**Тема:** «Чайные церемонии»

**Цель**: формирование знаний, умений, навыков, направленных на социальную адаптацию воспитанников, формирование представления о чайной церемонии.

**Задачи:**

**Обучающие:**

Познакомить детей с приемами заваривания чая, сервировке чайного стола.

Познакомить с историей чая, чайной церемонией разных стран ; формировать у детей культуру чаепития.

**Развивающие:**

Развивать умение применять полученные знания в повседневной жизни.

**Воспитательные:**

Воспитывать культуру поведения за столом, воспитывать у детей желание быть гостеприимными.

**Коррекционные:**

Развивать восприятие и умение следовать заданным инструкциям.

Способствовать стабилизации эмоционального состояния детей.

**Методическое оснащение:** презентация «Чайные церемонии», технологические карты по приготовлению чая (черного и зеленого), картинки на тему «Чайные церемонии».

**Оборудование:** ноутбук, чайный посуда, выпечка, скатерть,самовар, чайник, электрочайник, чай (черный, зеленый), магнитная доска.

**Сценарный план занятия**

1. **Вводная часть**

Знакомство с темой занятия.

Ознакомительная беседа, показ презентации «Откуда чай пришел»

**2. Основная часть**

Показ картинок «Чайные церемонии разных стран»

Игровая ситуация «Загадка про самовар».

Знакомство с технологическими картами по приготовлению черного и зеленого чаев.

Инструктаж по технике безопасности при обращении с электроприборами и кипятком.

Заваривание чая.

**3. Заключительная часть**

Сервировка стола к чаепитию.

Чаепитие.

Подведение итогов.

**Ход занятия**

Воспитатель: -Здравствуйте, ребята. Сегодня мы с вами поговорим о чайных церемониях. Кто знает что такое чайная царемония? Ответы детей.

Чайная церемония — искусство приготовления и питья чая.

-Вы любите чай? Почему? (ответы детей).

-Да, чай – это прекрасный, полезный напиток, который пришел к нам из далеких времен, из Китая.

Есть такая легенда «Один китайский император очень любил путешествовать, во время которого пил всегда только кипяченую воду. Однажды, отдыхая под деревом, он как всегда кипятил воду, чтобы утолить жажду, но тут сильный ветер сорвал листья с ближайшего куста и забросил их в кипящую воду. Эти листья придали воде необычный вкус, который понравился императору. Выпив такой воды, он почувствовал прилив бодрости. Император велел собрать эти листья и взять их с собой во дворец. Эти листья оказались листьями с чайного куста. Так мир узнал о чайном кусте – о чае.

Плантации чая располагаются на склонах гор, собирают чай женщины вручную, обрывая не все листья, а лишь несколько самых молодых и сочных листочков с частью стебелька, на котором они укреплены, и так называемую почку – нераспустившийся листок на кончике побега. Во многих странах любят пить чай и традиции чаепития и чайные церемонии у разных народов разные.

В каждой стране своя чайная церемония.

Китай:

В Китае наиболее часто пьют зеленый чай. У некоторых семей есть специальные домики для проведения таких церемоний.

На такой чай обычно приглашают близких людей и друзей. Каждому приглашенному дается пиала с тремя глотками чая.

Если вы думаете, что друзья обмениваются новостями и обсуждают что-то интересное, то вы ошибаетесь. Вся чайная церемония проходит в тишине и молчании. Наслаждаясь вкусом и ароматом чая, каждый думает о своих проблемах, пытается найти их решение.

Англия

В этой стране очень часто бывает дождливая, пасмурная погода, поэтому англичане не представляют свою жизнь без чая. Англичане пьют чай три раза в день, строго в определенное время: утром – за завтраком, обедом, и обязательно вечером.

Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его пития соблюдают и король, и простые британцы. Чай с молоком уже давно стал национальным напитком британцев. Они добавляют чай в горячее молоко, а не наоборот.

