

***Методична розробка
виховного заходу
на тему:
«Чай пити – приємно жити »***

Розробила:

майстер виробничого навчання
Довганюк Ілона Артемівна

Мета: Ознайомитись з різноманітними національними традиціями чайної церемонії, звернути увагу на висвітлення «чайної» теми у літературі та мистецтві культури різних народів, усній народній творчості; розвивати творчі здібності, професійні вміння, формувати навички «чайного» етикету; виховувати культуру спілкування, гостинності; вдосконалювати знання етикету.

Обладнання: Оформлення кабінету відповідно до чайної церемонії: самовар, чайні чашки, скатертину, серветки.

Роздатковий матеріал: «Вислови відомих людей про чай» , «Прислів'я, приказки про чай».

Грамзапис пісні «Чашка чая» - В.Добриніна

План виховного заходу.

I. Організаційний момент.

1. Запрошеним пропонується поміркувати над такими запитаннями:

- *Що ви знаєте про чай?*

- *Пригадайте прислів'я та приказки про чай.*

- *Пригадайте назви предметів (тлумачення їх), що мали відношення до чаю.*

2. Кабінет оформлений в вигляді вітальні, скатертини, серветки, чашки, самовари. На стендах, на дошці, на шафах розсіпані мудрі думки про чай: «Прислів'я та приказки про чай»

- *Чай не хмільне – не розбере.*

- *Чай повинен бути як хмільний поцілунок – міцний, гарячий і солодкий.*

- *Чай не п'єш, звідки силу візьмеш?*

3. Під музику «Чашка чая» (В.Добриніна) розпочинається вечір.

II. Поетична сторінка.

Декламація віршів про чай

Вступне слово викладача.

Сьогодні у нас «Чайний » вечір. Навряд чи є серед нас людина, яка ніколи не пила чай. Його п'ють у будь-якому куточку земної кулі. Чай вирощують на п'яти континентах . А чи правильно ми п'ємо чай?

Що нам відомо про різноманітні чайні церемонії? Ось про це ми і будемо говорити сьогодні .

III. Турнір знавці чаю (додаток 1).

Учням, викладачам, майстрам пропонується запитання. На обговорення – 1хв.

Експертна комісія визначає переможців нагороджує їх пакетами чаю.

IV. Інформаційна сторінка.

1. Історія чаю. Легенда про чай.

2. Історія появи чаю в різних країнах – в Японії, Англії , Росії.

3. Чай як рослина. Збір чаю.

1. Історія чаю.

Чаю майже 5000 років Батьківщина чаю Китай. Першу чашку чаю люди спробували в 2737 році до н.е. Коли китайському імператору Чен Нуно Кип'ятили воду до пиття, у чан кілька сухих листків із куща, що ріс біля вогнища.

Хтось із підлеглих, а потім і сама імператор, спробували пожовтілу воду і були приємно вражені її смаком і тонізуючим ефектом. І почали пити таку воду щоденно. Про походження чаю існує багато легенд.

Легенда про чай

Жив індійський принц – Монах Дарма, який переселився в Китай в 5ст. н.е. і мав ім'я Та – Мо. Прихильник Будди, він день і ніч молився. Але одного разу виснажений постійним безсонням, він заснув під час молитви. А коли прокинувся, розгнівався на свою слабкість, відрізав собі вії («винуватці сну») і кинув їх на землю. На цьому місці виріс дивний кущ.

То-Мо спробував заварити його листя. Монаху дуже сподобався відвар, який жене сон, і він заповідав своїм послідовникам вживати цей підбадьорюючий напій як священний бальзам. Саме відтоді в китайській мові вії та чай почали визначатися одним ієрогліфом - «Ч А»

Історія появи чаю в різних країнах

У 5 ст. китайці починають торгувати чаєм. У 9 ст. чай з'являється в Японії і стає не тільки національним напоєм, а й накладає відбиток на всі сторони духовного життя японців. І сьогодні чайний обряд в Японії залишається незмінним.

Європа дізналась про чай тільки на початку 16 ст. у 1517 році португальські моряки привезли його як подарунок своєму королю.

Із захопленням відкриває для себе чай консервативна Англія у 1664 році, коли ОСТ- Індійська компанія - присилає королю цінний подарунок – 2 фунти чаю. І відтоді чай раз і назавжди підкорює Англію.

У Росії чай з'явився в 17 ст. У 1638 році російський посол боярин Василь Старков привіз царю Михайлу Федоровичу подарунки від монгольського Алтих-хана. Серед тканини та хутра були і пакунки з сухою травою, яку Старков не хотів брати. Але монгольський хан його вмовив. Михайлу Федоровичу напій з цієї трави сподобався було виявлено, що вона бадьорить, очищує кров, виганяє хворобу. Але чотири пуди чаю, що подарував хан скоро закінчилися і смак чаю у Москві стали забувати. Тільки через тридцять років, коли на престолі був цар Олексій Михайлович російський посол у Китаї Іван Перфільєв знову привезе чай до Росії, а в 1769 році Росія уклала з Китаєм першу угоду на поставку чаю.

