В гостях у самовара

(внеклассное мероприятие в 5-6 классах)

Подготовила
учитель технологии
«ООШ с. Быков Отрог»
Чернеева С.А.

httpviki.rdf.ruitem1424

Самовар — устройство для кипячения воды и приготовления чая. Самовар является таким же символом России, как балалайка и матрёшка. Только на Руси пили чай из самовара . Родиной самовара считают город Тулу, где было много мастеров-самоварников.

- И каждый мастер хотел, чтобы его самовар был самым лучшим, самым красивым. Самовары делали разными: большими и маленькими, круглыми и продолговатыми, украшали узорами, придавали различную форму ручкам и краникам.

Устройство самовара

http://www.samovaroff.net/functioning/

Прошло много лет. Самовар заменил электрочайник, но традиция чаепития осталась. Говоря о самоваре, нельзя не сказать и о чае. А когда и откуда к нам пришел чай?

В старину в России не было чая и вместо него заваривали листья

А когда и откуда к нам пришел чай?

Много лет тому назад китайские пастухи заметили, что любые долгие переходы и подъемы в горы овцы переносили намного легче после того, как лакомились листочками вечнозеленого растения. Кто-то из них придумал заварить эти сухие листочки. И получился прекрасный, ароматный напиток, который мы теперь называет чаем.

Знаете ли Вы?

В России чай попробовали раньше, чем в Англии и Голландии. В Европу его поставлялся морским путем, к нам – сухопутными караванами. «Путь чая» из Китая до Москвы занимал 16 месяцев! Будучи изначально дорогим, он почти полностью в начале XIX века заместил традиционный для России квас!

Появление чая в России

Началом **истории чая в России** можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привёз чай в подарок от западномонгольского Алтын-хана. Восточный сосед буквально навязал 64 кг чая в обмен на соболиные шкурки. *«Не знаем, листья какого дерева или травы, но варят их в воде»* — отчитался Старков перед государем. Царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию «сушеных листьев» — все сидевшие за столом были очарованы ароматным бодрящим напитком. Да и царь не остался равнодушным.

«Великий чайный путь»

- **Понравился царю вкусный напиток. И с тех пор стали возить его купцы из заморских стран в Россию.** Путь чая из Китая в Россию был назван **«Великим чайным путем»** — это часть Сибирского тракта – старинного сухопутного транспортного пути их западной России в Китай. Путешествие было не из легких: около 9000 верст и 16 месяцев пути. В Северной Монголии была остановка в Урге для поверхностного осмотра товара, после, караван продолжал путь до границы с Российской империей – заставы Кяхты. В Кяхте коробки с чаем проверялись, маркировались и вшивались в бычьи шкуры – тюки. дорогие черные чаи предварительно особенно тщательно паковали в бумагу и фольгу, для предотвращения попадания влаги в чай и помещали в бамбуковые коробки. Тюки загружали в телеги или сани и отправлялись до Иркутска.

- В 1728 г на российской границе построилась торговая слобода Кяхта, Через Кяхту в Китай вывозились главным образом пушнина, из Китая — чай. Около века именно Кяхта снабжала чаем всю Россию.

- Уже в 1814 году Россия предприняла попытки культивировать чай в Крыму, но новая культура не прижилась. Вторая попытка была предпринята в 1847 году в Озургети (сейчас Юго-Западная Грузия) и увенчалась успехом. Вскоре после этого, чай начали выращивать и в районах Северного Кавказа (сейчас это Краснодарский чай)

Давайте посмотрим какой путь проходит чай прежде чем попадет к нам на стол

http://www.youtube.com/watch?v=baTDv3TNqkY

Мы узнаем какие этапы проходит чайный лист с чайного куста прежде чем попасть к тебе в чайник.

Назовите сорта чая которые продаются сейчас?

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 дорог!

А какие лекарственные травы, цветы или плоды, мы добавляем в чай, чтобы быстрее выздороветь?

Рецепт приготовления чая

- Заваривать чай следует свежевскипячённой водой. Воду следует снимать с огня в тот момент, когда со дна начнут подниматься пузырьки, и она побелеет, т.е. закипит “белым ключом”.
- Чайник для заварки, желательно фарфоровый, сполоснуть кипятком.
- Всыпать сухую заварку(2чайные ложечки).
- Залить кипятком на 2/3, закрыть крышкой.
- Чёрный чай настаивают 3-5 минут. Зелёный 5-8 минут. Затем чайник долить кипятком, оставляя 1см до крышки.
- Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно.
- Самый лучший чай после первого настоя.

Восточная мудрость гласит:
“Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее”.

«Сокрушит любой недуг,
Чай здоровью- лучший друг!»
Будьте здоровы!