**Праздник "В гостях у чая"**

Чай является одним из древнейших и любимых напитков людей.

**26 октября в 14 часов** Троицкая районная библиотека приглашает на праздник «В гостях у чая». Для участников мероприятия пройдет чайная церемония с рассказом о зарождении чаепития, о том, что собой представляет данный напиток, как его правильно заваривать и какие виды чая бывают.

**В программе:**

Чайная церемония, мастер-классы по сервировке чайного стола и складывания салфеток, игры, викторины и конкурсы, дегустация чаев со сладостями. Знакомство с ферментацией трав для чая в домашних условиях.

 Атмосферу дополнит выставка-просмотр «Его величество ЧАЙ», из которой любители чая смогут познакомиться с различными видами чая и его эффектом.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Содержание** | **Время** | **место** |
|  | **Ролик о чае** | **3 мин.** | **Ч.з.** |
|  | **Вступительное слово ведущего,** **деление на 2 группы** | **3 мин** | **Ч.з.** |
|  | **Доктор исторических наук об истории чая и китаец**  | **5 мин** | **Ч.з.** |
|  | **Стихотворение «Раз прислал мне барин чаю»** | **1 мин** | **Ч.з.** |
|  | **Конкурсные задания. Викторина** | **5 мин** | **Ч.з.** |
|  | **Доктор медицины «О пользе чая» и правильном заваривании. Викторина** | **5 мин.** | **Аб.** |
|  | **Мастер-класс «Салфетки»** | **6 мин.** | **Аб.** |
|  | **Травница о добавках в чаях****«Создай свой аромат чая»** | **10 мин.** | **Ч.з.** |
|  | **Конкурс «Сервировка чайного стола» с элементами викторины** | **10мин.** | **Ч.з.** |
|  | **Дегустация чаев. Награждение победителей** | **10 – 15 мин.** | **Ч.з.** |

**Оформление и оборудование:**

1. Стол, накрытый в русском народном стиле. На нем – все необходимое для чаепития.
2. Скатерти, салфетки, чашки, чайные ложки, розетки.
3. Заварные чайники, самовар, столик с посудой для чая, розетки для варенья, сладости.
4. Угощения: баранки, сушки, пряники, конфеты, пирожки, варенье.
5. Связка сушек для награждения;
6. Жетоны-чаевые
7. Поднос с чаем—чудо-листья.
8. Чайник, вода, чай, перец, лук, корень петрушки.
9. 5 чайников: в них заварен чай—черный, зелёный, красный, травяной, фруктовый.
10. Фотозона

**Ход мероприятия**

**Ведущий:** Добрый день! Мы рады вас приветствовать в нашей районной библиотеке на встрече, посвященной прекрасному, полезному напитку, пришедшему к нам из далеких времен - его величеству ЧАЮ! Это чудодейственный напиток. Он и лечит, и компанию веселит, и способствует задушевной беседе. И сегодня Вас ждут не только увлекательные чайные истории, но и конкурсные состязания за которые вы получите жетоны-чаевые и тот, кто больше соберет чаевых, получит приз.

**На экране ролик о чае «Приглашаем вас на чай»**

**Ведущий:** А вас приглашали когда-нибудь на чай? У нас “чайная страна”, и пьют его много, но культура чаепития потерялась. Совсем немногие знакомы с традициями чаепития. Чаепитие – это одна из тропинок к здоровому образу жизни. Поприветствуем пришедших к нам в гости доктора медицинских наук и доктора исторических наук. (Входят два доктора – Малыхина и Бикетова).

**Ведущий:** Чтобы узнать побольше, о чае и поучаствовать в состязаниях нам нужно разделиться на 2 команды. Первая команда остается здесь в читальном зале с профессором исторических наук, а вторую провожаем с доктором медицинских наук на абонемент.

**Команды расходятся по кабинетам**

**Читальный зал. Блок история**

**Профессор исторических наук:** Чай – один из старейших напитков в мире. Его история окутана тайнами и загадками. Давайте попробуем проследить историю чая и сделать самые интересные открытия про данный напиток. До сих пор считается спорным вопрос о родине чая. Долгое время ею считался Китай, потом—Индия. Но всем известно, что на международную арену чай вышел из Китая. Чайная церемония – это обряд, зародившийся в Китае еще до нашей эры. Известно, что специально начали выращивать чайные кусты в далеком прошлом, примерно в 5 тысячелетии до н.э., именно в Китае. Причем листья растения применялись сначала в качестве противоядия, а уж потом придумали их заваривать в качестве напитка.

