

## Цели и задачи мероприятия:

Способствовать воспитанию у учащихся инициативы, самостоятельности, умения творчески подходить к решению различных задач, а также воспитанию у них чувства коллективизма и творчества, расширению и углублению знаний, развитию склонностей, творческой активности. Помочь обогатить знания детей, проявить их инициативу и самостоятельность, способствовать развитию индивидуальных качеств, раскрытию талантов.



## Чай. Как он приятен, вкусен, крепок, ароматен!

**Скоморохи.**

Не толпитесь у дверей,

Проходите поскорей.

Здесь вас с чаем, ребяташки,

Ждут баранки и коврижки.



Это всё для вас, детишки:

Калачи, ватрушки, пышки.

Налетайте, разбирайте,

Сладким чаем запивайте.

К нам, смотри, не опоздай,

А не то – остынет чай!

**Ученик.** Среди разнообразных напитков, изготавливаемых людьми, самый известный и распространённый – чай. Его пьют в любом уголке Земли. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиться от многих болезней. Чай – это прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и ничем не заменим, как хлеб.

**Ученик.**

Чай горячий, ароматный

И на вкус весьма приятный.

Он недуги исцеляет

И усталость прогоняет,

Силы новые даёт

И друзей за стол зовёт.

С благодарностью весь мир

Славит чудо-эликсир!



**Ученик.** Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая: «Давным-давно, пастухи заметили, что стоит овцам пощипать листья вечнозелёного растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как это делали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил».

**Ученик (презентация).**



Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времён. В китайских письменных источниках этот напиток упоминается за 2737 лет до н.э.

В одной древней китайской книге даётся такое описание свойств чая: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не позволяет поселиться лени, освежает тело...Сладкий покой, который ты обретаешь, 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».

**Ученик.** В древние времена чай в Китае ценился очень высоко. Императоры дарили его своим вельможам за особые услуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных придворных церемоний. Чай поэты воспевали в стихах.

Распространению чая способствовал китайский император Киенг Лон, владеющий фабрикой чайной фарфоровой посуды. На чашках, которые там изготавливались, была написана сочинённая им поэма, прославляющая чай. Считалось неприличным не знать стихов императора, чашки раскупались, и росла слава воспетого на них напитка.

**Ученик.** В Китае измельчённые чайные листья, спрессованные в брикеты, лепёшки или в полуторакилограммовые «доски» долго использовались в качестве денег. Чиновники взимали с населения особые поборы – чаевые.

Выращивание и изготовление чая в Китае стало таким же секретным, как производство шёлка, фарфора, бумаги и другие великие китайские изобретения. Чайные плантации скрывали и строго охраняли от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай в другие страны.



**Ученик.** Из Китая чай начал своё триумфальное шествие по миру. В VIII в. он попадает в Японию. Затем чай проник в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Юго-Восточную Сибирь и Среднюю Азию.

Хотя чай стал любимым напитком в большинстве стран мира, но выращивать там долгое время его не умели и привозили из Китая. Путь чая в европейские страны был долгим и трудным.

Регулярно доставлять чай в Европу начала английская Ост-Индская торговая компания. Её купцы в 1664 г. подарили английскому королю Карлу II «китайского зелья». Лишь в первой половине XIX в. стали выращивать чай в некоторых других странах Азии. В 1824 г. голландцы создали чайные плантации на острове Ява, в 1834 г. чай стали выращивать в Индии. В нашей стране чайные кусты высажены в 1818 г. в Крыму в Никитском ботаническом саду. А первые чайные плантации заложены в 1833 г. в Грузии под Батуми.

**Ученик.** На первых порах не все европейцы могли обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок – фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт чая в миске, слила ненужную, по её мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу.

**Ученик.** Чай пришёлся англичанам по душе и стал вытеснять спиртные напитки. В одной из книг о чае, изданной в Лондоне, утверждается, что этот хорошо утоляющий жажду, тонизирующий, согревающий напиток очень подошёл для жителей европейских стран с прохладным климатом и что он спас их от злоупотребления пивом и вином. В настоящее время в Англии пьют больше, чем в любой другой стране.

© Школа задает задачи индивидуальности программа Российский заготовка авторизованного диплома после внешнего экзамена. Чтобы заказать и отобразить этот диплом, нажмите кнопку "Параметры" на панели сообщений, в поле "Видеть внешнее содержание".

