

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 75/42

Конкурсная методическая разработка
«Современный урок в основной школе в соответствии
с требованиями ФГОС ОО»

**Внеклассное занятие исследовательского характера с межпредметной и
прикладной направленностью по химии
«Знакомьтесь, ЧАЙ!»**

Автор: Витухина Т.В.
учитель химии
высшей кв.
категории

Нижний Тагил
2020

Пояснительная записка

Мир, в котором мы живем, предельно сложен, но в то же время он органичен и целостен. Чтобы понимать его, зачастую недостаточно знаний, полученных не только в школе, но и в нескольких вузах. Мы в течение многих лет изучаем разрозненные дисциплины, не выделяя никакой связи между ними. Но все меняется благодаря введению в школе новых стандартов основного общего образования, в которых в качестве нового методического подхода заложено требование к метапредметным результатам обучения.

Научно-исследовательская деятельность учащихся является одним из приоритетных направлений развития школьного сообщества. Это и развитие индивидуальных способностей учащихся, и расширение дифференцированного обучения в соответствии с их запросами и склонностями, и развитие сети специализированных школ и классов с углубленным изучением различных предметов, и обеспечение соответствия уровня среднего образования требованиям научно-технического прогресса.

Практика показывает целесообразность проектной работы, где развитие получают все участники, вовлечённые в нее. Такая форма работы позволяет увеличить число учащихся, желающих заниматься исследовательской, проектной и творческой деятельностью, которая станет хорошей опорой в их дальнейшей профессиональной деятельности.

Тема: Знакомьтесь, ЧАЙ!

Форма занятия: внеклассное занятие исследовательского характера с межпредметной и прикладной направленностью по химии.

Цель: углубить и расширить знания о чае, его истории, традициями чаепития, познакомить школьников с целебными свойствами чая, способствовать формированию основ здорового образа жизни.

Задачи:

1. Систематизировать знания об истории возникновения чайного напитка, традициях чаепития в разных странах, чайном этикете, полезных свойствах чая;
2. Развивать информационную и коммуникативную компетенции учащихся, самостоятельность и творческую активность в овладении знаниями, формировать практические умения и навыки работы в творческих группах
3. Работать над формированием здорового образа жизни.

Актуальность: Среди многообразных напитков, изготавливаемых людьми, самым известным и распространенным является чай: его пьют во всех уголках Земли. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиться от ряда заболеваний. Целебные свойства чая и пользу чаепития очень важно показать всем людям, но особенно – молодежи и детям. Это поможет в утверждении здорового образа жизни, борьбе с опаснейшим пороком – алкоголизмом, которое все больше разворачивается во всем цивилизованном мире.

Методы: проблемно-поисковые, метод самостоятельной работы, стимулирования и мотивации интереса к учению, наглядные, информационно-обобщающий.

Форма проведения: работа в малых группах (в виде спектакля-конференции)

Оборудование: музыкальное сопровождение, мультимедийная презентация, информация на сменном стенде, театральный реквизит.

Время проведения: 1 час 30 минут

Планируемые результаты:

Личностные результаты:

1. Воспитание трудолюбия, самостоятельности, самоконтроля.
2. Формирование целостного мировоззрения, умения управлять познавательной деятельностью.
3. Воспитание уважения к достижениям химии.
4. Формирование здорового образа жизни.

Метапредметные результаты:

1. Развитие логического мышления.
2. Умение работать в коллективе
3. Способность свободно и правильно излагать свои мысли, выдвигать версии решения.
4. Умение выступать перед аудиторией с использованием различных средств аргументации

Предметные результаты:

1. Применение знаний при изучении новых тем курса химии 8 класса
2. Освоение знаний о видах, свойствах, составе чая.

Подготовка занятия.

Урок творчества учащихся «Знакомьтесь, ЧАЙ!» провожу в рамках предметной недели наук.

Подготовку спектакля-конференции и его показ я провожу с учащимися 8 классов.

Для этого я ребят заранее разделяю на творческие группы (примерно по 2-3 человека). Каждой группе выдаю несколько тем сообщений, согласно плану мероприятия, и список рекомендуемой литературы, либо обеспечиваю самостоятельный поиск литературы учащимися.

Ребята должны сами организовать работу в своей группе, назначая ответственных за оформление наглядных пособий, за содержание сообщений. Им также выдаю задание: «Придумать образы, в которых будут выступать докладчики». Таким образом, каждый ребенок имеет возможность проявить себя во всех сферах деятельности.

Непосредственно перед показом спектакля кабинет оформляю: расставляю театральный реквизит, подготавливаю демонстрацию вспомогательной презентации, развешиваю информацию на сменном стенде по теме занятия, отвожу специальное место для зрителей.

