**ОГБПОУ «Кораблинский агротехнологический техникум»**

 **Утверждено на метод. комиссии УТВЕРЖДАЮ**

**Председатель метод. комиссии Заместитель директора по УМР**

**Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Емелина Е.О.**

 **«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.**

«Чай. Как он приятен, вкусен, крепок, ароматен!»
 **Методическая разработка внеклассного мероприятия**

Подготовила и провела:

преподаватель

Бочкова Г.Н

Кораблино 2017.

**Пояснительная записка**

Реализация личностно-ориентированной технологии обучения является одной из основных задач современного образования. Педагогический процесс при личностно-ориентированной педагогике направлен на развитие уникальной целостной личности, развитие ее задатков и творческого потенциала. При этом необходимо учитывать возможности и особенности каждого студента. Внеклассные мероприятия, проводимые в свободной игровой форме, способствуют решению вышеозначенной задачи, поскольку создают комфортность общения, поддерживают интерес к учебе и непрерывный рост каждого студента, участвующего в проведении и подготовке мероприятия. Каждый студент может найти себе дело по душе: участие в оформлении мероприятия, подготовка материалов или участие в выступлении.

Практика свидетельствует: чем разнообразнее по форме и богаче по содержанию жизнь студентов в техникуме, тем успешнее развиваются их творческие способности, раскрываются сильные стороны личности молодых людей, растёт их интерес к знаниям, тем самым плодотворнее протекает процесс обучения и воспитания.

Данное внеклассное мероприятие посвящено популяризации специальности «Технология продукции общественного питания».

**Тема: «Чай. Как он приятен, вкусен, крепок, ароматен!»**

**Цель**: актуализация профессиональных знаний посредством проведения массовых мероприятий, направленных на активизацию познавательной деятельности и творчества студентов.

**Задачи:**

Образовательные:

- формировать у студентов умения и навыки постановки и достижения целей;

- повышать интерес к обучению, как одному из факторов достижения успеха.

Развивающие:

- способствовать развитию интеллекта и расширению кругозора;

 - способствовать развитию креативных способностей студентов;

- способствовать развитию профессионально-значимых личностных качеств.

Воспитательные:

- воспитывать чувство профессиональной гордости;

- воспитывать чувство коллективизма;

Методические:

- формировать ключевые компетенции в области освоения профессии.

Здоровьесберегающие:

- формирование стремления к здоровому образу жизни;

- создание благоприятной эмоциональной атмосферы.

**Формируемые компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**Форма проведения:**внеклассное мероприятие.

**Методы и приёмы:**

- наглядный;

- информационно – рецептивный;

- частично – поисковый.

**Средства обучения и оборудование**

- экран, проектор;

- инвентарь и посуда для чайных церемоний;

- чай разных сортов, выпечка;

- плакаты;

- игры; конкурсы;

- призы;

- грамоты.

Продолжительность занятия –60 мин.

**Структура мероприятия:**

1. Вводная часть - 5 мин

2. Основная часть -60 мин (см.Сценарий мероприятия)

3. Заключение – 10 мин (награждение участников, заключительное слово администрации).

**Литературно-музыкальная композиция для праздника**

*Участники за отдельным столом.*

*Зал украшен тематическими плакатами. На сцене экран и проектор.*

*На входе оборудованы 3 стола:*

*русская чайная церемония*

*Турецкая чайная церемония*

*Китайская чайная церемония*

*Заставка: за отдельнымстолом сидитТоська и пьёт чай. Этот стол затем используется для демонстрации заваривания чая.*

*Зрители сидят в зрительном зале.*

На сцену выходят ведущие.

Чай – один из древнейших и самых распространенных напитков на планете. Существует множество его видов и способов употребления, начиная от традиционного черного и заканчивая различными экзотическими вариантами. С целью популяризации данного напитка, а также привлечения внимания общественности и правительства к проблемам продажи продукта, конкуренции малых производителей с большими корпорациями был учрежден всемирный праздник.

