

МБОУ Подозерская СШ

Чудо-элексир



**На проекте работали
учащиеся 2 класса.
Руководитель Щавелева О.А.**

**Чай горячий, ароматный
И на вкус всегда приятный.**

**От недуг он исцеляет
И усталость прогоняет.**

**Силы новые дает
И друзей за стол зовет.
С благодарностью весь мир
Славит чудо-эликсир!**



ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Тема проекта	Традиции чаепития на Руси и в других странах.
Цель проекта	Формировать интерес к историческому прошлому, народным традициям чаепития, целебным свойствам чая.
Задачи проекта	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> ознакомление учащихся с историей происхождения чая;<input type="checkbox"/> формирование знаний обычаев и народных традиций через этнографическую направленность чаепития разных народов мира;<input type="checkbox"/> привитие потребности в здоровом образе жизни, правильном питании;<input type="checkbox"/> формирование культуры чаепития и гостеприимства.
Основополагающий вопрос	Каковы традиции чаепития на Руси?
Этапы реализации проекта	<ol style="list-style-type: none">1. Подготовительный: определение темы проекта; формирование рабочих групп, распределение работы по группам; посещение детской библиотеки .2. Содержательный этап: что обозначает слово «чай»? как чай появился в России? какова история русского самовара? как готовят чайный напиток в России и в других странах? чем полезен чай? какие существуют традиции чаепития в разных странах? как правильно организовать чаепитие?3. Завершающий этап: работа по созданию презентации; оформление выставочного стола в стиле русского чаепития; рефлексия.
Работа в группах	1 гр. – Историки; 2 гр. – Исследователи; 3 гр. – Технологи; 4 гр. – Медики; 5 гр. – Культурологи.

ИСТОРИЯ ЧАЯ

РУССКИЙ САМОВАР

ЧАЕПИТИЕ В
ДРУГИХ
СТРАНАХ

РАЗНООБРАЗИЕ ЧАЯ

ТИТЕСТЕР

ПОЛЬЗА ЧАЯ





ТИТЕСТЕР

Титестер – это человек, посвятивший свою жизнь определению качеств чая. Чтобы стать титестером, необходимо иметь **природный талант**, как, например, талант певца или художника. Только встречается такой талант очень редко. Поэтому чайные фирмы платят огромные деньги талантливым титестерам.

Эта профессия требует больших жертв. Титестер не должен курить, употреблять спиртные напитки, обязан отказываться от употребления пищи с сильным ароматом: копченостей, солений и даже сладостей. Титестер не имеет права пользоваться духами, ароматизированной зубной пастой, душистым туалетным мылом. Руки он моет только специальным чайным мылом. **Титестер обязан беречь свое здоровье,** так как даже обычный насморк лишает его возможности работать, а чайная компания несет большие убытки.



ПОЛЬЗА ЧАЯ

Мы хотим 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 друг!



Чай может принести организму большую пользу, потому что в нем содержится много витаминов, полезных для здоровья.

Вот только основные:

Витамин В₁ - очень полезен для нервной системы.

Витамин В₂ - делает нашу кожу нежной и красивой.

Витамин С – помогает организму бороться с простудой. Кстати, в зеленом чае витамина С в 10 раз больше, чем в черном.

Витамин Р – укрепляет стенки кровеносных сосудов.

Витамин А – очень полезен для зрения.

С давних пор чай используют как лечебное средство.



Горсть шиповника возьмем
И водичкою зальем.
Вскипятим, потом пропарим
И лимончика добавим.
Нет ангины, свежесть есть!
Благодарность нам и честь!



Мы чай лечебный заварили:
Клюкву с мятой положили,
Земляникой подбодрили.
Ароматным стал наш чай.
Быстро в кружки наливай!



Положить 2 чайные ложки малинового варенья в стакан горячей кипяченной воды. Размешать.



