**Классный час "Культура чаепития"**

**Фокина Светлана Викторовна – учитель английского языка**

**Цели классного часа:**

* знакомство с культурой чаепития, особенностями чайной церемонии в России, Англии;
* совершенствование навыков общения между детьми, выстраивание отношений на основе взаимопонимания;
* воспитание культуры времяпрепровождения.

**Оснащение и оформление.** Презентация "Культура чаепития в Англии» (сопровождает вступительное слово учителя и выступления учеников). Атрибуты для чаепития (самовар, чайные сервизы, чайники, лимоны, баранки, несколько сортов чая для заварки и т. д.).

**Вступительное слово учителя:**

Еще три века назад в большинстве стран к чаю относились как к лекарству и употребляли его лишь по предписанию врача. А сейчас этот напиток – самый популярный в мире.

Сегодня мы поговорим о чайной церемонии в Англии и России. Чай любят в Англии, Китае, Японии, Узбекистане. Из глубины веков доходят до нас первые сведения об этом напитке. В Китае чай пьют уже в течение 47 веков!

Открытие чая легенды приписывают мифическому китайскому императору Шеньнуну, жившему якобы в 2700 г. до н. э. Этот мудрый правитель пил только кипяченую воду. Однажды на привале в его котелок упали листья неизвестного кустарника, и вода приобрела такой свежий, бодрящий вкус, что император распорядился посадить растение в дворцовом саду и назвал его "ча", что означает "свежий". На южно-китайском диалекте это слово звучит как "те"; оно и превратилось позже в европейские "tea", "te", а первый вариант дал название русскому "чаю".

**Вопрос классу:**

* Когда и где чай появился в России?

**Предполагаемые ответы учеников**

В России с чаем впервые познакомились в Сибири. В середине XVII в. путешественник Василий Старков сообщил, что пил чай у монголов. Хан гостеприимно принимал Старкова. Среди даров русскому послу были свертки с непонятной травой.

– А это что такое? – спросил русский боярин.

– А это мой самый дорогой подарок русскому царю, – ответил монгольский правитель.

Старков пробовал этот напиток, и он ему ужасно не понравился. Но от бесполезного груза избавляться не стал, боясь немилости царя. Ведь он помнил слова хана о "дорогом подарке".

Торговля чаем в Москве началась спустя 36 лет после этого события. Вначале иноземную траву использовали как лекарственное средство. Было замечено, что приготовленный из нее напиток "отвращал от сна" во время долгих церковных служб и заседаний в Думе. Считалось также, что чай очищает кровь.

А следующая партия напитка была завезена уже из Китая. Иван Перфильев, посол царя Алексея Михайловича, в 1659 г. привез в качестве подарка 10 пудов чая. Посол Спафарий писал: "Питие доброе и, когда привыкаешь, гораздо укусное…".

С Китаем был заключен торговый договор о постоянных поставках чая в Россию. Конечно, население сибирских районов, прилегающих к Монголии и Китаю, было знакомо с чаем задолго до этого договора. Отсюда чай стал распространяться по европейской части России.

**Вопросы классу:**

* Какие пословицы и поговорки о чае вы знаете?
* Какие стихи вы слышали об этом замечательном напитке?

**(Учащиеся цитируют отрывки из стихотворений, приводят примеры пословиц и поговорок.)**

**Вопросы классу:**

* Какие традиции чаепития вы знаете?
* Какой смысл вкладывался народами в эти традиции?

Класс разбивается на группы, каждая из которых готовит рассказ об особенностях чайной церемонии в одной из стран: России, Англии. (В дополнение к подготовленным дома докладам учитель раздает отпечатанные тексты, по которым дети работают в группах и готовят выступления.)

**Чайный вечер по-английски**

Любители чая точно знают, что культура чаепития берет истоки в Англии. Именно в этой стране такому обряду, как чаепития придается немалое значение.

**История английского чаепития**

[[](http://vilka.ru/media/upload/wysibb/4bc6c8267e3bd2d3498b25ff9f1c62bd.jpg)﻿](http://vilka.ru/media/upload/wysibb/4bc6c8267e3bd2d3498b25ff9f1c62bd.jpg)﻿

В середине семнадцатого столетия чай впервые был привезен в Англию в подарок королю Чарльзу II восточно-индийской торговой компанией (The English East India Trading Company). При ввозе в страну напиток облагался высокими пошлинами, поэтому считался дорогим подарком. Королева Катерина, жена Чарльза II, сделала чай официальным дворцовым напитком. Лишь с 1840 года культура чаепития в Англии становится национальной традицией.

