«Страна Этикета. Сервировка чайного стола»

Цель:

научить детей приёмам заваривания чая, сервировке чайного стола, чайному этикету.

Задачи:

познакомить с историей чая;

познакомить с правилами сервировки чайного стола;

воспитывать культуру поведения за праздничным столом;

развивать умение применять полученные знания в повседневной жизни.

Гостей сегодня мы встречаем

Душистым ароматным чаем

От всех невзгод, от всех болезней,

Что может быть еще полезней?

Наш гость, сегодня не скучай,

Будем пить душистый чай!

Рассказ об истории возникновения чая.

Чай – это прекрасный, полезный напиток, который пришел к нам из далеких времен. Родиной чая считается Китай. Он там ценился очень высоко. Императоры дарили чай своим вельможам за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных церемоний. В России чай появился 360 лет назад в виде подарка от монгольского правителя Алтан-хана русскому царю Михаилу Федоровичу Романову.

Существует много видов чая.

– Какие виды чая вы знаете? (Черный, зеленый, листовой, гранулированный, травяной, с фруктовыми добавками.)

Беседа о пользе чая.

Чай горячий, ароматный,

И на вкус такой приятный.

От недуга исцеляет,

И усталость прогоняет.

Силы свежие дает,

И друзей за стол зовет.

С благодарностью весь мир,

Славит чудо-эликсир!

– В чем чудодейственная сила чая? (В чае много витаминов.)

“А” – важен для зрения.

“В” – полезен для нервной системы, снимает усталость.

“С” – повышает и укрепляет иммунитет.

Чайная церемония. Практикум.

- Представьте, что вам предстоит встреча гостей. Как заваривать чай?

1. Перед заваркой заварочный чайник следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определённое количество чая. Обычная доза – 1 чайная ложка на одну чашку напитка. Кроме того, в чайник добавляется ещё одна ложка чая, после чего заливается кипяток на 1\3 объёма чайника. Заварке дают настояться 5-7 минут, накрыв чайник льняной салфеткой. Льняная ткань впитывает пар и препятствует проникновению посторонних запахов. Не рекомендуется применять грелки для настоя, так как чай преет, резко ухудшаются его аромат и вкус. Потом в чайник доливается кипяток до полного объёма чайника.

2. У правильно приготовленного напитка цвет настоя зелёный или красновато-коричневый, в зависимости от вида чая, а на поверхности видна едва заметная пена.

3. Неправильно заваренный чай не только бесполезен, но даже вреден.

Игра «Заварим чай»

Участники делятся на команды. Перед каждой командой устанавливают большой лист бумаги с нарисованной в центре чашкой. Участникам завязывают глаза и они, подходя по очереди к листу, рисуют на нем по треугольничку (пакетику чая). Побеждает та команда, участники которой были точнее и разместили больше нарисованных пакетиков внутри чашки.

- А как мы будем накрывать стол для чаепития? Что нужно сделать в первую очередь? Требуется: расположить все так, чтобы было красиво и правильно, возбуждало аппетит.

1. Накрыть стол скатертью.

2. Приступая к сервировке, мысленно на расстоянии 1-2 см от края стола проведем прямую линию. По этой линии ровно расставим десертные тарелки, а наискосок справа – блюдце с чашкой, ручка которой обращена влево, чайную ложечку кладем на блюдце ручкой вправо. Ножи располагаем справа от тарелок, лезвиями к ним, вилки – слева острием вверх. На середину чайного стола ставим сухарницу с печеньем, вазочку с вареньем, тарелочку с лимоном, торт, фрукты. Чайник для заварки, самовар (большой чайник) ставим около хозяйки. - Обязательным атрибутом станут: салфетки.

3. Если вы хотите сами рассадить гостей за столом, учитывая их симпатии, друг к другу, приготовьте для этого именные карточки.

Чайный этикет - Правила поведения во время чаепития

Ребята, какие правила поведения за столом во время чаепития нужно соблюдать:

• Не стоит задерживаться в гостях очень долго

• Разливать чай должна хозяйка, однако, если гостей много, она заранее может попросить кого-то из них помочь ей.

• На такую просьбу хозяйки не принято отвечать отказом.

• Чашку с напитком нужно держать в правой руке.

• Чай следует пить не спеша, маленькими глотками.

• Недопустимо пить отдуваясь, громко втягивая его вместе с воздухом, причмокивать. Лучше не дуть на чай, а аккуратно и тихо помешивать ложечкой, чтобы он остыл.

• Очень медлить тоже не стоит, так как, остывая, напиток быстро утрачивает вкус и аромат. Когда ложечка уже не нужна, ее обязательно нужно вынуть.

• Пирожные и торты обычно едят специальной вилочкой или чайной ложкой, но твердые пирожные можно есть и без них. Если пирожные лежат на блюде на маленьких бумажных салфетках, их кладут на свою тарелку вместе с этой салфеткой.

• При пользовании приборами следует по возможности делать это непринужденно, легко и умело.

• Ни в коем случае не допускается кашлять за столом, при неожиданном приступе нужно отвернуться и закрыть рот рукой.

• Гости не должны критиковать блюда, поданные к столу, а также следить, кто сколько ест, и разговаривать с набитым ртом.

• Некоторые любят во время застолья смотреть телевизор, однако это невежливо по отношению к остальным, так как мешает беседе и отвлекает.

• Лучше вместо телевизора включить негромкую музыку.

• Собравшись уходить, следует поблагодарить хозяев за гостеприимство и пригласить их то же на чаепитие.

Этикет чаепития. Чаепитие-беседа.

Почему говорят “За чаем не скучаем”? (потому, что ведутся беседы)

Какие пословицы вы знаете про чай и чаепитие?

"Выпей чайку - забудешь тоску", "За чаем не скучаем - по три кружки выпиваем", "Чай не пить - на свете не жить", "Чай пить - не дрова рубить", "Пьют чай все, умеют пить не многие"

Игра «Пей чай — не скучай»

Ведущий по очереди вручает участникам конкурса по одной баранке и произносит фразу: «Пей чай». Участник должен продолжить ее подобранной рифмой. Например, пей чай — не скучай, пей чай — не серчай, пей чай — удовольствие получай и т. д. Тот, кто смог придумать рифму, забирает баранку себе. Побеждает в конкурсе тот, кто собрал больше всех баранок.