

Урок – качества
на тему:
"Виды чая. Правила
заваривания чая.
Определение качества
чая".



Подготовила учитель начальных классов:
Кадырова Зухра Бурганитдиновна

Цели:

- Расширить представление обучающихся о сортах и типах чая, ознакомить с историей происхождения чая, традициями чаепития и правилами заваривания чая, учить заваривать чай.
- Воспитывать нравственные качества личности, такие как гостеприимство, трудолюбие, прививать уважение к национальной культуре; воспитывать самостоятельность.
- Развивать и корригировать память на основе упражнений на запоминание.

Ход урока

1. Организационный момент

2. Сообщение темы урока

– Угадав загадку, вы узнаете о каком именно горячем напитке пойдёт сегодня речь на уроке:

Испекли мы угощенье,

Тортик, пряники, печенье.

Поскорей друзей встречай,

Что нальёшь друзьям ты?(чай)

– О чём сегодня на уроке мы будем говорить?

Сегодня на уроке мы поговорим об одном из видов горячего напитка – чае, познакомимся с историей происхождения чая, его полезных свойствах, традициями чаепития, с рецептами заваривания чая.

3. Актуализация темы урока

Вряд ли можно встретить сейчас человека, который бы никогда не пил чай. Потому что чай самый распространенный напиток на земном шаре. Его пьют во всех частях света.

Чай – это тонизирующий напиток, который согревает, хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость и поднимает настроение. Чай – это аптека в стакане. Биохимики насчитали в листьях чая около 300 различных полезных веществ. Для многих народов он так же необходим и незаменим, как хлеб.

Чай – это вечнозеленое тропическое растение семейства камелиевых. Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, достигающего высотой до 3 м. Чай является теплолюбивым и влаголюбивым растением. Выращивают его на склонах гор, холмах и на равнинной местности. Наиболее продуктивный возраст чайных растений на склонах гор – до 70 лет, а на равнинной местности - до 40-50 лет. Основными чаепроизводящими странами являются Индия, Китай, Цейлон, Индонезия, Пакистан, Япония, Таиланд, Вьетнам, Африка, Бразилия, Иран и Турция. Листья чая собираются и сортируются вручную. Чай называют чудо-напитком, обладающим ценными пищевыми и лечебными свойствами. В нём содержится много полезных веществ: кофеин, танин, минеральные соли, витамины, эфирные масла.

– Ребята, как вы считаете, какая страна является родиной чая? (**Китай**)

Чай известен около 6 тысяч лет, а первыми употреблять его стали китайцы. Само появление чая овеяно легендами. Одна из таких легенд гласит: когда-то китайскому императору кипятили воду, в сосуд упало несколько листков с чайного куста и вода потемнела, от нее исходил тонкий и приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие.

К чаю подают мед, пастилу, чак-чак, хворост, баурсаки и другие лакомства. Кроме покупного чая, заваривают листья душицы, зверобоя, смородины и др.

Типы чая:

1. Черный.
2. Красный.
3. Зеленый.
4. Желтый.
5. Белый.

Типы чая:

Черный. Дает крепкий настой и имеет терпкий вкус, он самый популярный. Имеет множество разновидностей.

Красный. Имеет своеобразный вкус и аромат. Сухой чай насыпают сразу в чашку, заливают кипятком и закрывают крышкой, на 3-4 минуты. Пьют такой чай без сахара и немного охлажденным.

Зеленый. Высшие сорта зеленого чая имеют серебристо-зеленый цвет, цвет настоя светло-зеленый. Имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной консистенции даже вяжет. Пьют этот чай без сахара, он хорошо утоляет жажду. Этот целебный напиток способствует выведению солей из организма, снижению веса, нормализации давления.

Желтый. Его изготавливают из высокосортного сырья - молодых побегов и чайных почек, поэтому производство этого чая ограничено. Он обладает тонким ароматом, приятным вкусом, хорошим настоем.

