Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10 поселка Каменский Красноармейского района Саратовской области»

Классный час

«Мы за чаем не скучаем»

9 класс

Подготовила и провела

Кузнецова Г. Д.

**МЫ ЗА ЧАЕМ НЕ СКУЧАЕМ .**

Цель: развитие коммуникативных навыков учащихся, познавательного интереса.

Форма: конкурсная познавательная программа.

**Подготовительный этап.**

Ребята получают задания: узнать о полезных свойствах; приготовить чайные рецепты; собрать пословицы и поговорки о чае.

**Оформление классной комнаты.**

Можно оформить классную комнату репродукциями картин (Перов В. Г. «Чаепитие в Мытищах»,

Кустодиев Б. М. «Купчиха за чаем» ), табличками с русскими пословицами (Гостю почет - хозяину

честь», «Хоть не богат, а гостям рад», «Гость в дом- радость в дом» )

**ХОД КЛАССНОГО ЧАСА.**

**Вступительное слово учителя.**

Сегодня наш классный час посвящен чаю. Вряд ли есть среди нас человек, который никогда не пил чай.

Чай пьют во всех частях света.

Чай возделывают на пяти континентах.

Чай помогает общению, укрепляет здоровье.

Чайная церемония - это обряд, зародившийся в Китае. Сейчас этот обряд сохранился только в Японии, где есть специальные чайные домики для чаепития. Входя в домик, человек оставляет все свои заботы за его стенками и остаётся только с добрыми мыслями. За чаепитием ведут беседы. Человеку, посетившему чайный домик, кажется, что он побывал в другом мире.

На Руси первое чаепитие состоялось 20 сентября 1638 г. Боярский сын Василий Старков привёз от одного из монгольских ханов в подарок царю Михаилу Федоровичу пакеты с чаем. Чай понравился. Сначала им пользовались как лекарство. Долгое время чай пили только по большим праздникам, так как в России его не выращивали, а ввозили из-за границы. Он стоил очень дорого.

В 1814 г. в Никитском ботаническом саду был выращен первый чайный куст. 31 декабря 1821 г. выходит правительственный указ « О дозволении производить продажу в трактирных разного рода заведениях с 7 часов утра до 12 пополудни и содержать в ресторациях чай».

**Конкурс № 1: «Сбор чая»**

Участвуют по одному представителю от команды.

Задание: Кто соберёт шары, к которым привязаны одноразовые пакетики чая быстрее.

**Конкурс № 2: «Принеси чай»**

Участвуют по одному представителю от команды.

Задание: С закрытыми глазами выложить пакетики чая из коробочки и положить обратно

в коробочку (каждому участнику выдаётся по коробочке пакетированного чая). Побеждает тот, кто быстрее справится с заданием.

**Конкурс №3: «Принеси бублик»**

Участвуют по 4 человека от команды.

Реквизит: 2 юбки, 2 косынки, 4 корзины ( две с равным количеством бубликов, две - пустые).

На двух стульях, стоящих напротив, стоят две пустые корзины. Необходимо надеть юбку, косынку, взять в руки корзину с бубликами ( в каждой корзине равное количество), добежать до другого стула с корзиной, положить бублик в пустую корзину, вернуться обратно, передать корзину другому. Побеждает тот, кто быстрее справится с заданием.

**Конкурс №4: «Весёлые художники»**

Участвуют по 5 человека от команды.

Реквизит: Листы ватмана, фломастеры.

Задание: Каждая команда должна нарисовать чайник, причём участники рисуют по очереди:

* первый - чайник;

\* второй - ручку;

\* третий - носик;

* четвёртый - крышку;
* пятый - раскрашивает чайник.

Побеждает тот, кто быстрее справится с заданием.

**Конкурс №5 «Реклама чая».**

Задание: В течение 5 минут приготовить рекламу любой марки чая.

**Конкурс №6 «Приглашение к чаю».**

Команды приглашают друг друга за чайные столики. Можно приготовить несколько рецептов заваривания чая, в том числе чая лесного, например, липовый чай с мёдом, лечебный чай из плодов шиповника и ромашки и т.д.

**ВЕДУЩИЙ**

Мы узнали много нового о чае. Чай помогает людям лучше друг друга понять, способствует общению. А роскошь человеческого общения - это самая большая роскошь на свете .Так сказал писатель Антуан де Сент - Экзюпери.

Чай не только помогает общению, он помогает сохранить бодрость духа и здоровье человека , формирует потребность в здоровом образе жизни.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.

Настоящее чаепитие всегда и у всех народов было отдельно от остальных приёмов пищи.

Так, у англичан уже с 18 века чай пили в 17 часов (а обедали в 13-14 ,ужинали в 19-20 часов)

У нас чай стали пить отдельно в домах отдыха и санаториях - полдник; вечерний чай (после ужина) также отмежевался от трапезы.

В летнем лагере чай «подают» на завтрак, на обед, на полдник, на ужин и.. .к вечернему костру.

Как же правильно заваривать чай? Главное и необходимое условие - фарфоровая посуда,

разогретая предварительно до высокой температуры. Разумеется ,речь идет о чае, который до заварки хранился ,как положено, и для которого используется хорошая вода

* её можно заранее отстоять или подержать на солнечном свету в стеклянной банке. Воду для чая можно, конечно,

кипятить в металлических чайниках, но лучше луженых или эмалированных, где контакт металла с водой отсутствует.

Задерживать аромат чая, закрывая носик пробочкой, нельзя категорически . Лишний пар выходит, чтобы чай согрелся, а не прел. Не следует чайник плотно закрывать куклой

* грелкой.

Лучший способ разогреть чайник до засыпания заварки - обдать чайник кипятком снаружи и сполоснуть изнутри или погрузить в кипяток на 3 минуты .Раскалить сухой чайник на огне опасно ,но это даёт хорошие результаты: даже самый плохой чай приобретает после засыпки в такой чайник ярко выраженный аромат. Сильный предварительный нагрев чайника - важнейшая операция.

Другое условие- время заварки.

От засыпки сухого чая в чайник до начала разливания настоя в чашки должно пройти 4- 7

минут. Однако эта рекомендация касается в основном южноазиатских сортов чая - индийского, цейлонского, индонезийского. Когда же речь идёт о чае грузинском, краснодарском, азербайджанском и вьетнамском, то время заварки надо увеличить до 10

* 15 минут, а то и до 20 ( в сырую, пасмурную погоду или зимой, в холодном помещении). Правда, если заварочный чайник накалён очень сильно, чай заваривается в течении 3 -4 минут независимо от сорта.

Заливая заварочный чайник свежевскипячённой, неперекипевшей водой, надо помнить: вода не должна доходить до самой крышки, зазор в 1 - 1,5 см следует оставить, чтобы дать выход излишнему пару и чтобы чай не сопрел.