**ПРАЗДНИК ЧАЯ**

**Цель**:
1. Расширить представление детей о чае, обогатить словарный запас
2. Приобщить к устному-народному творчеству (частушки, загадки, пословицы)
3. Учить выслушивать собеседника, уважительно относиться к старшим
4. Развивать творческие способности, физические навыки, умения сотрудничать в команде
5. Создать условия увлекательного и познавательного досуга для более тесной эмоциональной связи с детьми.
Предварительная работа: была проведена беседа о зарождении чайной церемонии, о том, что собой представляет чай, беседы о правилах чаепития; о происхождении чая, детям - разучить стихи; так же условились организовать настоящее чаепитие в конце мероприятия, принести угощение.
**Ход мероприятия**:( слайд №1)
1.
Хозяюшка:
Рада очень Всех я встретить!
Здесь и взрослые и дети
К нам на праздник поспешили,
Чтобы сладкий чай попить,
Песни спеть, поговорить,
Пошутить и поиграть,
Много нового узнать!
Мы гостей всегда встречаем.
Все: Чаем, чаем, чаем!
Хозяюшка: Всех Вас видеть рада я,
А скажите-ка, друзья,
Вы знаете, когда и откуда к нам пришёл чай?
( ответы детей) ( Слайд №2)

Чай – это прекрасный, полезный напиток, пришедший к нам из далеких времен. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он также необходим и ничем не заменим, как хлеб.

Я неслучайно выбрала эту тему, так как в наше экономически нелегкое время каждая копейка на счету, и каждая хозяйка стремится встретить гостей достойно и в тоже время скромно.

В наш быт все чаще входит приглашение на чай, а не на огромный пир, как это было раньше. Поэтому и цель нашего урока заключается в получении знаний о чае, его родине, сортах и видах чая, традициях чаепития разных стран, а также вы узнаете, как принять гостей дома, накрыть стол и чем их угостить.

***Ученица***

Чай горячий, ароматный
И на вкус весьма приятный.
Он недуги исцеляет
И усталость прогоняет,
Силы новые дает
И друзей за стол зовет.
С благодарностью весь мир
Славит чудо-эликсир!

(слайд№3)

Чай пьют во всех частях света.

- Если вас пригласили на чай, на чаепитие, то это значит, вас приглашают к общению, к дружеской беседе. Чаепитие появилось давно, как-то органично вписалось в традиции русского гостеприимства. А традиции были весьма замечательны. Каждая эпоха приносила что-то свое, менялись формы гостевания и правила этикета, утварь и ассортимент блюд для стола, но оставались неизменными заповеди гостеприимства, предписывающие встречать гостей хлебом-солью и добрым отношением.

В народном творчестве по этому поводу много пословиц:. Давайте их вспомним.

**Карточки с пословицами о чае. ( читают по одному)**

«Пей чай – удовольствие получай», «Самовар кипит – уходить не велит», «В этом доме и вода что мед», «Хоть не богат, а гостям рад»,«Выпьешь чайку – забудешь тоску», «От чая лиха не бывает» , «Чай пьешь – до 100 лет проживешь», « Чай пить, не дрова рубить.», «Чай крепче если он с добрым другом разделен», «Чай не пьешь- какая сила? Чай попьешь другое дело», «За чаем не скучаем по семь чашек выпиваем», «Чай не пить, так на свете не жить»

( Слайд №4)

Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он и известен с давних времен. Чай там ценится очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных придворных церемоний. Поэты воспевали чай в стихах.

В Китае измельченные чайные листья, спрессованные в брикеты, лепешки или полуторакилограммовые «доски» 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 производства шелка, фарфора, бумаги. Чайные плантации скрывались и строго охранялись от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай во многих странах.

**Традиции чаепития и гостеприимства отражены и в русских народных сказках.**

**Сценка “Иван-царевич и Баба-Яга”. Звучит музыка . Выход Бабы яги.**

Иван. Избушка, избушка, повернись к лесу задом, а ко мне передом!

Баба-Яга.Тьфу-тьфу, русским духом пахнет. Кто это по лесу бродит, мой покой нарушает? Ты кто такой? Как смеешь меня будить.

Иван. Я – Иван-царевич, пришел к тебе за помощью.

Баба-Яга.Ну давай, говори быстрее, чего тебе надобно.

Иван. Баба-Яга, совсем ты старая стала, все забыла. Ты меня сначала напои, накорми, спать уложи, а потом уж и выспрашивай.

Баба-Яга. Ладно, ладно, милок, не серчай, заходи ко мне в избушку. Я тебя и накормлю, и напою, и в баньке попарю, а потом и о деле говорить будем.

**Ведущий. Вслед за Бабой-Ягой давайте и мы пригласим друг друга на чаепитие.**

**Тренинг с чашкой.**Дети передают друг другу по кругу чайную чашку и говорят по одному предложению – приглашение на чай.

**Ведущий.** Гостей созвали, а что же это за напиток такой – чай? Об этом нам расскажет группа **«ИССЛЕДОВАТЕЛИ», им было дано задание , найти информацию о происхождении чая.**

 **( Слайд №5)**

1.Ученик. Родина чая – Китай, а в переводе это слово означает “молодой листочек”. Чайный куст известен в мире уже почти 4700 лет.

