**Сценарий экологической познавательной программы   
«Выпей чайку - забудешь тоску»**

*Юферева Дарья Александровна – студентка 3 курса специальности «Социально-культурная деятельность» КОГПОАУ «Вятский колледж культуры»*

*Руководитель - Платунова А.Г.*

**ВЕДУЩИЙ**. Приветствую вас, друзья на нашей чайной церемонии. Я думаю, каждый из нас любит пить чай. Но задумывались ли вы о его истоках? О его пользе и назначении? Сегодня я расскажу вам, как появился чай в России, что пили наши предки – славяне до появления чая, какую пользу приносит этот напиток и как же выбрать качественный чай. Чаепитие на российской земле существовало и до появления настоящих видов чая, вместо него славяне заваривали травы.

Датой самого первого появления чая в России считается 1638 год, когда русский посол Василий Стариков, среди многих дорогих подарков, привез царю Михаилу Федоровичу странные листья в дар от одного из западно-монгольских ханов.

Почти до конца 18 века чай в русские земли привозили только торговцы, а купить его имели возможность лишь жители Москвы. А уж оптовые его закупки оставались только в мечтах, потому что цены на чай были крайне высоки. Вот почему он считался праздничным напитком, и процессы чаепития устраивали очень редко. Однако шло время, и в России научились самостоятельно производить чай. В русской деревне чай, конечно же, был редкостью.

В 1818 году группе ученых и ботаников впервые удалось вырастить собственный чай в Крыму в Никитском ботаническом саду, а далее процесс был поставлен на поток. В Грузии заложили первые чайные плантации, цены на чай снизились, и этот напиток стал доступен уже не только знатным персонам, но и простым людям. С тех самых пор и по нынешние дни чай считается самым любимым и популярным напитком нашей страны.

*(Просмотр ролика «История чая в России»)*

**ВЕДУЩИЙ.** А что же пили люди до появления напитка, привезенного из-за границы? Все вы знаете это растение, которое называется Иван-чай или кипрей. Когда-то это трава имела большой спрос. Можете себе представить, что Иван-чай экспортировался в свое время тысячами пудов в Англию, уже выращивающую в своих колониях обычный чай? А во Францию и Германию его поставляли контрабандисты. Да, да, а сегодня это растение почти забыто, хотя имеет огромное количество достоинств, например: Он действует как обезболивающее, успокаивающее, жаропонижающее. Очищает организм, повышает иммунитет, улучшает состав крови. Гипертония, атеросклероз, язва, болезни почек – это неполный перечень серьезных заболеваний, при который это растение может значительно облегчить состояние болеющего.

Кипрей полезен и при онкологических заболеваниях именно из-за своих очистительных свойств. Его употребление снижает интоксикацию организма.

Его успокаивающие свойства будут полезны и страдающим бессонницей.

Может он послужить и красоте наших волос, укрепляя их. Полезные свойства иван-чая распространяются и на нашу кожу.

Собирать Иван-чай достаточно просто, важно лишь желание. Если вы живете в сельской местности или приезжаете на дачу, либо к бабушке, можно отправится на сбор этого замечательного растения.

*(Просмотр ролика «Заготовка Иван-чая»)*

**ВЕДУЩИЙ:** Сейчас я раздам вам памятки, как нужно заготавливать Иван-чай, думаю, когда наступит сезон, вы воспользуйтесь ими.

Я вам рассказываю об истории, о том, что пили наши предки – славяне, а у меня такой вопрос: какой ваш любимый чай?

*(Ответ участников)*

**ВЕДУЩИЙ.** Существует множество способов обработки чая, в том числе вяление, сушка, скручивание, ферментация и т.д.   
В зависимости от них получают множество чаев, названия которых чаще всего связаны с цветом.

Зеленые чаи – богаты витаминами и полезными веществами, с высоким содержанием кофеина. Имеют неяркий настой от желтоватого до зеленого цвета, с ярким ароматом и насыщенным вкусом. Очень популярны в России различные виды черных чаев (в Китае черный чай называют красным). Это наиболее ферментированный чай, который проходит максимальное число операций, прежде чем поступить в продажу. Белые чаи распространены почти исключительно в Китае, они производятся из нежных полураспустившихся листочков.

Белый чай можно отнести к самым редким и дорогим чаям, к тому же он весьма чувствительный к транспортировке и хранению продукт. Процесс производства включает только завяливание и сушку. В результате заваривания различных сортов белых чаев получается напиток с цветочным ароматом и удивительно приятным вкусом. По целебности белому чаю нет равных среди других чаев.

Желтые чаи – близки по своим характеристикам к зеленым. Производятся только в китайской провинции Фуцзянь.

Чаи оолонги (улуны) по степени ферментации находятся между зеленым и черным чаем. В нашей стране этот вид чая называется также красным. Они имеют неповторимый вкус, который и принес им популярность.

Пуэр – прессованный чай, изготовленный по специальной технологии из зеленого чая. Обычно чаи пуэр поставляются в виде различных прессованных форм – плиток, кирпичей, лепешек и т.д.

Чаи называются и по стране производителю: Индийский, Китайский, Японский, Африканский и т.д.