О легендах происхождения чая нам расскажет китайский профессор чайных наук.

**Заходит китаец и кланяется**

***Китаец: говорит*** на китайском Ниха́о! Ни мэнь хао! Джун ву хао! Во бу ми́нбай

**Профессор исторических наук:** Ребята, вы поняли, что сказал китайский профессор? Да, наверное, мне придется переводить**.**

Согласно одной легенде, чай открыли китайские пастухи, которые заметили, что животные, обглодав кусты, становились необычайно резвыми и подвижными. Пастухи сначала тоже попробовали жевать листья чая, но они были очень горькие и невкусные. Тогда пастухи стали кидать листья в котелок с водой и пить напиток.

***Китаец: говорит*** на китайском Хэн гао́син тье́н да́о ни

**Профессор исторических наук:** В китайских сказаниях говорится, что первым человеком, испившим чай, стал легендарный император Шэнь Нун, который экспериментировал с различными травами. Однажды император за один день перепробовав, сотню ядов из трав, потерял сознание. Оживила же императора капля росы, упавшая ему в рот с чайного куста.

**Китаец**: ***говорит*** Сьендза́й, Синьсинву́

**Профессор исторических наук:** Наш китайский профессор сказал, что самое старое и большое чайное дерево было выращено в Китае. Оно имеет высоту 16 м и ствол в три обхвата. Ему 600 лет. Этого гиганта китайцы назвали “священным отцом чайных деревьев”.

**Доктор исторических наук:** Спасибо нашим гостям из Китая за рассказ.

**(китаец уходят)**

**Доктор исторических наук:** Европейцы же долгое время не имели никакого представления о возделывании чая. Это был такой же “китайский секрет”, как изготовление фарфора и бумаги.

**Доктор исторических наук:** Чай в России стал популярным в царствование Михаила Федоровича Романова. Царь направил послов с богатыми дарами к монгольскому хану. Тот встретил их с почестями. Во время званого обеда гостей поили каким-то терпким горьковатым напитком. Провожая русских посланников, хан подарил царю связки пушнины, 200 пакетов с надписью «бах-ча». «Чай для заварки» — так перевели царю эти слова. Русские послы деликатно попытались отказаться от никчемных пакетов. Но приближенные хана настояли на своем, утверждая, что царю напиток из листьев, которые они посылают, придется по душе.

Возвратившись в Москву и вручая царю дорогие ханские дары, послы с опаской передали ему и пакеты с сушеными листьями, ссылаясь на утверждения монголов об их целебной силе. Лекарь испробовал действие отвара из этих листьев на заболевшем придворном. Тот попил и подтвердил, что ему полегчало. Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы. В итоге его пристрастились пить при царском дворе и в боярских хоромах каждый день.

Так на Руси чай появился в 1638 году и из Москвы в Пекин за чаем отправился первый караван русских купцов.

Для крестьян чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побаловаться». Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. Есть такая народная шуточная

песня середины XIX века:

**Стихотворение «Раз прислал мне барин чаю» РДК**

**Доктор исторических наук:** Вскоре Россия заняла второе место после Англии по потреблению чая. В крупных городах страны открылись специализированные магазины, торговавшие чаем.

На первых порах не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился забавный рассказ об одном английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок – 400 г чая. Мать пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь чай в миске, она слила ненужную, по ее мнению, коричневую горькую воду и разложила по порциям вываренные чайные листья, затем она приправила их сметаной и подала к столу.

**Викторина**

– А кто из вас знает, как выглядит чайное растение? (Ответы ребят)
– Чайное растение – вечнозеленый кустарник или небольшое деревце. Листья чая, кожистые, овальные, живут один год. Цветы белые или розовые, очень душистые (с запахом жасмина). Плоды напоминают коробочки с семенами. Семена размером с лесной орех.
Чайные кусты обычно подрезают, чтобы их высота не превышала 80 см. Как вы думаете почему? (Ответы ребят)

С подстриженных кустов легче собирать листья (не нужно высоко поднимать руки). А еще – лучше видны молодые листочки, из которых получают высший сорт чая. Если же кусты не подрезать, может вырасти дерево более 10 м высотой.

– Чай важно не только правильно вырастить, но и правильно собрать. В какое время суток и как его собирают? (Ответы ребят)
Чай собирают рано утром, т.к. солнце портит качество листьев. Чтобы получить более качественный продукт, лучше собирать чай вручную.