Одна из старинных китайских легенд рассказывает о происхождении чая. Давным-давно пастухи заметили, что стоит овцам пощипать листьев зеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираются на кручи. Пастухи решили использовать чудодейсвенную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке и стали пить ароматный настой, ощущая прилив сил.

**Ведущий: Слагались и другие легенды о рождении чая, и каждая из них подтверждает, что родина чая – Китай.**

**Молодцы ребята!**

Ведущий.**А как же чай пришел в другие страны? ( Слайд №6)**

Европа узнала чай в 16 веке , но люди не умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал матери ценный подарок по тем временам – мешочек чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Женщина сварила весь мешочек в кастрюле , слила не нужную по ее мнению коричневую , горькую воду. А вываренные чайные листы разложила по тарелкам, приправила сметаной и подала гостям. Было очень вкусно!! Поэтому поводу существует байка , которую нам расскажет …

Раз прислал мне барин чаю,
И велел его сварить,
А я отроду не знаю,
Как же этот  чай варить.
Взял тогда, налил водички,
Всыпал чай я весь в горшок
И приправил перцу, луку,

 Да петрушки корешок.
Разлил варево по плошкам,
Хорошенько размешал,
Остудив его немножко,
На господский стол подал.
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 я догадался,
Что забыл я посолить».

На Руси первое чаепитие состоялось 20 сентября 1638 года. Именно тогда боярский сын Василий Старков привез от одного из монгольских ханов подарок царю – упакованные по три четверти фунта пакетики. С большой опаской пробовали москвичи диковинный напиток, а придворные лекари вынесли такое заключение: “Питие сие изрядное есть лекарство против насморков и главоболений”.

До 18 века чай пили 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”.

 **В Казахстан чай проник через Россию — во второй половине XIX века. Долгое время этот напиток был жутко дорогим и ценным товаром, позволить который себе могли только состоятельные гурманы. Но с каждым годом чай дешевел и постепенно стал доступен и «простым смертным».**

( Слайд №7)

Для хранения чая у казахов издревле существовали маленькие сундуки — шай сандык. Они были деревянные, часто на ножках, с петлей и замочком. Там помимо чая там хранились разные сладости.

В  Казахстане пробовали выращивать свой чай. Но все попытки оказались неудачными. Рост растений был очень слабым, а урожай — ничтожным. Саженцы почему-то погибали. «Загадочную» повальную гибель молодых чайных саженцев объяснили недостатком в казахстанской почве необходимых микроэлементов.

Сегодня же в Казахстане функционируют больше десятка заводов, занимающихся производством чайной продукции из импортного сырья.

( Слайд №8)

Лидер на казахском рынке — индийский чай ассам. **( Показ чая)**

Сегодня чаепитие в Казахстане открывает и завершает любое застолье.

**Ролик « Казахское чаепитие»**

Чай в Казахстане принято пить из пиалы. И по традиции, пиалу не положено наливать до краев: чем меньше чая наливается в чашку, тем больше уважения оказывается гостю. Если чая налить сразу много, то это будет воспринято как желание, чтобы гость скорее ушел.

Существует несколько способов показать, что ты уже напился:

**Кто знает , как это можно сделать?**опрокинуть чашку на блюдце, положить пиалу на бок, положить ложку в пиалу или сверху на ободок чашки.( показать)

Чайный куст – многолетнее растение. Получают чай из молодых, нежных побегов. В зависимости от способа приготовления и качества операций, которым подвергается чайный лист, создаются различные типы и сорта чая.

**( Слайд №9)**

**(Представлены образцы чая) На доске ( Работа с доской)**

Чёрныйчай. Он обладает сильным ароматом и специфическим вкусом, и его особенно предпочитают любители чая.

Зелёный чай обладает нежным ароматом, напоминает запах свежего сена и отличается более или менее выраженной терпкостью.

 Красный чай является наиболее ароматным сортом чая. Кроме того, он богат дубильными веществами, которые придают вяжущий вкус и крепость приготовленному из них напитку. Технология получения красного чая сложна и очень капризна.

Жёлтый чай относится к наиболее высококачественным видам чая. Он обладает особенно приятным специфическим вкусом, ароматом и нежной вязкостью, благодаря которым резко отличается от всех видов чая.

Чай именуется по месту произрастания: китайский, индийский, цейлонский, грузинский, краснодарский.

**( Слайд10)**

**Ведущий.** Непременным атрибутом чаепития был самовар. Послушаем историю этого удивительного предмета.

Об этом нам поведают **«ИСТОРИКИ»**

**1. ученик.** Самовары стали делать во второй половине 18 века. В словаре В.И.Даля читаем: “Самовар – водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный, с трубою и жаровней внутри”. Самовары изготовляли мастера высокой квалификации, стоили самовары дорого. Сначала на специальных наковальнях из медных листов формовали фигурное самоварное “тулово”, в которое потом заливали воду. Затем в “тулово” помещали “кувшин” - жаровую трубу, в которую потом закладывали топливо. Затем мастер полировал самовар, приделывал кран и ручки.. Выпускали около 150 фасонов самоваров: “шары”, “бочонки”, “рюмки”, и прочее. Самовары делались маленькие дорожные и огромные трактирные, скромные мещанские и богато украшенные купеческие.