У цей час почали чаювати і Українці (майже 300 років тому). А до того в українських селах були дуже поширені напої з різних духмяних трав.

Чай як рослина. Збір чаю.

Слово чай функціонує в деяких значеннях: назвах рослин, напою, гірської ріки на Кавказі.

Рослин існує два види: чай китайський (і різновид японського) – кущ висотою до 3 м, що росте у східних районах Пд.-Сх. Азії; і чай ассамський (включаючи цейлонський – гібрид китайського з ассамським) – дерево висотою 10-15 м, яке можна побачити в містах Асаму (Індія). Сучасні селекціонери виділяють ще камбоджійський або індокитайський чай – невеликі дерева з еліпсоподібним листям. У Грузії, Азербайджані, Краснодарському краї ростуть селекційні сорти китайського чаю. Чай можуть виготовляти із справжньої сировини тільки країни, в яких він росте. Найрозумніше уникати покупки чаю з «нечайних» країн.

Технологія приготування чаю має кілька етапів. Чайні листочки збирають стільки разів на рік, скільки чайний кущ дає нове листя. У деяких країнах – цілий рік – Індонезія. Кенія, у Північно-Східній Індії – 8 місяців, у Китаї – 4 рази на рік. Збирають чай без допомоги машин, це дуже тендітна робота, бо зрізати треба молоді пагони чайного дерева, на яких не більше 3 листків. Впродовж години після збору чайні листочки повинні потрапити на фабрику первинної обробки. Тут їх піддають зав'ялюванню, ціле листя, піддається скручуванню, ферментацію. Сушінню, сортуванню. потім уже шляхом купажування готують суміш різних торгових сортів.

Під час ферментації чай розкладають на столах або решітках контролюючи температуру та доступ кисню. Під дією кисню та власних ферментів відбувається зміна таніно-катехинового комплексу чаю. Так формується смак, аромат чаю, а чайники набувають темно мідного відтінку. Якщо відбулася повна ферментація, то чай стає чорним; якщо процес припинили раніше – червоним, а якщо чайне листя не піддається зав'ялюванню і ферментації – зелений. А китайці, відомі знавці чай, крім цих трьох видів, розрізняють ще й інші: жовтий, білий, бірюзовий.

Літературно історичний екскурс до країн чаю.

Учні розповідають про «чайну церемонію» у Китаї.

- *Три китайських школи приготування чаю.*
- *Китайська поезія, філософія про чай*

1. **Чайна церемонія.** У світі відомі три китайські школи приготування чаю. Їх пов'язують із китайськими династіями Тан, Сун, Мін. Перша під час влади династії **Тан** (818-907рр.) – найбільш примітивна. Листя пропарюються, розтиралось у ступці, робили плитку чаю і варили їх разом з рисом, молоком, сіллю, шкіркою апельсину, прянощами, інколи з цибулею. Друга школа, **Сун**, вирізнялася тим. Що чай мололи на дрібний порошок, висипали в гарячу воду і збивали. В епоху «Збитого чаю» зростає його обрядове значення. Наприклад, буддійські монахи збиралися разом, пили чай начебто причащалися. Третя школа, **Мін**, це школа настоящего чаю, яку ми визнаємо. Мало придбати хороший чай, потрібно ще хороша вода, щоб не було надлишку солей. Китайський майстер чаю, поет Лу Ю, писав про сім видів чайної води. У Китаї вважають, що гірська джерельна вода – це найвища якість. Китайці стверджують, що мало хорошої води, потрібен ще й хороший кип'яток. Воду кип'ятять до появи бульбашок, схожих на очі краба. Ні в якому разі не можна кип'ятити воду для чаю двічі – кип'ячена вода, що охолола, не придатна для чаю. Чай після заварки не повинен пріти – це його псує, тому кришка чайника не повинна міцно прилягати до краю чайника.

Залишок чаю треба вилити, заварювати треба свіжий. Ложечки мають бути срібні ,вони корисніші, посуд для чаю миється обов'язково кип'ятком, витирається чистим чайним рушником. Зберігати чай треба далеко від риби, м'яса , сала, цибулі та інших продуктів – псується його аромат . З чаю не можна знімати плівку: саме в ній найбільше легких ефірних масел, смол та інших речовин, які формують його аромат.

Все це не вигадані «китайські церемонії », а багатолітній досвід мудрого народу. Китайський спосіб ліг в основу міжнародного засобу заварювання , якого дотримуємося і ми.

2. Китайська поезія, філософія про чай. Шанобливе ставлення до чаю чудове відтворено в китайській поезії та висловах філософів. Богомчаю називають китайського поета Лю Ю. у творі «Варіння чаю після снігу» він пов'язує ритуал приготування чаю з внутрішнім станом людини:

Снежная влага чиста и сладка.

Сливается с влагой ключом.

Сам принесу для чая очаг,

Чтоб приготовить чай.

И не коснутца сердца дела,

Не потревожат никак.

Я, отрешившись от мира людей,

Пробуду здесь сотню лет.

