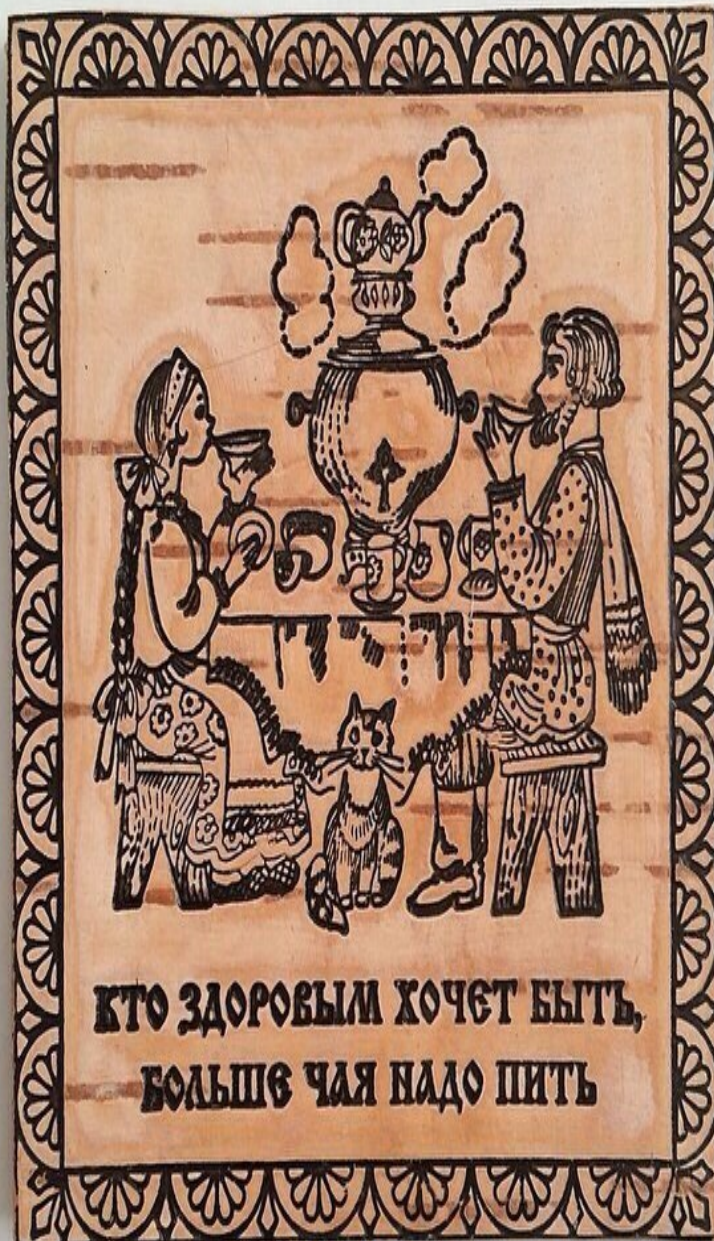


Что мы знаем о самоваре и чаепитии?

Внеклассное мероприятие для 2-4 классов

Составила Маркатюк Вера
Викторовна, воспитатель гпд,
п. Невон , Иркутской обл, Усть-
Илимского района





КТО ЗДОРОВЫМ ХОЧЕТ БЫТЬ,
БОЛЬШЕ ЧАЯ НАДО ПИТЬ



Устал - проси чаю.
Жарко - вылей чаю.
Хочешь согреться - пей чай.
(грузинская мудрость)