## Когда отмечается

Международный день чая отмечается ежегодно 15 декабря. Он был установлен по инициативе Центра по Образованию и Общению в 2005 году.

## История праздника

Идея учреждения события обсуждалась несколько лет. 15 декабря стало Международным днем чая после проведения мировых общественных форумов в Мумбае (Индия) и Порту-Алегри (Бразилия) в 2004 и 2005 году соответственно. Дата праздника связана с принятием Мировой Декларации Прав работников чайной отрасли.

## Традиции

Празднование носит масштабный характер в странах-производителях чая, таких как Индия, Шри-Ланка, Вьетнам, Китай, Индонезия. В этот день здесь проходят всевозможные рекламные акции, выставки и чайные церемонии. В ряде других стран событие тоже отмечается, но не так широко.

## История чая

История чая как напитка восходит к временам второго императора Китая Шена Нунга. Согласно легенде, в 3 тысячелетии до н. э. этот правитель решил опустить листья чайного дерева в горячую воду. Но настоящая популярность к напитку пришла в том же Китае во второй половине I века н. э. В это время были открыты его лечебные свойства.

**Ведущий1 .**Здравствуйте наши дорогие гости. Наше мероприятие посвящено самому прекрасному напитку, подаренному нам самой природой. Чай – прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и незаменим, как и хлеб.

**Ведущий2:**

|  |  |
| --- | --- |
| Чай горячий, ароматныйИ на вкус весьма приятный.Он недуги исцеляетИ усталость прогоняет, | Силы новые даетИ за стол друзей зовет.С благодарностью весь мирСлавит чудо-эликсир! |

**Ведущий 1.** Чай впервые стали пить в Китае, здесь он известен с древнейших времен. В китайских письменных источниках он упоминается в 2737 г. до новой эры, то есть почти пять тысяч лет назад китайцы уже употребляли этот напиток. Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая:

«Давным-давно пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать душистые листья вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинали резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как делали это с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил»

**Ведущий2:**

В одной древней китайской книге так описываются свойства чая: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лени, освежает тело…Сладкий покой, который ты обретешь, употребляя этот напиток, можно ощутить, но описать его невозможно… Пей медленно этот чудесный напиток и ты почувствуешь себя в силах бороться с теми заботами, которые обыкновенно удручают нас».

**Ведущий 1.** В давние времена чай в Китае ценился очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые заслуги, этот прекрасный напиток пили на торжественных придворных церемониях, поэты воспевали его в стихах. Измельченные чайные листья, спрессованные в брикеты, лепешки или полуторакилограммовые «доски», длительное время использовались в качестве денег. Чиновники взимали с населения особые налоги, которые называли *«чаевыми»*

Долгое время выращивание и изготовление чая в Китае было таким же секретным, как производство шелка, фарфора, пороха, бумаги. Чайные плантации тщательно скрывали и строго охраняли от чужеземцев. Готовый чай китайцы вывозили в другие страны.

**Ведущий 2** В VIII в. чай попал в Японию. Здесь чаепитие стало особым ритуалом, сохраняющимся в настоящее время и получившим название «чайные церемонии».

Затем чай проник в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Юго-Восточную Сибирь и Среднюю Азию. Путь чая в европейские страны был долгим и трудным. Регулярно доставлять чай в Европу начала английская Ост-Индская компания. Ее купцы в 1664 г. подарили английскому королю Карлу II килограмм «китайского зелья»

**Ведущий 1.** Поначалу не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери очень дорогой по стоимости в те времена подарок – фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт в миске, слила ненужную, по ее мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу.

**Ведущий2:**Хотя чай становился популярным напитком во многих странах, выращивать его долгое время не умели и привозили из Китая. Лишь в первой половине XIX в. чай стали выращивать в некоторых других странах: В 1824 г.голландцы создали чайные плантации на о. Ява; в 1834 г. чай стали выращивать в Индии. В нашей стране первые чайные кусты были высажены в 1818 г. в Никитском ботаническом саду в Крыму, а первые чайные плантации заложены в 1833 г. в Грузии близ Батуми (пос. Чаква).