\* **Послы русского царя Михаила Фёдоровича Романова в 1638г.**  
**Василий Старков и Василий Нестеров от монгольского Алтан-хана привезли подарок - 200 пакетов с надписью «бах-ча» (перевели царю- «Чай для заварки»)**



**Ученик.** В 1638 г. русский царь Михаил Фёдорович Романов направил своих послов Василия Старкова и Василия Неверова в Сибирь с богатыми дарами к монгольскому Алтан-хану. Тот встретил их с почестями. Во время званного обеда гостей поили каким-то терпким горьким напитком. Старков доносил царю: « Я не знаю, листья ли то какого дерева или травы; варят их в воде, приливая несколько капель молока, и потом уже пьют, называя чаем». Провожая русских посланников, хан подарил царю связки пушнины – соболя, бобра, чёрный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью «бах-ча». «Чай для заварки» - так перевели царю эти слова. Русские послы деликатно попытались отказаться от груды, по их мнению, никчемных пакетов, ссылаясь на дальний путь через сибирские просторы. Но приближённые хана настояли на своём, утверждая, что царю, напиток из листьев, которые они посылают, придётся по душе. Возвратившись в Москву и вручая царю дорогие ханские дары, послы с опаской передали ему и пакеты с сушёными листьями, ссылаясь на утверждение монголов об их целебной силе. Лекарь испробовал действие отвара из этих листьев на заболевшем придворном. Тот попил и подтвердил, что ему полегчало. Вот и стали лечить этим питьём царя и его приближённых.

**Ученик.** В 1654 г. в Китай был послан боярский сын Фёдор Байков. Вернувшись назад, он поведал, что чай выращивают и производят китайцы. Это было уже при царе Алексее Михайловиче. Он и повелел снарядить особого гонца в Китай за чаем. Звали царского посланника Иван Перфильев. В 1665 г. он доставил своему повелителю 10 пудов чаю. Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы. Чай настолько пришёлся по вкусу, что его пристрастились пить при царском дворе и боярских хоромах каждый день.

## \* Чай. Как он приятен, вкусен, крепок, бодрителен!



\* Царь Алексей Михайлович повелел снарядить особого гонца в Китай за чаем. Звали царского посланника Иван Перфильев. В 1665 г. он доставил своему повелителю 10 пудов чаю. Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы. Чай настолько пришёлся по вкусу, что его прирастились пить при царском дворе и боярских хоромах каждый день.

**Ученик.** В 1679 г. Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая. В 1696 г. из Москвы в Пекин за чаем отправился первый караван русских купцов. Тернистым был путь китайского чая к русскому столу. Его везли 11 тыс. километров на верблюдах, арабах, телегах и санях, переправляли на паромов через реки. Около года караван с чаем добирался до Москвы. С 1870 г. чай стали загружать в трюмы кораблей в китайском порту Кантон и переправлять в Одессу.

Чай всё больше распространялся в нашей стране, но был ещё очень дорогим из-за трудности доставки, высоких пошлин и алчности купцов, продававших его в 5 – 6 раз дороже, чем закупали.

**Ученик.** Для крестьян чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побаловаться». Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай.



*\* Для крестьян чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побаловаться». Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай.*

### Ученик.

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.

Розлил варево по плошкам,

Хорошенько размешал,

Остудив его немножко, на господский стол подал.

Гости с барином плевались,

Сам он ажно озверел

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся,  
Чем же мог не угодить?  
А потом-то догадался,  
Что забыл я посолить.



**Ученик.** В XVIII в. в России изобрели самовар. Его изготовили на Урале. Затем началось массовое производство самоваров, особенно в Туле.

В трубу, которая находится внутри самовара, засыпали сосновые шишки или сухие чурки, древесный уголь, поджигали их лучиной, раздували огонь сапогом, и вода закипала. Сверху у самовара есть приспособление для установки заварочного чайника.

В Оружейной палате Московского кремля хранится самовар Петра I, вырезанный из прозрачного кварца, а в мемориальной избе в Филях – самовар русского полководца М.И.Кутузова, сопровождавший его в походах. Самовар стал таким же традиционным русским сувениром, как «матрёшка», балалайка, хохломская расписная посуда.

**Ученик.**

Посидеть у самовара

Рады все наверняка.

Ярким солнечным пожаром

У него горят бока.

Самовар поёт-гудит,  
Только с виду он сердит.  
К потолку пускает пар  
Наш красавец-самовар!

Самовар пыхтит, искрится –  
Щедрый, круглый, золотой.  
Озаряет наши лица  
Он своею добротой.

Лучше доктора любого  
Лечит скуку и тоску  
Чашка вкусного, крутого,  
Самоварного чайку.