В это же времени рождается и ещё одна знаменитая традиция чаепития - English Afternoon Tea («Английский полдник»). Традицию ввела в моду седьмая герцогиня Анна Бедфордская. В то время между ланчем и обедом был перерыв, и Анна успевала проголодаться. Поэтому она распорядилась подавать для неё чай около пяти часов с кексами, хлебом, или печеньем. Модная тенденция стала неотъемлемой частью времяпровождения привилегированного класса. Процесс чаепития обязательно сопровождался музыкой. С 1910 года в Европе стало популярным Аргентинское танго. Музыкальная композиция получила название «Чайные танцы» и всегда сопровождала церемонию чаепития.

Нельзя не упомянуть ещё одну традицию английского чаепития – пить чай с молоком. В королевском дворце чай наливали в фарфоровые чашки. Поэтому, боясь повредить изысканный материал, сначала в емкость наливали молоко комнатной температуры, а затем горячий чай.

**Время чаепития в Англии**

Широко известна английская чайная церемония, так называемый "five o’clock" (чай в Англии принято пить в 17 часов). Англичане очень любят чай, без этого тонизирующего напитка британскую кухню трудно себе представить.

К чаю в данном случае подаются огуречный сандвич, пшеничные булочки с клубничным джемом и глазурью, сливки. Чай в основном пьют индийский, но более ценится все-таки китайский – за его изысканный вкус и тонкий аромат. Англичане предпочитают чай, расфасованный и купленный у себя на родине, поэтому, отправляясь в другую страну, многие из них берут с собой несколько упаковок.

Послеобеденное чаепитие в строго определенное время у европейцев (да и у американцев) является традиционной формой родственных, дружеских и коллегиальных встреч.

Культ чая на Востоке наиболее характерен для японцев, а на Западе – для англичан. Чай с молоком уже давно стал национальным напитком жителей островов Великобритании. Причем они доливают чай в молоко, а не наоборот.

Чай по-английски очень крепкий: на 1 л кипятка берется 30–35 г сухого чая (заварки). Заварочный чайник 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 (например, вилочки и фруктовые ножи) 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 торт и маленькие закусочные бутерброды.

Несложная, с российской точки зрения, процедура у англичан проходит в несколько этапов, которые соблюдаются в строгой последовательности. Если приглашен гость, то ему предлагают выбрать сорт напитка. Выбранный чай подается на стол в виде заварки в чайнике, рядом с которым ставится чайник с кипятком.

Англичане дают чаю настояться в течение нескольких минут и затем наливают в чашку – исключительно через ситечко, поскольку наличие чаинок в чашке считается дурным тоном. Ситечко полагается класть в специальную мисочку, стоящую на столе.

Чай англичане предпочитают черный, а также с молоком и одним-двумя кусочками сахара, но никогда не пьют чай со сливками. К чаю могут подать сандвичи, которые следует брать руками. После чая с сандвичами следует традиционный скон – маленький сладкий хлебец с изюмом. Скон тоже нужно есть правильно. Сначала кладут в тарелку немного масла и джема, затем разрезают скон пополам и намазывают маслом или джемом только тот участок, который собираются откусить, намазывать весь хлебец нельзя. В финале чайной церемонии подается рюмка шерри.

Если англичанин пригласил вас на послеполуденный чай, это говорит о его особом расположении к вам, поэтому являться в гости с пустыми руками не положено – обязательны цветы, шоколад или вино в качестве подарка хозяевам.

Чайная церемония может длиться около 4 часов, и состоит она из трех этапов: прием пищи, питье "густого чая" и питье "жидкого чая". Разговаривать разрешено только после последнего глотка чая и только на определенную тему – поинтересоваться, откуда посуда, поговорить о качестве чая.

**Чайный вечер по-русски**

А что такое русское чаепитие?   
В "Толковом словаре живого великорусского языка" В. Даля глагол "чаевать" означает "проклажаться за чаемъ, пить его въ раздольи". И конечно, только русский мог в своей загадке так колоритно описать чайник:

В брюхе – баня,   
В носу – решето,   
На голове – пупок,   
Всего одна рука,   
И та – на спине.

