

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



Конспект занятия на тему: «Знакомство с видами чая»

Возраст обучающихся: 7-8 лет

РАЗРАБОТАЛА: ПЕДАГОГ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕЛИСЕЕВА НАТАЛЬЯ ВЯЧЕСЛАВОВНА

г. ГАТЧИНА

2020 Г.

Конспект занятия на тему: «Знакомство с видами чая»

Цель: Ознакомить обучающихся с видами китайского чая.

Задачи:

Обучающие:

- Познакомить обучающихся с видами элитного китайского чая.

Развивающие:

- Способствовать развитию умений заваривать ароматный чай.
- Создать условия для развития умения сопоставлять, сравнивать, обобщать познавательные объекты и самостоятельно делать выводы.

Воспитательные:

- Воспитать эстетический вкус, уважение к традициям и обычаям чаепития.
- Способствовать воспитанию культуры речи, приобщению ребят к правилам хорошего тона и поведению культурного человека на практике.

Оборудование и материалы: фотоматериалы (на доске), разные виды чая, заварочные чайники, салфетки, вода, хлебобулочные изделия, чайные ложки, пакетированный чай, чашки (на каждого обучающегося).

Для обучающихся: фартук и косынка (колпаки).

Продолжительность – 2 учебных часа.

Ход занятия.

1. Организационная часть.

1.1. Приветствие.

1.2. Сообщение цели занятия.

(Дети в фартуках и косыночках сидят вокруг стола, где стоят разные сорта чаев и чайники для заваривания и чашки для дегустации)

- Добрый день, ребята! Сегодня, мы с вами поговорим об элитных видах китайского чая и научимся правильно заваривать чаи, так как от правильности заваривания зависит лечебное действие этого напитка на наш организм.

2. Основная часть.

2.1. Ознакомление с новым материалом.

- Какие виды чаев вы знаете? (ответы детей).

- Все виды чая собирают с одного куста. Существует 6 видов чая: белый чай, желтый чай, красный чай, черный чай, улун (оолонг), пуэры.

- В этом порядке чаи идут по степени ферментации. Ферментация – это степень взаимодействия собранного чайного листа с кислородом. Чем дольше чайный

лист находится на воздухе, тем больше меняется, темнеет и теряет упругость. Чем скорее лист подсушен после сбора, тем вкус и аромат чая легкий, а настой светлый. А чем дольше ферментация, тем темнее сам чай, насыщенней вкус.

- Белый чай – самый нежный из всех видов китайского чая. Его делают из почек с одним или двумя листочками покрытых белым пушком. Сама обработка не сложная. Чайные почки собирают ранней весной, и в течение минуты держат в пару, а потом сушат. Главная особенность этого чая способность снижать уровень сахара и холестерина. Рекомендуют употреблять этот чай тем, кто страдает сахарным диабетом или нарушенным обменом веществ. Английские фармацевтические кампании скупают сырье и делают препараты для людей, которые страдают сахарным диабетом. (Повышенным содержанием сахара в крови).

(Рассматривание чая детьми)

- Желтый чай – для получения этого вида чая, используются только нераскрывшиеся почки. Около суток их держат в прохладе, еще двое суток держат на пару в бумажной обертке, далее сушат. Желтый чай в своем аромате имеет нотку копчености. Обладает согревающими свойствами, содержит много микроэлементов, выводит из организма шлаки, позитивно влияет на зрение.

(Рассматривание чая детьми)

- Зеленый чай - Как только собранные листья становятся под солнцем мягкими и увядшими, проводят термическую обработку. Высокая температура останавливает ферментацию и сохраняет зеленый цвет. В зеленом чае больше витамина С, чем в апельсиновом соке, а так же он замедляет процесс старения, улучшает цвет лица, улучшает память. Ни в коем случае нельзя употреблять его с утра натощак, т. к. можно заработать язву желудка или 12– перстной кишки. Зеленый чай рекомендуют употреблять через час после еды.

(Рассматривание чая детьми)

- Следующий вид чая, с которым мы познакомимся, улун (Оолонг) – варианты названия березового или сине- зеленого чая. Характерное свойство этого чая в том, что ферментация неравномерная: по краям может быть достаточно сильной, а в центре листа слабая. Улуны имеют вид скрученных комочков сильно смятого и сжатого целого листа. При употреблении, напиток придает человеку чувство сытости, т. е. нейтрализуются все раздражители.