### **Танец.**

**Учитель.** Родился добрый обычай – всей семьёй собираться за столом с кипящим самоваром. За чаем обсуждали новости, решали семейные дела. Вспомним размышления писателя В.Кривцова: «У нас, в России, самовар заменяет камин, у которых во Франции и Англии собираются вечером. У них трудно представить себе 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 сердца. Располагает к непринуждённости... И старики вроде делаются терпимее и доверчивее к молодым, и молодые – внимательнее к старикам. Нет, право, превосходная вещь – чай!».



**Ученик (в костюме врача).**

Я хочу открыть секрет

И 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!

**Ученик.** Действительно, учёные установили, что чае содержатся полезные, биологически активные вещества: кофеин, танин, минеральные соли, почти все витамины, эфирные масла и т.д. Они укрепляют сосуды мозга, улучшают работу сердца, обмен веществ, повышают умственную и физическую работоспособность человека.

С чаем легко усваиваются белки, жиры, углеводы. Даже обильное питание не вызывает ожирения, если оно сопровождается чаепитием. И наоборот, скудная пища, но с чаем поддерживает силы человека.

Особенно хорошо утоляет жажду и быстрее восстанавливает силы чай с лимоном. В чае много витамина Р, а лимон богат витамином С. Как известно, витамин Р способствует лучшему усвоению витамина С в организме.

Чай усиливает сопротивляемость организма простуде, инфекционным болезням, воспалительным процессам. Чай снимает головную боль. В стакане крепкого чая содержится 0,5 г кофеина. Примерно столько же его в таблетке от головной боли. Танин, содержащийся в настое чая, особенно зеленого, оказывает вяжущее действие и устраняет расстройство желудка. При отравлениях дается настой крепкого чая. Заболевания сердца, бронхиальная астма, нарушения мозгового кровообращения лечатся препаратами, в которые входят вещества, содержащиеся в чае. Настой зеленого чая нормализует повышенное артериальное давление в начальной стадии гипертонической болезни. Народное средство от зубной боли и флюса - мелко нарезанный или давленный чеснок в чайном настое, который держат несколько минут во рту. При ревматизме и хроническом гепатите рекомендуется пить 3 раза по 60-80г настоя зеленого чая. Его настаивают 10 минут и процеживают. При засорении глаз, воспалении век, конъюнктивитах глаза промывают крепким охлажденным раствором черного и зеленого чая, взятых поровну, или кладут чайный компресс. При солнечных ожогах помогают компрессы и примочки из теплого чая. Китайские и японские ученые установили, что люди, регулярно пьющие чай, реже других заболевают раком желудка. Чай также снимает вредное влияние радиоактивных веществ на организм.



**Ученик.** Давайте посмотрим, какой путь чая от плантации до нашего стола.

Чайный куст – вечнозелёное растение, высотой около метра. Он требует большого ухода. Круглый год у чайных кустов хлопочут люди: мотыжат землю, удобряют её, пропалывают сорняки, подрезают кусты, окружают плантации ветрозащитными полосами, дренажными

канавами. Но основная работа – сбор листа. Он длится 7 месяцев: с апреля по октябрь. С чайных листов срывают верхушки молодых побегов с двумя-тремя листочками. Сборщицы с корзинами обходят куст за кустом. Дорожа каждой минутой: ведь чайный лист, хороший сегодня. Завтра уже будет негодным. Из 100 кг зелёных листьев выходит 25 кг чая. Особенно тяжелой была работа у сборщиц чая в прошлом. Сейчас на помощь чаеводам пришла техника. Но одним уборочным машинам на чайной плантации не справиться. И в наше время сбор чая – трудная, кропотливая работа, которая частично ведётся вручную.

**Ученица.** Сорванные зеленые листочки чая отправляют на фабрику первичной обработки. Там почти всё делают машины. Люди управляют ими и следят за тем, чтобы чай не потерял своих ценных качеств. Сначала листочки чая сортируют и вялят в потоке тёплого воздуха. Затем в особых машинах они скручиваются и поступают в сушильные камеры. Высушенная масса чаинок становится чёрным байховым (рассыпчатым) чаем. Зелёный же байховый чай приготавливают из таких же листочков, но без завяливания и скручивания. Готовый байховый чай в специальной таре перевозят на чаеразвесочную фабрику. Там его фасуют, и затем он поступает в магазины.

### **Звучит запись песни «Русский чай»**

#### **Скоморохи.**

Внимание! Внимание! Внимание!

Открывается весёлое гулянье.

Торопись, честной народ,

Тебя чай к столу зовёт.

Всех гостей мы угощаем

Ароматным крепким чаем.

Тех, кто чай с охотой пьёт,

«Чайная» давно уж ждёт.

#### **Чаепитие.**