– А знаете ли вы, что существует множество видов чая? А какие виды чая известны вам? (Ответы ребят)

**Конкурс «Кто больше знает названий чая» (смотреть по времени)!!!!**

За правильный ответ, за победу в конкурсе участники получают жетоны—чаевые.

Ответы: «Ахмат», «Липтон», «Лисма», «Майский», «Индийский чай», «Акбар», «Цейлонский», «Бодрость», «Английский фаворит», «Английский аристократический», «Цветы Цейлона», «Тесс», «Гринфилд», «Твиннингс», «Дилма», «Эдвин»

***Победитель получает жетон***

**Если будет время прорекламировать выставку или книги о чае**

**Абонемент. Блок о пользе чая. Доктор медицинских наук**

**Доктор**:
Я хочу открыть секрет
И полезный дать совет:
Если хворь с кем приключится –
Чаем можете лечиться.
Чай всех снадобий полезней,
Помогает от болезней.
Чай в жару нас освежает,
А в морозы согревает,
И сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,
Сокрушит любой недуг,
Чай здоровью – лучший друг.
Действительно, ученые установили, что в чае содержатся полезные биологически активные вещества: кофеин, танин, минеральные соли, почти все витамины, эфирные масла.
Особенно хорошо утоляет жажду и быстрее восстанавливает силы чай с лимоном. В чае много витамина Р, а лимон богат витамином С. А если у вас заболели зубки?
Народное средство от зубной боли и флюса - мелко нарезанный чеснок в чайном настое, который держат несколько минут во рту. При засорении глаз, воспалении век глаза промывают крепким охлажденным раствором черного и зеленого чая, взятых поровну, или кладут чайный компресс.
При солнечных ожогах помогают компрессы и примочки из теплого чая

В старинных лечебниках сказано: «Чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, побуждает мысль и прогоняет лень».

«Каждая выпитая чашка чая разоряет аптекаря» – гласит китайская пословица, подчеркивая веру народа в целительные свойства чая.

* Чай не только вкусный, но и полезный. Он бодрит гораздо лучше кофе и помогает бороться с хроническими болезнями.
* В составе чая есть удивительный витамин P, нужный нашему организму, но самостоятельно им не вырабатываемый. Он помогает усваиваться витамину С, снижает давление.
* Одно из веществ в составе чая помогает укреплять сосуды.
* Среди нужных нам элементов в составе чая магний и цинк, железо и натрий, калий и фтор, медь и йод. Эти вещества помогают правильно развиваться нашему организму. Есть также нужные витамины В, Р, К и А.
* В отличие от соков и газировок, чай никак не повредит фигуре, в одной чашке не больше 5 калорий.

**Доктор**: Чтобы не “растерять” полезные свойства, чай следует правильно заваривать.

 Мы сейчас проверим, умеете ли вы заваривать чай. Отвечайте на мои вопросы верно или неверно:

1. При длительном хранении чай теряет аромат? Верно.
2. Чай нужно хранить в пластиковой посуде. Неверно
3. Чай нужно заваривать водой, ее температура должно быть не более 60 градусов. Неверно
4. Заварочный чайник нужно ополоснуть кипятком. Верно
5. Чайник необходимо залить кипятком и прикрыть полотенцем, чтобы не улетучились ароматические вещества. Верно.
6. Чайную заварку можно употреблять в течение нескольких дней. Неверно.
7. Чай пьют маленькими глотками. Нельзя допускать, чтобы слишком горячая жидкость попадала в пищевод и желудок. Верно.

Чтобы получить от чая истинное удовольствие, **надо правильно его заваривать**. Для заваривания берут керамический или фарфоровый чайник, ополаскивают его кипятком. Заварку засыпают из расчета пол чайной ложки на стакан. Чайник заливают кипятком на треть, а через 10 минут наполняют до краев. Если на поверхности появляется пенка, чай заварен правильно (если же чайник сразу заливается кипятком полностью, то на 5 минут его надо накрыть грелкой или подушечкой). Ни в коем случае никогда не кипяти чай!

По поводу старой заварки китайцы говорят: “Свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен укусу змеи”.