**Студент** В 1638 г. русский царь Михаил Федорович Романов направил своих послов Василия Старкова и Василия Неверова с богатыми дарами к монгольскому хану Алтану. Встретил он их с почестями, во время званного обеда гостей поили каким-то терпким горьковатым напитком. Старков об этом так писал царю: «Я не знаю, листья ли то какого-то дерева или травы; варят их в воде, приливая несколько капель молока, и потом уже пьют, называя это чаем».

Провожая русских посланников, хан подарил царю связки пушнины: соболя, бобра, барса; черный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью «бах-ча». «Чай для заварки» - так переводи царю эти слова. Послы деликатно попытались отказаться от груды никчемных, на их взгляд, пакетов, ссылаясь на дальний путь через сибирские просторы. Но приближенные хана настояли на своем, утверждая, что царю напиток из листьев, которые они посылают, понравится.

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

**Студент.** В 1654 г. в Китай был послан боярский сын Федор Байков. Вернувшись, он поведал, что чай выращивают и производят китайцы. Царь Алексей Михайлович повелел снарядить особого гонца в Китай за чаем. Царский посланец – Иван Перфильев в 1665 г. доставил своему повелителю 10 пудов чаю. Царь и его бояре сначала употребляли чай как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписали ему способность «освежать и очищать» кровь, умение удерживать ото сна во время церковной службы. Но чай настолько пришелся о вкусу, что его стали пить при царском дворе и в боярских хоромах каждый день.

**Студент.** В 1679 г. Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая. В 1696 г. из Москвы в Пекин отправился за чаем первый караван русских купцов. Тернистым был путь китайского чая к русскому столу. Его везли 11 тысяч верст на верблюдах, арбах, телегах и санях, переправляли на паромах через реки. Около года караван с чаем добирался до Москвы. С 1870 г. чай стали загружать в трюмы кораблей в китайском порту Кантон и переправляли в Одессу. Чай все больше распространялся по России, но был очень дорогим из-за трудной доставки, высоких пошлин и алчности купцов, продававших его в 5-6 раз дороже, чем закупали.

**Студент.** Для крестьян чай был практически не доступен, они пили его лишь в особых случаях. Поэтому и возникли выражения «чайком побаловаться», «пригласить на чай». Многие бедняки даже не знали, как чай заваривается. Сохранилась шуточная народная песня середины XIX в.

|  |  |
| --- | --- |
| Раз прислал мне барин чаюИ велел его сварить,А я отроду не знаю,Как проклятый чай варить.Взял тогда, налил водички,Всыпал весь я чай в горшокИ приправил перца, лукаДа петрушки корешок.Розлил варево по плошкам,Хорошенько размешал | Остудил его немножко,На господский сто подал.Гости с барином бранились,Сам он важно озверелИ, отправив на конюшнюМеня выпороть велел.Долго думал, удивлялся,Чем же мог не угодить?А потом-то догадался,Что забыл я посолить? |

**Студент.** В России первое время были и противники чая. Некоторые религиозные секты отвергали его, как и табак. А кое - кто приписывали чаю вредные свойства. Но постепенно истинные достоинства чая победили, и Россия заняла второе место по потреблению чая (после Англии). В крупных городах страны открывались специализированные магазины, торговавшие чаем. В Москве в 1847 г. их было уже свыше ста. Один из таких магазинов (чаеторговца Перлова), оформлены в китайском стиле, сохранился до наших дней – он находится на улице Кирова. Белинский В. Г. писал: «В Москве много трактиров, и они всегда битком набиты преимущественно тем народом, который в них пьет только чай…»

*Звучит песня «Наш красавец самовар» (слова М. Пляцковского, музыка Е. Птичкина):(На сцену выносят самовар)*

**Студент.** Самовар изобрели в России в XVIII в. Изготавливали их сначала на Урале, затем началось их массовое производство и в других местах, особенно стали известны тульские самовары.