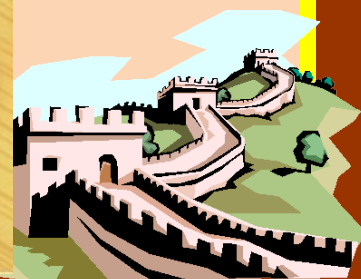
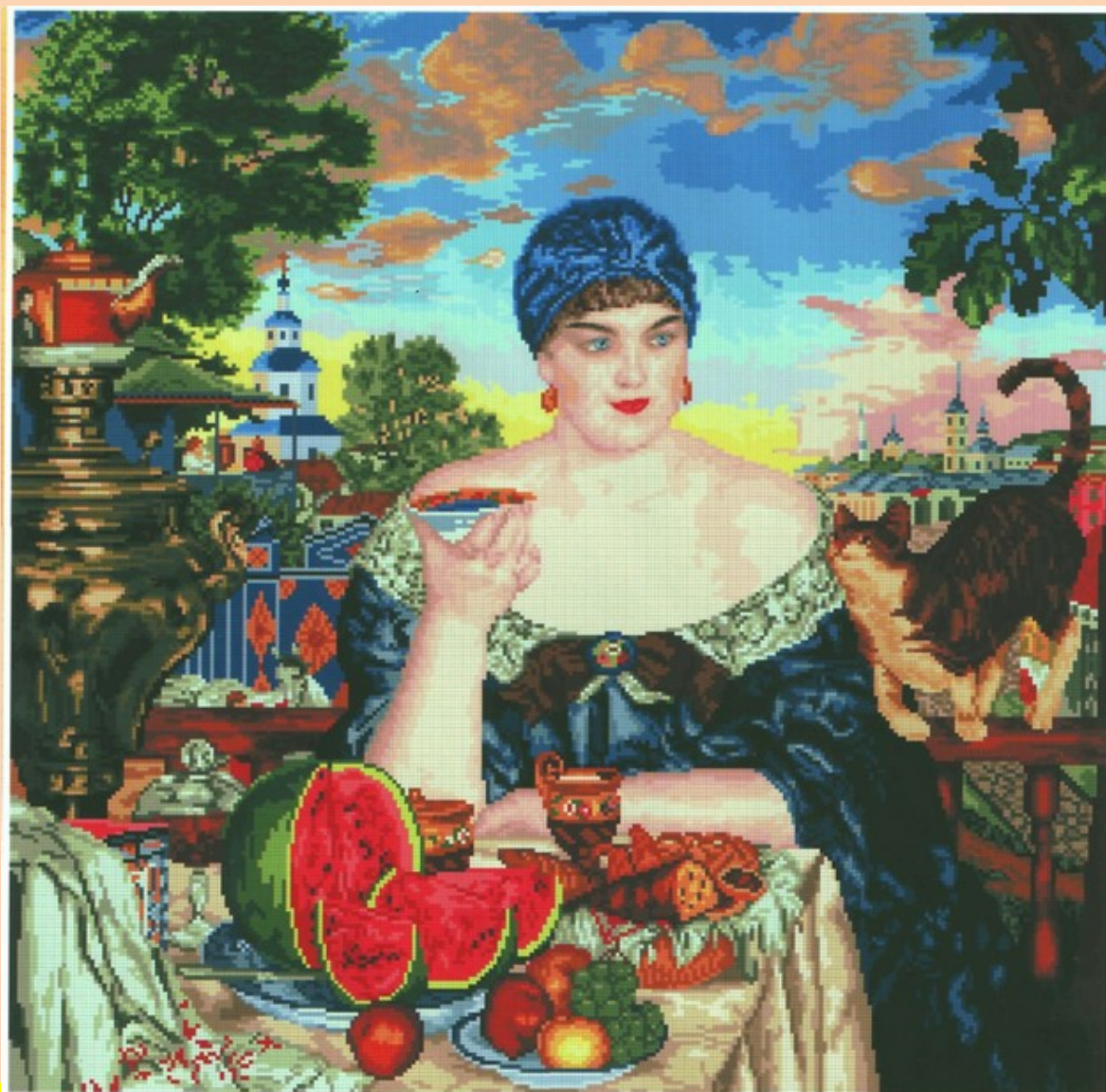
В. Харченко «Лакомка»



В.Г. Перов «Чаепитие в Мытищах»



Б.М. Кустодиев «Купчиха за чаем»



Богданов-Бельский «Чаепитие у учительницы»



История появления самовара:

- **Может показаться, что самовар** - это исконно русское изобретение, но на самом деле это не совсем верно. Приборы по принципу работы самовара были известны ещё во времена античности: в ёмкость, наполненную водой, бросали большой раскалённый камень, благодаря чему вода закипала. Можно сказать, что это и был первый самовар. Позже в Европе стали появляться подобные приборы, уже более совершенных конструкций. В Китае есть родственный самовару прибор, в котором тоже есть труба и поддувало.



