**Филиал ГБПОУ РХ «Черногорский горно-строительный техникум»**

**Методическая разработка**

**внеклассного мероприятия**

**«Всё о чае»**

**Цели:**

* Знакомство с историей и традициями праздника;
* Расширение кругозора студентов;
* Развитие эмоционально-ценностной сферы студентов;
* Формирование у студентов навыков самостоятельной работы с разными источниками информации.
* Совершенствование коммуникативных навыков у студентов.

**Задачи:**

* формировать у обучающихся этические представления о чае;
* обобщить и систематизировать знания о чае;
* способствовать процессу самопознания и самовыражения через создание условий для подготовки и показа презентаций;
* формировать  интерес к историческому прошлому, народным традициям чаепития, целебным свойствам чая.

**Оборудование:** презентация, мультимедийный проектор, компьютер.

**Оформление:**

1. Плакаты с изречениями о чае.
2. Столы сервированные для чаепития в разных стилях.

**Методы проведения**

* поисковые (сбор и обработка материала);
* эвристическая беседа с показом мультимедийной презентации;

**Ход мероприятия**

Чёрный, красный и зелёный,  
Рассыпной и листовой.  
**Чай**-напиток бесподобный,  
Это скажет вам любой.  
Хорошо, гостей встречая,  
Посидеть за чашкой чая!

**А. Гришин**

***Чай – волшебный напиток, который покорил весь мир!***

**Вступительное слово учителя:** Добрый день, дорогие друзья! Мы рады приветствовать Вас! Сегодня мы поговорим о чае: об истории его открытия, о том, как его выращивают, перерабатывают, как приготовить вкусный и ароматный чай, какие кулинарные блюда и кондитерские изделия подают с ним в разных странах.

Рассказать ВСЕ о чае просто невозможно, но мы и не ставим перед собой такой задачи. Наша задача – поделиться с Вами новыми, интересными фактами, полезными рецептами и советами.

К сегодняшней встрече мы готовились всей группой долго и тщательно. Сегодня мы хотим представить Вам результат нашего совместного творчества.

Как гласит китайская мудрость: «Чай – это огромный мир, помещённый в чашку».

**15 декабря** отмечают Международный день чая. Вне всяких сомнений, такой вкусный, полезный и старинный напиток как чай заслуживает своего праздника! Во многих странах мира, например, в Англии, Японии, Китае, Узбекистане чаепитие уже давно превратилось в достаточно сложную церемонию, а заваривание чая – в настоящее искусство, секретом которого владеют немногие. Более того, сейчас в мире насчитываются тысячи школ чайного искусства, в которых учат только одному - правильно заваривать и подавать разные сорта чая.

**История появления чайного напитка**

Гордое право называться первооткрывателями чая традиционно принадлежит китайцам. Считается, что еще в 2737 году до н.э. китайский император Шен Хунг впервые заварил себе этот крепкий и бодрящий напиток. Но еще задолго до него искусством приготовления чая прекрасно владели индусы и тибетцы. Также доказано, что еще много тысячелетий назад чайные плантации существовали в Японии и Корее. Так что утверждать со стопроцентной уверенностью, что именно благодаря китайцам этот великолепный напиток украшает наши столы, нельзя. Скорей всего, чай почти одновременно «открыли» для себя представители нескольких восточных и азиатских стран.

А вот в Европе история чая берет свое начало только в 16 веке. Португальские мореходы впервые привезли чайные листья из Китая в 1516 году. Для европейцев это был очень необычный и экзотический напиток. Прошло почти столетие, пока он занял свое достойное место на столах жителей Англии, Франции и других стран. В наши дни существует огромное количество сортов чая и немыслимое число рецептов его приготовления. Вкусы у всех, конечно, разные. Но все заядлые любители чая всегда сходятся в одном: ***жить без этого великолепного напитка просто невозможно***

**Легенда о чае**

В третьем тысячелетии до н.э. китайский император Чен Нун сидел в саду своего роскошного дворца и наблюдал, как слуги кипятят воду. Вдруг налетел ветерок и сорвал с ближайшего куста пару листочков. Они попали в кипяток, и он приобрел красивый золотисто-коричневый цвет. Император уловил чудесный аромат и захотел попробовать напиток. Восторг правителя вызвали терпковатый вкус и травяной запах, напиток тонизировал и придавал сил. Император распорядился выяснить, что за чудесный куст дает такие волшебные листья, и приказал выращивать его повсеместно и в изобилии. Так появился чай.