Устроен самовар просто. В трубу, которая находится внутри его, засыпают сосновые шишки или сухие чурки, древесный уголь, поджигали лучиной, раздували огонь сапогом надетым на трубу. Залитая в самовар вода от этой трубы нагревалась и закипала. Сверху у самовара есть приспособление для установки заварного чайника.

Сохранилось не мало самоваров, принадлежащих историческим личностям. В Оружейной палате Московского Кремля сохранился самовар Петра I, вырезанный из прозрачного кварца в мемориальной избе в Филях – походной самовар русского полководца М. И Кутузова.

Самовар стал традиционным русским сувениром, таким же, как матрешки, балалайки, хохломская расписная посуда…

**Студент.**

|  |  |
| --- | --- |
| Самовар пыхтит, искриться –Щедрый, круглый, золотой.Озаряет наши лицаОн своею добротойЛучше доктора любогоЛечит скуку и тоскуЧашка вкусного, крутогоСамоварного чайку! | Посидеть за самоваромРады все наверняка.Ярким солнечным пожаромУ него горят бокаСамовар поет – гудит,Только с виду он сердит.К потолку пускает парНаш красавец – самовар! |

**Студент.** Родился добрый обычай всей семьей собираться за столом с кипящим самоваром, решать за чаем семейные дела, обсуждать новости. Вот как о нем писал В.Кривцов: «У нас, в России, самовар заменяет камины, у которых во Франции и Англии собираются по вечерам. У них трудно представить дом без камина, а у нас – без самовара. Там, где новейший этикет не изгнал из гостиных самоваров и не похитил у хозяйки права разливать чай, гости садятся теснее вокруг чайного стола. Появляется какой-то центр, вокруг которого вращается общая беседа. Чай согревает, кажется, самые ледяные сердца. Располагает к непринужденности. И старики вроде делаются терпимее и доверчивее к молодым, и молодые – внимательнее к старикам. Нет, право, превосходная вещь – чай».

**На сцену выходит доктор** и говорит:

|  |  |
| --- | --- |
| Я хочу открыть секретИ 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! |

**Студент.** Чтобы получить от чая истинное удовольствие и максимальную пользу, нужно правильно его хранить, приготавливать и пить.

Чай легко впитывает влагу и восприимчив к различным запахам. Поэтому хранить его следует в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной чайнице, с плотно закрывающейся крышкой. При длительном хранении из чая улетучиваются эфирные масла и он теряет аромат.

Качество чайного напитка зависит не только от сорта чая, но и от способа его приготовления. Для приготовления чая следует использовать отстоявшуюся водопроводную воду, чтобы улетучился запах хлора. Снимать чайник с огня нужно в тот момент, когда вода только закипает, так как в передержанном кипятке аромат чая исчезает. Не годится для заварки и остывшая вода.

***ВИКТОРИНА СО ЗРИТЕЛЯМИ***

*Викторина о чае:*

1. Как люди узнали о свойствах чая? (Говорят, что козы наелись чайных листьев с вечнозелёного куста и стали вести себя странно, заметно живее, чем обычно.)

2. Чем полезен чай для нашего организма? (Восстанавливает силы, успокаивает сердце, снижает кровяное давление, предохраняет от простуды.)

3. Когда люди впервые узнали о чае? (Примерно 5000 лет назад)

4. Родина чая. (Китай)

5. В какой стране больше всего пьют чай? (Рекордсмены- «чаеманы»-- англичане. В Англии на душу населения приходится 4,5 кг. чая в год (4-5 чашек в день, 1800 чашек в год). И ещё Ирландия. Мужчины пьют чая больше, чем женщины. А Китай занимает 10 место).

6. В какой стране меньше всего пьют чай? (В Индии-280г. на душу населения, в бывшем СССР-350 г. ( занимая последнее место в мире)).

