

Учебный проект
3класс
УМК «Школа 21 века»

«В чае я души не чаю»

Лукьянова
Татьяна Александровна,
учитель начальных классов
МОУ «СОШ №2»





УМК «Школа XXI века»

Тема раздела: Растения. Культурные растения

Цель урока: расширение знаний по теме «Разнообразие растений»

Цель проекта: узнать, что представляет собой чай и в чем его польза; познакомиться с напитками, которые пили до чая (готовим сбитень), научиться заваривать чай.

Задачи:

- 1.Собрать информацию о чае.
- 2.Исследовать , что пили на Руси до чая.
- 3.Приготовить один из напитков (сбитень)
- 4.Провести опрос одноклассников по теме «Как вы завариваете чай?»
- 5.Научиться заваривать чай.

Методы исследования:

теоретическое исследование; опрос учащихся; наблюдение; анализ; сравнение; обобщение.

ПЛАН РАБОТЫ

- Чай. Что это такое?
- История возникновения чаепития
- Как появился чай на Руси
- Что пили до чая?
- Виды и польза чая
- Как правильно заваривать чай
- Результаты работы. Подведение итогов



Чай. Что это такое?

Чай («ча́» с китайского) — напиток, получаемый варкой, завариванием, и/или настаиванием листа чайного куста

Чаем также называется сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка.

Чаем в широком смысле может именоваться любой напиток, приготовленный путём заваривания предварительно подготовленного растительного материала. В названиях таких напитков к слову «чай», как правило, добавляется пояснение, характеризующее используемое сырьё («травяной чай», «ягодный чай» и так далее).



История возникновения чаепития

В Китае существует легенда:

Китайский император ШЕН НАГ был знатоком природы, любил путешествовать. Он очень следил за своим здоровьем, поэтому пил только кипяченую воду. Однажды, 5 тысяч лет назад, в походе император отдыхал под тенистым деревом и ждал, пока закипит вода в котле над костром. Подувший ветер занес в котел несколько листьев с дерева, которое оказалось чайным. Эти листья придали воде необычный вкус, понравившийся императору. Утолив жажду, он почувствовал такой прилив бодрости, что отправился в дальнейший путь раньше намеченного срока. Так зародился обычай пить чай.



Как появился чай на Руси

В 1638 году монгольский хан Кучкун принимал гостей: Василий Старков прибыл из Москвы с дорогими подарками. Довольный хан в долгу не остался, и московскому царю отправил в подарок богатый караван.



Подарков было множество, но был среди них и необычный – четыре пуда диковинной «китайской травы», и вот травку эту послы вначале и не хотели брать с собой. Однако дипломатические соображения пересилили, и «негодный товар» приняли и отправили в Москву. Напиток торжественно испробовали, и какое же было удивление послов, когда и царь, и бояре благосклонно восприняли новое питье.



Что пили до чая?

На Руси было очень много напитков, которые употребляли до появления всем известного чая. Прадеды очень любили настои и отвары из душистых трав. Для красивого цвета в такие отвары добавляли сушеные плоды моркови и свеклы, которые предварительно обжаривали.

