Комитет образования и науки Курской области

ОБОУ «Школа – интернат №2» г. Курска

**Час общения**

**«Мы за чаем не скучаем»**

Разработала и провела

воспитатель

Шумская О.И.

Курск 2021

**Тема мероприятия: «Чайные посиделки»**

**Форма проведения:** час общения

**Направленность мероприятия:** нравственное, эстетическое воспитание

**Место проведения:** комната СБА

**Участники:** воспитанники групп №1 и №2 (4-8 классы), воспитатели

**Цель:** формировать умения и навыки воспитанников в общении друг с другом.

**Задачи:**

**- познавательные:** познакомить учащихся с происхождением чая, историей появления чая в России, с его целебными свойствами;

**- формирующие:** формировать и обогащать знания детей о традициях русского гостеприимства и культуре чаепития; прививать навыки этикета;

**- развивающие:** развивать речь детей, память, внимание, мышление; расширять кругозор детей; развивать коммуникативные умения и навыки, обогащать словарный запас;

**- корректирующие:** активизировать мыслительную деятельность и устную речь; развивать умение работать в команде, умение слушать и слышать мнение другого человека;

**- воспитывающие:** воспитывать любовь к русским народным традициям, культуру поведения и общения в атмосфере сотрудничества и доброжелательности, чувство товарищества.

**Технологии, методы, приемы, используемые на мероприятии:**

творческий, диалогический метод, викторина, игра, рассказ, отгадывание загадок, наглядность, музыкальное сопровождение.

**Оборудование:** компьютер; мультимедийный проектор; презентация; выставка «Виды чая»; название мероприятия; конверты с раздаточным материалом (пословицы и поговорки); на столе скатерть, чашки с блюдцами, самовар; салфетки, сладости, чай; музыкальное сопровождение; плакат "Гостя в доме привечай - Чашкой чая угощай!"; лист ватмана, фломастеры.

**Подготовительная работа:**

1.Изучив литературу, разработали сценарий мероприятия.

2.Подготовили наглядность, музыкальное сопровождение, фонограммы, слайды.

3. Приготовили сладости.

4. Дети подготовили сообщения, разучили стихотворения, вспомнили пословицы о чае и чаепитии.

5. Оформили комнату для проведения мероприятия.

**Оформление помещения:** компьютер; мультимедийное оборудование; электронная презентация по сценарию; музыкальное сопровождение; в центре комнаты стол, накрытый скатертью, на столе чайная посуда, самовар, сладкие угощения; на доске плакат: «15 декабря – Международный день чая»; мини-выставка пачек и банок из-под чая; конверты с раздаточным материалом (пословицы и поговорки); плакат «Гостя в доме привечай -Чашкой чая угощай!»

**План мероприятия:**

1. Орг. Момент.

2. Целеполагание. Объявление темы занятия.

3. Возникновение чая.

4. Чай в России.

5. Путь чая от плантации до нашего стола.

6. Мини-выставка «Виды чая».

7. Витаминная ценность чая.

8. Конкурс «Веселые художники».

9. «Чайные» загадки.

10. «Собери пословицы».

11. Правила поведения за столом.

12. Чаепитие.

13. Рефлексия. Игра «Верно – неверно»

**Ход занятия**

**1. Орг. момент.**

**1ведущий.**

Здравствуйте, гости дорогие!

Не толпитесь у дверей,

Проходите поскорей.

Здесь вас с чаем, ребятишки,

Ждут баранки и коврижки.

**2 ведущий.**

Это все для вас, детишки,

Калачи, ватрушки, пышки.

Налетайте, разбирайте,

Сладким чаем запивайте!

**1 ведущий.**

Все на праздник к нам спешите

И друзей с собой ведите!

Всех гостей мы угощаем

Ароматным крепким чаем

**2 ведущий.**

К нам, смотри, не опоздай,

А не то – остынет чай!

**2. Целеполагание. Объявление темы занятия.**

**1 ведущий.**

- Сегодня мы узнаем много интересного об одном растении. Попробуйте отгадать загадку:

Черненько, горяченько,

А все любят.

