Виховний захід для учнів 6 кл.

“Чай – приємний, смачний, духмяний напій.”

**Чай – приємний, смачний, духмяний напій.**

**Мета:** Сформувати в учнів знання про легендарний напій, який люблять в усьому світі – про чай. Ознайомити з історією походження чаю, а також з зберіганням чаю та правильним його приготуванням. Охарактеризувати лікувальні властивості чаю. Виховувати прагнення до здорового способу життя; розвивати естетичний смак та пізнавальні інтереси учнів.

**Обладнання:** різноманітні упаковки чаю, посуд для заварювання чаю, горщик із ложкою, плакати, малюнки, вислови відомих людей про чай.  
  
**Хід заходу.**  
  
Вступне слово вчителя.

Серед різних напоїв, які виготовляють люди, найвідоміший і найпоширеніший – це чай. Його п΄ють у будь-якому куточку Землі. Він має лікувальні властивості, допомагає уникнути багатьох хвороб. Чай – це прекрасний корисний напій, який тамує спрагу, знімає втому, додає бадьорості, підіймає настрій. Для багатьох народів він такий же необхідний і назамінний, як і хліб. Чай полюбляють всі і всюди. І чи Ви п’єте зелений чай, чи чорний, чи білий – корисні властивості чаю незаперечні.

**(відео - ролик про кольори чаю)**

І солодкий, і гіркий  
Чай духмяний, запашний.   
Зцілить хворь, і як на те  
Навіть втому прожене.  
Сил нових він додає,  
Друзів всіх за стіл зове...  
І з подякою весь світ  
Славить чудо-еліксир!

Діти, а що для вас чай? (Відповіді учнів з місця):

***1-й учень***. Він зігріває нас холодними вечорами.

***2-й учень***. Без нього неможливо їсти печиво.

***3-й учень***. Він підіймає нам настрій.

***4-й учень***. Ми п`ємо його майже щодня.

*Вчитель.* Хоча чай є найпопулярнішим і найбільш вживаним напоєм у світі, він все ж залишається дивовижним і загадковим.  
(Після цих слів виходять учні і розповідають про історію походження чаю)

***1-а учениця.*** Моя бабуся, а їй в свою чергу її бабуся, розповідала, що колись дуже давно чай для селян був недоступним. Вони пили його лише за особливих обставин. Тому й виник вираз “Чайком побалувати”. Більшість бідних не знали, як його заварити. У народі співали таку жартівливу пісню:

Раз прислав пан мені чаю  
із наказом заварить !  
А я зроду ще не знала  
Як проклятий чай той пить.  
Узяла тоді водички  
Висипала чай в чавун  
Додала туди цибулі  
Та ще й перчика стручок,  
Гарнесенько розмішала  
Охолонути дала, та  
В миски порозливавши  
На стіл панський подала.   
Гості з паном всі плювались, -  
Сам він просто озвірів.   
І відправив на конюшню  
Мене висікти звелів.  
Довго думала я з дива,  
Чим могла не догодить,  
Ну а потім здогадалась,   
Що забула посолить.

***2 – а учениця.*** І не дивно, що українські селяни довго не знали, що таке чай. Спочатку не всі європейці уміли поводитися з чаєм!!! Збереглася розповідь про європейського моряка, який прислав своїй матері цінний подарунок (на той час) – фунт чаю. Вона запросила гостей до вишуканого заморського блюда. Зваривши весь фунт у посудині, вона злила непотрібну на її думку, гірку коричневу воду, розклала порціями виварене листя чаю і, заправивши сметаною, подала до столу.

*Вчитель.* Сьогодні ми не знайдемо такої людини, яка б нічого не знала про чай. Чай – легендарний напій, який люблять в усьому світі. Було б добре більше дізнатися країну - батьківщину чаю, про інші країни та їхні чайні традиції…

***Ведучий – туристичний агент:***   Доброго дня!  
  
Вам необхідно змінити обстановку, а чому б вам  не відвідати **«КРАЇНУ ЧАЮ»**?  Я – директор туристичної фірми «БЕЗВІЗ». Ми організовуємо тури в будь-який куточок планети за доступну ціну. До ваших послуг найкращі готелі світу. Новинкою цього сезону є тур до країни чаю. Це незвичайна країна, яка вразить вас і виникне бажання відвідати її знову і знову. Спочатку я познайомлю вас з яскравими представниками цієї країни. Знайомтеся – юний дослідник. Він багато чого знає, тому що його улюблені книжки – енциклопедії.

