**Медвецкая Татьяна Викторовна**

учитель начальных классов,

Государственное учреждение образования

«Средняя школа № 1 г.Ошмяны

имени М.М. Гружевского»

**Классный час «НеобыЧАЙный чай»**

**4 класс**

**Учитель:** Ежедневно мы сталкиваемся со многими привычными вещами, а знаем о них совсем мало. Каждый день мы пьём чай – самый популярный напиток, который любят взрослые и дети. Когда он появился? Где? Чем он полезен? И вообще, что такое - чай? Из чего его делают? Ответы на эти вопросы мы сегодня узнаем. Этому и посвящён наш классный час.

**Чтец 1.**

Чай горячий, ароматный

И на вкус весьма приятный.

От недугов исцеляет

И усталость прогоняет,

Силы новые дает

И друзей за стол зовет.

С благодарностью весь мир

Славит чудо – элексир.

**Учитель:** Группа ребят отправят нас в далекое прошлое и расскажут когда и где появился чай?

**1 ведущий:** Впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен - уже более пяти тысяч лет. Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая: «Давным-давно пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать листьев вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираются 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 напиток, ощущая мгновенный прилив свежих сил».

**2 ведущий:** Распространению чая способствовал китайский император Кинг Лон, владевший фабрикой фарфоровой посуды. На чашках, которые там изготавливались, была написана сочиненная им поэма, прославляющая чай. Считалось неприличным не знать стихов императора, чашки раскупались, и росла слава воспетого им напитка. В Китае измельченные чайные листья, спрессованные в брикеты, лепешки или полуторакилограммовые бруски долго использовались в качестве денег.

**3 ведущий:** Выращивание и изготовление чая в Китае стало таким же секретным, как производство шелка, фарфора и бумаги. В VIII в. чай попадает в Японию, в Корею, Индию, Индонезию, Монголию, Сибирь и Среднюю Азию. Хотя чай и стал любимым напитком в большинстве стран мира, но выращивать его там долгое время не умели и привозили из Китая.

**4 ведущий:** На первых порах не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери ценный, по тем временам, подарок – фунт чая (400 г.) Она пригласила гостей на изысканное блюдо. Сварив весь фунт в миске, слила ненужную, по её мнению, горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья, и, приправив их сметаной, подала к столу.

Чай пришелся англичанам по душе.

**5 ведущий:** Однажды монгольский хан послал подарок Московскому царю 200 пачек чая весом около 160 кг. Русские послы деликатно попытались отказаться от груды, по их мнению, никчемных пакетов, ссылаясь на дальний путь через сибирские просторы. Но приближенные хана утверждали, что напиток имеет целебную силу и придется царю по душе.

Попробовал царь неизвестный до того времени напиток, и сказал: «Хорошо питие. Еще!» Это было первое чаепитие на Руси.

**6 ведущий:** Однако чай был еще очень дорог из-за трудной доставки, и жадности купцов, продававших его в 5-6 раз дороже, чем закупали. Для крестьян чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побалуемся». А многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. Об этом есть такое шуточное стихотворение середины 19 века.

**Чтец 2.**

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить.

А я от роду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Вот тогда налил водички,

Всыпал чай я весь в горшок.

И приправил перца, лука

Да петрушки корешок.

Разлил варево по плошкам

Хорошенько размешал.

Остудил его немножко,

На господний стол подал.

Гости с барином плевались,

Сам он чуть не озверел.

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить.

А потом-то догадался –

Чай забыл я посолить!

**Учитель:** Давайте посмотрим. Каков путь чая от плантации до нашего стола.

**7 ведущий:** Чайный куст – это вечнозеленое растение, высотой около 1метра. Он требует большого ухода. Круглый год у чайных кустов хлопочут люди: рыхлят землю, удобряют, пропалывают сорняки, подрезают кусты, окружают канавами для полива. Но основная работа – сбор листа. Он длится 7 месяцев: с апреля по октябрь. С чайных кустов срывают верхушки молодых побегов с 2-3 листочками. Сборщицы с корзинами обходят куст за кустом, дорожа каждой минутой: ведь чайный лист хорош сегодня, а завтра уже будет негодным. Из 100 кг зеленых листьев выходит 25 кг чая.

**8 ведущий:** Сорванные чайные листочки 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 теплого воздуха. Затем в особых машинах они скручиваются и поступают в сушильные камеры. Высушенный лист становится: черным байховым чаем. Зеленый же байховый чай приготавливают из таких же листочков, но без завяливания и скручивания. Готовый чай перевозят на чаеразвесочную фабрику. Там его фасуют, а затем он поступает в магазин.