7. Когда (век, год) первая партия чая прибыла в Европу, из какой страны и в какую? (В 1610 г. из Китая в Голландию, затем в Англию).

8. Какой чай считается идеальным: с добавками или без добавок? (Истинный чай не должен иметь добавок).

9. В чём хранят чай? Какие требования к посуде? (В старину- в стеклянных банках с притертыми крышками. Посуда должна быть герметичной).

10. Срок хранения чая. (По стандарту – 8 месяцев).

11. В какой посуде следует заваривать чай? Почему? (В фарфоровом или фаянсовом чайнике, так как фарфор, фаянс как бы смягчают воду).

12.Какая самая пригодная вода для заваривания чая? (Вода, кипящая белым ключом, то есть только начинающая закипать, когда со дна чайника идут мелкие белые пузырьки).

13. Из каких растений, цветов можно заваривать чай? (Розы, иван- чай, зверобой, липа, чага, морковь, смородиновый лист, лист малины, земляники, жасмин и др.)

14.Чем можно заменить чай? (Черника (листья, плоды), иван-чай, шиповник, листья смородины).

15. Назовите известные вам сорта чая с добавками из лекарственных трав. («Эталон»- зверобой; «Идеал»- чабрец, душица; «Элегия»- тмин, листья мяты; «Лесной аромат»- малина, душица, чабрец, корни одуванчика, цветы и листья земляники; «Яремна»- Плоды шиповника и рябины).

*Звучит запись песни « Чашка чая»( сл.М. Рябинина, муз. Добрынина)*

*Демонстрация правильного заваривания чая: 2 человека выносят подносы со всем необходимым. Студенты рассказывают, и в это время идёт показ.*

**Студент**. Заварочный чайник необходимо предварительно согреть или ополоснуть его крутым кипятком. Затем в него насыпают чай: чайную ложку на стан воды плюс еще одну чайную ложку на чайник, заливают кипятком на две трети и прикрывают сверху полотняной салфеткой. Отверстия в крышке и носике чайника должны быть закрыты, чтобы вместе с паром не испарились ароматические вещества.

Настаивают черный чай 5 минут, зеленый – 8минут. Затем заварной чайник доливают кипятком, оставляя 0,5-1,0 см до крышки, и разливают по чашкам. Кипяток в чашку каждый добавляет сам, «по вкусу». Можно приготовить чай в одном большом чайнике и разливать его уже не добавляя в чашки напиток. Для этого засыпают в него чай из расчета: черного чая одна чайная ложка (с верхом) на 2 стакана воды; зеленого байхового чая – в два раза больше.

**Студент**.Можно сделать чайный коктейль: на литр воды засыпают по две чайные ложки черного и зеленого чая, заливают кипятком и на 5 минут чайник накрывают салфеткой. После этого разливают по чашкам.

**Студент**.Иногда обходятся без заварочного чайника: чайную ложку чая кладут в чашку, заливают кипятком и накрывают блюдцем. Через 5 минут настой можно пить.

Если чай настаивать долго, его качества ухудшаются. Чайник с заваркой нельзя ставить на огонь, тем более кипятить. Не следует укутывать чайник, ибо от этого качества чая ухудшаются.

Чай нужно заваривать вдали от рыбы, сырого мяса и других продуктов со специфическими запахами.

**Студент**.С чая нельзя снимать пену: именно в поверхностном слое собираются эфирные масла, создающие аромат. Можно перелить часть чая из заварного чайника в чашку и залить его обратно: чай при этом перемешивается и становится крепче. Заварку в чайнике можно использовать вторично, если кипяток доливать при свежей, еще не остывшей заварке. Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день нельзя. При большом охлаждении исчезает аромат чая, ухудшается вкус.

Чай пьют маленькими глотками. Нельзя допустить, чтобы слишком горячая жидкость попала в пищевод и желудок.

