

Достовалова Светлана Николаевна

педагог дополнительного образования

Муниципальное образовательное учреждение дополнительного образования

для детей «Центр детского (юношеского) технического творчества»

г.Кыштым Челябинской области

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА «АНГЛИЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ»

Цели:

Развивающая цель:

- развитие творческих способностей детей;

Воспитательная цель:

- воспитание уважительного отношения к образу жизни других народов

Задачи:

- познакомить с традициями и историей происхождения чая,
- формировать умение совместно работать в группе

Оборудование:

- стол для угощения гостей;
- чайные сервизы, ложки, салфетки;
- угощения к чаю (сахар, заварка, традиционные английские булочки)

Методы проведения:

- поисковый (сбор и обработка материала)
- эвристическая беседа с показом мультимедийной презентации;
- игровые (моделирование жизненно-важных ситуаций в сценках, английских диалогах)

План мероприятия.

1. Вступительное слово педагога
2. История происхождения чая
3. Рецепты приготовления чая
4. Выразительное чтение стихотворения с переводом

5. Сценка из жизни английской семьи
6. Конкурсное задание
7. Заключительное слово

Сегодня мы впервые отмечаем Международный день чая. Ежегодно 15 декабря во всех странах отмечается Международный день чая-International Tea Day, с целью привлечения внимания правительства и граждан к проблемам продажи чая. (слайд 1)

Сначала Международный день чая было принято отмечать в странах, в экономике которых производство чая занимает одно из главных мест - это Индия, Китай, Шри Ланка и.т.д.

В настоящее время этот день с удовольствием отмечают любители этого прекрасного напитка. Английскому чаю три с половиной века и культура английского чаепития неразрывно связана с историей Британии. Первой, кто сделал чайный напиток постоянным в жизни англичанина, стала юная королева Виктория. И сегодня мы познакомимся с историей происхождения чая и особенностями употребления чая в Англии.

Ведущий 1:

Все мы любим, пить чай. Чай – тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придает ощущение бодрости, улучшает пищеварение. (слайд 2)

Чайный куст - многолетнее растение, культивируемое в районах с тропическим и субтропическим климатом. Получают чай из молодых, нежных побегов. Основные производители чая в мире: Китай, Индия, Россия, Грузия, Индонезия, Шри-Ланка.

К народам практически не употребляющим чай в быту относятся прибалты, молдаване, армяне, большая часть украинцев.

Чай – это обыденный напиток, к которому мы привыкли и не можем представить жизнь без него. Но мало кто из нас знает, какими свойствами

обладает чай, какие сорта чая выращивают, чем они отличаются, и как правильно заваривать чай.

Многие считают, что родиной чая является Индия, но это не так. (слайд3) Старинная китайская легенда гласит, что однажды китайский монах заснул во время ночного богослужения. Очень он на себя был зол. Решив наказать себя за такой грех, наутро он вырвал себе ресницы и разбросал их по ветру. Там, куда упали эти реснички, вскоре взошли пышные кусты, листочки которых издавали приятный аромат. «Бай-хао» - в переводе с китайского «Белая ресничка». Прошло немного времени и листочки этого кустарника стали заваривать в виде напитка и использовать сначала монахи, чтобы вовремя ночного бдения быть бодрыми, а затем и простые китайцы. Культовый напиток стал любимым напитком востока.

Ведущий 2:

Известно, что чай впервые попал в Россию в качестве подарка царскому двору от монгольского Алтын-Хана в 1638 году. Существуют противоречивые мнения о том, как царь отнесся к этому иностранному блюду. Вероятнее всего, чай не очень понравился царю. Возможно, это произошло из-за того, что, подарив сухой чай, дарители утаили способ приготовления ароматного напитка. Во всяком случае, покупка чая у Китая началась лишь в 70-х годах семнадцатого века.

Заваривание чая по технологии.

Как заваривают чай? (Демонстрация)

Для приготовления чая фарфоровый чайник ополаскивают кипятком для прогревания, закладывают сухой чай по рецептуре на определённое количество порций, заливают кипятком на 1/3 объёма чайника. Закрыв крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой и выдерживают чай до 10 минут, чтобы он настоялся, после чего доливают оставшуюся часть кипятка.

Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряя свой аромат и вкус.