В России новый напиток приживался трудно: русские люди относились к нему настороженно, как, впрочем, и ко всему чужеземному. Да еще и "родом" он с востока, откуда много веков приходили на Русь беды: то половцы, то татаро-монголы. Кроме того, очень уж дорог был китайский чай, а свои лесные травяные сборы всегда под рукой. Особый интерес к чаепитию проснулся в России в начале XVIII в., когда в Петербурге, Москве и Калуге были построены первые сахарные заводы, работавшие на привозном сырье. Интерес усилился после того, как в 1802 г. в Туле был открыт первый сахарный завод, работавший на отечественном сырье – сахарной свекле.

В результате чаепитие в России в относительно короткий срок стало настолько популярным, что так же, как в Англии и Японии, превратилось почти в культовую церемонию. В нашей стране – свой ритуал заваривания чая. Кипяток рекомендуется готовить в самоварах. Во всем мире самовар признан таким же русским сувениром, как матрешки, балалайка и деревянные ложки с хохломской росписью. Когда он появился на Руси, сказать трудно. Однако случилось это еще до появления чая, т. к. изначально в самоварах готовили горячий напиток – сбитень.

Ряд историков настаивает на китайском происхождении самовара. Другие указывают, что еще в античной Греции жители кипятили воду, бросая в металлическую емкость раскаленные камни. Но самовар в привычном для нас виде пришел к нам из Голландии – это еще одно новшество, появлению которого на Руси мы обязаны Петру I. Смекалистые славяне усовершенствовали конструкцию самовара, и с той поры он – глава утренних и вечерних чаепитий.

Во второй половине XVIII в. производство самоваров было налажено в Москве, Петербурге, Ярославле и Архангельске, а "самоварной столицей" стала Тула. С той поры они – неотъемлемая часть русского быта. Формы самоваров чрезвычайно разнообразны. Многие из них являются подлинными шедеврами русского деко­ративно-прикладного искусства. Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их "музыкальность". Перед закипанием этот нехитрый прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют и интимность чайному столу.

Итак, и в России чаепитие отныне не просто способ утоления жажды, а своеобразное проявление общественной жизни. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы, без чашки чая не обсуждали, кажется, ни один серьезный вопрос. Гиляровский оставил прекрасное описание старых московских трактиров. Где-нибудь в "Коломне" или "Лондоне" за чаем грелись извозчики, а крупные коммерсанты заключали сделки на десятки и сотни тысяч рублей. Любимые трактиры были у артистов, писателей, художников. Встречи за чайным столом у Л.Н. Толстого в Ясной Поляне и Хамовниках вошли в историю русской культуры. Вот уже три столетия на Руси не обходится без чая ни одна встреча друзей, ни одно семейное торжество. В России появился особый вид приглашения в гости – на чай. К чаю подавались пряники, леденцы, куличи, печенье с ромом, крендели. В XVIII–XIX вв. ассортимент угощений расширился: в русских дворянских семьях стали подавать ром, коньяк, ликеры и вина. После чая организовывались танцы, увеселительные мероприятия. Появился новый вид приема гостей – чайный банкет.

В старинных книгах, где описаны правила приема гостей, утверждается, что чайные банкеты – это увеселительные мероприятия, организуемые женщинами (дамами) для женщин (дам). Такое представление о чайных банкетах создалось вследствие того, что приглашенные на банкет мужчины часто удалялись от чайного стола в другие помещения для игры в карты или бильярд, курительные комнаты. Отсутствие особого ритуала, простая, ненавязчивая атмосфера, неброс­кие наряды, свобода перемещения, которая дает возможность частой смены партнера как в беседе, так и в танцах, – все это и в наши дни позволяет чайным банкетам по-русски оставаться одной из любимых форм приема гостей.

До прихода гостей надо разогреть самовар, предварительно залив в него свежую воду, и приготовить посуду: десертные тарелки, розетки или вазочки для варенья или меда, чайные чашки с блюдцами.

Стол накрывается цветной скатертью, рядом с посудой для каждого гостя кладется подходящая цветная (в тон или того же цвета) салфетка. Из столовых приборов необходимы щипчики для сахара, десертные ножи и вилки, вилки для торта, ножи для фруктов, лопатка для пирожных (торта). Если к чаю подается вино, то стол сервируется 75-граммовыми фужерами (стаканами), если предлагается ликер или коньяк – самыми маленькими, на 20–25 г – рюмочками, если шампанское – фужерами (бокалами) на 100–125 г. Варенье накладывается в розетки заранее и ставится перед каждым приглашенным. На стол подают также кусковой сахар, лимон, фрукты.

