

Классный час «Чай и чайные напитки»

Цель: познакомить учащихся с составом чайного напитка и его полезными свойствами для организма человека, историей и традициями чаепития в разных странах, основами чайного этикета.

Задачи:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование интереса к историческому прошлому, народным традициям чаепития на Руси и в других странах;
- формирование понимания значимости химических знаний о составе и пользе веществ продукта питания для организма человека.

Много старинных обычаев было и есть на Руси. Но один из самых замечательных - это чаепитие. В старинной русской избе под шумок самовара велся согревающий душу и сердце разговор.

«Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения».

А. де С. Экзюпери

Слайд 1. И если Вас пригласили на чай, на чаепитие – значит, вас пригласили к общению.

Чай пьют по-разному: на ходу убегая на работу или в буфете аэропорта, в ожидании летной погоды. Пьют в поездах – из скучного стакана. Пьют, чтобы убить время, пьют, потому что врачи говорят, что чай полезен. Но все это не чаепитие, а привычная часть утренней или вечерней трапезы. Чаепитие другое. Чаепитие – дружеская беседа за столом, старинный домашний обычай, ритуал, добрая традиция многих народов.

"Люди пьют чай, чтобы забыть суету мира".

Тэн Ень

Чай — это чудодейственный напиток. Он и лечит, и компанию веселит, и способствует душевной беседе.

Чаепитие — это возможность собираться всей семьёй за столом, поделиться впечатлениями дня, посоветоваться, порадоваться успехам друг друга, а бывает, что и погрузиться вместе.

Чайная церемония — это традиция, обычай, передаваемый из поколения в поколение.

Чайный этикет

В наше время чайный прием называется банкет-чаем. Организовать банкет-чай можно разными способами: по-русски, по-французски, по-английски или по-японски. Восточные чайные церемонии следуют своему собственному ритуалу, а в европейской чайной традиции свои правила.

- **Слайд 2, 3.** Итак, как же правильно пить чай (определить по фото что неправильно?):

1. **Кладем сахар в чай.** Кусковой сахар берут специальными щипчиками, а если их нет – кончиками пальцев (не касаясь при этом других кусочков!). Сахар-песок берут специальной ложечкой (не своей!) и, насыпая сахар в чашку, стараются эту ложечку в чай не обмакнуть.
2. **Размещиваем сахар.** Старайтесь делать это беззвучно и не звякать ложкой о стенки чашки. А потом ложку надо обязательно вынуть из чашки и положить на блюдце. Не принято пить из чашки с ложкой, к тому же ручкой ложки можно попасть себе в глаз.
3. **Кладем лимон в чай.** Ломтик лимона берут специальной вилочкой. Его можно просто оставить в чашке, а можно, осторожно выдавив ложкой, положить на блюдце. Но съесть лимон не полагается! (Конечно, это касается торжественного застольного этикета – на приеме, в ресторане и т.п. У себя дома в кругу семьи лимон съесть можно).
4. **Куда девать чайный пакетик?** Для использованных пакетиков хозяева должны подать специальное блюдце. Если его нет – пакетик кладут на свое собственное блюдце рядом с чашкой.
5. **Поднимаем чашку.** Держат чашку за ушко, не продевая сквозь него указательный палец и не оттопыривая мизинец. Кстати, поднимать чашку вместе с блюдцем тоже не принято, хотя сто лет назад крестьянский и купеческий чайный этикет это разрешал.

6. **Пьем чай.** Конечно, это делают беззвучно, без хлюпанья и прихлебывания. Если чай горячий – придется ждать, пока он остынет. Нельзя ни дуть в чашку, ни пить с ложки, ни, тем более, пить из блюдца. Пить чай из блюдца можно только у себя дома на кухне: даже если это кажется «традиционным русским способом чаепития», на приеме это нарушает современный чайный этикет.
7. **Не оставляем следов на краю чашки.** Неприятно видеть на краю чашки жирные следы от пирожного или торта, а также от помады. Это значит, что надо или есть так, чтобы не пачкать губы, или каждый раз, прежде чем отпить, промокнуть губы салфеткой.