**Юний дослідник**

Батьківщина чаю - Китай. Звідси і пішла назва напою, який в різних районах країни називають по-різному: десь «Тей», на інших землях – «ча» або «чай».  
 Китайці не тільки подарували світові назву чаю і навчили людство вживати чай як напій, але відкрили саму рослину – чайний кущ (уперше згадували про нього майже 4700 років тому). Існує легенда про те, що чайна рослина виросла з кинутих на землю повік одного китайського монаха. Він відрізав їх після того, як заснув під час молитви, і, розгніваний сам на себе, захотів, щоб у нього ніколи не злипалися очі. Донині в китайській та японській мовах повіки і чай позначаються одним і тим самим ієрогліфом.   
 Одна стародавня китайська легенда розповідає так: “Дуже-дуже давно пастухи помітили, що досить вівцям пощипати листя однієї вічнозеленої рослини, що росте в горах, як вони починають пустувати, легко піднімаються на кручі. Пастухи вирішили випробувати чудодійну силу листя на собі. Вони висушили його, заварили, як робили з іншими травами, і стали пити цей запашний напій, відчуваючи прилив свіжої сили”.   
 В одній китайській книзі дається такий опис властивостей чаю**: “Чай підсилює дух, пом΄якшує серце, знищує втому, пробуджує думку, не дозволяє поселитися ліні, освіжає тіло...”** У давнину чай в Китаї цінувався дуже високо. Імператори дарували його за особливі заслуги. При дворі цей духмяний напій пили під час урочистих придворних церемоній. Поширенню чаю сприяв китайський імператор Кієнг Лон, який володів фабрикою, що виготовляла чайний посуд. На чашках була написана створена ним поема, що прославляла чай. Вважалося непристойним не знати віршів імператора, а тому росла слава напою.  
  
**Історик . Поширення чаю.**  
  
 Із Китаю чай починає свій тріумфальний похід по світу. У VІІІ ст. він проник до Кореї, Індії, Індонезії, Ірану, Монголії, Південно-Східного Сибіру та Середньої Азії. Хоча він став улюбленим напоєм більшості країн світу, але вирощувати його довгий час ніде не могли, а завозили з Китаю. Шлях чаю до європейських країн був важким і довгим.  
 До Європи чай регулярно завозила англійська Ост-Індійська компанія. Її купці у 1664 році подарували англійському королю Карлу ІІ 1 кг “китайського зілля”. Лише у І половині ХІХ ст. стали вирощувати чай і в деяких інших країнах Азії. У 1824 році голландці створили чайні плантації на о. Ява, у 1834 році чай стали вирощувати в Індії.

Англійцям чай припав до душі і почав витісняти спиртні напої. Він підійшов мешканцям європейських країн з прохолодним кліматом і рятував їх від надмірного використання пива та вина. Довгий час існувала думка, що в Англії чаю п΄ють більше, ніж в будь-якій іншій країні світу. За останніми інтернет даними – **Туреччина,** а не Британія, - найбільший споживач чаю в світі: 7, 52 кг. На душу населення на рік.  
 **Ведучий: Увага! До нас завітав член-академії наук України, професор, відомий мандрівник .**

**(відео 2)  Ви відвідали багато країн, де ви зустрічали плантації чаю?**

**Географ:**

 Батьківщиною чайної рослини вважають Південно-Західний Китай (Юньнань) і прилеглі до нього райони Верхньої  Бірми й Північного Індокитаю (В'єтнам).   
Всесвітньо відомими є п'ять високогірних плантацій, що дають чай вищого ґатунку. Вони розташовані на висоті від 1 500 до 1 800 м над рівнем моря. У Китаї це — Юньнань і Фуцзянь, в Японії — Уджі (префектура Кіото), в Індії — Дарджилінг (західна Бенгалія), Нілріс (штат Манрас), Казіранта (Верхній Ассам), у Шрі-Ланці — південна частина острова Цейлон.

Вирощують чай у тропічних, вологих субтропічних районах Азії, Африки, Південної і Центральної Америки. В Європі є невеликі плантації, а також у Грузії та Азербайджані.  Цікаво, що перший чайний кущ було завезено до Нікітського ботанічного саду в Криму ще в 1814 р.

 Вирощують чай заради найніжніших, наймолодших верхівкових частин пагонів з двома-трьома недорозвинутими м'якими й соковитими листочками, які збирають переважно вручну .

[*Цікаві факти*](http://cikavo.net/) Довгий час існувала думка, що з різних рослин виробляють різні сорти чаю. Китайці суворо зберігали секрет виготовлення чаю. Насправді все набагато простіше - Чорний і зелений чай отримують з однієї рослини — Camellia sinensis...(Камелія синенсіс)   
  
[*Цікаві факти*](http://cikavo.net/) У зеленому чаї міститься на 50% більше вітаміну C, ніж в чорному чаї....   
  
Кожного року у світі вирощують понад три мільйони тонн чаю і завдяки цьому кожного дня люди купляють близько трьох мільярдів чашок цього прекрасного напою.

Китай залишається «найбільш чайною» країною і донині: приблизно 2/3 зеленого чаю поставляється на світовий ринок прямо звідти. Інші виробники чаю – Індія, Шрі-Ланка, Японія і Тайвань – значно відстають від КНР за показниками.