Количество ролей может быть изменено в зависимости от количества учащихся, но план конференции должен быть сохранен, чтобы не нарушить идейную систему.

План занятия:

1. Организационный момент. Объявление темы.
2. История возникновения чая
3. Традиции чаепития в разных странах
4. Чайный этикет
5. Виды чая
6. Условия произрастания чая.
7. Химический состав чая.
8. «Чайное опьянение»
9. Определение качества чая различных образцов
10. Определение количества витамина С в чае различных образцов.
11. Спутники чая
12. Напитки на основе чая
13. Рефлексия

Действующие лица:

Ведущий конференции

Старейшина китайского поселения - Дао Чай

Гости из Японии – Накамура Нуэ Сатоси, Акакки Судзуки

Гости из Китая – Фу-линь, Юнь-джен

Гости из Великобритании – Джон Джонсон, Дебора Кертис

Гости из Индии – Мун-ква и Монито-о-гейзик

Историки из России – Иван Чаев, Марья Купеческая

Вокальный коллектив

Профессор этики и эстетики – Светлана Правильная

Ведущий технолог чайной компании «Ничай-чай» - Василий Чайников

Главный инженер чайных плантаций о. Цейлон – Эктор Островов

Химик-аналитик – Анна Напиткова

Врач-нарколог – Ирина Трезвая

Специалисты лаборатории Роспотребнадзора – Анастасия

Всесомневающаяся, Виталий Знающий, Юлианна Проверяющая.

Купажист – Петр Сладковский

Бармен – Коля Коктельный

Танцевальный коллектив

Ход спектакля-конференции.

Внеклассное мероприятие по химии «Знакомьтесь: ЧАЙ!»

Слайд 1

Ведущий: Здравствуйте дорогие друзья, гости и участники чайной конференции. Благодарю вас за посещение и участие в нашей конференции. Сегодня в этом классе собралось немало людей разных профессий, возрастов и национальностей.

Слайд 2

Все мы любим чай «Чай освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет лень» так говорил Аввиценна и поэтому о чае мы сегодня и будем говорить.

И первым для выступления я приглашаю старейшину китайского поселения Дао Чай, который нам поведаёт легенды о зарождении чая. Прошу вас.

Слайд 3 (*звучит тихая китайская музыка*)

Дао Чай: Существует три легенды о возникновении чая. Одна из легенд гласит, что тонизирующие свойства чая были открыты почти 5000 тысяч лет назад (только представьте!) – в 2737 году до н.э. Божественным императором Шен Нуном. Он второй из трёх китайских Императоров Периода Сан Хуаня, был учёным, отцом сельского хозяйства и основоположником китайской медицины. Ходили слухи, что Император имел тело «будто из прозрачного нефрита», отчего пробовал травы и их отвары на себе, так как мог видеть сквозь кожу всё происходящее в его организме. Именно он начал создавать медицинскую энциклопедию лечебных трав, где описывал их воздействие на организм человека.

Указы Императора требовали, чтобы в целях гигиены вся питьевая вода при дворе кипятилась. Однажды летним днём, посещая отдалённую провинцию, слуги на привале кипятили воду, чтобы утолить жажду. С кустарника близ кипящих котлов, попадали высушенные листья (Вы уже догадываетесь, что это были за листья?), отчего вода в котлах приобрела характерный красноватый оттенок. Как учёный, Император заинтересовался ароматом неизвестного доселе отвара, отпил немного, и почувствовал прилив бодрости и свежести, от чего пришел в восторг: «Напиток, который стимулирует и расслабляет одновременно». Этот момент можно считать моментом появления чая.

Другой вариант происхождения чая в легендах и мифах древнего Китая также повествует об императоре Шен Нуне, но уже немного в ином образе. Однажды Шен Нун попробовал траву, оказавшуюся ядовитой. Действие яда оказалось настолько сильным, что император обессиленным упал на землю. С неизвестного доселе дерева (как Вы уже догадываетесь, это было чайное дерево) ему в рот скатилась росинка, нагретая на солнце. Он проглотил её, почувствовал прилив силы и бодрости, действие яда прошло. С тех пор Шен Нун начал употреблять чай, как противоядие.

Слайд 4

Второй вариант появления чая таков. В глубокой древности пастухи заметили одну странную особенность в поведении овец и коз своего стада после того, когда они поедят листья какого-то вечнозелёного деревца – животные становились резвыми, бойкими и легко взбирались на гору. Пастухи, удивлённые подобным явлением, решили попробовать действие этих листьев на себе. Они собрали и приготовили их так, как обычно поступали с лекарственными травами — высушили и заварили в кипятке. Получился на редкость ароматный, вкусный и бодрящий настой. Так, гласит легенда, была открыта «божественная трава», названная впоследствии чаем.