Белый. Этот сорт чая называют «белая жемчужина» или «эликсир бессмертия». Урожай «царственного чая» собирается действительно по-царски: всего два дня в году (в начале сентября и начале апреля) в течение нескольких часов. Собирают только едва раскрывшиеся листочки, покрытые еле заметным пушком. Этот чай укрепляет иммунную систему, защищает от развития злокачественных опухолей.

Лечебный чай (травяной) – существует большая группа напитков — травяных, ягодных, цветочных настоев, завариваемых листьев других деревьев и кустарников, которые традиционно называют чаями, хотя они не содержат собственно листов чайного дерева. Это чай из ромашки, шиповника, зверобоя, душицы, из листьев малины, смородины, липы и т. д.

Существует 4 сорта чая:

Высший - (байховый) – перевод с китайского “бай хоа” - “белая ресничка”. Так китайцы называют типсы, т.е. почки чая, чем больше типсов в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее.

Первый – это молодые побеги, состоящие не более чем из трех листочков, сорванные вскоре после появления огрубевших листьев, их количество не должно превышать 3,8%.

Второй - чайное сырье состоит из разных частей куста, вплоть до огрубевших листьев (8 %).

Третий - или кирпичный чай. Он состоит из взрослого огрубевшего листа.

Раньше чай был недоступен, его пили лишь в особых случаях. Поэтому возникло выражение “чайком побаловаться”. Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай.

Заваривают чай в заварочном чайнике. Он может быть керамический, фарфоровый, стеклянный. Для приготовления напитка чая необходимы сухой чай, заварочный чайник и кипящая вода. Готовят чай непосредственно перед употреблением, тогда он будет полезнее и вкуснее.

Чай подают в чашке с блюдцем или в стакане. Пьют его в течение часа после заваривания. Оставлять чай на несколько часов или на другой день нельзя, его нужно употреблять свежим. Свежий чай - это лекарство, старый чай - яд.

– Как вы думаете, а с чем можно подать чай?

Отдельно подают сахар, лимон, нарезанный тонкими кружочками, варенье, мед, в молочнике – горячее молоко или сливки. При их добавлении в чай, он теряет свою терпкость. А кроме того, пряники, булочки, бублики, пирожки, и т.д.

Последовательность этапов заварки чая:

1. Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой.
2. Засыпать чай из расчёта 1 чайная ложка на одного человека.
3. Залить кипятком на половину объёма чайника.
4. Дать настояться чаю. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый 5-8 мин. (Если на чае появляется пена, значит, он заварен правильно, если пены нет, было допущено какое-то нарушение. Пену снимать не следует, чай размешивают ложечкой.)
5. Долить кипятком до полного объёма заварочного чайника.
6. Чай разливают по чашкам, разбавляя дополнительно кипятком.

4. Демонстрация учителем технологии заваривания чая

5. Работа в тетрадях

Задание 1: Прочитать этапы заваривания чая и обозначить цифрами в левой колонке правильный порядок заваривания чая:

1	Засыпать чай из расчёта 1 чайная ложка на одного человека.
2	Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой.
3	Залить кипятком на половину объёма чайника.
4	Долить кипятком до полного объёма заварочного чайника.
5	Дать настояться чаю. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый 5-8 мин.
6	Чай разливают по чашкам, разбавляя дополнительно кипятком.

Задание 2: Индивидуальная работа с раздаточным материалом:

– Скажите, что можно увидеть на коробочках из-под чая?

1. Можно узнать название чая, где он рос.

– Прочитайте, как называется чай.

– Что еще можно узнать о чае по его упаковке?

2. Тип чая.

3. Сорт чая. Самый лучший - высший.

– Что вы еще узнали о чае по упаковке?

4. Байховый - это, значит, рассыпной, непрессованный.

6. Повторение по теме урока

1. Какую тему мы сегодня изучали? Что вы нового узнали?

2. Какая страна является родиной чая?

2. Перечислите сорта чая. Какой из них самый лучший?

3. Перечислите типы чая.

4. Расскажите последовательность заваривания чая.

5. Как долго длится настаивание чая?

7. Какие травы можно использовать для приготовления вкусного и полезного напитка?

7. Итог урока.