Положить 1 столовую ложку цветков липы на 1 стакан кипятка. Настоять 15 минут. Добавить 1 чайную ложку меда. Пить теплым.



ИСТОРИЯ ЧАЯ

Родиной чайного растения считают Китай. Существует много легенд об открытии чайного напитка. Вот одна из них. Однажды пастух присел отдохнуть под кустом. В его чашку с горячей водой упал листок. Пастуху очень понравился получившийся настой. Он был приятен на вкус и к тому же бодрил.

Китайцы подарили миру не только чайный напиток, но и само название. «Ча» в переводе на русский язык обозначает «молодой листочек».



Позже китайцы стали выращивать чайные кусты на чайных плантациях. Чайное растение:

- может расти на каменистых почвах;
- выносит жару и мороз -20° ;
- живет более 100 лет (но хороший чай с него можно получать 60-80 лет);
- любит влагу и тень (рядом сажают деревья-затемнители).



Чай появился на Руси во времена царствования царя Алексея Михайловича. Придворный лекарь вылечил государя настоем чая от болезни желудка. С этого момента русские поверили в целебные свойства чая и начали регулярно закупать его в Китае.



Чай из Китая в Россию доставлялся караванами: на верблюдах, арбах, телегах, его переплавляли на паромах. Путь чая занимал около года.

Чай был очень дорогим.
Поэтому его пили только
бояре да дворяне при царском
дворе.



Бедные крестьяне
пили настои из трав:
мяты, душицы, ягод
земляники, цветков
липы.



РУССКИЙ САМОВАР



О. Карелин

Он во главе стола - большой
начальник:

Зеркально блещут медные бока,
На голове - пытит с заваркой
чайник,

Внутри - воды кипящая река.

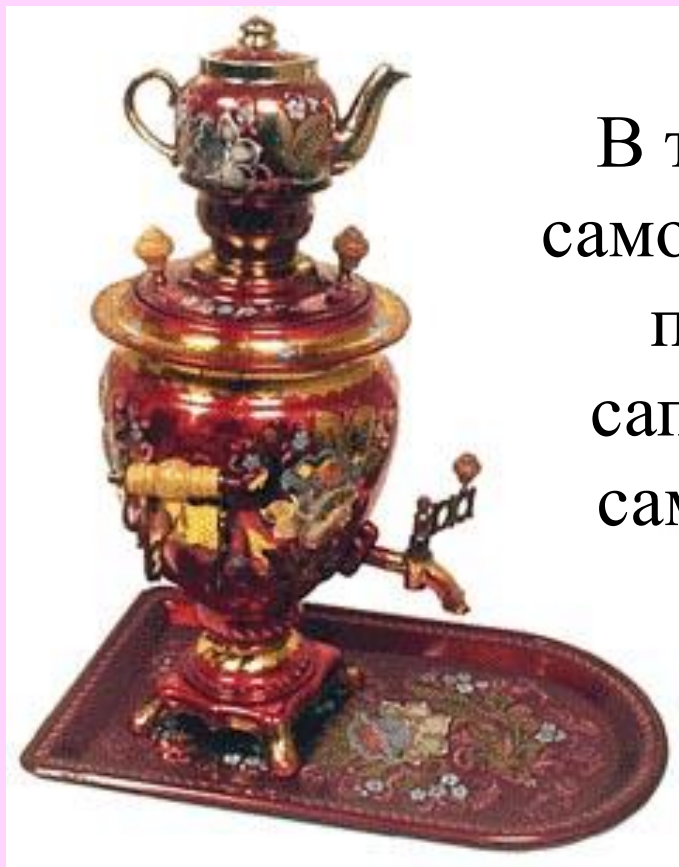
Случайно не задень его руками:

В его стальной утробе - жгучий жар!

Гостей приветит чаем с пирогами

Семьи поилец - русский самовар.

Первые самовары появились около 250 лет назад. Самые знаменитые на Руси – Тульские самовары, сделанные на фабрике в городе Туле. Немцы называли самовар «русской чайной машиной».