Слайд 5

В мире много религий и одна из них – буддизм. Буддисты смотрят на появление чая по-своему. Это красивая метафоричная притча о божественном происхождении и высоком назначении чая принадлежит традиции буддистов Китая. История связана с именем святого Дармы (Бодхидрама), буддийского монаха из Индии, который считается основателем дзен-буддизма. Путешествуя в Китай, в молитве, в воздержании и самоотвержении он день и ночь проводил в созерцании Бога. Наконец, Дарма, изнемогши от всех трудов, заснул. Вознегодовал он от того, что нарушил свой обет и в боязни снова пасть, подверг себя наказанию: отрезал веки и бросил их на землю. Небо не оставило его без награды, и на земле, где брошены были веки, вырос чайный куст. Он употребил чайные листья, и напиток подкрепил его. Чай стали изображать бровями Дармы. Буддисты пили много чая, чтобы продлить часы благочестивых размышлений, ясности ума и созерцания.

Легенд происхождения чая много, но начало одно, так и неизвестное историкам. Может стоит принять позицию «божественного происхождения» чая, испить из чашки и окунуться в таинство, скрываемое им, почувствовать бодрость Шен Нуна или созерцательную ясность Дармы?

выносятся чашки с чаем,

предлагаются всем гостям и участникам конференции

Ведущий: Большое спасибо, за то, что нашли время и силы для посещения нашего мероприятия.

Сколько людей на нашей планете, столько и мнений о чае и его использовании и предпочтениях. Давайте заслушаем представителей различных национальностей, которые нам поведают о своих традициях чаепития. Приглашаем гостей из Японии Накамура Нуэ Сатоси и Акакки Судзуки

Слайд 6 (звучат японские напевы)

Накамура Нуэ Сатоси: Японская чайная церемония называется «садо», что означает – «путь чая», «чайное искусство». Нельзя сказать, что это преувеличение, поскольку будущие чайные мастера, которые могут проводить церемонию, учатся этому искусству в течение продолжительного времени.

Акакки Судзуки: Традиции распития чая стали складываться в 7-8 веке, когда чайный лист был завезен из Китая. Первоначально чай употреблялся монахами во время медитаций. По мере распространения буддизма возрастала популярность чая по всей Японии.

Накамура Нуэ Сатоси: Некогда чаепитие проводилось весьма роскошно, однако монахи и чайные мастера шли по пути упрощения, добиваясь получения наслаждения не от внешней, а от внутренней красоты. Мурата Дзюко сформулировал следующие принципы чаепития, которые строго соблюдаются и по сей день: **Слайд 7**

- гармония;
- почтительность;
- чистота;
- покой.

Слайд 8 слайд 9

Акакки Судзуки: Важной особенностью церемонии является место ее проведения. Кроме особого чайного домика, для проведения ритуала обязательны сад и каменная дорожка. Вся окружающая обстановка должна быть простой, тихой и спокойной, чтобы соответствовать понятиям буддизма.

Небольшой чайный сад, который зачастую делают похожим на склон горы, заросший деревьями. Обычно в таком саду произрастают сосны, кипарисы, и другие хвойные растения. Из украшений допускаются камни разной формы и размера, а также старые фонари. Все детали должны быть подобраны наиболее естественным образом, чтобы напоминать природную неухоженность и в то же время создавать атмосферу спокойствия и безмятежности.

Слайд 10

Чайный домик представляет собой простую небольшую постройку, которая не должна отвлекать от чаепития. Как правило, тсяицу-чайный домик состоит из одной комнаты, внутри которой достаточно высоко располагается 6-8 окошек. Важно, чтобы вид из окон не притягивал к себе внимание присутствующих.

Тсяицу обладает низким и узким входом. Исторически это было необходимо, чтобы воины-самураи не могли войти в домик для чаепития с оружием. Кроме того, такой вход принуждает поклониться каждого вошедшего, независимо от их положения и статуса.

Слайд 11

Накамура Нуэ Сатоси: Как и прочие элементы церемонии, посуда должна приятно сочетаться между собой. При этом не нужно, чтобы она выглядела одинаково, важно лишь определенное сходство, при котором ни один предмет не выбивается из общего ряда.

Для чаепития необходимы следующие предметы: *(возможна демонстрация)*

1. тябако – коробка для хранения чая;
2. тягама – емкости для нагревания воды;
3. тяван – большая чаша с чаем, которая подается всем гостям во время первого круга;
4. хишаку, или чаван – небольшие чаши для каждого гостя;
5. тсясака – бамбуковая ложечка для насыпания чая;
6. кобукуса – ткань, на которой подают чашки с чаем.