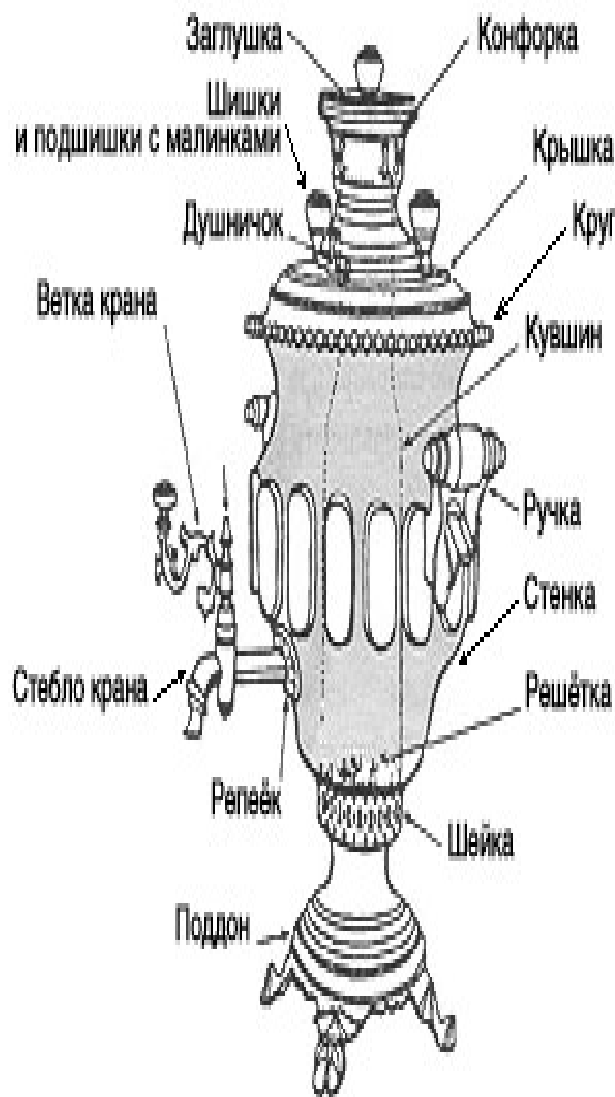
История появления самовара

- История самовара довольно занимательна. Он появился во времена Петра Первого, который привез первый самовар из Голландии. Именно в период царствования Петра начался промышленный подъём Урала, на котором возникает множество металлургических и медеплавильных заводов. На этих заводах осваиваются приёмы изготовления бытовой посуды из меди. Уже в 30-ые годы XVIII века там начинают делать чайники с ручкой. Позднее уральские заводы принялись за выпуск казанов с трубами и винокуренных кубов с трубами. И, по всей вероятности, именно эти формы дали толчок для изготовления "сбитенников" - приборов для изготовления старинного русского напитка из мёда с пряностями. "Сбитенники" представляли собой чайник с внутренней трубкой и поддувалом. Именно «сбитенники» положили начало изобретению русского самовара.





Устройство самовара



Основная часть это **стенка**, другими словами **резервуар** для воды. Бывает различных форм и размеров. По ней чаще всего судят о красоте самовара.

Кувшин. Это внутренняя труба в которой собственно и происходит процесс горения. Кстати, основным топливом служат **шишки, ветки, щепки и угли**.

Круг (литое кольцо, находящееся в верхней части стенки и обеспечивающее некую прочность конструкции).

Шейка (самый низ самовара). Внешне похож на шею.

Поддон (основание самовара, благодаря чему обеспечивается его устойчивость).

Ручки. Имеют две цели – чтобы самовар можно было поднимать, и одновременно украшают самовар.

Репеек. Представляет собой пластину в стенке, в которую врезается краник.

Ветка. Это ручка крана. Помимо функции открывать кран ветка является одним из основных украшений.