*Студенты, которые демонстрируют заваривание - уходят*

**Студент.** Чай выращивают 33 страны на плантациях общей площадью более 1 млн гектаров. В год в мире производится около 1 млн т чая. Больше других его производят в Индии (1 место), Китае (2 место), Шри-Ланке (3 место), Японии и странах СНГ (4 место), Кении и Индонезии (5 место). Чаепроизводящими странами являются также Пакистан, Малайзия, Бирма, Таиланд, Вьетнам, Судан, Уганда, Бразилия и другие.

На территории России чай выращивают в Краснодарском крае, где заложены самые северные в мире чайные плантации. Здесь выведены сорта чая, которые переносят морозы до – 40 градусов.

**Студент.** Каков же путь чая от плантации до нашего стола?

Чайный куст – вечнозеленое растение, высотой около метра. Он требует большого ухода. Круглый год у чайных кустов хлопочут люди: мотыжат землю, удобряют ее, пропалывают сорняки, подрезают кусты, окружают плантации ветрозащитными насаждениями, дренажными канавами. Но основная работа – сбор чайного листа. Он продолжается семь месяцев: с апреля по октябрь. С чайных кустов срывают верхушки молодых побегов с 2-3 листочками. Сборщики с корзинами обходят куст за кустом, дорожа каждой минутой: ведь чайный лист, хороший сегодня, завтра будет уже не годным. Это очень кропотливая и тяжелая работа. Сегодня на помощь сборщикам пришла техника, но она может быть применена не везде (из-за рельефа местности) и не всегда: чай высшего качества можно получить, как правило, из за чайного листа, собранного вручную.

**Студент**. Сорванные зеленые листочки чая отправляют на фабрику первичной переработки. Здесь листочки сортируют и валят в потоке теплого воздуха. Затем в особых машинах они скручиваются и поступают в сушильные камеры. Высушенная масса чаинок становится черным байховым (рассыпчатым) чаем. Зеленый чай приготавливают из таких же листочков, но без заваливания и скручивания. На фабрике почти все делают машины, люди лишь управляют ими и следят за тем, чтобы чай не потерял в процессе переработки своих ценных качеств. Из 100 кг зеленых листьев получается 25 кг чая.

**Студент**. Готовый байховый чай в специальной таре перевозят на чаеразвесочную фабрику. Там его фасуют и отправляют в магазины.

Листья для чая надо высушить, разложив ровным слоем под навесом или в хорошо проветриваемом помещении. Когда они подсохнут, их режут и слегка поджаривают в духовке. «Чаинки» должны быть крупными, иначе чай получится мутным

Сорта чая и их вкусовые характеристики

**Черный классический чай**

**Черный чай** (в Китае его называют красным). Черному чаю присущ насыщенный терпкий вкус, стойкий аромат и длительное сладковатое послевкусие. Заваривают черный чай водой 90-100 ° С в течение 2-7 минут.

**2) Черный ароматизированный чай**

Всемирно известный черный цейлонский чай, содержащий лепестки подсолнуха, розы, кусочки клубники, ананаса, изюм, яблоко и натуральные экстракты экзотических фруктов. Имеет освежающий аромат и фруктовый вкус.

**Зеленый классический чай**

Главное отличие **зеленого чая** - минимальная ферментация (2-3%), что способствует сохранению чрезвычайного количества биологически активных веществ. Ему присущ цветочный, цитрусовый и травяной аромат. Правильно приготовленный зеленый чай имеет уникальную комбинацию витаминов, микроэлементов и растительных белков. Заваривают зеленый чай водой 60-90 ° С в течение 1-3 минут.

**Травяной чай**

Вкус **травяного чая** определяется травами, входящих в его состав. Этот напиток не только ароматный, но и богатый витаминами и микроэлементами. В зависимости от состава, он может быть лечебным, согревающим или, наоборот, освежающим, тонизирующим или успокаивающим. Заваривают травяной чай водой 95 ° С в течение 5-6 минут.

