

Материалы для проведения вечера для детей и родителей

«Мы за чаем не скучаем»

Цель мероприятия: расширение кругозора детей; сплочение классного коллектива; организация совместного досуга взрослых и детей.

Праздник проводится в большой аудитории или в актовом зале школы. Ребята заранее изготавливают пригласительные билеты и вручают их своим близким. Участники праздника рассаживаются за столики, сервированные для чаепития. Праздник проводится в форме конкурсной программы, по результатам проведения конкурсов участникам можно вручать «чайные» призы (пряники, бублики, пачка чая, шоколад, конфеты и др.). Конкурсная программа сопровождается представлением полезной информации, частушками и инсценировкой по теме вечера.

Полезная информация

Чай китайский, индийский, грузинский, цейлонский, русский, байховый (рассыпной) и прессованный, черный, зеленый, липовый, малиновый, брусничный и т.д. Чай – культивируемое вечнозеленое растение, высушенные и особо обработанные листья которого при заварке дают ароматный тонизирующий напиток.

Сегодня это один из самых популярных напитков. С незапамятных времен известен он в Китае, Индии и других странах Азии. В России чай узнали примерно триста лет назад. Началось все с того, что монгольский хан в 1638 году одарил царю Михаилу Федоровичу четыре пуда чайного листа. Этот волшебный напиток так всем понравился, что российские цари стали заключать договоры о поставке чая с Китаем, Индией, Цейлоном и островом Ява. На верблюдах, на санях и телегах везли по пустыням и таежным тропам заморскую диковинку. Причем ящики делали из особого, не имеющего запаха дерева, изнутри их выстилали листьями олова, а снаружи обшивали несколькими слоями кожи – для лучшей сохранности вкуса и аромата чая. Небыстрым был путь: год-полтора шел ценный товар в Россию. А в XIX веке был высажен первый чайный куст в Никитском ботаническом саду. В скором времени в России стали появляться первые чаеразвесочные фабрики. Сегодня чайный куст выращивают в Грузии, Азербайджане, Средней Азии, на Кубани. Причем чай, возделываемый в Краснодарском крае, самый северный в мире.

«Чайные» истории

Русский чай – чай с лимоном. В России с появлением первой железной, связавшей две столицы, возникло великое множество буфетов, трактиров, кабачков на промежуточных станциях. Пассажирам, вышедшим на перрон поразмяться, предлагалось отведать свежего чаю из самовара с пряниками, кренделями, баранками. Однако не все буфетчики и трактирщики могли позволить летом держать свежее молоко и сливки наготове, вот и отважились некоторые заменять традиционные наполнители новинкой – кусочком лимона. С тех пор и повелась мода пить чай с лимоном.

Чаепитие по-киевски. В начале XIX века в Киеве пить чай могли позволить себе лишь очень богатые люди. Откушать чай в трактире стоило дороже модных сапог «гармошкой». Простой народ смотрел и дивился барской расточительности. Такие деньги за какую-то траву! А тульский самовар киевляне впервые увидели в 1830 году на Крещатике у одного приезжего генерала.

Как готовили «липовый» чай. В XIX веке чай пользовался необычайным спросом, и его начали подделывать мошенники. «Фирменным блюдом» российских фальсификаторов стал «Рогожский» чай. Однажды в Рогожскую полицейскую часть в Москве был доставлен торговец, продававший «лже-чай». Он высушивал спитые листья, предварительно смочив их раствором аравийской камеди камедь – застывший клейкий сок некоторых растений, используемый в промышленности и медицине) и крахмального клейстера. Затем подкрашивал жженым сахаром. «Липовый» чай фальсификаторы засыпали в ящики, пропитанные различными ароматными маслами, и рассылали по всей стране.

Знаете ли вы, что...

Игра самураев. В Китае в XI веке во времена правления династии Сун появилась очень популярная игра – «Точа». Приглашенным на чайную церемонию предлагалось отведать напитки нескольких сортов. А победителем становился тот гость, который не только правильно угадывал сорт, но и называл район, где вырос чай. В награду знаток получал один из лучших сортов чая или фарфоровую посуду, сделанную именитым мастером. Вскоре знаменитая «Точа» вместе с чаем перебралась в Японию, где стала любимой игрой самураев.