Слайд 4. Поговорим об истории самого известного во всем мире необыкновенного напитка, придающего бодрость, излечивающего от недугов, и просто повышающего настроение.

Впервые чай стали пить в Китае, где он известен уже почти 5000 лет. Согласно одной из легенд, Шен Нон, один из китайских правителей, был мудрым правителем, талантливым ученым. Ему приписывают открытие многих целебных растений. Однажды летним днем, посещая отдаленную провинцию своего государства, император и его свита остановились на привал. Слуги начали кипятить воду для питья. Сухие листья куста, который рос рядом, упали в кипящую воду и дали ей коричневый настой. Император заинтересовался получившимся раствором, отпил чуть-чуть и нашел его очень освежающим. Так был открыт чай.

Слайд 5,6. Чайное растение – вечнозеленый кустарник или небольшое деревце. Листья чая, кожистые, овальные, живут один год. Цветы белые или розовые, очень душистые (с запахом жасмина). Плоды напоминают коробочки с семенами. Семена размером с лесной орех.

Чайные кусты обычно подрезают, чтобы их высота не превышала 80 см. С подстриженных кустов легче собирать листья (не нужно высоко поднимать руки). А еще – лучше видны молодые листочки, из которых получают высший сорт чая. Если же кусты не подрезать, может вырасти дерево более 10 м высотой.

Чай собирают рано утром, т.к. солнце портит качество листьев. Чтобы получить более качественный продукт, лучше собирать чай вручную. Собирают чай только женщины. Считалось, что аромат женских рук не портит запах чая. Для китайского императора чай собирали только девушки в возрасте до 16 лет.

Самое старое и большое чайное дерево было выращено в Китае. Оно имеет высоту 16 м и ствол в три обхвата. Ему 600 лет. Этого гиганта китайцы называли «священным отцом чайных деревьев».

Слайд 7. Любопытно, что слово «чай» и «бодрость» по – китайский обозначается одним иероглифом.

Выращивание и изготовление чая было окружено тайной. Чайные плантации охранялись.

Чай в Китае ценился очень высоко. Его пили на торжественных приемах, дарили его за особые заслуги. Измельченные чайные листья, спрессованные в лепешки, использовались в качестве денег. С населения снимались особые поборы - чаевые.

Слайд 8. Китайский чайный этикет — ролик.

Как и всё, что присуще Востоку, чайная церемония больше направлена на целительство души, а не на насыщение. Чаепитие в китайской традиции – это наслаждение ароматом и вкусом самого чая. Чай пьют мелкими глоточками. К чаю не подаются никакие яства, разрешены лишь небольшое количество орешков или сухофруктов, которые могут оттенить вкус чая. Закончив пить чай, чашку переворачивают донцем вверх, если достаточно. По окончании чаепития, в благодарность хозяину, стоит легко постучать кончиками пальцев по столу.

На Руси чай появился около 400 лет назад.

Источники XVIII—XIX веков нередко приписывали «введение» чая на Руси Петру I. В действительности же русские узнали о существовании чая и начали пить его задолго до воцарения Петра.

Слайд 9. Изначально чай использовали в лекарственных целях. В старину в России не было чая, и вместо него заваривали листья смородины, земляники, малины, цветы липы, Иван-чая и другие травы.

Наши предки понимали толк в травяных чаях, настоях и отварах. Еще они знали особые секреты и умели правильно заготавливать и высушивать разные растения. А тем более грамотно заваривать и пить.

Слайд 10. Существует версия, что уже в 1618 году царь Михаил Федорович Романов направил своих послов в Сибирь с богатыми дарами к монгольскому правителю Алтанхану. Тот встретил их с почестями. Во время знатного обеда гостей поили каким-то терпким горьковатым напитком. Посол доносил царю: «Я не знаю, листья ли это, какого дерева или травы, варят их в воде, приливая несколько капель молока, и потом уже пьют, называя чаем».

Провожая русских посланников, хан подарил царю связку пушнины – мех соболя, бобра, барса, изумительный черный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетиков с надписью «бахча». «Чай для заварки» – так перевели царю эти слова. Русские послы деликатно пытались отказаться от бесполезных, по их мнению, пакетов, ссылаясь на дальний путь. Но приближенные хана настояли на своем, утверждая, что царю, напиток из листьев, которые они посылают, придется по душе.

