

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РАЙОННЫЙ ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ДОМ ТВОРЧЕСТВА «ЖУРАВУШКА»



Конспект занятия на тему:
«Традиции чайной церемонии в России»

Возраст обучающихся: 7-8 лет

РАЗРАБОТАЛА: ПЕДАГОГ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕЛИСЕЕВА НАТАЛЬЯ ВЯЧЕСЛАВОВНА

г. ГАТЧИНА

2020 Г.

Конспект занятия: «Традиции чайной церемонии в России»

Цель: познакомить детей с национальными традициями чаепития в России, воспитание уважения к национальным культурным традициям.

Задачи:

Обучающие:

- Познакомить с историей напитка, традициями чаепития в России.
- Познакомить детей с самоваром, его использованием.
- Практическим путём овладеть навыками заваривания чая.

Развивающие:

- Развивать словарный запас, логическое мышление, артистические способности.

Воспитательные:

- Воспитывать уважение к национальным традициям, любовь к традициям своей страны.

Оборудование:

- национальная посуда: ложки, чашки с блюдцами, самовар
- разные виды чая,
- чайник
- подносы для дегустации
- сахарный песок
- кусковой сахар
- баранки (сушки)
- варенье
- фотоматериалы
- картинки по теме
- карточки с пословицами

Продолжительность занятия – 2 учебных часа.

Ход занятия.

1.Организационная часть.

- 1.1. Приветствие.
- 1.2. Сообщение цели занятия.

- Ребята, сегодня мы с вами отправимся в путешествие по одной стране. И узнаем культуру и традиции чаепития в этой стране. Но прежде чем мы отправимся в путешествие, я задам вам несколько вопросов. Ответы на мои вопросы помогут вам угадать эту замечательную страну.

Кукла – символ материнства
И семейного единства.
Сарафан её одежда,

Вся из дерева *(матрешка)*

По всем странам славится
Русская красавица:
Белые одёжки,
Золото – серёжки,
С расплетённую косой,
Умывается росой *(берёза.)*

Инструмент народный этот
С давних пор известен свету.
Только кнопочки ты тронь –
Запоёт легко *(гармонь)*

У него названий много:
Триколор, трёхцветный стяг -
С ветром гонит прочь тревоги
Бело-сине-красный *(флаг)*

Он напоит нас всегда,
Потому что в нем вода.
Да внутри пылает жар.
Это толстый *(самовар)*

- Догадались, в какую страну сейчас мы с вами попадем?
(ответы детей)

2. Основная часть.

2.1. Введение нового образовательного материала.

-У каждого народа есть свои способы заваривания чая. Они обусловлены территориальным расположением страны, культурными традициями, особенностями климата.

- А как же чай попал в Россию? Об этом я вам расскажу.

В 1638 году русский царь Михаил Фёдорович Романов направил своих послов в Сибирь с богатыми дарами к монгольскому Алтан-хану. Тот встретил их с почестями. Во время знаменитого обеда гостей поили каким-то терпким горьким напитком. Провожая русских посланников, хан подарил 200 мешков чая, рассказывая об его целительной силе. Лекарь испробовал действие отвара на заболевшем придворном. Тот выпил его и ему полегчало. Вот и стали лечить этим питьём царя и его приближенных. А вот в старину в России вместо чая заваривали листья земляники, смородины, цветы липы, Иван – чая и других трав.

Уже через 100 лет чай стал популярен, а в XIX веке его пили уже во всех сословиях. В зависимости от того, к какому классу принадлежала семья, чайные традиции России сильно отличались. Например, дворяне предпочитали пить чай из резных стаканов в дорогих серебряных подстаканниках. Часто в чай добавляли

крепкие напитки, например, ром. Особенно популярными стали чаепития в купеческой среде. Они представляли собой длительное застолье со множеством правил и ритуалов. Для заварки предназначался небольшой чайничек, чаще всего фарфоровый. Его обдавали кипятком, засыпали туда чай, заливали горячей водой и накрывали специальной грелкой в форме петушка или матрешки. Через 15 минут чай настаивался, и его можно было разливать по чашкам, разбавляя кипятком из самовара. Самовар ставился по центру стола. Считалось, что нельзя «менять руку» при разливании чая: это делала всегда хозяйка дома. Наливая кипятком, нужно было следить, чтобы до края чашки оставалось около полутора сантиметров. Кроме фарфоровых чайных чашек гостям подавались также глубокие блюдца, в которые переливали чай, чтобы он быстрее остывал. Важной частью сервировки были небольшие полотенца: их было принято вешать на шею «для утирания пота».