Широко известна английская чайная церемония когда принято пить чай в 17 часов. На чаепитие приглашают друзей и родственников. К столу подают кексы, сухое печенье, мармелад.

А на этой картинке изображена русская чайная церемония. Кто главный на этом столе?

-Да это русский самовар, непременный атрибут русского чайного стола. Самовар стал символом добра и домашнего уюта.

-Предлагаю вам собрать картинку и посмотреть хозяином какого самовара вы будете. Проводится игра «Собери картинку».

-Да…Любили наши дедушки и бабушки посидеть у самовара, попить ароматного чайку и в будни, после трудового дня и в праздники, и в жару, и в холод, побеседовать, умом помериться, талантами похвалиться. За самоваром обсуждали новости, решали все семейные дела. Без него нельзя представить жизнь русского народа. Относились к самовару очень бережно и передавали по наследству от родителей детям как ценное имущество.

-В наше время самовар заменили на другой более удобный и практичный в применении предмет, что это за предмет вы узнаете отгадав мою загадку:

Он пыхтит, как паровоз,  
Важно кверху держит нос.  
Пошумит, остепенится -  
Пригласит чайку напиться.

Дети: чайник. (показываю обычный чайник и электрический)

Ставим чайник греться.

Правила эксплуатации электрического чайника:

1. Воду в чайник наливайте в соответствии с отметками «минимум»и «максимум».
2. Не снимайте чайник с подставки, предварительно не выключив его.
3. Не включайте чайник пустым.
4. Не включайте чайник с открытой крышкой. В таком случае прибор не сможет отключиться автоматически.

А пока чайник закипит предлагаю вам размяться. Проводится физминутка

« Чашка,чайник...»

Заваривание чая

-В России издавна любили чай и умели вкусно заваривать. Ведь заваривание чая – это целая церемония. И с ней мы сейчас познакомимся.

Заваривать чай нужно в специальном чайнике (фарфоровом или фаянсовом). он хорошо держит тепло. Завариваем черный чай:

1. Прогреть заварочный чайник;
2. Вылить кипяток;
3. Положить порцию заварки;
4. Залить кипятком 90-95С 1/3 чайника, закрыть крышкой;
5. Накрыть тканевой салфеткой,оставить на 5–7 минут;
6. Долить в него еще кипятка подождать еще 3-5 миинут.

Идет процесс заваривания черного чая.

-Это мы с вами заварили черный чай, а сейчас заварим зеленый:

1. Прогреваем заварочный чайник;
2. Кладем порцию заварки;
3. Заливаем горячей водой 70-80С сразу полный чайник;
4. Накрываем салфеткой;
5. Даем настояться 3-6 минут.

Идет процесс заваривания зеленого чая.

-Будьте предельно внимательны, так как кипяток очень опасен. Что может произойти?

Поэтому, желательно чай самим не наливать.

Правила безопасности при обращении с кипятком:

1. Следи за тем, чтобы не ошпариться или не обжечься горячим напитком,
2. Крышку чайника с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на тело.
3. Чтобы стакан не лопнул, перед тем как налить чай, опусти в стакан чайную ложку.

Пока чай заваривается давайте накроем стол.

Сервировка стола, этикет.

- Вы уже много узнали о чае и я предлагаю всем вместе накрыть стол к чаю.

Обязательным атрибутом стола является скатерть. Ставим чашку с блюдцем по количеству человек. Чайную ложечку кладём справа, выпуклой стороной вниз. Салфетку кладём слева от блюдца с чашкой.

Нельзя дуть на чай и звякать ложечкой, размешивая сахар. Чайная ложка в пустом стакане была знаком того, что гость больше не хочет чая.

Чай пили в приглядку, в прикуску, в накладку.

-Главное в русском чаепитии - это общение. Много чая, угощений и приятная компания - составные части чая по-русски.

**3. Заключительная часть**

- Что нового и интересного узнали?

- Что хорошего в русской чайной церемонии?

- С каким настроение уходите?