(Чай)

15 декабря миллионы любителей этого чудесного напитка отмечают Международный день чая. Впервые идея об учреждении Международного дня чая возникла в 2004 году на Всемирном общественном форуме в Мумбае (Индия). Затем обсуждение продолжилось на заседании Центра по образованию и общению в Порту-Алегри (Бразилия). В 2005 году было принято решение отмечать это праздник 15 декабря. Вопрос с выбором даты не стоял перед организаторами, так как именно 15 декабря в свет вышла Мировая декларация прав работников индустрии чая.

Мы расскажем всем сегодня,

Как чудесный чай варить.

Мы покажем всем сегодня,

Как для гостя стол накрыть.

Будет всем нам интересно,

Как и где возник наш чай,

Как возник такой обычай -

"Гостя в доме привечай -

Чашкой чая угощай!"

**2 ведущий.**

**- Итак, мы приглашаем вас на «Чайные посиделки»**

**Презентация.** ***Слайд 1***

- Сегодня мы с вами поговорим о пользе чая. Давайте мысленно перенесемся в загадочную страну чая.

Много старинных обычаев было и есть на Руси. Но одно из самых замечательных – это чаепитие. Обычай чаепития сохранился и до наших дней. Чай – это прекрасный, полезный напиток, который удаляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, имеющий мягкий, неповторимый аромат, ни с чем несравнимый вкус.

**3. Возникновение чая.**

- Ребята, вы знаете, откуда появился чай? ***Слайд 2 и 3***

Много лет тому назад китайские пастухи заметили, что любые долгие переходы и подъемы в горы, овцы переносили намного легче после того, как лакомились листочками вечнозеленого растения. Кто-то первый их них придумал заваривать эти сухие листочки. И получился прекрасный, ароматный напиток, который мы теперь называем - чай. По другой версии однажды, давным-давно, 5 тысяч лет назад, китайский император, отдыхая в лесу, приказал нагреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в воду упало несколько листьев с чайного куста - и вода потемнела, от неё начал исходить тонкий, приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие. Родина чая - Китай, по-китайски он называется "Тцай-йе", от которого и произошло слово "Чай", а в переводе означает "молодой листочек".

**4. Чай в России**

**1 ведущий.**

**- Как же чай пришел в Россию*? Слайд 4***

На Русь чай попал в 1638 году. Именно тогда привезли от одного из монгольских ханов подарок русскому царю - пакетики с чаем. Царь оценил ханский подарок. Согласно одной из версий, царь, испробовав напиток, вытер густую бороду и молвил: "Ещё!" Пили чай по большим праздникам, в России его не выращивали, а привозили из-за границы. Стоил чай очень дорого. Бедные редко имели возможность пить чай, так и возникло выражение "чайком побаловаться". Многие крестьяне даже не знали, как им пользоваться, как заваривать чай.

**Послушайте шуточное стихотворение:**

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить,

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда налил водички,

Всыпал чай я весь в горшок

И приправил перцу, луку

Да петрушки корешок.

Разлил варево по плошкам,

Хорошенько размешал,

Остудил его немножко,

На господский стол подал.

Гости с барином плевались,

Сам он важно озверел

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить?

А потом-то догадался,

Что забыл я посолить.

- Почему не понравился чай?

**5. Путь чая от плантации до нашего стола.**

**2 ведущий.**

**-** Сейчас трудно представить наш завтрак без чая. Давайте посмотрим, какой же путь проходит чай от плантации до нашего стола. ***Слайд 5***

**Чайный куст** – это вечнозелёное растение, которое требует большого ухода. Круглый год у чайных кустов хлопочут люди, мотыжат землю, удобряют ее, пропалывают сорняки, подрезают кусты.

Но основная работа – сбор чайного листа, он длится 7 месяцев. Собирают чай ручным способом или с помощью машины. Высококачественный чай собирают только вручную. ***Слайд 6***

Чай собирают не весь подряд, а только молодые зеленые чайные побеги, на конце которых не больше двух-трех листочков и почка. Такая верхушка называется флеш. ***Слайд 7***

Лучший чай получается тогда, когда сборщик срывает флеш с двумя- тремя листочками и полураспустившейся почкой, кроме того лучшие чайные флеши собираются с верхушки, а не с боковых побегов.