Лучше, если чайная посуда будет простой и старой, которую много лет передавали из поколения в поколение. Обычно ее изготавливают из дерева, меди или бамбука, а для чаш допускается ничем не украшенная керамика.

Акакки Судзуки: Для церемонии используют порошок зеленого чая маття (матча). В процессе чаепития приготавливают два вида чая, которые отличаются только консистенцией. Более густой чай (Койтя) делают в первой части церемонии, чтобы распить его затем из одной общей чаши. Для индивидуальных порций мастер приготавливает жидкий чай (Юсуття), который не спеша пьют за тихой спокойной беседой.

Слайд 12

Участников приглашают на чайную церемонию заранее, обычно число гостей составляет 5 человек без чайного мастера.

Слайд 13

Мастер ставит на очаг чан с водой, а гостям тем временем предлагают небольшие легкие закуски, чтобы утолить голод. Участники должны молча следить за этим процессом, наблюдая за уверенными и плавными движениями мастера. Приготовленный в тяване густой чай передают по кругу. Каждый гость должен немного отпить и передать другому, что подчеркивает доверие и равенство между всеми участниками церемонии. Далее мастер готовит более жидкий чай, который разливается в индивидуальные чаваны. Гости неспешно пьют чай, наслаждаясь его вкусом и легкой спокойной беседой.

Слайд 14

По завершении чаепития мастер встает, приносит свои извинения и покидает домик. Гости неторопливо общаются и наслаждаются умиротворением еще некоторое время, после чего расходятся.

Слайд 15

Накамура Нуэ Сатоси: За многие столетия в Японии сложилось большое количество видов церемонии, однако среди них выделяются некоторые наиболее распространенные:

- Ночная церемония. Обычно начинается при восходе луны, в 22-23 часа вечера и продолжается до 4 утра.
- Чаепитие на восходе солнца. Проводят с 3-4 до 6 часов утра, идеально подходит в целях расслабления и медитации;
- Утренний ритуал. Чаще всего проходит летом, начинается в 5-6 часов утра, когда воздух еще прохладен и свеж.
- Послеобеденная церемония. Начинается в час дня после того, как всех участников угостили обедом.
- Вечерний ритуал. Проходит с 6 часов вечера и до самого захода солнца.
- Специальная чайная церемония. Проводится при праздновании каких-либо особенных событий.

Кроме вышеперечисленных, есть и другие церемонии, например, ритуал во время зимнего солнцестояния, или встреча чайного мастера со своими учениками.

Акакки Судзуки: В целом смысл японской церемонии заключается в наслаждении простой эстетикой, неспешной беседой, вкусом и ароматом чая.

Ведущий: Аригато (спасибо). А к нам присоединяются и гости из Китая Фу-линь и Юнь-джен.

Слайд 16

Фу-линь: Национальное название ритуала употребления чайного напитка — Гунфу-Ча. Культура Гунфу-Ча имеет строгие условия при выборе воды. Чайные мастера тысячелетиями передавали друг другу знания при работе с водой для чая. И со временем это мастерство превратило набор некоторых правил в настоящую инструкцию для правильного приготовления

напитка. Выбор воды – это основная особенность, с которой следует начинать подготовку. Она не должна иметь посторонних запахов или обладать какими-либо вкусовыми оттенками.

Юнь-джен: Предполагается для правильного чая не подходит мягкая вода, так как имеют малое количество земельного духа – это минералы и соли, которые делают напиток стойким и уверенным. Походящей водой для Гунфу-Ча традиционно признается родниковая, которая черпает свою силу от самого центра земли, насыщая и отдавая ему частичку своей души. Вода, которая будет использоваться для заваривания, должна кипятиться в отдельном чайнике из глины. Размер чайника зависит от количества гостей. Вода для заваривания, нагревается только один раз до оптимальной температуры.

Слайд 17

Фу-линь: Чайный мастер определяет оптимальную температуру нагрева, учитывая завариваемый сорт чая. При заваривании чая улун оптимальная температура это 95 градусов по Цельсию, а для чая пуэр – 100 градусов. Специалисты чайного дела определяли температуру закипающей воды без термометра: 76-86 — образуются пузырьки в диаметре 3 мм – их китайцы называют «крабьими глазами», 90-96 — возникают пузыри большего размера – 8 мм, носящие название «глаза рыбы». Оптимальная температура воды для заваривания зеленого чая – 80 градусов. Если использовать более горячую воду, листья попросту сварятся, а полученный напиток утратит до 40% вкусо-ароматических качеств и значительную часть полезных свойств. Заваривать такой чай водой более низкой температуры можно, но тогда время его настаивания должно быть увеличено пропорционально снижению градусов. Существуют даже чаи, которые рекомендуется заваривать при температуре не выше 60 градусов, к ним относится, например, легендарный дарджилинг и другие высокогорные сорта. Чтобы правильно заварить белый чай (чай из нераспустившихся почек), который содержит еще больше ценных веществ, чем зеленый, следует взять воду, нагретую до температуры 70-75 градусов. Условия заваривания желтого чая - редкого и элитного слабоферментированного чая аналогичны белому – используем воду 70-75 градусов.