Возвратившись в Москву и вручая царю дорогие ханские дары, послы с опаской передали ему пакеты с сушеными листьями, ссылаясь на утверждение монголов об их целебной силе. Лекарь испробовал действие отвара на заболевшем придворном. Тот выпил и подтвердил, что ему полегчало. Вот и стали лечить этим питьем царя и его приближенных.

Слайд 11. Ученые давно установили, что в чае содержатся полезные, биологически активные вещества. Они укрепляют сосуды мозга, улучшают работу сердца, повышают умственную и физическую работоспособность и создают приятное настроение. Под воздействием чая улучшается дыхание, усиливается деятельность головного мозга.

Чай лучше всего утоляет мучительную жажду и согревает в холода. Этот напиток обладает бактерицидными свойствами, поэтому усиливает сопротивляемость организма простуде, инфекционным заболеваниям. При засорении глаз, воспалении век глаза промывают крепким охлажденным раствором черного и зеленого чая, взятых поровну, или кладут чайный компресс.

Интересно, что среди китайцев почечнокаменная болезнь не известна.

Японские ученые Т. Угай и Е. Хаяши установили, что у многих пострадавших от атомного взрыва в Хиросиме, вернувшихся и проживающих в области Удзи, славящихся высокосортным чаем, и начавших постоянно потреблять чай, наступило заметное улучшение общего состояния.

Задание. Объяснить, что обозначают крылатые выражения о чае?

Заваривание чая.

Чтобы не “растерять” полезные свойства, чай следует правильно заваривать.

По поводу старой заварки китайцы говорят: “Свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен укусу змеи”.

Чай — природный индикатор. **Опыты (р-ры воды, кислоты, щёлочи, разные виды чая).**

Интересно то, что черный и зеленый чай производят из одного сырья. Вся разница в процессе обработки.

Слайд 12, 13. Ролик.

Дорогим, но полезным является чай желтый, императорский, для которого собирают и сушат лишь верхушечные почки чайного куста.

Слайд 14, 15. Существует и красный чай — каркадэ, который готовят из цветков Суданской розы.

Слово «чай» заимствовано из китайского языка, в котором слова «чха» и «чхаэ» обозначают, соответственно, «чай-напиток» и «чай-лист».

Слайд 16, 17. Чай в России прижился не сразу, но уже тогда царем и боярами было подмечено, что заморский напиток «отвращает от сна» и помогает лучше переносить долгие церковные службы и заседания в Думе. Русские люди поначалу отнеслись к чаю очень настороженно, т.к. напиток привезли с востока, который издревле связывался с опасностью и несчастьями. Долгое время чай был доступен только богатым людям по причине высокой цены. Ведь чай обменивался на дорогие меха и облагался пошлиной. Например, в 18 веке чай был в 110 раз дороже черной и красной икры. Для бедных людей чай был почти недоступен и они его пили только в особых случаях, так как чай был очень дорогим. Поэтому и возникло выражение "чайком побаловаться".

Чай стал популярен, прежде всего, как лечебный напиток, но вскоре начал употребляться просто для удовольствия. К середине XVII века в Москве уже можно было купить до десяти сортов чая, а в 1679 году был заключён договор с Китаем о его регулярных поставках.

Торговля чаем велась исключительно на меновой основе, в обмен на чай русские купцы поставляли в Китай ткани, выделанные кожи, меха, изделия металлургии.

А многие простые люди даже не знали, как заваривать чай.

Слайд 18. Сценка «Барыня»

(На сцене 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 отведасть 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 себя за затылок.

Федька: - Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить?

А потом я догадался,

Что забыл я посолить!

Пойду барыню еще раз чаем угощу!

Ведущий: В дворянских домах хозяйка, как правило, берегла чай как зеницу ока и поэтому нередко хранила его не в кладовой с другими продуктами, а в собственной спальне в особых ларцах.

Задание. Закончить пословицы и поговорки.