Хозяйка занимает место справа от самовара. Самовар является как бы символом всего банкета и создает атмосферу уюта. Его можно также расположить на маленьком дополнительном столике, слева от хозяйки. На этом же столике расставляются чашки и заварочный чайник. За столом гостей обслуживает хозяйка, ей помогает дочь или другая близкая семье особа.

На общем столе расставлены предметы для чаепития. Учащиеся должны накрыть свои столы в соответствии с особенностями чаепития в России, Англии, Японии. По ходу рассказа о чайной церемонии дети будут пользоваться презентациями, подготовленными заранее. На подготовку и защиту своего стола дается 10 мин.

Можно порекомендовать рецепты приготовления чая.

|  |
| --- |
| **Приготовление простого чая по-русски**  Чай засыпать в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком на 5 мин, затем перелить в чайничек. Каждый из участников чаепития наливает себе в чашку готовую заварку и кипяток из самовара. При желании добавляются молоко, сливки или лимонный сок. Чай пьют с сахаром вприкуску.  **Чай по-старорусски, горячий.** Хорошо вымытый заварной фарфоровый чайник перед использованием сполоснуть кипятком, закрыть крышкой и немного выждать. Всыпать заварку из расчета 0,5–0,75 г на порцию и залить кипятком примерно на 1/3 чайника. Прикрыть на 5 мин крышкой и салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе напиток запарится и изменит свой вкус. Затем долить в чайник доверху кипяток и перемешать. Разлить чай в порционные стаканы из расчета 50 мл заварки на порцию и добавить кипяток. Мед, варенье, сливки и сахар (лучше кусковой) подать к чаю отдельно.  **Старинный лечебный чай.** Остатки черного хлеба нарезать ломтиками и тщательно подсушить в духовке. Заварить свежий чай и горячим разлить его в порционные стаканы. В каждый стакан влить 1–2 ч. л. красного вина и положить по одному сухарику. Такой горячий чай рекомендуется людям с заболеваниями желудка. |

После выступлений ребят и представлений каждой группы своего чайного стола учитель дополняет доклады.

**Учитель:**Чай подается в чайных чашках либо в стаканах тонкого стекла в подстаканниках, которые расставляются на блюдцах таким образом, чтобы ручки находились справа от сидящего, и чайная ложка кладется на блюдце ручкой вправо. Рядом с чайной чашкой за тарелкой под торт (или хлебной тарелкой) ставится розетка для варенья. Наливая чай в чашки или стаканы, не следует наполнять их до краев. Уровень чая должен быть на 1–1,5 см ниже края чашки или стакана. К чаю подают кусковой сахар (к чаю с лимоном – сахар-песок), варенье или мед, различные бутерброды, сладкое и соленое печенье, пончики и пирожки, кексы, торты, пирожные и т. д. Чай можно подавать с легко перемещаемого столика-каталки. Такой столик накрывают на кухне: ставят чайник для заварки, большой чайник с водой или самовар, сахар, варенье, печенье, сдобы и потом выкатывают его в гостиную.

Приготовление вкусного чая требует соблюдения ряда условий.

|  |
| --- |
| **Условия приготовления чая**   1. Воду для чая следует кипятить в посуде, используемой только для этих нужд. 2. Если вода сильно хлорированная, ей вначале дают отстояться 12–20 ч в отдельном сосуде до тех пор, пока не исчезнет полностью запах хлорки. 3. Для заваривания чая пользуются фаянсовым, фарфоровым или стеклянным заварочным чайником с плотно закрываемой крышкой. Не следует пользоваться металлической чайной посудой. Перед насыпанием заварки чайник надо ополоснуть горячей водой. 4. Заварку засыпают во влажный, теплый заварочный чайник, оставляют на несколько минут для разбухания, потом заливают крутым кипятком, закрывают крышкой и дают настояться. 5. Чай ни в коем случае нельзя варить, иначе он теряет свой запах и вкус. В старину, насыпав заварку и залив воду, чайник ставили на горящие угли. Когда слышался "шум сосен", как будто ветер шумит в сосновой хвое, крышку снимали и, увидев в воде небольшое волнение, сразу же убирали чайник с огня. Не следует перегревать воду и заварку. Любые укутывания и согревающие компрессы или грелки на чайник только запаривают напиток. 6. Заварка всегда готовится только на один раз. Оставлять заварку на следующий день или разбавлять не рекомендуется – она теряет свой аромат, становится терпкой и горькой. В среднем на 1 л кипяченой воды берется около 20 г сухого чая. |

* [](http://www.menobr.ru/npd/doc/docid/901714421/modid/99)