(Рассматривание чая детьми)

- Красный чай (черный чай в Европе). Проходит более длительную технологическую цепочку в процессе изготовления. Собранные зеленые чайные листья раскладывают на солнце. В процессе увядания листья теряют влагу и становятся очень мягкими, что позволяет легко их скручивать. В процессе

скручивания выделяется сок, что способствует брожению и окислению, и цвет листьев значительно темнеет. После скручивания чайные листья переносят в большие подогреваемые, влажные и затемненные помещения. Красный чай обладает противовоспалительным эффектом, мочегонным воздействием, повышает давление, снимает отеки и синяки. В Китае красный чай используют в народной медицине при лечении простудных заболеваний.

(Рассматривание чая детьми)

- Пу-Эр – изготавливается из листьев собранных с чайных кустов. Чем старше дерево, тем изысканней пу - эр. Собранные листья подсушиваются, далее прессуются (сжимаются) в различные формы и закапываются в землю и выдерживаются по несколько лет (от 10 до 50 лет). Пу - эры, как дорогие вина, ценят по выдержке. Ценители пу - эров определяют качество по запаху. У отличного пу - эра аромат запаха земли, а не плесени. Пуэр единственный чай, который можно пить язвенникам. Еще одна особенность пуэра, если вы переели, съели жирную пищу или отравились едой, то достаточно небольшое количество пуэра, и пищеварение нормализуется.

Физкультминутка

(упражнения под китайскую музыку)

По бамбуковой опушке
Ходят панды – три подружки,
Чтобы листиков собрать
Стали панды приседать:
Сели, вправо посмотрели –
Там побеги не созрели.
Встали, влево посмотрели –
Там бамбук уже объели.
Нужно прыгнуть высоко,
Ветку подхватить легко.
Молодых листочков съесть
И на травку дружно сесть!

- Мы узнали виды элитных китайских чаев. А сейчас, вспомним, как заваривают чай?

(дети вспоминают, как заваривают дома чай).

2.2. Практическая работа.

2.2.1. Заваривание чая (педагог).

- Для того чтобы получить настоящее удовольствие от чая, нужно правильно заваривать чай. Приготовить хороший напиток не сложно. Для этого нужно соблюдать некоторые правила:

1. Для заваривания чая используется свежая вода, первого кипения. Перед завариванием зеленых, желтых, белых чаев, воде после закипания дают остыть до 80 – 75 *С температуры, т. е. чем нежнее ферментация, тем закипевшая вода должна быть более остывшей (до температуры 70*С). Улуны, пуэры можно заваривать крутым кипятком.
2. Заваривать чай желателно в фарфоровом или фаянсовом чайнике.
3. Чайник споласкивают кипятком – выливают.
4. Засыпают сухой чайный лист из расхода на каждого человека(1 -2 чайной ложки + 1 чайная ложка на чайник) .
5. Заливают кипятком и сливают обратно, т. к. первую заварку не пьют.
6. Заливается кипятком сначала на одну треть чайника, через 2 минуты – на 2/3 объема, оставляя место для пенки. Пенка показатель того, что чай правильно заварен.
7. Чайник накрывают салфеткой.
8. Время заваривания чая от 3 до 10 минут. (Белый и желтый ч. – 3 мин., зеленый ч. -5мин., крас., черн. – 5 – 10 мин.).

-Давайте поучимся правильно заваривать чай.

Ребята, помните, горячей водой можно обжечься, поэтому нужно быть осторожными. Дома чай заваривают только взрослые.

(Дети заваривают чай, накрывают салфетками)

- А пока завариваются наши чаи, посмотрим на красивый чай. Порой зеленые чаи скручивают в шарики, собирая ниткой добавляя цветы жасмина, гвоздики, бессмертника. Эти шарики завариваются точно также как и все чаи.

(Заваривание шарика и наблюдение за распусканьем букета).

2.2.2. Дегустация чаев.

После дегустации чаев, каждый делится своим впечатлением и говорит, какой чай ему понравился.

- Появлением чая в пакетиках мы обязаны жителю Нью - Йорка, Томасу Саливану (1904 г.). Он отправил образцы чая в целях экономии, не в металлических баночках, а в шелковых мешочках. Поскольку это было незнакомо торговцам, они решили, что мешочки нужно опускать прямо в чашки. Это им понравилось, и Саливану стали заказывать чай в такой упаковке.

2.3. Чаепитие.

В конце занятия накрывается стол. Каждому наливается чай, который понравился и по вкусу добавляется молоко, лимон, сахар. Дополнительно стол накрывают хлебобулочными изделиями.

3.Итоговая часть.

3.1.Подведение итогов.

- Ребята, что нового вы сегодня узнали?
- Какой чай вам понравился больше всего?
- Как правильно заваривать чай?
- Каким действием обладает чай?

3.2. Уборка помещения. Прощание.

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