Конусный кран

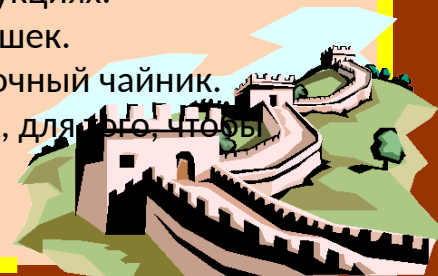
Донышко . Душничок. Служит для выпуска пара.

Подшишки. Есть не во всех конструкциях.

Предназначены для крепления шишек.

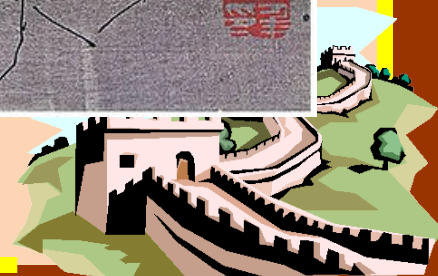
Конфорка. На нее ставится заварочный чайник.

Заклушка. Своеобразный колпачок, для того, чтобы закрывать кувшин.



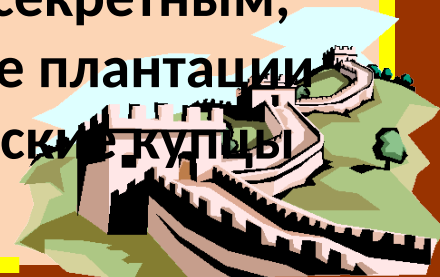
Кто открыл чай?

- Одна из легенд гласит, что тонизирующие свойства чая были открыты почти 5000 тыс. лет назад (только представьте!...) — в 2737 году до н.э. Божественным императором Шен Нуном («Пахарь Духа»). Путешествуя в Китай, в молитве, в воздержании и самоотвержении он день и ночь проводил в созерцании Бога. Наконец, Дарма изнемогши от всех трудов заснул он негодовав на то, что нарушил свой обет и в боязни, снова пасть, подверг себя наказанию: отрезал веки и бросил их на землю. Небо не оставило без награды, на земле, где брошены были веки, вырос чайный куст. Он употребил чайные листья, и напиток подкрепил его. Чай стали изображать бровями Дармы. Буддисты пили много чая, чтобы продлить часы благочестивых размышлений, ясности ума и созерцания.



Родина чая

- В давние 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, владевший фабрикой чайной фарфоровой посуды. На чашках была написана поэма, прославляющая чай. Считалось не приличным не знать стихов императора, чашки раскупались, и росла слава воспетого на них напитка.
- Выращивание и изготовление чая стало таким же секретным, как производство шёлка, фарфора, бумаги. Чайные плантации скрывали и строго охраняли от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай в другие страны.



Путешествие чая

- Из Китая чай начал своё триумфальное шествие по миру.
- В VIII веке чай попал в Японию. Затем чай проник в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Юго-Восточную Сибирь, Среднюю Азию.
- Не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке: “ Моряк прислал своей матери ценный, по тем временам подарок - фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт в миске, слила ненужную, по её мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу”.
- Чай пришёлся англичанам по душе. В настоящее время в Англии пьют чай больше, чем в любой другой стране.



- С момента открытия чая традиция добавления листьев чайного растения в кипящую воду, для получения ароматного и приятного напитка, прочно укрепились в Китае и становилась все популярнее. Традиция проникала во все сферы жизни. Благодаря своим полезным свойствам, до 5 века н.э. чай в основном использовался как оздоравливающий напиток и применялся в медицине. Среди высших сословий Китая дарить пакетики чая на торжество стало модно. Чай был очень ценным подарком.



Чайное растение.

- Чай выращивают 33 страны. Чайное растение является вечнозеленым, его родные края – это Китай, северная Индия и Тибет. Существует две основных разновидности чайного растения. Кусты с небольшими листьями растут в прохладных и высокогорных регионах Китая и Японии (согласно [истории возникновения чая](#), именно в этих восточных странах впервые изобрели напиток). Это растение известно под названием Камелия китайская. Второй вид – камелия ассамская. На чайном кусте растут темно-зеленые листья и небольшие белые цветки. Молодые листья и побеги появляются каждые пять дней. Плоды чайного дерева имеют коричнево-зеленый цвет и содержат от 1 до 4 семян.