Чайное вольнодумство. Чайный бум разразился в Англии в XVIII веке в период правления короля Карла II. Из-за революции монарху пришлось провести юность в Голландии, где чайные церемонии были очень популярны среди высшего света. Когда Карл II вернулся в Англию, то мода на чаепитие тут же

распространилась на все слои общества. Чай подавали в кофейнях и университетах, где можно было за небольшую плату получить чайник, свежую газету и наслаждаться беседами с умными людьми. Вскоре выяснилось, что разговоры за чашечкой чая не так уж и безобидны, а места чаевничества превратились в такой рассадник вольнодумства, что король сделал попытку их прикрыть. Но взрыв общественного негодования был таким мощным, что монарх отменил свое решение.

Как появился чай со льдом. В 1904 году во время Всемирной выставки в Сент-Луисе (Америка) чайный дилер Ричард Блечиндем изобрел ледяной напиток. То лето выдалось жарким, и горячий чай на стенде не пользовался успехом у посетителей. Тогда Блечиндем положил в стакан с чаем два кусочка льда. Новый прохладный напиток пришелся по вкусу, и вскоре чай со льдом начали пить во всех южных штатах Америки.

Как лечиться чаем. Враг жира и тьмы болезней. Волшебным лекарством красоты называют и здоровья называют чай в Японии, француженки его считают «врагом жира», а на его родине в Китае говорят, что «каждое лекарство – от своей болезни, а чай – лекарство от тьмы болезней». По оценкам ученых, в чайных листьях содержится около трехсот ингредиентов, включая белки, эфирные масла, более 10 видов витаминов, а также чайный фенол, теин и кофеин. Поэтому чай питает организм, регулирует физиологические процессы и обладает общим оздоровительным воздействием.

Самовар изобрели в России в XVIII веке. Согласно словарю В.И. Даля «Самовар – водогрейный для чая сосуд, большей частью медный, с трубкою и жаровнею внутри». Впервые изготовили его на Урале, затем началось его массовое производство, особенно в Туле. Наличие в доме самовара свидетельствовало о материальном достатке. За чаепитием нередко решались важные вопросы. Самовар для русского человека – своеобразный символ семейного очага, уюта, приятного общения.

Гиганты на столе. Самый большой в мире – свыше 6 метров в диаметре – блин испекли кулинары из местечка Плуарзель, что на юге Франции. Его общая площадь превысила 28 квадратных метров. На изготовление изделия ушло почти 150 килограммов теста. Этот исполин, по свидетельству местных жителей, не вышел «комом».

В Голландии в праздничные дни пекут длинные булки с изюмом – кретенброды. Недавно ученики пекарей в городе Вагентгене испекли кретенброд длиной в 24 метра, а весом в 118 килограммов. Для его выпечки потребовалось 75 килограммов муки и около 2 килограммов дрожжей.

В честь юбилея английской королевы 14 августа 1887 года был изготовлен пирог весом в 2,5 тонны. На него израсходовали 500 килограммов муки. В начинку пошло 64 кролика, 840 килограммов говядины, 63 курицы и утки, 100 тушек дичи и 40 голубей.

Чайные традиции разных стран

В процессе распространения чайного напитка по всему земному шару, традиции его употребления претерпевали значительные изменения под воздействием национальных и культурных особенностей. В чай стали добавлять разнообразные ароматизаторы – бутоны чайной розы, розовое масло, лепестки других цветов, кусочки фруктов и цитрусовых, пряности, такие, как корица, мускатный орех, кардамон, перец, и даже соль. Однако, в большинстве случаев в основу новых способов приготовления чая легло заваривание чайных листьев в чистой воде.

Китайцы считают, что чай следует употреблять в чистом виде без добавок, они пьют красные, желтые и зеленые чаи, обладающие сильным и нежным ароматом.

В Англии черный чай получил большее распространение, чем чай зеленый, потому, что его труднее подделать. Англичане первыми стали смешивать между собой разные сорта чая и получили многие известные купажи. Чаепитие в этой стране приобрело культовое значение, чай пьют с молоком или со сливками. Кстати, англичане едят наибольшее количество конфет в мире – по 14,1 килограмма на человека в год.

В Марокко чай разливают и подают только мужчины. Как правило, занимается этим глава семьи, что является символом его власти как мужа, отца и хозяина.

В Ирландии возникла традиция вспыскивать сухую чайную заварку виски.

Для индусов национальным чайным напитком стал чай с кусочками льда и большим количеством лимонного сока.

В Иране при заваривании чая, а чаще всего уже в чайный стакан, кладут кусочек корицы или имбиря.

В России, когда говорят о чаепитии, сразу же представляется самовар, блюдца и чай вприкуску с сахаром.

Пить чай таким образом начали в небогатых русских семьях – это было экономнее, чем класть сахар в чашку. Чай с лимоном во всем мире называют «русским», потому что это чисто русское изобретение.