В трубу, которая находится внутри самовара, засыпали сосновые шишки, поджигали их, раздували огонь сапогом, и вода закипала. Сверху у самовара имеется приспособление для заварочного чайника.

С появлением самовара родился добрый
обычай: собираться за столом с кипящим
самоваром всей семьей.





Самовар был недешев (стоил примерно как корова). Но он все равно стал неизменным атрибутом каждого русского дома. В богатых домах заводили аж по два самовара — один на каждый день, другой — для праздников и гостей.



ЧАЕПИТИЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ

Чай в **Англии** – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева, и простые британцы. Англичане пьют чай не меньше 6–7 раз в день. Чай с молоком уже давно стал национальным напитком британцев. Они добавляют чай в горячее молоко, а не наоборот. Широко известна английская чайная церемония «five o'clock».

В Англии принято пить чай в 17 часов.

На чаепитие приглашают друзей и родственников. К столу подают кексы, сухое печенье, мармелад.



Чай в **Китае** – это "огонь жизни" и "самое мудрое из всех растений". Для китайца предложить гостю чай - это первый знак дружеского отношения. С чашки чая начинаются не только приятельские беседы, но и деловые переговоры. И, разумеется, напиток должен быть только что приготовленным. На этот счет есть пословица: "Свежезаваренный чай – бальзам, чай, оставленный на ночь, - змея".





В Китае существует чайная церемония, которая проводится в специальном чайном домике. Существует множество различных чайных приборов, каждый из которых имеет свое значение.

Правила китайской чайной церемонии

1



2



3



4



1. Чайные предметы.

2. Кипятим воду. Она должна быть мягкой, в идеале - родниковой. Снять с огня воду нужно, когда на поверхности появляются и лопаются большие пузыри.

3. Знакомимся с чаем. Предназначенный для заварки чай насыпается в чайную коробочку. Делаем вдох, наслаждаемся ароматом...

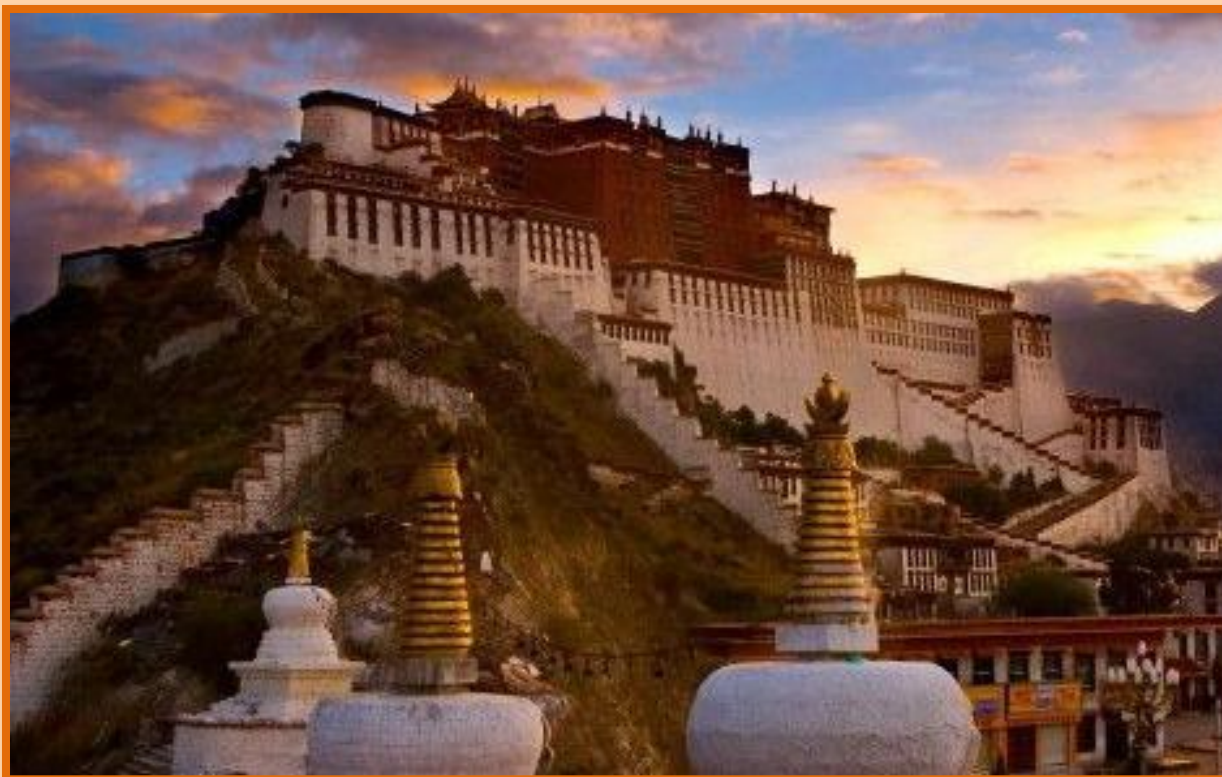
4. Подогреваем заварочный чайник, наполняем его сухим чаем, заливаем кипятком.