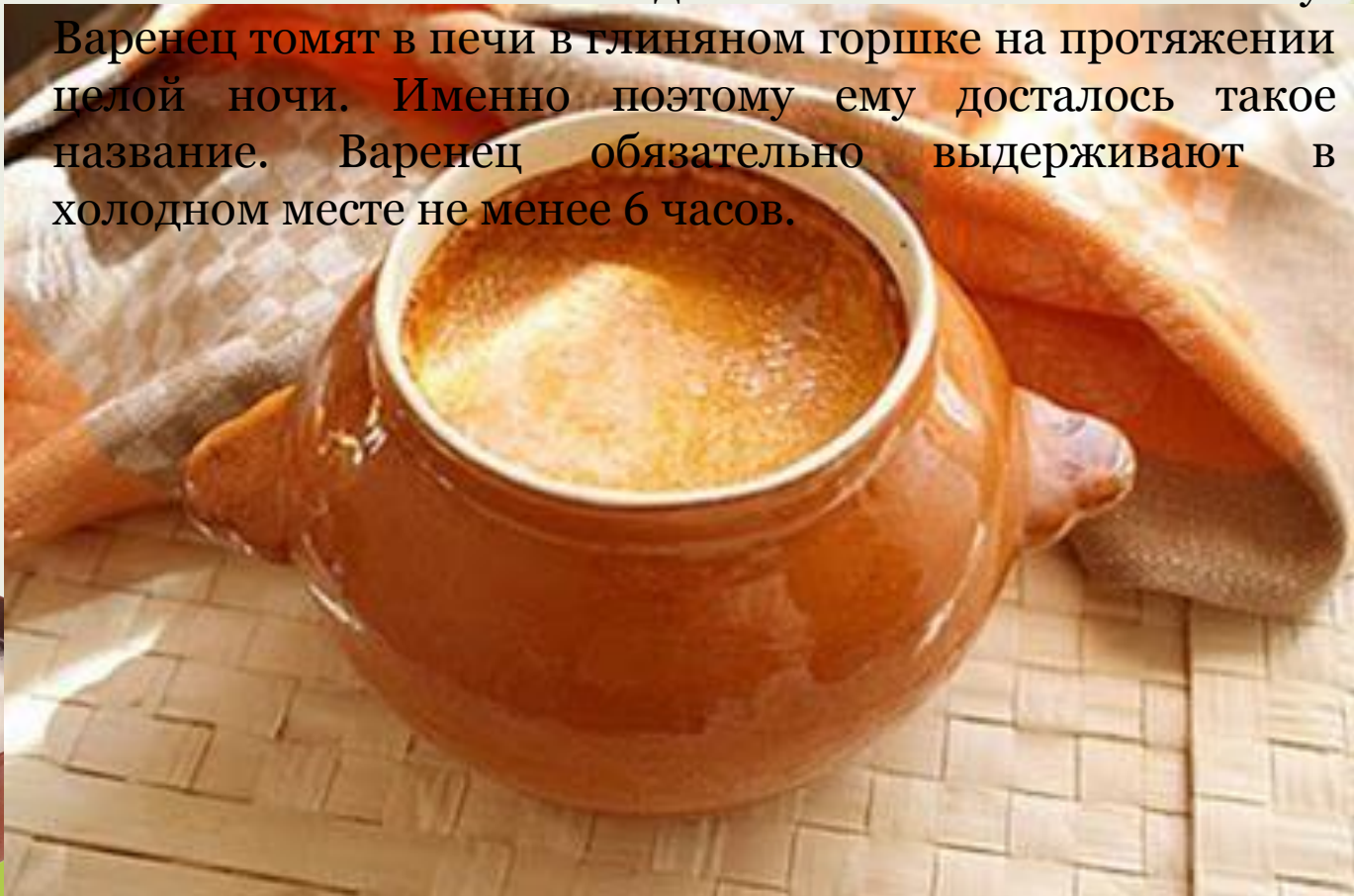
Очень ценились:

- Молоко, варенец
- Берёзовый сок, иван-чай
- Мед
- Квас
- Морс, кисель
- Взварец, компот
- Сыть (сыто)
- Сбитень Сбитень (рецепт приготовления сбитня)



Молоко, варенец

Варенец. Этот напиток имеет русское происхождение. В его состав обязательно добавляют сливки и сметану. Варенец томят в печи в глиняном горшке на протяжении целой ночи. Именно поэтому ему досталось такое название. Варенец обязательно выдерживают в холодном месте не менее 6 часов.



Берёзовый сок. Иван-чай

Иван-чай или **копорский чай** – это заваренные листья кипрея. Иван-чай пили не только на Руси в 12 веке, его продавали в Европу, а доходы от продажи превышали доходы от продажи золота и мехов. По крепости и цвету Иван-чай занимает промежуточное положение между чёрным и зелёным чаем. Обладает мягким и приятным вкусом.



Мед

...И я там был, и мёд я пил..

А.С. Пушкин

Древнейшим медовым питьём был так называемый "ставленный" мёд, в летописях он впервые упомянут в IX веке. Дорогой и долгий в приготовлении, ставленный мёд считался лучшим из напитков, его вкушали князья и бояре, его подносили важным гостям, им угощали на пирах.

Готовили его так: в мед добавляли кислые ягоды, разливали по бочонкам и закапывали в землю на 15-20 лет - на "медостав", дозреть. Если в мёд добавляли заморские пряности - корицу, гвоздику, имбирный корень - тогда его называли "поддельным" (впрочем, поддельный мёд не считался хуже простого ставленного).



Квас

Исконно русский напиток, дошедший до нас из глубокой древности, но любимый по сей день.

Слово «квас» означает «кислый напиток». Квас готовят на основе брожения из ржаного или пшеничного хлеба



Морс

Морс – древнейший русский напиток. Название напитка произошло от слова «мурса», что в переводе означало «вода с мёдом».

Для его приготовления на Руси использовались ягоды черники, брусники, клюквы, известные своими лечебными свойствами.



Кисель

Кисель варили на Руси ещё 1000 лет назад, но вместо картофельного крахмала и фруктов использовали овёс, пшеницу и рожь.

Такой кисель - кладёзь витаминов. Он не только очищает кровь, но и придает силу и бодрость



Взварец

Взварец представлял собой густой отвар.

Чаще всего для приготовления использовали ягоды малины и клювы. Процесс приготовления был долог: один горшочек могли томить в печи до суток, после чего процеживали и оставляли на ночь отстояться.



Компот

Компот - десертный напиток из фруктов и ягод или отвар фруктов в сиропе



Сыть или сыто

Этот напиток на Руси в древности заменял чай по своим свойствам и характеристикам. Питье это готовилось просто: мед разводили кипятком и пили горячим или охлажденным. Для аромата нередко добавляли душистые травы.



Сбитень

Старинный русский напиток на основе воды, мёда и пряностей. Сбитень употребляли в горячем виде, он не только согревал холодной зимой, но и использовался в качестве профилактики простуды.