1. Чай пить - долго жить.
2. Чай пить - не дрова рубить.
3. Выпей чайку - забудешь тоску.
4. Чаем на Руси никто не подавился!
5. Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.
6. Приходите к чаю - пирогами угощаю.
7. Самовар кипит - уходить не велит!
8. От чая пьян не будешь.
9. Чай пьешь - до ста лет проживешь

Употребление чая на территории России постоянно росло. К XIX веку его пили уже все сословия. В тех районах, где росло потребление чая, падало потребление крепких спиртных напитков.

Слайд 19. До конца XVIII века розничная продажа чая была развёрнута только в Москве. Даже в Санкт-Петербурге до середины XIX века существовал всего один чайный магазин на весь город, в то время как в Москве в количество специализированных чайных магазинов уже превышало сотню, а чайных и прочих заведений общепита, где подавали готовый чай, было более трёхсот.

Слайд 20. С увеличением потребления чая в Туле широко развилось производство самоваров: если во второй половине XVII века самовары производились практически поштучно, то к 1850-му году в Туле действовало 28 самоварных фабрик, общий выпуск самоваров достигал 120000 в год.

Внутри самовара находилась труба. В нее засыпали сосновые шишки или сухие чурки, древесный уголь. Их поджигали лучиной, раздували огонь, и вода закипала. Сверху ставился заварочный чайник.

Слайд 21, 22, 23, 24. С появлением самовара родился добрый обычай: всей семьей собираться за столом. Чтобы выпить чаю. За чаем обсуждали новости, решали семейные дела. Самовар занимал почетное место в каждом жилище. И отношение к нему было особое. Недаром в народе говорят: «Печка – матушка, да самовар – батюшка». Для русского человека самовар – символ семейного очага, уюта, дружеского общения.

Чай подавала хозяйка. Чашку принято было передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!» Принимая чай, полагалось отвечать: «Спаси Бог вас» или «Благо дарю вам».

Получил известность в XIX веке и русский фарфор — первоначально чайную посуду, по инициативе Екатерины II, стали выпускать небольшими партиями на Императорском фарфоровом заводе, впоследствии этим занялись многочисленные частные фирмы.

Слайд 25. Чай в жизни помещиков XIX века многократно упоминается в поэме «Евгений Онегин» Александра Сергеевича Пушкина.

Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал.

Чай подают утром хозяйке в комнату:

...
Но, дверь тихонько отпирая,
Уж ей Филипьевна седая
Приносит на подносе чай.
«Пора, дитя мое, вставай»

Слайд 26 – 29. Чай поэты воспевали в стихах, художники в картинах.

Путь чая в европейские страны был трудным и долгим. На первых порах не все европейцы умели обращаться с чаем. Разрешите пригласить вас в Англию.

Моряки присылали своим семьям чай. Хозяйки, поломав голову над странной травкой, в конце концов отваривали ее в кастрюльке, сливали воду, а гостей угощали... чайными листьями с маслом.

Слайд 30. Ролик «английское чаепитие».

Английский чайный этикет выдерживался строго в аристократических традициях, суть которых заключается в английской чопорности и уважении к хозяину.

Обязателен в английской традиции к чаю лимон. Для каждого гостя предусмотрена тканевая салфетка. В начале чаепития разворачивается салфетка и кладётся на колени. Если чай с молоком, то в первую очередь в чашку наливается молоко. Сахар принято брать щипчиками. Лимон кладут в чай после сахара. Чай в Англии пьют очень крепкий, водой он не разбавляется. Засиживаться в гостях за чаем более 2-х часов не принято. Обычно намеком на окончание чаепития является складывание своей салфетки хозяйкой стола. Как ни странно, но традиции русского чаепития во многом схожи с британскими, хотя зарождались самостоятельно.

Задание. Викторина (презентация).

Последние исследования отечественных и зарубежных психологов свидетельствуют о том, что каждому человеку, необходимо тепло и уют семейного очага. И если у вас отсутствует традиция семейного чаепития, срочно постарайтесь исправить положение. Ведь главное в семейном чае – не демонстрация ваших кулинарных талантов и не удовлетворение физических потребностей организма в жидкости. Выпитая чашка чая в семейном кругу всегда согреет за душевным разговором, поможет расслабиться, и сделает вечер незабываемым, когда никуда не надо торопиться, можно все обсудить, пошутить, успокоиться.