

Комплексный урок практической направленности

Тема:

«Чай, как он
приятен,
вкусен,
ароматен»





Цель:

**Ознакомить обучающихся с
технологией
приготовления чая
различными способами, с
сервировкой стола к
«званному» чаю,
правилами подачи чая**

Оборудование

- стенд «Виды чая»
- плакаты «Из истории чая»
- «Посидим за самоваром»
- инструкционно-технологические карты
- чайная посуда для сервировки стола

Из истории чая

Трудно найти уголок
Земли, где не любили
бы чай. Этот напиток
занимает второе
место после воды.



**Родина чая – Юго-Западный
Китай и примыкающие к
нему районы Верхней
Бирмы и Северного**



Император Южного Китая (3 тыс. до н. э.) однажды попробовал напиток, который случайно получился из листьев, нечаянно попавших в кипяток.

После чего приказал собрать и сохранить эти листья и издал указ о



**В Европу чай был ввезен в *XVI*
- *XVIII* веках португальцами и
голландцами. Укоренившись в
Нидерландах, употребление**







**Лучший чай - это тот,
который ты можешь пить,
не проронив ни слова,
наслаждаясь гармонией и
красотой
окружающего мира!**





**Каждый народ, каждый регион и даже семья
имеют свои традиции
приготовления и употребления чая.**

**Предельно усложнен и усовершенствован
японский ритуал чаепития.**

**Здесь и особый сценарий, и специальная посуда,
и даже пространство:**

нередко церемония проводится в так




Самовар - главный участник русского чайного застолья, неременная

принадлежность любого семейного дома







**Когда чаепитие становится
ритуалом,
оно развивает умение
видеть
великое в мелочах.**

Мюриель Барбери



**Чай – один из тех немногих напитков,
которые прочно вошли в нашу жизнь.
Мы пьем чай по утрам, чтобы взбодриться и
по вечерам, чтобы расслабиться. Мы
греемся чашкой горячего чая в зимнюю
стужу и утоляем жажду ледяным чаем в
знойное лето.**



**Приятного Вам
чаепития!**