

ГБ ПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

*Внеклассное
профессиональное
мероприятие
«Мы за чаем не скучаем»*

Завальская И.А.,
Щербинина Л.В.,
студенты группы
ТП-21

Острогожск 2016 г.

Что такое чаепитие?

Россия - чайная страна, и чай пьют у нас много. Но настоящая культура чаепития потеряна. Чай пьют по - разному: на ходу, убегая на работу или в буфете аэропорта, в ожидании летной погоды. Пьют в поездах - из скучного стакана. Пьют из металлической крышки термоса. Но все это не чаепитие, а привычная часть утренней или вечерней трапезы. Чаепитие - другое.



Чаепитие – дружеская беседа

Чаепитие - дружеская беседа за столом, старинный домашний обычай, ритуал, добрая традиция многих народов. Для настоящего чаепития не годятся граненые стакан, щербатая кружка. Нужен сервиз, настоящий чайный сервиз, пусть недорогой, но обязательно с росписью. Если Вас пригласили на чаепитие, значит Вас пригласили на дружескую беседу.



Виды чая



"Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее".

Напитки наших предков

До появления чая люди пили квас, молоко, сбитень...

А ещё с удовольствием наши предки утоляли жажду лесными напитками, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, морошки, липы, зверобоя и других растений. В них было очень много витаминов.



История происхождения



Первыми стали употреблять настой листьев пастухи на юге Китая, обратив внимание на животных, которые щиплют листочки с кустов и делаются бодрее.

В Россию чай был впервые завезен в 1638 году для царя Михаила Фёдоровича Романова.

«Чайный калейдоскоп»



Гостю в трактире подавали два чайника: малый – заварочный и большой – с кипятком, что означало «пара чаю» в трактире.



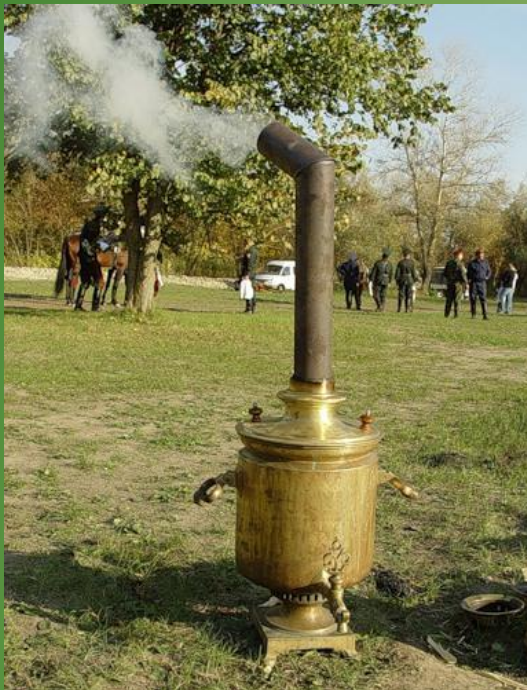
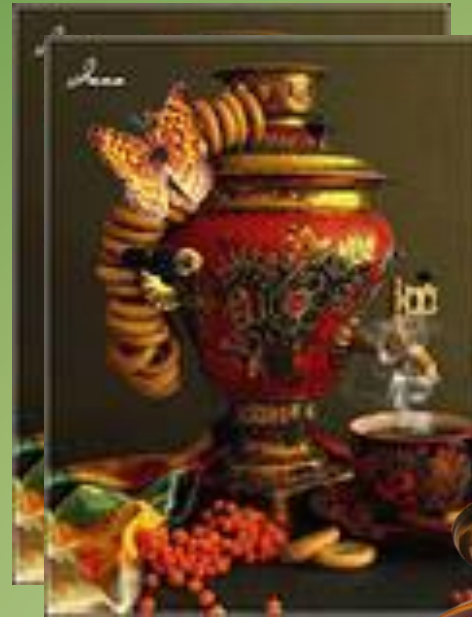


За чаем в трактирах решались важные дела. Купцы за чашкой чая заключали сделки на огромные суммы.



Атрибут русского чаепития

Сверху – дыра, снизу – дыра,
А посередине – огонь да вода.
Никогда не ест, а только пьёт,
А как зашумит – всех приманит.



Традиции русского чаепития



Чаепитие на Руси – это признак хорошего тона, а задушевный, застольный разговор за чаем – национальная русская традиция.

Чай устраивали в разное время. Но обычно вечером, после 16 часов, а летом и того позже, в 7 – 9 часов вечера.

Во время чаепития не подавались спиртные напитки, не разрешалось курить, не принято было ни музицировать, ни петь. Как правило, во время чая почти не спорили, громко говорить и распевать песни было не принято.

Помимо беседы, читались вслух книги или рукописи, а иногда проводились тихие игры – лото, викторины, фанты, шарады.





ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Кофейный сервиз



Чайный сервиз





Чайный стол



Вариант чайного стола



Чайный стол

Как приготовить вкусный и ароматный чай

- **1. Приготовьте фарфоровую посуду для заварки чая.**
- **2. Вскипятите воду.**
- **3. Ополосните чайник кипятком.**
- **4. Положите в чайник столько ложек сухого чая, сколько входит чашек воды + 1 чайную ложку.**
- **5. Дайте чаю разбухнуть.**
- **6. Заполните чайник горячей водой на $\frac{1}{2}$, закройте крышкой, накройте чайник салфеткой.**
- **7. Настаивать чай в течение 3 – 5 мин.**
- **8. В середине процесса настаивания добавить в чайник воды доверху.**
- **9. Разлейте чай.**

Чайный этикет

Чайный стол сервируют заранее. На один конец ставится самовар, около него поднос с чашками и стаканами. Здесь место хозяйки.