**9 ведущий:** Свойства чая долгие годы изучали учёные. В чём польза чая для организма человека расскажет нам доктор.

**Учащийся в роли доктора:** В чае содержатся минеральные соли, витамины, эфирные масла, которые укрепляют сосуды мозга, улучшают работу сердца, обмен веществ, повышают умственную и физическую работоспособность человека. С чаем легко усваиваются белки, жиры и углеводы. Особенно хорошо утоляет жажду и быстрее восстанавливает силы чай с лимоном.

Чай усиливает сопротивление организма к простуде, инфекционным болезням, снимает головную боль. При отравлениях рекомендуется пить настой крепкого чая.

При засорении глаз, воспалении век, глаза промывают крепким охлажденным раствором черного и зеленого чая, взятых в равных пропорциях, или кладут компресс.

При солнечных ожогах помогают компрессы и примочки из теплого чая.

Чай всех сортов полезен для зубов: подавляет и уничтожает бактерии, вызывающие развитие кариеса,

Чай укрепляет кости, уберегая от переломов.

**Учитель:** Спасибо, нашему доктору. А вот как правильно заваривать и пить расскажут нам повара.

**Учащийся в роли 1 повара:** Чтобы получить от чая истинное удовольствие и максимальную пользу, нужно его правильно хранить, готовить и пить.

Итак, запоминайте наши советы. Чай долгое время нельзя хранить. При длительном хранении чая эфирные масла улетучиваются, и он теряет аромат. Чай легко впитывает влагу и восприимчив к любым запахам. Поэтому его следует хранить в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной чайнице с плотно закрытой крышкой.

**Учащийся в роли 2 повара:** Заваривать чай начинаем с того, что кипятим воду. Прогреваем чайник. Это можно сделать, ополоснув его несколько раз кипятком. Затем кладем в чайник заварку – чайная ложка на стакан воды плюс одна чайная ложка на чайник. Заливаем кипятком на две трети, а сверху прикрываем салфеткой. Отверстие на крышке и носик чайника должны быть закрыты, чтобы вместе с паром не испарились ароматические вещества.

**Учащийся в роли 1 повара:** Настаиваем черный чай – 5 минут, а зеленый – 8 минут. Затем доливаем чайник кипятком, оставляя -1 см до крышки. После этого разливаем заварку по чашкам или стаканам.

Иногда обходятся вообще без чайника. Кладем 1 ложечку чая в стакан, заливаем кипятком и накрываем блюдцем. Через 5 минут чай можно пить.

**Учащийся в роли 2 повара:** Чай долго настаивать я не рекомендую, потому что его вкусовые качества ухудшаются. А с заваркой чай кипятить вообще нельзя!

С чая нельзя снимать пенку, именно в поверхностном слое собираются эфирные масла, создающие аромат.

Заварку в чайнике можно использовать вторично, но кипяток доливаем только при свежей, еще не остывшей заварке.

**Учащийся в роли 1 повара:** Оставлять чай на несколько часов, а тем более на другой день, нельзя. При большом охлаждении чая исчезают его аромат, и ухудшается вкус.

Чай пьют маленькими глотками. Нельзя допускать, чтобы слишком горячая жидкость попадала в пищевод и желудок.

**Учащийся в роли 2 повара:** Можно пить чай с сахаром и без него. Большинство людей чай пьют с сахаром. А это, оказывается, не очень хорошо. Сахар уничтожает некоторые витамины в чае, от него портится вкус чая. Наши предки пили чай с сахаром вприкуску, и поступали очень мудро.

Другие сладости (шоколад, конфеты, варенье) заглушают аромат чая. Не следует пить чай, заедая одновременно сладостью. Лучше пить не сладкий чай так, чтобы глоток чая следовал за съеденной сладостью.

Пьют чай еще и с молоком. Он питателен, легко усваивается организмом.

**Учитель:** Спасибо, поварам. Ребята, вы запомнили, как правильно хранить, заваривать и пить чай?

Существует много пословиц и поговорок о чае. Давайте в группах соберем из предложенных слов пословицы и зачитаем их.

**Пословицы**

Если чай не пьешь, где силы берешь?

Выпей чайку — забудешь тоску.

Чай пить — не дрова рубить.

Чай пьешь – до ста лет проживешь

Чай крепче, если он с добрым другом разделен.

В хорошей посуде и чай вкуснее.

Не спеши пить чай – язык обожжёшь.

Коль чаем угощают, значит уважают.