Чайное дерево



Чайный куст



Разновидность чая

Виды чая



зеленый

черный

желтый

белый

Красный
(улун)



Зелёный чай

- Множество раз ученые исследовали влияние зеленого чая на здоровье людей, особенности химического состава зеленого чая и другие нюансы. В результате было выяснено, что этот напиток благотворно влияет на состояние сердечно-сосудистой системы, препятствует возникновению заболеваний печени, артритов и иммунных заболеваний. Но в то же время, стоит отметить, что пакетированный зеленый чай содержит лишь 10% первоначальных свойств напитка. То есть, в лечебных целях стоит использовать листья, которые необходимо предварительно заваривать. Кроме того, перед началом лечения зеленым чаем необходима консультация врача.



Красный чай

- Красный чай подвергается наиболее сложной обработке по сравнению с прочими видами чая. Его производство – трудоемкий процесс. Если выстраивать чаи по степени ферментации, то красный находится между зеленым и черным чаем. Употребление красного чая помогает успешнее бороться с лишним весом. А также этот чай препятствует накоплению зубного налета.



Белый чай

- Белый чай, как и любой вид чая, представляет собой обработанные по особой технологии листья камелии китайской. В случае с белым чаем, листья растения подвергаются гораздо меньшей обработке, что влияет на полезные свойства и вкус напитка. Употребление белого чая помогает поддерживать работу иммунной системы, препятствует возникновению зубного налета, защищает от рака толстой кишки, а также, предотвращает старение клеток кожи.



Белый чай



Чёрный чай

- Черный чай – самый популярный и наиболее часто потребляемый среди видов чая. Он очень богат кофеином, хотя так же сохраняет в своем составе антиоксиданты, правда, в количествах гораздо меньших, чем другие виды чая. Значительная часть влаги из листа испаряется. Затем листья сворачиваются, нарушается их целостность, что способствует началу реакции ферментов и кислорода, так начинается окисление. Листьям позволяют окисляться долго, до тех пор пока они не станут черного цвета. Отсюда название “черный чай”. Затем происходит окончательная сушка, чай сортируют и упаковывают. Заваренный черный чай имеет красновато-коричневый цвет и насыщенный вкус.



Появление чая в России

- В России слыхали о чае намного раньше, чем он у нас появился. Как только русские стали бывать возле китайской границы, они не могли не узнать о чае.
Собственно в России, в тогдашнем Московском государстве познакомились с чаем, и притом против своей воли, только в 1638 г. В 1638 году русский царь Михаил Фёдорович Романов направил своих послов в Сибирь с богатыми дарами к Монгольскому хану. Тот встретил их с почестями. Провожая посланников, хан подарил царю связки пушнины, чёрный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью “Бах-чай”. “Чай - для заварки”- так перевели царю эти слова.
- Хотя посол Василий Старков отнекивался от такого ничтожного и бесполезного, по его мнению, предмета, как чай, но ему, все-таки были навязаны бумажные пакетики с чаем, так как приближенные хана, настояли на своём, утверждая, что царю напиток, придётся по душе.



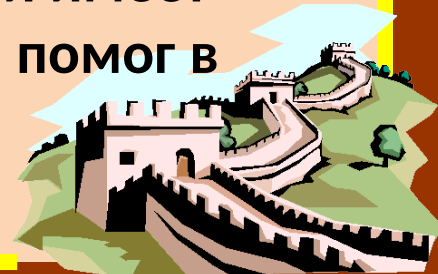
Появление чая в России

- В 1638 году русский царь Михаил Фёдорович Романов направил своих послов в Сибирь с богатыми дарами к Монгольскому хану. Тот встретил их с почестями. Провожая посланников, хан подарил царю связки пушнины, чёрный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью “Бах-чай”. “Чай - для заварки” - так перевели царю эти слова.
- Хотя посол Василий Старков отнекивался от такого ничтожного и бесполезного, по его мнению, предмета, как чай, но ему, все-таки были навязаны бумажные пакетики с чаем, так как приближенные хана, настояли на своём, утверждая, что царю напиток, придётся по душе.