Мне кажется, вам интересно узнать не только разновидности чая, но и познакомиться с его вкусами. И у меня, конечно же есть несколько видов, которые вам обязательно понравятся! Предлагаю утроить дегустацию зеленому чаю, белому, чаю улуны, травяному и чаю каркаде. Давайте попробуем и оценим их по достоинству!

*(Дегустация чая, обсуждение понравившихся сортов)*

**ВЕДУЩИЙ.** Думаю, всем вам знаком индийский чай. Его часто можно встретить на полках в магазинах, его любят и взрослые и дети. Предлагаю вашему вниманию мультфильм про индийский чай.

*(Просмотр мультфильма)*

**ВЕДУЩИЙ.** Приходя в магазин, нам предоставляют огромный выбор чая, но зачастую не все производители следят за качеством. Для начала нужно определиться с торговой маркой. Старых проверенных чайных производителей не так уж и много. Для дальнейшей проверки нужно этот чай купить. Лучше это сделать в приличном магазине, все же какая-то гарантия качества.  Смотрим именно на марку, а не только на внешний вид. Сейчас мы проведем эксперимент, который покажет, есть ли в чае красители. Наливаем холодную воду в стакан и погружаем туда чайный пакетик. Если вода в течение 10-15 минут окрашивается, то пить такой чай не стоит, потому что он содержит большое количество красителей. А пока длиться эксперимент, давайте узнаем, как же выбрать хороший чай.

*(Просмотр ролика «Как выбрать чай?», вручение памятки)*

**ВЕДУЩИЙ.** Думаю, вы согласитесь, что лучше и надежней изготавливать чай самим, но к сожалению, не у всех есть возможность собирать травы, сушить их и хранить, эта проблема касается в первую очередь городских жителей. Но чтобы у вас осталась память о нашей встрече, я предлагаю вам самим приготовить состав для чая, используя при этом всевозможные травы и пряности. Для этого я разделю вас на группы, когда составите чайную композицию, вы расскажете другим командам, какие травы вы использовали, а в завершении нашей беседы, мы обязательно попробуем чайные букеты у каждой группы.

*(Ведущий делит на группы. достает необходимые травы и посуду ставит на стол участникам)*

**ВЕДУЩИЙ.** В этих контейнерах находится засушенная трава Иван-чая. А так же ромашка, мята, мелисса, шиповник, зверобой, липа, душица, малина, черная смородина и корень имбиря. Каждой команде я дам чайную коробочку. В нее вы можете добавлять и смешивать разные травы по вкусу. На это вам дается 7 минут. Но не советую вам торопиться и класть все травы вместе, потому, что прежде чем смешать, подумайте, не «перебьет» ли одно растение вкус другого. Можете начинать, а я подскажу вам, что нужно делать, чтобы добиться превосходного вкуса.

*(Участники начинают работать в командах)*

**ВЕДУЩИЙ.** Составляя букет для чая, не стоит смешивать несколько таких трав в равных пропорциях, получится слишком сложный, не выраженный букет. Если смешиваете, одну траву надо выделить за основу и значительно увеличить ее процентную долю относительно других, чтобы получить превалирующий аромат. То есть если вы берете за основу Иван-чай, то к нему в небольших пропорциях можно добавить душицу, зверобой, малину или липу.

*(Ведущий помогает участникам, отвечает на вопросы)*

**ВЕДУЩИЙ.** Вижу, вы закончили. Давайте посмотри, что у нас получилось.

.*(Участники рассказывают о своем наборе)*

**ВЕДУЩИЙ.** Друзья, а знаете ли вы, что можно сделать с коробками из-под чая? Думаю, увы встречались с такой проблемой. Я расскажу и покажу, как же с пользой использовать пустые упаковки. Предлагаю остаться командами. Сейчас я выдам вам необходимый материал.

*(Мастер-класс)*

**ВЕДУЩИЙ.** У меня для вас есть еще одно задание. Сейчас узнаем, как вы разбираетесь в афоризмах. Я выдам вам таблички со словами. Ваша задача составить из них высказывание.

*(Ведущий раздает таблички, участники составляют афоризмы)*

**ВЕДУЩИЙ.** Посмотри, что у нас получилось. Первый афоризм принадлежит Жозе Сарамаго и он звучит так: «Всякий знает, что для повышения тонуса и поднятия упавшего духа нет ничего лучше чашечки чая, в чём сходятся все руководства и наставления, как западные, так и восточные»

Следующая поговорка китайская: «Вода - это мать чая, чайник его отец, а огонь - его учитель»

А это сказал Уильям Гладстон: «Если вам холодно, чай вас согреет; если слишком жарко, чай вас охладит; если вы огорчены, он подбодрит вас; если возбуждены - успокоит»

Вы молодцы, составили все афоризмы!

**ВЕДУЩИЙ**. Думаю, вы много узнали, и теперь будете пробовать новые виды этого полезного и вкусного напитка. Кстати 15 декабря – Международный день чая, праздник этот достаточно молодой, но уже проводимый и в нашей стране. Ну а теперь, думаю пора пить чай!

*(Чаепитие)*