Флеш захватывают большим и указательным пальцем и отщипывают или срезают лезвием привязанным к указательному пальцу***. Слайд 8***

Самое главное в сборе листьев постараться не порвать и не помять лист –это влияет на качество чая. Главным недостатком машинного сбора является нарушение формы и структуры листьев.

Чайный лист грузят на машины и увозят на заводы по изготовлению чая. ***Слайд 9***

Завяливание. Его цель- обезводить лист. Завяливают в тени или под навесами или в специальных сушилках. После сушки листья становятся эластичными и мягкими. ***Слайд 10***

Скручивание. Для того, чтобы чай был крепкими ароматным необходимо разрушить структуру листа. Листья помещают в специальную машину – роллер, она напоминает кастрюлю без дна, совершает круговые движения по ребристому столу, чтобы разрушились клетки листьев, появился сок, а листочки скрутились. ***Слайд 11***

Ферментация. Чайные листья переносят в большие, прохладные, затемненные помещения, раскладывают на ровной поверхности толщиной10 см. В процессе листья начинают темнеть от брожения и подвяливания выжатого сока, появляется характерный аромат черного чая. ***Слайд 12***

Сушка. Главная задача – снизить влажность листа, чтобы подготовить его к расфасовке и дальнейшему хранению. Листья сушат в печи, на солнце, в специальных сушильных машинах. ***Слайд 13***

Сортировка. Листья сортируют по размеру, мелкий к мелкому, крупный к крупному, отсеивают черенки и ненужные части. Далее продувают, чтобы избавиться от чайной пыли.

Процесс упаковки на заводах стараются производить максимально быстро, чай впитывает все запахи и влагу. Готовый чай фасуют в пакеты, банки, коробки. После он поступает в магазины, а потом уж к нам на стол. ***Слайд 14***

**6.**  **Мини-выставка «Виды чая»**

**1. ведущий.**

**А какие сорта чая можно встретить в магазине? Демонстрация мини-выставки**

(Липтон, Ахмат, Беседа, Бодрость, Лисма, Эдвин, Дилма).

И цейлонский, и индийский,

И китайский, и грузинский.

Черный, желтый и зеленый.

И названий разных много.

«Липтон», «Дилмах» и «Ахмад» -

Только марок целый сад.

Но границ для чая нет,

Дружит с чаем целый свет.

**7. Витаминная ценность чая.**

- В чем же ценность чая для человека? Оказалось, что этот напиток - кладезь витаминов. Слайд 6

- Действительно, учёные доказали, что чай обладает множеством полезных свойств: укрепляет иммунитет, снимает головную боль, устраняет расстройство желудка, повышает умственную и физическую работоспособность, и многие др.

- А ещё от чего лечит чай? (при простуде, как средство от зубной боли, при воспалении глаз, примочки от солнечных ожогах)

- А кто сможет вспомнить названия лекарственных трав, цветов или плодов, которые мы добавляем в чай, чтобы быстрее выздороветь, чтобы чай был ароматнее? (Шиповник, зверобой, мать и мачеха, земляника, смородина, малина, калина, боярышник )

**8. Конкурс – «Веселые художники».**

**2. ведущий.**

– Перед вами (на доске) лист ватмана, фломастеры. Вы должны нарисовать самовар. Рисуйте по очереди:

1-й участник – основную часть;

2-й участник – ручки;

3-й участник – носик;

4-й участник – крышку;

5-й-10 участник – раскрашивает чайник.

-Приступайте!

**9. «Чайные» загадки.**

**1. ведущий.**

В брюхе – баня,

В носу - решето,

На голове – пупок,

Всего одна рука

И та на спине. (чайник).

Бел, как снег,

В чести у всех.

В рот попал –

Там и пропал. (сахар).

Что на сковородку наливают,

Вчетверо сгибают,

Да в сметану макают? (блин).

Ножек четыре,

Шляпок одна.

Нужен, коль станет

Чаёвничать вся семья. (стол).

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное.

Я одна тебя не съем,

Разделю ребяткам всем. (бублик).