Какая польза от чая?

- Благоприятно влияет на желудочно-кишечный тракт и переваривание пищи, задерживает витамин С в организме, помогает в борьбе с цингой, Снижает интенсивность воспалительных процессов; зелёный чай положительно влияет на функцию сердца, стабилизирует кровяное давление, улучшает самочувствие, с молоком – мочегонное, с малиновым вареньем – потогонное⁴ обожжённые места посыпают сухим чаем, жуют для устранения запаха изо рта, уменьшает ломкость капилляров, содержащийся в чае фтор положительно воздействует на сохранение зубной эмали и предотвращение кариеса, если без сахара; ещё чай имеет возможность поглощать радиоактивные изотопы, помог в Хиросиме.



Из каких растений, цветов можно заваривать чай?

Из кипрея, морковный, липовый, брусничный, земляничный, из плодов шиповника, из листьев чёрной смородины, из плодов рябины, изюма, с яблоками, из малиновых веток, с душицей, с мелиссой.

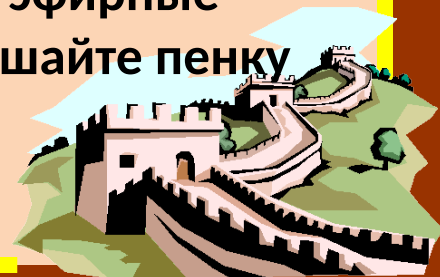


Как правильно заваривать чай?

- **Заблаговременно вымойте заварной чайник от старой заварки и высушите его. Наберите в чайник свежую воду и вскипятите ее на слабом огне. После появления в воде групп маленьких пузырьков, вызывающих ее легкое помутнение, уберите чайник с огня и подождите, пока вода остынет до 80-85 градусов.**
- **Не теряйте времени и, пока вода остывает, ополосните заварной чайник 3-4 раза закипевшей водой, чтобы согреть его. В согретый и немного влажный заварной чайник насыпьте сухой чай в расчете одна чайная ложка чая на одну чашку воды, входящую в чайник, и плюс еще одна ложка на сам чайник. Приготовленный таким образом чай будет средней крепости.**
- **Дайте сухому чаю в заварном чайнике разбухнуть в течение нескольких секунд. В заварной чайник налейте 2/3 или половину остывшей воды, которая в него помещается. Закройте его крышкой и — сверху — салфеткой таким образом, чтобы закрылись отверстия в крышке и носике.**



- Теперь дайте чаю настояться. Листовые черные чаи не рекомендуется заваривать более 5 минут, черные чаи мелких сортов – более 4 минут. При соблюдении всех вышеизложенных правил, касающихся состояния заварного чайника, мягкости воды, ее кипения «белым ключом», двукратной заливки, оптимальное время настаивания будет равняться 3,5-4 минутам. Именно столько, и ни минутой больше.
- Где-то в середине этого процесса долейте в заварной чайник воду, проследите, чтобы между нею и крышкой оставалось пространство. Снова накройте чайник крышкой и салфеткой.
- Уже в конце процесса настаивания долейте воду до самого верха. Такая троекратная заливка способствует более медленному остыванию воды.
- Появившаяся в процессе настаивания пенка – верный признак правильности ваших действий. Снимать ее не стоит, ведь там накапливаются многие полезные вещества, например, эфирные масла. После завершения процесса настаивания размешайте пенку ложкой в чайнике.



Когда применяют сухой чай в медицине?