Издавна на Руси любили пить чай с медом. И не зря. Мед не только вкусен, ароматен, но и целебен.

Конкурс «Кто быстрее»

Соревнуются несколько участников, задача которых как можно быстрее выпить чашку чая вприкуску с конфетой, пользуясь при этом чайной ложкой.

Конкурс пословиц и поговорок

Этот конкурс можно проводить по разному:

- 1) заранее предложить участникам праздника подготовить пословицы и поговорки по обозначенной теме, в ходе конкурса побеждает игрок (команда), назвавший большее количество пословиц и поговорок;
- 2) ведущий называет первую часть пословицы или поговорки, а игроки вспоминают вторую часть;
- 3) пословицы написаны на карточках: первая часть пословицы - одним цветом, вторая – другим (или курсивом), каждый участник получает по одной карточке с одной частью пословицы, потом игроки вслух по очереди читают свою часть пословицы, а тот, у кого на карточке будет вторая половина, читает её.

Выпей чайку – забудешь тоску.

За чаем не скучаем – по семь чашек выпиваем.

Чай пить – не дрова рубить.

С чая лиха не бывает!

Чай не похмелье – не разберет.

Самовар кипит – уходить не велит.

Пей чай – удовольствие получай.

Конкурс «Ждем гостей»

Участники праздника делятся на две команды с равным количеством игроков. За каждой командой закреплены по два столика (находящиеся друг от друга на расстоянии): на одном – все необходимое для сервировки чайного стола (самовар, чашки, блюдца и т.д.), другой столик – пустой. Задача игроков: по сигналу ведущего «сервировать стол к чаю» - перенести предметы с одного стола на другой (условия: 1) каждый игрок может одновременно переносить только один предмет, 2) начинать движение игрок может только после того, как ему передаст эстафету (например, салфетку) предыдущий игрок его команды). Побеждает та команда, которая выполнила задание быстрее и аккуратнее.

Конкурс «Правила этикета»

Ведущий в произвольной форме задает участникам (командам) вопросы по правилам этикета (некоторые из них предложены ниже), на которые надо дать правильные ответы.

- Печенье и пирожные берут руками, а торты и бисквитные пирожные едят чайной ложкой или десертной вилкой.

- Горячие напитки принято пить из чашки или стакана, а не с ложки и тем более не из блюдца

- Сахарный песок кладут общей ложкой из сахарницы, стараясь не замочить её, а кусочки сахара берут щипчиками, ложкой или руками.

- Размешав чай или кофе, ложку не оставляют в чашке или стакане, а кладут на блюдце.

- Если к чаю подан лимон, то его переносят в чашку с чаем, выдавливают сок и удаляют остатки на край блюдца.

Можно предложить участникам праздника вне конкурса в произвольном порядке озвучить правила этикета при приеме гостей и за столом.

Конкурс «Завари чай»

Участникам (командам) предлагается набор карточек, на которых написаны этапы процедуры заваривания чая. Необходимо как можно быстрее разложить карточки в правильной последовательности.

1. Специалист по чаеводству (чаевод).
2. Сосуд с ручкой и носиком для кипячения воды или заварки чая (чайник).
3. Кусочек высушенного чайного листа (чаинка).
4. Деньги, даваемые за мелкие услуги сверх полагающихся, на чай (чаевые).
5. Род столовой, где подают горячий чай, закуски (чайная).
6. Сосуд, коробочка для сухого рассыпного чая (чайница).
7. В Средней Азии: чайная (чайхана).
8. Питье чая (чаепитие).
9. Проводить время за чаепитием (чаевничать).
10. Разведение чая как отрасль растениеводства (чаеводство).

Музыкальная пауза (частушки)

-
На столе у нас пирог,
Пышки и ватрушки.
Так споем же под чаек
Чайные частушки!

-
В пляске не жалея ботинки!
Предлагай-ка чай друзьям,
Если в чашке есть чаинки,
Значит, письма пишут нам!

-
Самовар блестит, кипя,
Чай в нем пенится!
Погляди-ка на себя –
Ну и отраженьице!

-
Подавай мне чашку чаю,
Ведь тебе не жалко чай?
В чае я души не чаю
Наливай горячий чай!

Инсценировка

Участники праздника без подготовки показывают инсценировку стихотворения Даниила Хармса «Иван Иваныч Самовар», «вытянув» карточки с ролями (Самовар, тетя Катя, дядя Петя, дедушка, бабушка, внучка, Жучка, Мурка, Сережа) и воспользовавшись приготовленным заранее реквизитом.