Цветом жёлт и ароматен.

В чай кладут и чай приятен.

Только очень кислый он.

А зовут его … (лимон).

**10. «Собери пословицы»**

**2. ведущий.**

- Кроме того русский народ сочинил множество пословиц, поговорок о чае, чаепитии. А вы знаете пословицы и поговорки о чае? Давайте проверим. Вы получает пословицы и поговорки, разделенные на 2 части. Нужно составить пословицу или поговорку и объяснить ее смысл.

Не чаем единым сыт человек

Выпей чайку – забудешь тоску.

За чаем не скучаем – по семь чашек выпиваем.

Не ленись, а отличай где солома, а где чай

После чая - на душе лето.

Чай пить - не дрова рубить.

**11. Правила поведения за столом.**

**1. ведущий.**

А ещё нужно знать о правила поведения за столом.

Перемешивать чай с сахаром нужно бесшумно, после чего попробовать его ложкой, а затем, положив её на блюдце, правой рукой взять чашку за ручку и пить небольшими глотками. Наливать чай в блюдце не принято.

Если захочется пить чай с вареньем, то его выкладывают в розетку. Если варенье с косточками, то их выкладывают на край блюдца при помощи чайной ложки.

В гостях не принято класть варенье в чай и есть оставшийся в чашке лимон.

Чай из самовара или чайника разливает хозяйка. Обходить гостей с чайником не рекомендуется, да и это не безопасно, чашку передают ей. Наливать чай в чашку на 1см ниже её края.

При желании гостя выпить ещё одну чашку чая можно налить в ту же, если в ней нет лимона или чаинок, если есть, то хозяйка должна ополоснуть посуду или налить в чистую.

- Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создаёт атмосферу уюта, благополучия и счастья.

**12. Чаепитие.**

**1. ведущий.**

- А как мы будем накрывать стол для чаепития?

Что нужно сделать в первую очередь? (Сервировка стола)

Всех гостей приглашаем в нашу чайную. Гости и дети пьют чай.

***Песни «Мы за чаем не скучаем», «Конфетки, бараночки»***

**13. Рефлексия. Игра «Верно - неверно»**

- О чём мы сегодня говорили?

- Что запомнили?

**Игра «Верно - неверно»**

-существует несколько видов чая: чёрный, зелёный, жёлтый, красный и белый. (В)

-при длительном хранении чай теряет аромат. (В)

-чай нужно хранить в пластиковой посуде. (Н)

-чай нужно заваривать водой, её температура - не более 60˚С. (Н)

-заварочный чайник нужно согревать или ополоснуть кипятком. (В)

-в чайник нужно насыпать сухую заварку. (В)

-чай нужно пить маленькими глотками. (В)

-чайную заварку можно употреблять в течение нескольких дней, добавляя кипяток. (Н)

- Восточная мудрость гласит: “Свежий чай подобен бальзаму. Чай простоявший ночь, подобен змее”.

**Список использованных источников**

Литература:

1. Давиташвили М.Д. “Наш друг чай” – М.: Просвещение, 1979.

2. Скляревский Л.Я, Чубанов И.А. “Лекарственные растения в быту” – Москва: Просвещение, 1986.

3. Хохлачёв В.В. “Всё о чае” Энциклопедический словарь юного натуралиста. 1987.

4. Сколотчева Л.В. “Праздники в школе” Санкт-Петербург, 2002.

Интернет – ресурсы:

1. <https://worldofteacher.com/4488-vneklassnoe-meropriyatie-chto-za-chudo-etot-chay.html>

2. <https://worldofteacher.com/4488-vneklassnoe-meropriyatie-chto-za-chudo-etot-chay.html>

Аудиозаписи:

1. <https://yandex.ru/video/search?filmId=6826079838231584394&text=%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%B8%20%D0%BE%20%D1%87%D0%B0%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%87%D0%B0%D0%B5%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B8%D0%B8%20%D1%80%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D0%B5&noreask=1&path=wizard>

2. <https://yandex.ru/video/search?filmId=12009385528728549856&text=%D0%BF%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8%20%D0%B1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B8>