( Слайд № 11 )

**Ведущий.** Ну что же, пора накрывать стол. К чаю подавали обилие выпечки, разные блюда, угощения, сладости. Вот как готовила выпечку Василиса Премудрая из сказки “Царевна-лягушка”: “Взяла она частые решета, мелкие сита, просеяла муку пшеничную, замесила тесто белое, испекла каравай – рыхлый да мягкий, изукрасила его разными узорами мудреными: по бокам – города с дворцами, садами да башнями, сверху – птицы летучие, снизу – звери рыскучие.”

**РОЛИК про САМОВАР**

**Тренинг** «А что вы любите поесть с чаем?» **Дети передают друг другу тарелку и называют сорт выпечки или сладость к чаю.**

**Ведущий** Самовар на столе, осталось заварить чай.

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

***Давайте посмотрим ролик « Как правильно заваривать чай»***

***РОЛИК « КАК ПРИГОТОВИТЬ ЧАЙ»***

(Слайд № 12)

Для заварки чая нужно брать свежевскипяченную воду. Чайник для заварки, желательно фарфоровый, нужно сначала сполоснуть кипятком, затем всыпать чай, а потом залить кипятком на две трети, закрыть крышкой. Черный чай настаивают 3-5 минут, зеленый – 5-8 минут. Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно.

Не храните заваренный чай долго. Он становится не вкусным и не полезным. Ни в коем случае никогда не кипятите чай!

**Ведущий:** Древняя восточная мудрость гласит:

**“Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, не дозволяет поселиться лености, облегчает и освежает тело”.**

**Стихотворение**

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!

( Слайд № 13)

О целебных свойствах чая нам расскажет следующая группа ребят. **«Медицинские работники»**

Ведущий: У разных 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 употребля­ет. А как обстоят дела на самом деле?

**1 ученик**

В чае есть витамин В,— ко­торый обеспечивает нормальную деятель­ность нервной системы. Витамин В2 — делает нашу кожу краси­вой, эластичной, предотвращает ее шелу­шение и сухость.

Свежий чайный лист богат витаминомС — аскорбиновой кислотой.

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

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.

**Ведущий:**

А кто сможет вспомнить названия лекарственных трав, цветов или плодов, которые мы добавляем в чай, чтобы быстрее выздороветь?

1. Скатерть была,

Как снег, бела,

Зубцы вокруг,

Шита без рук;

А на скатерти той

Каравай золотой. **(Ромашка.)( Слайд № 14)**

2. Есть корень кривой и рогатый,

Целебною силой богатый,

И, может, два века

Он ждет человека

В чащобе лесной

Под кедровой сосной. **(Женьшень.) ( Слайд № 15)**

3. И в лесу, и в квасу,

И в конфетке, и в таблетке. (Мята.) ( Слайд №16)

4. Хороша трава

Красная голова:

И медку подарит,

И чайку заварит. **(Иван-чай.) ( Слайд №17)**

5. Весной растет,

Летом цветет,

Осенью осыпается,

Зимой отсыпается.

А цветок – как медок,

Лечит от гриппа,

Кашля и хрипа. **(Липа.) ( Слайд №18)**

6.В лесу и на болоте

Травку вы найдете.

А на ней синеет гроздь

Кисло-сладких ягод горсть. **(Черника.)( Слайд № 19)**

7.Есть и украшение,

Есть и устрашение;

Гляди да любуйся,

А руками не суйся! (Шиповник.) ( Слайд 20)

**Правила подачи чая и правила поведения за столом. ( Слайд № 21)**

 По старой традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда. К нему подают мучные кондитерские изделия – торт, пирог, печенье, а так же конфеты, варенье, мёд.

Лучшее украшение чайного стола, конечно, самовар. Устанавливают его на поднос, около места хозяйки.

Слева от самовара располагают второй поднос, накрытый салфеткой с чайной посудой. На поднос перед самоваром чуть справа ставят заварочный чайник.

Розетки для варенья, мёда, джема ставят стопкой по 5-6 штук у каждой вазы с вареньем.

Лимон подают в розетке нарезанным дольками.

**Ведущая:**  А что нужно знать о правилах поведения за столом? ( Слайд 22)

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. Розетку ставят справа от чашки на уровне блюдца. 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 0,5–1см ниже её края.

**В конце праздника проводится викторина: ( Слайд № 23)**

Родина чая- (Китай)

Какие сорта чая знаете? (черный, красный, желтый, зеленый)

Как правильно заваривать чай?

В какой посуде лучше хранить чай?

Из каких растений и цветов можно заваривать чай?

( Слайд № 24)

**Ведущий:** А  сейчас мы приглашаем всех за стол, чтобы отведать этого полезного, приятного напитка.

Приглашаю всех участников нашего праздника за широкий стол на традиционное чаепитие.

Приятного всем аппетита!