В **Японии** наиболее часто пьют зеленый чай. У некоторых семей есть специальные домики для проведения таких церемоний. Обстановка в них очень скромная: на стене картина, букет из сухих цветов, на полу – циновки. Для приготовления чая женщины растирают листовый чай в порошок. Это сопровождается плавными танцевальными движениями.



Вся чайная церемония проходит в тишине и молчании. Наслаждаясь вкусом и ароматом чая, каждый думает о своих проблемах, пытается найти их решение.



На **Тибете** чай появился около 1500 лет назад. В китайских книгах говорится: «Тибетцы живут чаем. Не имея его, они страдают до такой степени, что могут заболеть». На Тибете употребляют чай как в жидком, так и в сухом виде.

Чайный напиток называется «часуйма». Готовится он так: взбивается горячий крепкий чай со сливочным маслом и солью. Этот напиток способен почти мгновенно придать силы уставшему человеку. Представляете себе чай, состоящий из такой смеси? Наверное, нет. А тибетцы его обожают.

**Чай любят все на свете,
И взрослые, и дети.**



***А так ли
это?***

**Мы провели социологический опрос людей разного
возраста: до 30 лет, от 30 до 50 лет и старше 50 лет.
Из каждой группы опросили по 10 человек.**



Результаты опроса:

**Можно сделать вывод, что люди разных возрастов предпочитают чай другим напиткам. Здоровью это только на пользу. Недаром в русском языке есть пословица
«Чай пьешь – здоровье бережешь!»**



РАЗНООБРАЗИЕ ЧАЯ

Чай – напиток, пожалуй, известный во всем мире. Каждый день вы пьете чай хотя бы один раз в день. А знаете ли вы, сколько видов чая можно различить по цвету?

Черный чай – самый известный в нашей стране. Он имеет темный цвет настоя и терпкий вкус.

Красный чай – имеет темно-красный цвет настоя, приятный вкус и аромат. Пьют красный чай только без сахара и заваривать его можно несколько раз.

Желтый чай – изготавливают из молодых побегов и чайных почек. Он обладает тонким ароматом, приятным вкусом.

Зеленый чай – широко распространен после черного чая. Имеет своеобразный слегка терпкий вкус. Пьют этот чай без сахара. Зеленый чай хорошо утоляет жажду. Часто его ароматизируют жасмином и другими травами.

Белый чай – готовят из еще не распустившихся чайных почек. Он имеет тонкий вкус и нежный аромат. Это один из самых дорогих сортов чая.

Из такого множества сортов чая каждый может выбрать себе на свой вкус и цвет. Как говорится в русской пословице – **пей чай – беды не знай!**