…Технологія виготовлення чаю не змінюється століттями. Верхні листки чайних кущів Camellia Sinensis (Камелія синенсіс) зазвичай бувають зібрані вручну. Потім протягом доби їх сушать, а для поліпшення аромату прокочують між металевими валиками. Після залишають окислюватися на відкритому повітрі. Тільки потім листи піддають нагріванню і остаточного висушування. Як вже говорилося раніше, зелений і чорний чай отримують з однієї й тієї ж рослини, що відрізняються тільки способи переробки сировини. Для отримання зеленого чаю листя акуратно висушують, потім упаковують і відправляють на продаж. Для отримання особливого смаку і кольору чорного чаю листя підсушують і скручують, піддаючи ферментації(висушуванню).

Ведучий:  Дякуємо за цікаву розповідь. До побачення.  
**Ведучий:  Ми запросили провідного спеціаліста «Держтестстандарту», кандидата хімічних наук**

**Хімік:**

Свіжо зрізане зеленее листя чаю, суха чаїнка, чайний напій мають різний хімічний склад. Не всі речовини свіжого листя залишаються в сухих чаїнках після фабричної обробки.3 чаїнок у гарячий напій і настій переходять лише розчинні у воді речовини. Масова частка розчинних у воді речовин становить від 30 до 50 %.  Зелені чаї містять більше розчинних речовин, ніж чорні — від 40 до 50 %.      
  
У  верхівкових пагонах міститься багато калію, магнію, фосфору і тому чай, виготовлений з цих пагонів є найцінніший. Упродовж  1 хвилини при заварюванні чаю у розчин переходить до 68 % цих сполук. До вашої уваги дослід: давайте перевіримо наявність  вітаміну С в чаї. Це  ми зробимо за допомогою йодометричного методу. Кладемо в ємність 2 мл чаю і додаємо воду до об’єму 10 мл, а потім розчин крохмалу. Далі по краплинам додаємо розчин йоду  до тих пір доки  розчин не забарвиться в стійкий синій колір, який не буде зникати протягом 10-15 с. Техніка виявлення базується на тому, що молекули аскорбінової кислоти легко окисляються йодом.  Як тільки йод окислить всю аскорбінову кислоту, наступна ж крапля, вступивши в реакцію з йодом, забарвить йод в синій колір.  
  
**Ведучий: До слова запрошується  лікар – фітотерапевт вищої категорії**

**Лікар-фітотерапевт:**  
  
 Чай посилює протидію застуді, інфекційним хворобам. Чай знімає головний біль, запобігає розладу шлунку . Цікаво, що у склянці міцного чаю міститься  приблизно стільки ж кофеїну, скільки в пігулці від головного болю .   До VI ст. в Китаї чай використовувався як лікарський засіб, лише  пізніше він став повсякденним напоєм. А у XIX ст. було помічено, що вживання чаю допомагає  ліквідувати втому, підвищити працездатність, легше переносити  нестачу їжі. Англійці у 1802 році надали чаю статус обов'язкового продукту армійського раціону.

Чайні  речовини  мають  адсорбуючі властивості, тому чай — непоганий засіб «генерального прибирання сміття» у травній та лімфатичній системах.

Ви захворіли на ОРВІ? Найперший  потогінний засіб — у вашому заварному чайнику! Добре, якщо приєднати до «команди» чаю лимон, чорний перець та мед.

Підвищений тиск плюс головний біль?  Розширимо судини чашкою зеленого чаю.

Погано вимили руки та заробили кон'юнктивіт? Промиємо  очі  міцним  настоєм суміші зеленого та чорного чаю.

 Вам не подобаються  показники власної ваги? Треба налягати на зелений чай без цукру. Серед 17 вільних  амінокислот  чаїв  безумовним лідером за корисністю є глутамінова кислота. Ця речовина активно відновлює  виснажену нервову систему. Так і хочеться запропонувати  частіше пити чай учителям, бо  самі знаєте, що то за «спокійна» професія.

**Ведучий: Кожна людина хоча б один раз в житті заварювала чай. Але тільки на батьківщині чаю, у Китаї, цей простий процес перетворено на мистецтво.**  
(відео про китайську церемонію заварювання чаю).  
  
**Ведучий** : Ми не можемо не згадати англійські традиції чаювання. Англійці п’ють лише гарачий чай і обов’язково з молоком. Чай з лимоном вони називають «російський чаєм». Англійці п’ють чай тричі на день. Маючи 59 млн людей населення англійці щоденно випивають 159 млн чашок чаю. 86% чаю випивається вдома.

(відео про англійську церемонію заварювання чаю).

А зараз запрошую всіх до України

**Ведучий** :Чай - порівняно недавній у традиційній українській кухні напій . Здавна в Україні пили заварені трави звіробою,  материнки, чебрецю, м'яти, листя й цвіт суниці, пелюстки шипшини  і троянди, липовий цвіт, свіжозрізані гілки вишні, малини, смородини й сливи. Їх вживали і як ліки.    Чай з'явився у нас у другій половині XIX ст., а в XX ст. і в міського, і в сільського населення чаювання стало повсякденним явищем.

Сценка (Україна)

Чай з липою заспокоює нервову систему, чай з вишневих гілочок  виводить шлаки з організму, чай з малинових гілочок очищує судини та має протизапальну дію. То ж давайте скуштуємо  цілющого напою.