Поет Лу Шу-шен підкреслював: «Заварювати чай не можна в недбалому стані Потрібно, щоб якості чаю і людини стали одним цілим»

Про значення чаю писав і давньокитайський поет Цзинь Цжань Цзяйв:»Аромат чаю і смак чаю поширюється далеко, зміцнюючи стосунки між людьми».

Силу чаю відзначали і китайські філософи в одному з давньокитайських наукових трактатів читаємо : «чай зміцнює дух, пом'якшує серце, знімає втому, не дає оселитися лінощам, освіжає тіло».

VI. Пам'ятка про чай.

- Таємниці заварювання чаю.
- Лікувальні властивості чаю.

VII. Конкурсно – ігрова сторінка.

Учениці готують чай для гостей, а присутніх запрошують взяти участь у конкурсах.

1. **Конкурс загадок**
2. **Гра – конкурс «Збір чаю».** Двоє учасників : хто швидше збере надуті кульки, до яких прив'язані пакетики чаю. Очі закриті.
3. **Гра – конкурс «Принеси чай».** Двоє учасників із закритими очима повинні принести пакетики з чаєм з однієї коробки в іншу.
4. **Гра – конкурс «Хто швидше вип'є чай ».** Двоє учасників сідають один напроти одного. Треба випити чашку чаю, використовуючи ложечку, та при цьому їсти цукерки.

VIII. Заключне слово викладача.

І, нарешті , Давайте відпочинемо від усіх випробувань , що трапилися з нам сьогодні . Запрошуємо вас отримати задоволення від чашки ароматного чаю .

Турнір знавців чаю.

Запитання і відповіді до турніру :

1. Хто відкрив чай?
 - *За легендою монах Дарма.*

У 2737р. до.н.е вперше чай спробував імператор Чен-Нуно
2. Яка країна є батьківщиною чаю
 - *Китай*
3. Як правильно сказати : чайний кущ чи чайне дерево?
 - *І чайний кущ і чайне дерево: у Китаї вічно зелений кущ із дрібним листям китайський чай. У горах індійської провінції Ассам і чайні дерева – гіганти, висота якщо 10-15 м. – ассамський чай. Сучасні селекціонери виділяють камбоджійський або індокитайський чай – невеличкі дерева з широкими еліпсоподібним листям .*
4. Із яких рослин квіти можна заврювати чай?
 - *М'ята, малина , смородина, липа, ромашка, материнка тощо*
5. В якій країні чай стає не тільки національним настроєм, а й накладає відбиток на всі сторони духовного життя мешканців цієї країни : від поезії до філософії? І навіть у 21ст. чайний обряд у цій країні залишається незмінним.
 - *Японія*
6. В якій країні найчастіше п'ють чай?
 - *Англія*
7. Як правильно зберігати чай?
 - *Чай швидко вбирає вологу та запаси через що втрачають його смак і аромат, тому його слід тримати у щільно закритій посудині.*
8. Як правильно заварювати чай?
 - *Найкраще готувати чай у великому фарфоровому чайнику об'ємом близько 1л. чаю на один стакан води + 1 Ч. Л. чаю на чайник.*
9. Які вам відомі способи впливання чаю з лікувальному метою?
 - *Використовують чай при запаленні очей, ясен. Це чудовий жовчогінний і сечогінний засіб. Червоний чай – для лікування ангіни, застуди. Зелений – для профілактики онкозахворювань.*

10. Які знаєте однокореневі слова (корінь чай) . Дайте їм тлумачення. Які предмети мають відношення до чаю?

- *Однокореневі слова:*

чайна - від громадської їдальні, де можна випити чаю та поїсти

чайові - гроші що їх дають за дрібні послуги обслуговування.

чайхана – чайна в серидині Азії та Ірані.

чайниця – посудина банка для зберігання сухого чаю.

чайник – посудина із ручкою та носиком , в якій заварюють чай і кип'ятити воду.

чаївник – особа що вирощує чай, фахівець із чаївництва.

Предмети що мають відношення до чаю: чашка, чайник, чайна ложечка, цукор, самовар, мед.

- *Самоварик – майстер що виготовлює самовари.*

- *Піала – поширена на сході кругла посудина для питання чаю у вигляді невеликої до верху чашки без ручки*

- *Чайна троянда – акліматизована чагарникова субтропічна троянда з пишними квітами блідо – жовтого забарвлення що мають запах чаю, вирощується як декоративна рослина.*

- *Чайний гриб – слизувата плівка яка виникає з мікроорганізмів на поверхні розчину цукру в слабкому чаю.*

- *Чайний вас – злегка газувати кислувато-солодкий напій, що утворюються в наслідок дії чайного гриба .*

- *Чайні рослини – назва родини вічно зелених рослин до якої належать чай, камелія.*

Вислови:

Пий повільно цей чудовий напій, і ти відчуваєш у собі сили для подальших тих турбот, які частіше за все пригнічують життя.

Давня мудрість.

Чай допомагає зберігати гостроту та ясність розуму.

Томас Шрот.