Юнь-джен: Музыка для церемонии Традиция чаепития представляет собой не только саму процедуру заваривания и употребления чая. Национальный ритуал включает также и прослушивание колоритной китайской музыки. Она должна быть спокойной и ненавязчивой, а по звучанию напоминать национальные инструменты. Можно встретить оригинальный вариант, когда в музыкальную композицию вписывается щебет певчих птиц, журчание лесного ручья, шелест опавших листьев в лесу. Нужно обязательно отметить то, что китайцы не любят ароматизированные чаи. Заваривается в основном натуральные фруктовые или без добавок с оригинальным составом.

Слайд 18

Фу-линь: Чайная традиция Китая имеет немаловажное значение для китайцев. Она успокаивает душу и расслабляет тело, исцеляет и сближает

людей. Правильно проведенная церемония позволит отвлечься от повседневных суетных дней, зарядится внутренней энергетикой. Китайцы верят, что во время чаепития можно сблизиться с предками, окунуться в сакральный мир элементов стихий. Настоящий чай очищает тело от вредных токсинов, а голову от ненужных и суетных мыслей.

Ведущий: Сесе нинь (благодарю вас). Еще одна страна со своими чайными традициями, знакомыми всем жителям планеты это Англия. Наши гости из Великобритании Джон Джонсон и Дебора Кертис.

Слайд 19

Джон Джонсон: Для англичан чаепитие — не просто обыденное дело, а целая церемония, которая имеет свои традиции. Причем они чтутся до нашего времени, передаются из поколения в поколение и всегда будут в почете.

Дебора Кертис: Традиций чайной церемонии в Англии очень много. Здесь важна каждая мелочь: от того, какого должен быть размер пирожного и сорт чая, и какая посуда используется. Даже время для чая выделяется свое. Во сколько и когда.

Слайд 20

Поскольку наслаждаются напитком несколько раз в день:

Первую чашечку черного чая пьют сразу после пробуждения, примерно в 6 часов утра. Некоторые англичане предпочитают это делать прямо в своей постели.

Второй раз чаепитие проходит во время «English Breakfast», где-то в 8 часов утра. Для этого рекомендуется выбирать тщательно закрученные чайные листочки, позволяющие создать бодрящий отвар, иногда с лимоном. Такая чашечка должна полностью убрать сон и взбодрить человека на грядущий день.

В половине двенадцатого снова можно выпить чаю. Это наступает время ланча. Не возбраняется и холодный напиток.

В самый разгар рабочего дня, в 4 часа дня наступает «tea break». Это тоже еще одна возможность передохнуть и провести чайную церемонию.

Буквально через час, в 5 часов вечера наступает «five-o'clock». В это время снова, вне зависимости от политической обстановки в стране и погоды на улице, огромное количество людей в Англии собираются за кружечкой чая.

По окончании рабочего дня, такого напряженного и тяжелого, надо немного остановиться. Выпить чашку чаю и задуматься, как прошел день и что он подарил человеку. Это время вздохнуть и настроиться на другой лад. Важно расслабиться и наслаждаться свободным временем.

Слайд 21

Джон Джонсон: Добавлять в чай теплое молоко стало важной составляющей английских традиций чаепития. Изначально это делали для того, чтобы чашка попросту не раскололась под влиянием кипяченой воды. Молоко подается в специальном молочнике, являющемся обязательным атрибутом любой чайной церемонии в Англии. Потом же англичане поняли, что молоко позволяет немного смягчить вкус крепкого черного чая. Сделать

его более утонченным и легким. Но это не значит, что его добавляют всегда. Здесь дело вкуса. В зеленый молоко обычно не добавляют.

Слайд 22 (*раздается бой часов, пробивших 5 часов, выносятся чашки с чаем (2) с молоком, раздаются гостям и участникам конференции,)*

Дебора Кертис: Чайная церемония в 5 часов вечера — еще одна важная традиция для жителей Англии. В 5 часов вечера собирается за столом вся семья, приглашают родных и друзей. После трудного трудового дня это возможность встретиться с близкими, и узнать, как прошел их день. Поговорить и расслабиться. Ведь жизнь идет, и нужно тратить ее минуты с наслаждением. Важным атрибутом «Традиционного английского 5 o'clock» считается наличие красивого чайного сервиза, чаще всего серебряного. Роскошная скатерть. Все должно быть аккуратным и утонченным, чтобы способствовать приятному время препровождению. Тосты, сэндвичи, бисквиты, пирожные и печенье с миндалем. Это, наверное, самые распространенные лакомства для англичан. Сэндвичи к чаю готовят специально. Это небольшие кусочки свежего подсушенного белого хлеба, покрытого тонким слоем майонеза, с ломтиком редиса, огурца и помидора. Обязательно кладут листья салата. Лакомство небольшого размера, чтобы можно было его съесть за два укуса.