**Учитель:** Сейчас мы с вами проведем «Чайную эстафету». Ребята, вы выстраиваетесь друг за другом в две команды. Участник каждой команды бежит к столу, где лежат листочки, на которых написаны названия чая. Затем вы бежите к столу, на котором находятся коробки с чаем и ищите тот чай, который написан на вашем листочке. Отыскав коробку с нужным вам чаем, вы отправляетесь к своей команде и передаете эстафету следующему участнику. Побеждает та команда, которая наберет больше чая. Время ограничено, даётся вам 3 минуты.

**Учитель:** Молодцы! В эстафете вы показали хорошие знания чая. Теперь проверим домашнее задание. Некоторые учащиеся должны были найти в Интернете или посмотреть по телевизору рекламу чая и прорекламировать его нам. *(Зачитывается реклама)*

Чай «Гринфилд» – обретая гармонию, обретаем себя. «Гринфилд» не меняет мир – меняет настроение. Чай «Гринфилд»!

Чай «Принцесса Нури» – Мы люди разные, но общего у нас больше. «Принцесса Нури» тепло, которое нас объединяет.

Чай «Лисма» – настоящий! Индийский! Крепкий! Чай «Лисма» - все как мы любим!

Чай «Майский» – магия большого чайного листа, в глубоком насыщенном цвете, неповторимом аромате, и классическом вкусе. «Майский» – большой лист. Мелочи подождут.

Чай «Беседа» – каждый найдет себе беседу по вкусу. Чай «Беседа» создан дарить тепло.

Чай «Липтон» – из лучших верхних листочков раскроет для вас нежный вкус зеленого чая. «Липтон»! Откройте вкус настоящей жизни!

Чай «Золотая чаша» – золотая чаша, золотая - наполняет ароматом чая, дом в котором счастье обитает. Золотая чаша, золотая.

Чай «Тесс» – настраивает на общение, помогает найти легкие фруктовые нотки черного чая. «Тесс» красивое начало живого общения.

«Ахмад» – Этот ароматный напиток невозможно описать словами. Терпкий аромат свежего цейлонского чая. Чай «Ахмад» возвращает нас туда, где мы счастливы…

«Кёртис» - открой чудесный, яркий вкус наслаждения. Чай «Кёртис»- вкус, волнующий воображение.

**Учитель:** Знаете ли вы, что 15 декабря во всем мире отмечается как Международный день чая. Первый раз его отметили в Нью Дели в Индии 15 декабря 2005 года.

Долгие века, да и сегодня, большим спросом пользуются травяные чаи и чаи, приготовленные из почек, листочков, веточек и плодов фруктовых деревьев и ягодных кустов.

А сейчас давайте вместе с вами попробуем угадать по запаху, что за растения используются для заварки чая, а потом попробуем эти витаминные напитки. *(Учащиеся-повара вызывают желающих и предлагают по запаху трав, находящихся в полотняных мешочках, определить растение)*

**Учитель:** Мелисса, ромашка, мята, липа, чабрец, зверобой, вишня, слива, яблоня, смородина, малина...Из любого съедобного растения наши далёкие предки умели готовить вкусные напитки.

И прежде, чем приступить к чаепитию, я предлагаю вам ответить на вопросы викторины, которая покажет, что вы запомнили из нашего классного часа.

1. Кто открыл чай?

2. Чем полезен чай для человеческого организма?

3. Сколько лет прошло с тех пор, как открыли чай?

4. Назовите родину чая?

5. В какой стране теперь пьют больше всего чая?

6. В чем хранят чай?

7. Из каких растений можно заваривать чай?

Ответы викторины:

1). Говорят, что овцы. (Наелись чайных листьев с вечнозелёного куста и стали вести себя странно, заметно живее, чем обычно.)

2). Восстанавливает силы, успокаивает сердце, снижает кровяное давление, предохраняет от простуды.

3). Примерно 5000 лет.

4). Китай.

5). Рекордсмены – «чаеманы» - англичане. В Англии на душу населения приходится 4,5 кг чая в год. И ещё Ирландия. А Китай занимает 10-е место.

6). Чай следует хранить в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной чайнице с плотно закрытой крышкой.

7). Роза, иван-чай, зверобой, липа, морковь, смородиновый лист, лист малины, жасмин, мята, черника (листья, плоды), шиповник и др.

**Учитель:** Всем спасибо за активное участие в нашем классном часе. И добро пожаловать к столу на чаепитие.

Литература:

<https://daochai.ru/blog/istorija-chaja/proishozhdenie-chaja.html>

<http://www.museum.ru/N44364>

<http://milordpavel.narod.ru/>

<http://www.moudrost.ru/mudrost/poslovitsy/chay.html>