Корзиночки с несколькими сортами печенья, тарелочки с бутербродами, сладкими пирожными, а также сливочки и тарелочки с нарезным лимоном расставляются по всему столу.

Наливает чай хозяйка. Если в доме есть взрослая дочь, то эта обязанность передается ей. Обязанность нетрудна, но требует известной ловкости, грации, умения.

Чашки никогда не следует наливать до краев и надо стараться угодить на вкус каждого. Но и гости не должны быть слишком требовательны, особенно молодые, они должны пить чай, каким его дают.

Дуть на чай, чтобы он остыл, нельзя. Наливать же в блюдечко неприлично. Обязанность хозяйки — предлагать печенье, пироги и пряники.

Угощение к чаю

В Туле издавна делали печатные пряники. Печатными пряники называли так потому, что их на самом деле печатали, как книги. Для этого изготавливали специальную пряничную доску из твердой древесины лиственных пород (клён, липа, груша, берёза), возраст которых 25-30 лет, а затем на ней вырезали рисунок.

Рисунок вырезали в зеркальном изображении, «читая» форму по зеркальцу. На пряниках изображали целые города с церквями и башнями, фантастических птиц и зверей. Были даже пряники – буквари с алфавитом. На поверхности отпечатывались пожелания, затейливые надписи: «Хочешь чаю хлебнуть, про меня не забудь», «Родом я из Тулы, самовару брат».



МАФФИН

- Маффин — маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты.
- Маффины пришли в Великобританию в XI веке (*франц. **MOUFFLET** — мягкий хлеб, нем. **MUFFE** — один из видов хлеба*).
- В маффин добавляются такие продукты как черника, шоколадная стружка, малина, корица, тыква, орехи, банан, апельсин, персик, земляника, морковь, лимон и т. д.



МАФФИНЫ МЕДОВЫЕ

Толковый словарь

Ингредиенты

Для теста:

- Сливочное масло — 100 г
- Сахар — 1/2 стак.
- Сода (не гасить) — 1/2 ч. л.
- Соль — 1/2 ч. л.
- Мука пшеничная — 1,5 стак.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сметана — 3 ст. л.
- Мед — 3 ст. л.
- Яйцо куриное — 2 шт
- Клюква — 1/2 стак.

Для крема:

- Сметана — 2 ст. л.
- Сливки — 100 мл
- Сахарная пудра — 1 ст. л.

Для украшения:

- Фундук
- Кондитерский бисер.

Приготовление:

1. Сливочное масло растопить. Слегка взбить яйца, добавить масло, сметану, сахар, мед. В отдельную миску просеять муку с солью и содой, смешать с тестом в однородную массу. Аккуратно ввести клюкву.

4. Тесто ложками выложить в смазанные формочки и выпекать при 180гр 30 минут до готовности.

5. Для крема взбить сливки с сахарной пудрой, добавить сметану, взбить до устойчивых пиков.

6. Кексы вынуть из формочек, охладить, аккуратно разрезать пополам и смазать кремом.

7. Сверху украсить кремом, фундуком и кондитерским бисером (или тертым шоколадом).



- [Маффин — Википедия](#)
- [маффин - рецепты - Поварёнок.ру](#)

КЛАССИЧЕСКОЕ ТИРАМИСУ С КОНЬЯКОМ

Толковый словарь

Ингредиенты:

- Белок яичный 3 штуки
- Желток яичный 3 штуки
- Сахар 3 столовые ложки
- Печенье савоярди по вкусу
- Сыр маскарпоне 500 г
- Какао по вкусу

Приготовление:

1. 3 желтка взбить с 6 столовыми ложками сахара и смешать с 500 граммами сыра маскарпоне, потом в эту массу медленно вмешать взбитые белки.

2. Потом в плоскую форму выложить в один слой печенье и побрызгать теплым кофе, чтобы печенье немного промокло, но не очень сильно.

3. Сверху толстым слоем намазать массой из маскарпоне и выложить еще один слой печенья, которые стоит так же пропитать кофе и смазать сырной массой.

4. Самый верхний слой сырной массы посыпать по всей площади какао и поставить в холодильник на 5 часов, пока какао не промокнет и не потемнеет.



- [Тирамису — Википедия](#)
- [Тирамису, 42 рецепта / «Афиша-Еда»](#)

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Толковый словарь

Ингредиенты:

- Печенье - 170 г.,
- сливочного масла - 75 г.,
- темный шоколад - 220 г.,
- сливочный сыр - 370 г.,
- сахар - 150 г.,
- яйца - 3 шт.,
- сливки - 150 мл.,
- ванилин – щепотка.

Приготовление:

1. Печенье измельчить и смешать его с маслом. Выложить на дно формы для запекания.
2. Сливочный сыр взбить, добавить сахар, яйца, сливки и ваниль.
3. Растопить шоколад на водяной бане. Влить в основную начинку и перемешать.
4. Вылить начинку на корж из печенья и запекать в духовке 1 час при температуре 160 градусов. Сразу десерт не вынимать, дать самостоятельно остыть в духовке.



[Чизкейк — Википедия](#)

[Чизкейк - рецепты - Поварёнок.ру](#)

[Чизкейк. Фото-рецепт / Готовим.РУ](#)