Слайд 23

Джон Джонсон: Ритуал приготовления чая имеет свои особенности. Только в заранее прогретый чайник можно класть чайные листья и заливать их горячей водой. Чтобы напиток раскрыл свой вкус и аромат нужно подождать всего 2-3 минуты. Этого времени вполне достаточно. Потом хозяйка разливает чай по кружкам и предлагает гостям. К нему идет сахар, молоко и лимон. Все в отдельной посуде. Доливать просто горячую воду в чашку нельзя, это запрещено чайными традициями.

Дебора Кертис: Чайная церемония — сегодня не так строго соблюдается, как когда-то. Но все же остались такие регионы страны, где традиции чтут до нашего времени.

Ведущий: Thanks (спасибо вам). Велика заслуга англичан и в распространении этого напитка в другие страны. Например, до прихода англичан жители Индии с чаем знакомы не были. Вот и наши гости из Индии: Мун-ква и Монито-о-гейзик. (*звучит индийская мелодия*)

Слайд 24

Мун-ква: Действительно сначала британские плантаторы импортировали семена чайного дерева, а китайские эксперты показывали нам, как нужно культивировать растения и обрабатывать листья для получения чая. первый чай был красный чай. Выращенный на местной почве, этот чай имел совершенной иной вкус и был гораздо крепче китайского. Сначала к чаю приобщились те, кто по долгу службы был связан с колониальными властями. Для остальных чай оставался, с одной стороны, дорогим удовольствием, а с другой стороны — «нечистым» напитком иноверцев.

Слайд 25

Монито-о-гейзик: Индия – это одна из самых «смешанных» в культурном плане стран мира. Она граничит с исламским миром, с Китаем. Сама обладает богатейшими и древнейшими религиозными и культурными традициями. Да еще и британская колонизация привнесла в культуру Индии элементы западной культуры. Все это привело к тому, что говорить о единой индийской чайной традиции не приходится.

В некоторых чайных рецептах чай заваривается с большим количеством специй и употребляется с орехами и фруктами. В других - значительная часть индийских чайных традиций заимствована у англичан. В-третьих в Индии развилась некоторая усредненная чайная субкультура, впитавшая в себя все, что можно впитать. «Среднеиндийское» чаепитие подразумевает употребление крепчайшего черного чая (раз в 10 крепче, чем привыкли заваривать мы) с сахаром и молоком. Такое чаепитие может происходить в любое время и по любому поводу. Чай очень редко рассматривается как «запивание» для другой пищи и чаепитие чаще всего происходит как совершенно отдельное мероприятие.

Слайд 26

Мун-ква: Совершенно независимо от Запада, в Индии получил распространение чай со льдом, лимоном и сахаром. Его готовят следующим образом: на 300-350 мл воды кладут три чайные ложки чая, который заваривают обычным способом в течение пяти минут и остужают. Затем специальный стакан вместимостью пол-литра наполняют несколькими кубиками льда, заливают в него весь остуженный чай, добавляют сахар и пол-лимона, нарезанного дольками. Чай этот пьют чрезвычайно маленькими глотками.

*(выносятся чашки с чаем (3) со льдом,,
раздаются гостям и участникам конференции)*

Слайд 27

Монито-о-гейзик: В некоторых регионах Индии чай варят (именно варят) в кипящей воде, потом в него добавляют буйволиное молоко, после чего пьют с сахаром, предварительно процеживая.

Слайд 28

Одна из народностей Индии - марахти – при приготовлении чая обходятся вовсе без воды – чай кипятится в молоке 1-2 минуты, тоже процеживается и пьется с сахаром.

Мун-ква: Сегодня, судя по всему, все суеверия относительно чая давно забыты, и чай стал в Индии самым популярным напитком.

Ведущий: Дханьявад (спасибо). Наша конференция не зря проводится в России, ведь история чаепития в нашей стране тоже ярка о ней нам поведают историки Иван Чаев и Марья Купеческая

Слайд 29

Марья Купеческая: Первые традиции и ритуалы, связанные с употреблением чая, были сформированы в России на рубеже XVIII—XIX

веков двумя богатейшими сословиями тогдашнего русского общества: дворянами-аристократами и купечеством.