**Интересные факты о чае**

* В мире существует больше 1500 сортов чая, которые делятся на 6 привычных нам видов, включая черный и зеленый.
* Самым популярным видом чая считается черный, его доля занимает примерно 75% всего мирового потребления. Хотя на своей родине, в Китае, черный чай пьют мало, зато очень любят зеленый.
* Черный чай в Китае вовсе не черный. Китайцы называют его красным. Все дело в цвете готового напитка, которые бывает в совершенно разных оттенках, начиная от светло-янтарного и заканчивая насыщенным бордовым с коричневатым отливом. Во всем остальном мире черный чай называется черным из-за цвета высушенного чайного листика.
* Листья черного и зеленого чая собирают с одного и того же куста, просто их потом обрабатывают разными способами.
* Даже чай одного сорта может оказаться разным на вкус. Это зависит от температуры, качества воды, времени заваривания.
* А вот травяной чай – это и вовсе не чай, потому что он готовится не из листьев чайного куста, а из собранных трав, поэтому это совсем другой напиток, отвар.
* Чай считается национальным напитком в Иране и Афганистане.
* А вот в Сибири до 1800 года использовали чай в качестве денег.
* У напитка есть собственный праздник – 15 [декабря](https://tsvetyzhizni.ru/uroki_s_mamoy/v-dekabre-vse-derevya-v-serebre-detyam-pro-dekabr.html) отмечаются Международный день чая.
* Больше всех чая пьют в Ирландии и Англии. Англичане, к примеру, выпивают в среднем 165 млн. чашек за день.

**МАСТЕР-КЛАСС «САЛФЕТКИ» (Додильная) 5 минут**

**Обзор книг о складывании салфеток**

**Доктор уводит с абонемента 2 команду и приводит 1 команду**

**Читальный зал. Общая часть**

**Выходит Травница в фольклорном костюме: Рассказ о травяных добавках в чай.**

***Конкурс создай свой аромат и вкус чая***

*Вы знаете, оказывается, есть такая профессия титестер. Титестеры-эксперты по качеству чая  Кто хочет попробовать себя в роли титестера.*

**конкурс *"В ДЕГУСТАЦИОННОМ ЗАЛЕ****"*     *Вам нужно по вкусу определить, из каких растений приготовлен целебный чай.*

Чашки с чаем должны быть пронумерова­ны.

*1.   из мяты*

*2. со смородиновым листом*

*3.  с земляничным листом*

*4.  из зверобоя*

*5. с душицей*

6.   *из липы*

*Наши титестеры отлично справились с заданием.*

**Сервировка чайного стола. КОНКУРС**

Мы привыкли, что чашку чая можно выпить впопыхах, не утруждая себя обстоятельной сервировкой. А что, если устроить настоящее чаепитие по всем правилам, которое запомнится гостям и станет самостоятельным поводом собрать близкий круг людей за нарядным столом? Что для этого нужно и каких тонкостей этикета придерживаться давайте об этом сейчас и поговорим.

В наше время чайный прием называется банкет-чаем. Организовать банкет-чай можно разными способами: по-русски, по-французски, по-английски или по-японски. Восточные чайные церемонии следуют своему собственному ритуалу, а в европейской чайной традиции свои правила.

**Творческое задание: сделать сервировку чайного стола, придерживаясь основных правил.**

**Несмотря на то, что каждое чаепитие индивидуально, существует универсальная база:**

* Удобный стол, на котором поместится вся посуда;
* Красивая чистая скатерть и салфетки;
* Десертные тарелки для каждого гостя;
* Приборы для угощений, расположенные справа от тарелки или на ней;
* Чайные пары правее тарелки ручкой вправо;
* Сахарница и молочники в общем доступе;
* Десерты на специальной посуде и этажерках.

**Сервировка чайного стола должна соответствовать следующим правилам:**

- Расстелить скатерть, подходящую по тону к посуде. Если чаепитие проводится по торжественному случаю, скатерть можно украсить по краю лентами, бантами или иными украшениями.

- Расставить десертные тарелки вровень с краем стола или на расстоянии 1-2 см от края.

- Чуть правее от тарелки поставить чайную чашку на блюдечке, причем ручка обязательно должна смотреть вправо, а на блюдце необходимо положить чайную ложку.

- Слева от тарелки размещают розетку для варенья и еще одну чайную ложечку.

- В центре стола поставить вазу с цветами. Лучше всего подойдет ваза с широким дном, невысокая и устойчивая, чтобы гости случайно ее не уронили. Цветы тоже лучше выбирать невысокие, чтобы гостям было хорошо видно друг друга за ними. Обязательно стоит учитывать цветовую сочетаемость как вазы, так и цветов со скатертью и столовыми приборами, чтобы убранство стола выглядело единым целым.

- По всему периметру стола расставляют конфетницы и тарелки с сандвичами, с выпечкой, печеньем, которое обычно прикрывают салфетками, чтобы сохранить свежесть.

