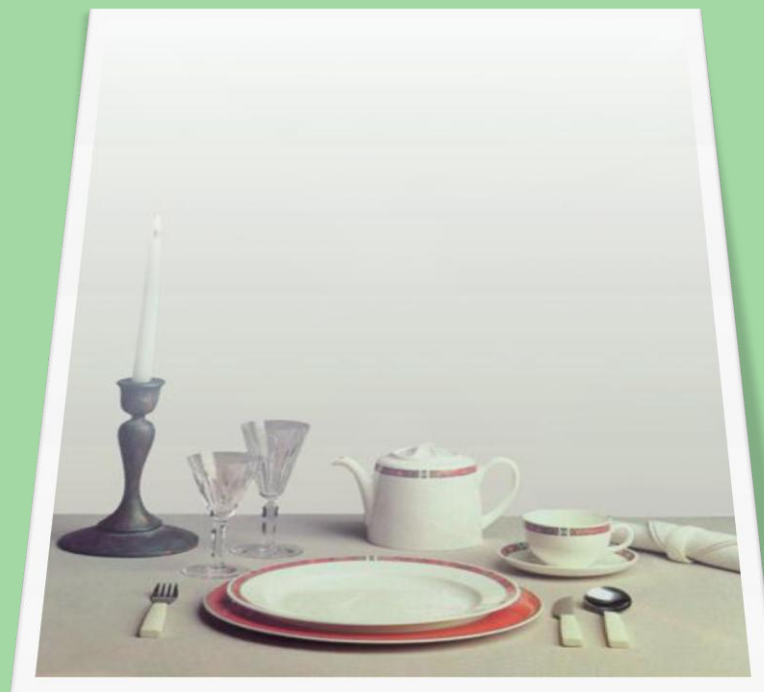


# Викторина



1. Вопрос
2. Вопрос
3. Вопрос
4. Вопрос
5. Вопрос

6. Вопрос
7. Вопрос
8. Вопрос





1. Какая страна  
«**ОТКРЫЛА**» чай?



*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*

## 2. В каких странах предпочитают черный чай?



*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*



3. В каких странах пьют чай с молоком?



*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*

4. В каких странах в чай добавляют специи?



*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*



## 5. Кто наливает чай в блюдце?

*Правильный  
ответ*



*Неправильный  
ответ*



**6. В каких  
странах застолье  
начинается с  
чаепития?**

*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*



7. В какой стране  
«награждают»  
приглашением к  
чаю?



*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*



## 8. Что является «визитной карточкой»

- казахского стола;
- турецкого стола;
- английского стола;
- русского стола?

*Правильный  
ответ*

*Неправильный  
ответ*



ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

*Good Morning*





# НЕПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