Древние китайцы называли чай *«огнем жизни»*. В начале ХVIII века медик японского императорского двора отмечал, что: **«чаепитие способствует очищению крови, очищает слизистую оболочку глаз, регулирует работу печени и селезенки, снимает сонливость и вялость, оживляет мышцы тела…»**

**История праздника**

Итак, вы сами видите, что Международный чайный день – это праздник миллионов людей. Появился он относительно недавно, после долгих и жарких дебатов. Впервые идея об учреждении Международного дня чая возникла в 2004 году на Всемирном Общественном Форуме в Мумбае (Индия). Затем ее обсуждение продолжилось на заседании Центра по Образованию и Общению в Порту-Алегри. В 2005 году было принято решение, что 15 декабря – это Международный день чая, неофициальный праздник, который отмечается каждый год.

**Традиции Международного дня чая**

Учредители праздника, конечно, пытались привлечь внимание широкой общественности к социальным и экономическим проблемам чаеводов и неравноправию между небольшими чайными производствами и гигантскими корпорациями, производящими чай. Но вскоре праздник вышел за границы узкопрофессионального. Уже сейчас его отмечают не только в странах-производителях чая, таких как Шри-Ланка, Индия, Бангладеш, Индонезия, но и в Европе. В этот день во многих европейских странах проходят ярмарки-продажи, презентации новых сортов чая и дегустации. Международный день чая отмечают и в России. Ведь традиционное чаепитие с баранками да плюшками у русского самовара – это великолепный повод встретиться, пообщаться и просто хорошо провести время!

**Сбор и изготовление чая**

Чайный куст вырастает до двадцати метров в высоту. Но для удобства сбора листьев его обрезают до уровня пояса человека. Наиболее ценными считаются листья первого весеннего урожая.

Для изготовления заварки годится только самый молодой побег с двумя-тремя листочками и почкой - типсой.

Качественный напиток получается из зелени, собранной вручную. Чаеуборочные машины прихватывают старые огрубевшие листья. Из такого сырья производят мелколистовую второсортную заварку.

**Интересные факты о чае**

* Не все и не всегда знали, что чай нужно заваривать. Когда чай только появился в Европе, на одном из королевских приемов из чайных листьев был приготовлен салат. Угощение было съедено с удовольствием, ведь никто не хотел показаться невеждой.
* В Европе долгое время считали, что различные сорта чая производятся из разных растений. Китай же упорно сохранял тайну его изготовления. На самом деле все сорта черного и зеленого чая делаются из одного и того же растения – Camellia Sinensis.
* Чайный пакетик изобрел не всем известный Липтон, а поставщик из Нью-Йорка Томас Салливан, который обнаружил, что доставка чая в металлических банках обходится неоправданно дорого. Поэтому в начале XX века он начал продавать чай в бумажных пакетах. Один из клиентов случайно уронил пакет в воду и обнаружил, что получается… тот же чай.
* Появление слова «чаевые» – tips по-английски – действительно связано с чаем. В XVIII веке пить чай было принято в особых «чайных садах». На столиках в таких садах стояли маленькие деревянные коробочки с надписью «T.I.P.S.» (ToInsurePromptService – «в обеспечение быстрого обслуживания»). Желая получить горячий чай как можно быстрее, посетитель бросал в коробку монету.

**Ведущий:** А вы знаете, сколько сортов чая существует?  
Да, конечно! Чёрный, зелёный, с жасмином, с клубникой, с малиной. Я вот люблю с бергамотом!