Проект «Сбитень»

Цель: найти рецепт напитка и приготовить его в домашних условиях.



Процесс приготовления: [перейти по ссылке](#)

Конечный результат: [перейти по ссылке](#)



Требуются продукты:

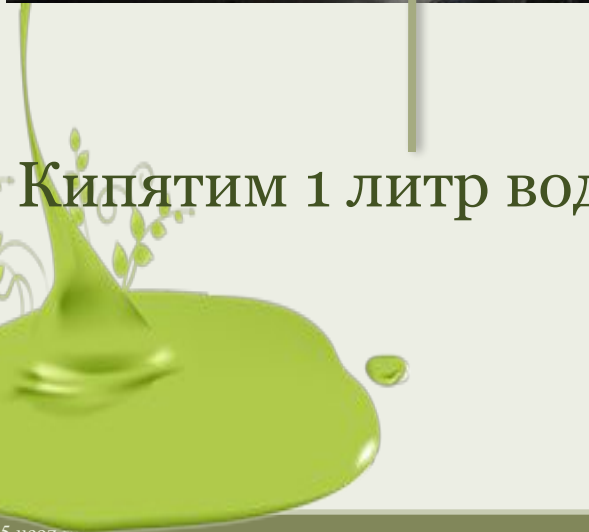


Идти дальше





Добавляем 150г
сахарного песка



Кипятим 1 литр вод



3

добавляем по две столовые
ложки мёда

4

Добавляем мяты
кипятим 5 минут



5

5 бутонов гвоздики.



6

протёртой клюквы, корицы

ВОЗДУХ



7

процеживаем



8





Сбитень готов!

[вернуться](#)



Виды и польза чая

| зеленый | белый | жёлтый | красный | чёрный |
|---|---|---|--|---|
| Напиток бодрости - пить лучше утром | | | | |
| сбор листьев и сушка | сбор двух верхних листочков-2 дня | сбор почек | сбор листьев, различные виды обработки | |
| цвет зеленоватый | цвет зеленовато-жёлтый | цвет желтоватый | цвет тёмно-красный | цвет чёрный |
| снижает давление, вес; антидепрессант; укрепляет сердце; противомикробное действие | тормозит старение; укрепляет сердце; успокоительное | кладезь витаминов; используется в косметологии | увеличивает мозговое кровообращение; помогает при конъюнктивите; укрепляет иммунитет | богат фтором – сохраняет зубы, кости; стимуляция умственной деятельности |

Любой чай превратится в яд, если его не использовать в течение часа



Как правильно заваривать чай

1. Приготовьте посуду для заварки чая. Вскипятите воду



2. Ополосните чайник кипятком.

3. Положите в чайник столько ложек сухого чая, сколько входит чашек воды + 1 чайную ложку. Дайте разбухнуть. Залейте чайник на 1/2 горячей водой. Накройте салфеткой на 3-5 минут. Долейте воды доверху. Разлейте чай.



Выводы. Результаты работы

1. Мы не представляем себе и дня без чашечки чая. Значит это растение нам необходимо. Мы ухаживаем за ним, значит, чай - культурное растение. Представлены 8 презентаций по предложенным темам.
2. Есть напитки, которые употребляем, так же как и наши предки (морс, берёзовый сок, квас). Есть такие напитки, о которых мы даже не слышали, но оказалось, что их можно встретить в наших магазинах (варенец). Есть и такие, которые мы не используем (ставленный мёд, сыть).
3. Приготовили по рецепту прабабушки сбитень. Готовить можно без родителей. Вкусно и полезно!
4. Оказалось, что большинство ребят нашего класса заваривают пакетированный чай. Рецепт освоили и опробовали дома.





Развивались

Познавательные универсальные учебные действия обучающихся:

Формирование проектных и исследовательских действий.

Формирование умений проводить теоретическое исследование.

Умение формирования замыслов будущих исследований и проектов.

Регулятивные универсальные учебные действия:

Формирование способности личности к целеполаганию и построению жизненных планов во временной перспективе.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

Общение и взаимодействие (умение представлять и сообщать в устной и письменной речи, использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции, умение слушать и слышать и т.д.).

Организация и планирование совместного сотрудничества с учителем и сверстниками.

Публичные выступления.



Используемые ресурсы:

- [http:// gorod.com/tea](http://gorod.com/tea)
- [www www.tea.ru.allotherworld.ru](http://www.tea.ru.allotherworld.ru)
- www.diva.by
- <http://subscribe.ru/>
- <http://kluchijigulgor.narod.ru/>
- <http://www.tata.zp.uaglotok-rosti.html>
- <http://vivasoul.narod.ru>
- <http://subscribe.ru/>
- <http://www.diva.by/i/photo/>
- <http://www.photosight.ru/>
- <http://teatips.ru/>
- <http://otveti.orbita.co.il/>
- <http://luuu.fotostrana.ru/>
- <http://www.menunsk.ru/>
- <http://cn.com.ua/N287/index.html>
- <http://www.photosight.ru/photos/3007382/>
- www.smachno.ua
- www.proshkolu.ru