Иван Чаев: В дворянской среде была позаимствована, с некоторыми изменениями, британская чайная традиция: чай пили за безукоризненно накрытым столом, из фарфорового сервиза, часто с молоком. Чай подавался в сухом виде, в специальной чайнице, и заваривался непосредственно за столом. Основным содержанием встречи за чаем было общение, сам чай, по сути, играл вспомогательную роль.

Марья Купеческая: Купеческий чайный стол — это то, что в первую очередь представляется, когда заходит речь о питье чая «по-русски»: самовар, варенье, мёд, разнообразная выпечка, от сушек и бубликов до пирогов с мясом, питье чая из блюда.

Слайд 30

Иван Чаев: Можно выделить отдельную чайную традицию «простого народа» - рабочих и крестьян. Настоящий чай в те времена был им недоступен. Чаще всего употреблялась смесь из трав (иван-чай, душица, зверобой, малина)

Слайд 31

Марья Купеческая: В идеале на столе должно стоять четыре вида закусок. Во-первых, закуски сытные (пироги с мясом и рыбой, с творогом, с яйцом, с капустой, баранки, блины с сытными начинками). Во-вторых, закуски легкие (красная рыба слабой соли, сыр, мясная нарезка, огуречная нарезка, масло, нарезанные хлеб и булка). В-третьих, закуски сладкие (любая сладкая выпечка, шоколад, варенье, мед, орехи, блины со сладкими начинками). И, наконец, в-четвертых, закуски свежие (фрукты и ягоды, свежие или консервированные).

*(выносится самовар, раздаются чашки с чаем (4),
расставляется угощение, выходит девица в русском народном
костюме и поет песню «Русский чай!»)*

Слайд 32

Иван Чаев: В какое бы время ни пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю. Гости и домочадцы рассаживались за столом в строгой иерархии, по старшинству. Разливать чай и потчевать сидящих за столом надлежало хозяйке, которая могла прибегнуть к помощи старшей дочери. **Чашку принято было передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!» Принимая чай, полагалось отвечать: «Спаси Бог вас» или «Благодарю вам».** Эти слова произносились за столом так часто, что буквально пронизывали воздух и создавали ту особую добрую магию, которая так интриговала иностранцев.

Слайд 33

Марья Купеческая: В отличие от молчаливых китайцев, в российской традиции чай — хороший предлог для милой беседы. Вот так за беседой и складывались чайные традиции России.

Ведущий: Благодарим и мы вас за ваш доклад. Не только важно употреблять чай, но пить его правильно тоже немало важно — как это

правильно делать. И сегодня с основами чайного этикета нас ознакомит профессор этики и эстетики Светлана Правильная.

Слайд 34

Светлана Правильная: При званом чаепитии недопустимо накрывать на стол в присутствии гостей – все готовится заранее, кроме самого чая (заварки). Недопустимо обходить гостей с чайником с кипятком. Ваша одежда на званом чаепитии не должна быть ни повседневной, ни слишком нарядной.

Салфетка должна быть сложена по диагонали на коленях так, чтобы ее часть была расположена на животе. Теперь у вас есть два слоя, верхний из которых можно использовать, чтобы вытереть пальцы, а нижний – чтобы защитить одежду от загрязнения. Когда вы встаете, положите салфетку на свой стул. Если салфетка вам больше не нужна, ее нужно разместить слева от вашей тарелки.

Запомните, что сначала вы должны налить себе в чашку чай – и только потом разбавить молоком и добавить сахар по вкусу, если требуется.

Постарайтесь аккуратно размешивать сахар ложечкой, поскольку обычно это создает много шума. Ни в коем случае не облизывайте и тем более не обсасывайте ложку.

Никогда не оставляйте чайную ложечку внутри чашки – положите ее на блюдце после того, как закончите размешивать чай.

Соблюдение этих простых правил доставит удовольствие от чаепития и вам и вашим гостям.

Ведущий: Замечательно! Как говорят, сколько людей, столько и вкусов. А какие бывают виды чая, нам сейчас поведаст ведущий технолог чайной компании «Ничай-чай» Василий Чайников

Слайд 35

Василий Чайников: Различают белый, зеленый, желтый, красный, черный чай можно также выделить цветочный чай.

Слайд 36

Зелёный чай — чай, подвергнутый минимальной ферментации (окислению). И зелёный, и чёрный чай получают из листьев одного и того же чайного куста, однако различными способами. Зелёный чай предварительно часто фиксируется паром температуры 170—180°C; окисление продолжается не более двух дней, после чего обычно прекращается нагревом или вообще не проводится. Чай оказывается окислен на 3—12%.