**Фруктовый чай**

**Фруктовый чай** - это чай, в состав которого входят ягоды, фрукты, цветы и листья, иногда также добавляют ароматические масла. Фруктовый чай богатый на  витамины и микроэлементы. Его свойства нельзя преувеличить, он тонизирует, освежает, повышает иммунитет и осуществляет лечебное воздействие на организм. Заваривают фруктовый чай водой 95 ° С в течение 5-6 минут.

*СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ ЧАЯ*

 **Много мы узнали о чае и чаепитии. А теперь можно и посостязаться.**

**Конкурс 1: Вызываются 2 желающих. Необходимо собрать чайной ложкой чай, рассыпанный на столе без помощи второй руки. (Приз победителю- пачка чая).**

**Конкурс 2:Кто быстрее выпьет чай и съест блины, тот получает приз. ( Приз-печенье).**

**Конкурс 3: Кто быстрее соберет ожерелье из баранок. (Приз- упаковка баранок).**

**Конкурс 4: Вызываются две пары участников. Всем завязываются глаза и в каждой паре один другого кормит вареньем. (Кто быстрее, тому приз – банка джема).**

 **Мы прекрасно почаёвничали и повеселились. Всем спасибо за участие.**

**Под мелодию песни «Пряники русские» (муз. В. Купревича) участники** спускаются в зал и угощают пирогами зрителей.

**Предварительная подготовка к мероприятию:**

Перед проведением мероприятия необходимо подготовить помещение, в котором оно будет проводиться. На стенах разместить подготовленные заранее плакаты с изречениями известных людей о чае и чаепитии, пословицы и т.д.

«Чай есть растение чрезвычайно полезное, он удаляет все недуги, прогоняет сонливость; головная боль от чая уменьшается и излечивается совершенно» *(Из древней китайской рукописи).*

«В течение двадцати лет я запивал свою еду только настоем этого очаровательного растения; за чаем проводил вечера, чаем утешался в полночь и чаем приветствовал утро*» (С. Джонсон, английский поэт XVIII в.).*

«Чай придает человеку решимость, увеличивает способность перерабатывать впечатления, располагает к сосредоточенному мышлению» *(Я. Молешотт, немецкий ученый).*

«Кто не испытывал этого благодетельного напитка на себе! Зимой ли в дороге, когда замерзаешь от холода, или в жаркой пустыне, когда на всем теле делается до того сухо, будто бы кожа отстает от тела, - стоит только выпить 2-3 чашки чаю, чтобы снова ожить и быть способным снова продолжать путь» *(Е. Ковалевский, русский ученый и путешественник).*

Под шумок самовара ведется согревающий сердце, и душу разговор…» *(Н. Гоголь).*

«Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души» *(Л. Толстой).*

«Дружба и чай хороши, когда они крепки и не очень сладки» *(Ф. Гладков).*

«Я вообще большой чаевник, это у меня еще с военных лет. Где только ни пришлось побывать- в Сибири, на Крайнем Севере, на жарком юге… В мороз меня чай согревает, в жару освежает, дарит бодрость и работоспособность…» *(А. Родимцев, генерал-полковник, дважды Герой СССР).*

«Когда вы сидите у голубого экрана, советуем пить чай, а не кофе или лимонад. Поскольку чай, особенно зеленый, нейтрализует вредное воздействие радиоактивного излучения телевизионного экрана» *(ЧеньЦикунь, директор института чая Сельскохозяйственной академии Китая).*

«Хорошая вещь чай, очень хорошая! Чем больше чай станут пить люди, тем меньше будут тянуться к водке – это дело важное, социальное» (*В. Песков).*

«Чай – мой любимый напиток. Других не признаю» (*Н. Муслимов, долгожитель, 120 лет).*

«Чай пить – приятно жить». «Выпей чайку – позабудешь тоску»

«С чая лиха не бывает»

«Устал – пей чай, жарко – пей чай, хочешь согреться – пей чай»