Чтобы подсластить чай, подавали сахар-рафинад, мед, варенье; также было принято добавлять в чай молоко, сливки или лимонный сок. Кроме того, показателем гостеприимства считалось, если стол ломился от самых разнообразных пирогов, блинов и прочей выпечки. Если сегодня принято размешивать сахар в чае, то еще сто лет назад чай пили «вприкуску». Для этого кусочек сахара прятали за щеку так, чтобы при питье чай омывал его край, становясь сладким. В течение одного чаепития каждый гость мог выпить до десятка чашек чая.

В 18 веке в России изобрели самовар. Очень больших размеров устройство, которое доводит воду до кипения. Почему появилась необходимость изобретать самовар? В России с давних времён были большие семьи, в домах жило по несколько поколений семей. Соответственно, чтобы напоить всю семью чаем, требовалась очень большая ёмкость для кипячения воды. Впервые самовар был изготовлен на Урале. Тогда же и началось его массовое производство в Туле.

С появлением самовара родился добрый обычай: собираться всей семьёй за столом. В русской культуре, до возникновения чая, заваривали травы и ягоды. И по сей день добавлять в чай мяту, липу, и другие травы и ягоды остаётся нашей национальной традицией. В отличие от восточных чаепитий, где сама церемония направлена на самоосмысление, русское чаепитие призвано объединить людей для общения.

2.2. Работа с пословицами.

1. Выпей чайку, забудешь тоску.
2. Самовар кипит, уходить не велит.
3. Чай пить, не дрова рубить.
4. Чай пьёшь, до ста лет проживёшь.

5. За чаем, не скучаем

6. Где есть чай, там под елью рай.

7. Чай пить - долго жить.

8. Чай не пьешь – какая сила? Чай попил – другое дело.

(Обучающийся выбирает карточку с пословицей и дает объяснение выражению)

2.3. Практическая работа. Чаепитие.

Просим вас к столу!

Мы гостей встречаем... чаем, чаем, чаем.

Первым делом угощаем... чаем, чаем, чаем.

Приглашаем к самовару... с чаем, с чаем, с чаем.

И в накладку, и в прикуску... чай, чай, чай.

Пейте чай, друзья, по-русски! Чай, чай, чай.

Самовар шумит, баранки

На скатёрке - самобранке,

И конфеты, и печенье,

И душистое варенье.

Подходите, дети, чаем

Вас сердечно угощаем.

К чаю ароматному

Пряники печатные.

Пейте чай и торт берите,

Чаще в гости приходите.

- Ну что ж уже пора накрывать на стол и пробовать этот вкусный и полезный напиток.

- Ребята, давайте будем накрыть на стол. И вспомним о правилах безопасности: помните, горячей водой можно обжечься, поэтому нужно быть осторожными. Дома чай заваривают только взрослые.

Игра «Сервировка стола»

Обязательным атрибутом праздничного стола является белая скатерть. В центр стола ставим самовар (педагог ставит заранее), бумажные салфетки, сахарницу, заварник, угощение, лимон. Перед сидящим ставим чашку с блюдцем, чайную ложечку кладем справа, выпуклой стороной вниз.

(выполняют дети). Тканевую салфетку кладём слева от блюда с чашкой (сервировка стола).

(Заваривание чая совместно с детьми, чаепитие совместное)

3. Итоговая часть.

3.1. Подведение итогов.

- А сейчас, ребята, давайте с вами вспомним о традициях нашего русского чаепития. Каждый из вас назовет то, что запомнилось больше всего из моего рассказа о чаепитии в России (*ответы детей*)

3.2. Прощание.

- Вот мы и познакомились с русскими традициями чаепития! Наше занятие окончено. До свидания!

Литература:

1. Бармина И.А. «Чай» М.: Издательство Жигульского, 2002
2. Похлебкин В.В. «Чай» М.: Центрполиграф, 2000.

Интернет – ресурсы:

slideshare.com/documents/20049/traditsii-chaepitiya-u-raznykh-narodov-mira.ppt

chai.rb1.ru/cont.php?rid=1&id=11 <http://moscow.zagranitsa.com/article/1992/napitok-1-kak-piut-chai-v-raznykh-stranakh-mira>

nsportal.ru/detskiy-sad/

pedportal.net/doshkolnoe-obrazovanie