- Рядом с выпечкой размещают тарелки с тонко нарезанным лимоном.

- В центре стола ставят сахарницу с ложечкой или щипчиками, если сахар кусковой.

- Чайник с кипятком или самовар располагается на отдельном столике слева от хозяйки. Там же ставят заварочный чайник, саму заварку и ситечко для чая.

- Место каждого гостя сервируется изящно сложенными салфетками.

**Викторина для команд «Правда. Неправда»**

*Победитель получает жетон.*

***1)      Правда ли, что развесной чай лучше пакетированного?***

Правда, т.к. по  ГОСТу  в пакеты можно добавлять чайную пыль и другие «отходы» чайного производства.

***2)       Правда ли, что чай не имеет срока годности?***

 Неправда, чай имеет срок годности от 1 до 3 лет. Если Вы выпьете чай пятилетней давности, ничего страшного не произойдет, но вкус и аромат чая будут хуже.

***3)       Правда ли, что байховым называют лучшие сорта черного чая?***

Неправда, название байховый произошло от китайских слов «бай хоа».Так называли дорогой сорт белого чая, у которого одна сторона листьев была покрыта жесткими серебристыми волосками. Теперь байховым называют весь развесной черный чай.

***4)   Правда ли, что даже чаинки испитого чая обладают полезными свойствами?***

Правда, развернувшиеся листочки зеленого чая китайцы не выбрасывают, аккуратно палочками достают из чашки и съедают, т. к. это источник грубых растительных волокон- клетчатки -так необходимой для работы кишечника. А чаинки черного чая рачительные хозяйки высушивают и используют при посадке лука на грядки, они содержат много минеральных веществ.

***5) Правда ли, что нельзя использовать холодную чайную заварку через   3-4 часа или на следующие сутки после приготовления?***
Правда. Подать холодную заварку значит проявить неуважение к гостю, она сгодится только для «чайного гриба».

***6)Правда ли, что для приготовления чая необходима свеже кипячёная вода?***

Правда. В ней содержится больше кислорода, а это важно для аромата чая.

***7) Правда ли, что чай с лимоном называют «чаем по-русски»?***

Правда, потому что в других станах в сухую заварку добавляют лимонное масло или  листья для ароматизации, а дольки лимона опускают только в России. Кстати, различают «чай по-русски» с ароматом лимона и со вкусом лимона. Отличаются они толщиной дольки лимона. Чтобы почувствовать вкус лимона долька должна быть толщиной 5мм.

**8) Правда ли, что чай очень полезен? Об этом нам расскажет доктор медицинских наук**

1. ***Правда ли, что для приготовления чая необходима свеже кипячёная вода?***

Правда. В ней содержится больше кислорода, а это важно для аромата чая.

1. ***Правда ли, что чай с лимоном называют «чаем по-русски»?***

Правда, потому что в других станах в сухую заварку добавляют лимонное масло или  листья для ароматизации, а дольки лимона опускают только в России. Кстати, различают «чай по-русски» с ароматом лимона и со вкусом лимона. Отличаются они толщиной дольки лимона. Чтобы почувствовать вкус лимона долька должна быть толщиной 5мм.

*Чай пили по — разному. С сахаром и без сахара,* *вприкуску,   утренний   чай   пили* с   *бубликами,* *вечерний с пряниками , с молоком, медом и даже* *со специями* *( корицей, мускатным орехом и др. )  Известно, что чай и фрукты взаимно обогащают друг друга. Самым распространенным считается сочетание чая с лимоном и яблоками. Из южных стран* к   *нам   пришел   обычай   пить   чай   с тропическими и субтропическими фруктами*

         **конкурс «ЧАЙ С ФРУКТАМИ»**

*Для участия в конкурсе приглашаю человеку от каждой команды*

*Чай вы будем пить с фруктами. Едят их по определенным правилам. Вам нужно показать, как это делается по всем правилам этикета.    Если   нужно,    можно   использовать 2 ножа фруктовых. 2 вилки, 2 чайных* ложки (Одному участнику предлагается банан или земляника, другому - мандарин или яблоко. Можно дать одинаковый фрукт обоим участникам. Если в наличии есть все перечисленные фрукты, тогда можно дать и то и другое). Участников желательно посадить за стол. Если участник нарушил правила этикета, ведущий объясняет,  как правильно съесть тот или иной фрукт.