На порцию чая массой 200г расходуют 50мл заварки или 1-2г сухого чая.

Ведущий 3: В Англии культура чаепития играет примерно такую же роль, что и кодекс самурая в Японии. Чай сопровождает англичанина на протяжении всей жизни, он неизменно присутствует в каждом английском доме. Где бы Вы ни оказались - в ресторане или на серьезной деловой встрече - Вам всегда предложат на выбор несколько сортов чая. Это обязательное правило, освященное традицией, ведь в британском обществе распорядок дня строится от чаепития к чаепитию, и для любого времени, любого настроения существует свой чайный сорт. А англичане очень внимательно относятся к настроению своих деловых партнеров и никогда не позволят себе делать выбор за Вас.

Обычный англичанин выпивает в день не менее шести чашек чая. Утренний, самый ранний чай, пьют около шести часов утра, порой прямо в постели. Затем чай подают около восьми, во время первого легкого завтрака. Англичане предпочитают в это время напиток, который так и называется "English Breakfast" - "Английский завтрак". В нем преобладают скрученные листья "броукен", дающие отменно крепкий бодрящий настой, способный пробудить даже самого сонного человека.

Несколько позже, в одиннадцать или двенадцать, наступает время "ланча" - "второго", более плотного завтрака, который, естественно, не обходится без чаепития. Четвертый раз англичане пьют чай уже в середине рабочего дня, делая небольшой перерыв, который так и называется "tea break" ("перерыв на чай"). Что бы ни происходило, в пять часов вечера, в знаменитый "five-o'clock", миллионы британцев от скромного служащего до самой Королевы пьют чай, щедро сдабривая его молоком или сливками. Вечер после работы - это время

"high tea" ("высокого чая"), густого и ароматного аристократического напитка. Он приносит в дом уют и хорошее настроение.

Ведущий 4: Чайный стол по-английски.

В Англии большое распространение получил чай. Его пьют и за завтраком, и после обеда, и вечером. Чай англичане пьют обычно сладкий, с молоком.

Чай с молоком уже стал национальным напитком жителей островов Великобритании. Причем, они доливают чай в молоко, а не наоборот.

Заваривание чая по-английски (слайды 4,5)

Чай по-английски очень крепкий: на 1 литр кипятка берется 30-35 грамм сухого чая. Заварочный чайник до заваривания должен быть сухим и хорошо подогретым. Чай обязательно заливается кипящей водой.

Английский чайный стол накрывают цветной льняной скатертью. На десертные тарелки кладут соответствующего тона салфетки, свернутые конвертом или пирамидкой. Рядом с тарелками, за фужерами, раскладывают столовые приборы для десертного стола ручкой в правую сторону. Стол сервируется небольшими фужерами или рюмками для ликера. Если предусмотрена подача шампанского, на столе должны быть бокалы и для него.

К чаю по-английски подают горячее молоко или подогретые сливки, мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или маленькие закусочные бутерброды.

Сегодня к чаю, мы предлагаем Вам булочки с изюмом.

Рецепт приготовления булочек (слайды 6,7)

Выразительное чтение стихотворения (слайд 8)

Перевод: (учащиеся подготовили перевод стихотворения)

Я маленький чайник,
низкий и круглый
вот моя ручка
и носик округлый.

Когда я слышу чайные чашки
Кричу я «Скорее мой чай наливайте
Умный я очень
И это правда, знаю я точно, что от меня надо.
Поменять я могу мою ручку и носик
Наклоните меня, если чай кто попросит»

Сценка: «Английская семья за чаепитием» (слайд 9)

Ведущий: Here are ABC of Table manners for the English Tea drinking.

During drinking tea you must follow the next rules:

- You must lay the sugar in the tea carefully.
- You must eat the pie with the help of spoon but not hands.
- During tea Englishmen speak only about pleasant things.

Конкурсное задание

Let s read and translate some posters to see what the English think of tea

- The English know how to make tea and what it does for you.
- Seven cups of tea make you up in the morning ,nine cups will put you to sleep at night.
- If you are hot ,tea will cool you off and if you are cold ,it will warm you up.

Заключительное слово

Сегодня мы впервые отметили День чая и познакомились с историей и традициями английского чаепития. Надеемся, со временем мы познакомимся и с другими традициями, узнаем, как отмечали этот день в других странах.