**Ведущий:** Да, но это не совсем правильная классификация сортов чая. Давай попросим ребят рассказать.

*Рассказы ребят о* ***сортах чая****.*

**Белый чай**. Его делают из полураспустившихся листочков первого урожая. После сбора мгновенно высушивают. Это самый дорогой и полезный вид чая. Он плохо хранится и транспортируется. Степень ферментации: 0%. Заваривается: водой 50-70°С не более 5 минут.

**Зеленый чай**. После завяливания чайные листы подсушивают и только потом скручивают. Наиболее насыщенные зеленые чаи получаются из сильно скрученных листьев - «ганпаудер» («порох»). Степень ферментации: от 0 до 10%. Заваривается: водой 60-90°С в течение 1-3 минут.

**Желтый чай**. Производится только в Китае. До XIX века элитную заварку нельзя было вывозить из страны под страхом смертной казни. Молодые побеги и почки для напитка собирают на плантациях провинции Фуцзянь. Листья завяливают на слабом солнце или в тени. Степень ферментации: 10-20%. Заваривается: водой 60-70°С не более 3 минут.

**Красный чай (Улун)**. Зрелые листья завяливают под прямыми лучами солнца, после чего складывают в корзины и убирают в тень. Каждый час чай встряхивают и разминают. И так до тех пор, пока края листочков не приобретут бурый оттенок. В переводе с китайского «улун» означает «черный дракон». Степень ферментации: 20-60%. Заваривается: водой 60-80°С от 1 до 5 минут - в зависимости от сорта.

**Синий чай**. Так называют наиболее темный улун, который по всем характеристикам напоминает черный чай. Степень ферментации: 60-70%. Заваривается: водой 80-95°С до 5 минут.

**Землистый чай (Пу-Эр).** Именно этот чай в Поднебесной называют «черным». В китайских семьях пу-эры передаются из поколения в поколение как фамильные драгоценности. Но неподготовленный человек вряд ли оценит деликатес. Пу-эр отдает пылью и плесенью, а по вкусу напоминает грязь. Для первого раза рекомендуется смешать напиток с молоком. Степень ферментации: 60-65%. Заваривается: водой 90-95°С 3-5 минут.

**Черный чай**. Самый популярный вид заварки. В Китае этот чай называют «красным». Степень ферментации: 100%. Заваривается: водой 95-100°С до 7 минут.

**Правила заварки чая**

Чтобы чай получился вкусным и раскрыл весь свой ароматический букет, мало просто взять хорошую заварку и правильно заварить ее. Нужен еще и подходящий сосуд для заваривания. Обычно – это заварочный чайник, но может использоваться и кружка с крышечкой и специальная чаша. Форма емкости – дело второстепенное, гораздо важнее, материал, из которого она выполнена. Фарфоровый чайник Классический материал для чая, особенно элитных сортов, с тонким ароматом и нежным вкусом – белый, желтый чай, зеленый с типсами (чайными бутонами), красный. У фарфора есть замечательная способность быстро нагреваться и долго сохранять тепло – это очень важно, потому что чаи с тонким ароматом заваривают и так не очень горячей водой.

 А сейчас мы попросим участников провести дегустацию чая.

 А как называется профессия дегустатора чая? Кто-нибудь знает?

(Ответ: **титестер.)**

 Эта профессия очень сложная и напрочь отрицает употребление алкоголя и никотина, а готовиться к ней надо с детства.

Но дегустировать очень интересно, особенно напитки.

Вот мы сейчас и попробуем это сделать.

**Ведущий:** Мы сегодня узнали так много нового о нашем старом знакомом – чае.

Когда и какой чай пить – решать вам. У каждого народа о чае свои пословицы.

Например, японская: «В хорошей посуде и чай вкуснее». Китайская: «Выпьешь чаю — силы прибавится». Русская: «Самовар кипит — уходить не велит».

Вот и мы сейчас испробуем чая.

- Напиток к нам пришел с востока,

И пьем его мы сотни лет подряд,

- Любовь к нему здесь не имеет срока,

Несет в себе он бодрость и заряд.

- Мы желаем вам приятного чаепития!

- Будьте бодры и здоровы!