*По правилам этикета:*

**Бананы-** *Очищают от кожуры, кладут на тарелку, едят чайной ложкой.*

**Мандарины-** *Обычно чистят руками, едят дольками.*

**Земляника-** *Очищают от чашелистиков, кладут в блюдце, едят чайной ложкой.*

**Яблоки** -*При желании очищают от кожуры, режут на тарелке, вынимают сердцевину, едят дольками.*

*Чаепитие — это своеобразная церемония не только употребления этого благородного напитка, но и общения.* *Сейчас Вам предстоит пообщаться за нашим чайным столом. Тема разговора, естественно, должна быть связана с чаем. Мы поговорим о травах, с помощью которых можно заварить чай.*

*И так аукцион трав для чая.*

**Ведущий**: Теперь чай стал нашим национальным напитком.

А вот и доказательство. Лучшую чайную машину изобрели в России. Это—самовар. С появлением самовара родился и добрый обычай: всей семьей собираться за столом у самовара «чаи гонять». За чаем обсуждали новости, решали семейные дела.

Во многих произведениях можно встретить описание чаепития. О чае наши великие поэты даже стихи слагали. У Александра Сергеевича Пушкина в поэме «Евгений Онегин» есть такие строки:

Смеркалось, на столе блистая,

Шипел вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая.

Вспомните, **из какого произведения данный отрывок и кто его автор.**

1. А на белой табуреточке да на вышитой салфеточке

Самовар стоит, словно жар горит,

И пыхтит, и бабу поглядывает.

**К. Чуковский. Федорино горе.**

2. Муха по полю пошла, муха денежку нашла,

Пошла муха на базар и купила самовар.

«Приходите, тараканы, я вас чаем угощу!»

**К. Чуковский. Муха-Цокотуха.**

3. Но пузатый от меня убежал, как от огня.

**К. Чуковский. Мойдодыр.**

1. —Кто там?

—Это я, почтальон Печкин. Принес посылку для вашего мальчика, только я вам ее не отдам, потому что у вас документов нету.

А кот ему говорит:

—Ладно вам сердиться. Идите лучше чай пить. У меня пироги на столе.

**Э. Успенский. Дядя Федор, пес и кот.**

1. —Мне нужно немедленно лечь в постель, потому что я самый тяжелый больной в мире, —воскликнул он и бросился на диванчик.

—А у тебя есть какое-нибудь лекарство? —спросил Малыш.

—Нет, а разве ты не взял? Ведь ты обещал, что будешь мне родной мамой!

—Лекарства нет, но я взял с собой банку малинового варенья.

—замечательно, ведь это самое лучшее лекарство в мире!

**А. Линдгрен. Малыш и Карлсон.**

**Конкурс команд**  **Варианты крылатых выражений**

Выпей чайку — забудешь тоску.

За чаем не скучаем — по семь чашек выпиваем.

Чай не пить, так на свете не жить.

Чай кипит, уходить не велит.

Чай пить — не дрова рубить.

Пьют чай все, умеют пить немногие.

Я сижу, чай пью — и ты заходи, чай пей!

Чай не пьешь — откуда силу возьмешь?

Где есть чай, там и под елью рай.

Кто здоровым хочет быть, больше чая надо пить.

Чай пьешь — до ста лет проживешь.

С чая лиха не бывает!

Не ленись, а отличай, где солома, а где чай!

Чаем на Руси никто не подавился!

Чай у нас китайский, сахарок хозяйский.

Чай крепче, если он с добрым другом разделен.

Игра - аукцион «Пословицы о чае»

Чай не пьешь - откуда силу возьмешь?

Выпей чайку - позабудешь тоску.

За чаем скучаем - по три чашки выпиваем.

С чая лиха не бывает

Пей чай, не вдавайся в печали.

**Вопросы**

1. Кто открыл чай?

Ответ. Говорят, что козы, наевшись чайных листьев, стали вести себя странно, живее, чем обычно.

1. Чем полезен чай для человеческого организма?

Ответ. Восстанавливает силы, успокаивает сердце, предохраняет от простуды.

Китай.

1. Родина чая?

Ответ.

1. Какой чай лучше: с добавками или без добавок?

Ответ. Настоящий чай не должен иметь добавок.

1. В чем хранят чай?

Ответ. Лучше в стеклянной посуде с плотной крышкой.

1. В какой посуде следует заваривать чай?

Ответ. В фарфоровой или фаянсовой, т.к. она как бы смягчает воду.

1. Из каких растений, цветов можно заваривать чай?

Ответ. Роза, Иван-чай, зверобой, липа, чага, морковь, смородиновый лист, лист малины и др. Черника (лист, плоды), шиповник, Иван-чай, лист смородины.