- Сухой чай – от ожога, тошноты, нарывов, от болезни глаз, дёсен. Создан препарат витамина Р из чая для инъекций).
-



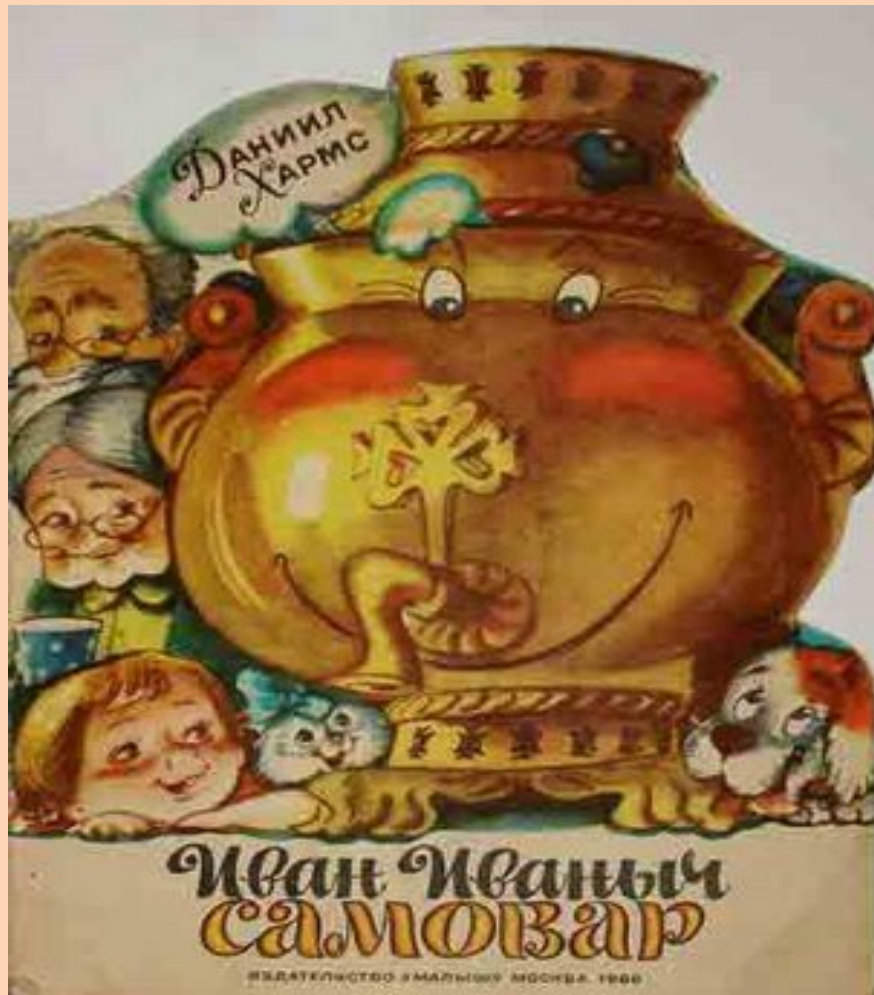
- игра брейн-ринг
- Игры:
- 1-й конкурс. «Сбор чая».
- 2-й конкурс. «Перенеси чай».
- 3-й конкурс. «Кто быстрее выпьет чай».
- 4-й конкурс. «Перенеси бублики».
- 5-й конкурс. «Весёлые художники»
- 6-й конкурс. «Пряники по кругу»
- 7-й конкурс. «Бег с самоваром». Эстафета.
-



- **Чай горячий – наша сила,**
- **Украшение стола.**
- **Чаепитие в России –**
- **Вот хорошие дела!**
- **Но не зря про чай толкуем,**
- **Мы хотим секрет открыть:**
- **Чай вприкуску с шоколадом**
- **Будем нынче вместе пить.**
- **«С чая лиха не бывает!» –**
- **Так в народе говорят ...**
- **Чай – здоровье, каждый знает,**
- **Пей хоть пять часов подряд...**
-



Приятного чаепития!



Литература

Богомолова Л.Г. «Как на чая именины», г. Пермь, 1991г.

Добрынин Ю. «Самовар, самоварец, самоварище»,
М:-«Малыш», 1990г.

Журнал «Классный руководитель», №5, 2000г.

Журнал «Воспитание школьников», №10, 2000г.

Ивашкевич Н.П., Засурина Л.Н.»Искусство чайного стола»,
Лениздат, 1990г.

Хармс Д. «Самовар Иван Иванович».
Интернет-ресурсы.