Многочисленные восточноазиатские сорта зелёного чая обладают заметными различиями, обусловленными условиями выращивания, сбора и обработки чайных листьев. Зелёный чай происходит из Китая и традиционно популярен в Азии (в Японии, Корее, на Ближнем Востоке). В более западных странах, где традиционно преобладает чёрный чай, рост популярности зелёного чая пришёлся на конец XX века.

Белый чай — вид чая, подвергающийся слабой ферментации (окислению). Белый чай по классификации по степени ферментации стоит на втором месте после зелёного, примерно 5-7% ферментации. Название «белый» получил по виду чайной почки, которая густо покрыта белым ворсом.

Основная идея белого чая — сохранить чайный лист в том виде, в котором он растёт на кусте, сохранив максимум природного, естественного при минимальном человеческом воздействии. Белый чай заваривали ещё при дворе китайских императоров. Императоры ценили такой чай за изысканность вкуса, утонченность аромата, за то, что он проясняет ум и опускает внутренний жар, который, по теории китайской медицины, является «причиной ста болезней».

Чёрный или красный чай — вид чая, подвергающийся полной ферментации (окислению) в течение от двух недель до месяца (по традиционной технологии). Традиционно наиболее популярный вид чая в Европе, включая Россию.

Чёрный чай бывает байховым, гранулированным, пакетированным и плиточным. Может быть ароматизирован, например бергамотовым маслом («Эрл Грей»).

Вкус чёрного чая лишён горечи, настой имеет оранжевый или красный цвет. Чай обладает сложным действием, одновременно тонизирующим и успокаивающим.

Наиболее известные разновидности чёрного чая: Кимынь, Юньнань, ассамский чай, Дарджилинг, цейлонский, Эрл Грей, Лапсанг, Сушонг.

Красные чаи получили большое распространение среди европейцев по причине того, что этот сорт чая не подвергался большим изменениям и порче при его транспортировке. И именно этот сорт чая европейцы (в частности, англичане) начали культивировать в своих колониях после потери Китая, как источника чая. В Европе этот чай получил название чёрного.

Пуэр — постферментированный чай. Производится в основном в Юньнани (КНР), но также в нескольких других районах Китая, Таиланде, Вьетнаме, Лаосе и Бирме. Отличается специфической технологией производства: собранные листья, обработанные до уровня зелёного чая, подвергаются процедуре ферментации — естественному либо искусственному (ускоренному) старению. Чай Пуэр составляет одну из шести категорий чая в Китае и определяется как «тёмный» (но не чёрный). Его основное отличие заключается в созревании не под действием собственных эндогенных ферментов (как в случае чёрного чая), а в результате внешних факторов, включая микроорганизмы.

Травяной, или цветочный чай, или фиточай — напиток, получаемый при заваривании кипятком плодов, цветков, стеблей или корней лекарственных растений, не содержащих кофеина.

Травяной чай пьют как горячим, так и охлаждённым, как правило, в лечебных целях. Оздоровительный эффект зависит от состава чая.

Ведущий: Спасибо за столь подробный доклад о видах чая. Мы очень рады приветствовать на конференции главного инженера чайных плантаций о. Цейлон Эктора Островова, он нам расскажет об основных условиях произрастания чая.

Слайд 37

Эктор Островов: Технология выращивания такова: высаживаются черенки (реже одно- двухлетние сеянцы, выгнанные из семян). В особо благоприятных условиях чай можно выращивать даже из семян, закладывая их на 4-5 см в глубину и обильно поливая. Первый урожай листьев снимается через 4-5 лет после посадки. Как правило, чайные кусты активно подрезают (формовка), не давая им расти в высоту и стимулируя рост большого числа боковых побегов.

Плантация чая обычно состоит из рядов чайных кустов высотой 1-1,5 м. с шириной проходов между ними также 1-1,5 м. Наибольшая масса листьев вырастает на чае до 50-60 лет, хотя чайные деревья (в Ассаме) дают превосходный урожай до 90-100 лет.

В благоприятных условиях чай растет весьма бурно (до 100 см в год!), но вот соблюсти эти условия сложно. К важнейшим можно отнести следующие:

1) Важнейшее требование нормального роста – теплые лето и осень (среднесуточная температура не ниже 20°C), но при этом холодная зима (среднесуточная зимняя температура обязательно ниже 10 тепла и до –3°C).

Если температурный режим не соблюдается, чай не только становится подвержен большому числу заболеваний, но и в значительной мере теряет способность к активному росту. Дело в том, что чай имеет очень короткий период, когда обильно растут молодые побеги и новые листья – всего около 4 недель весной. (В особо благоприятных условиях чай растет почти круглый год, но масса и качество молодых побегов сравнительно невелико). Зато он имеет два долгих периода зимней и летней спячки. Летняя спячка не является полной, т.к. чай выпускает цветы, идет созревание семян, незначительный рост и огрубление побегов.

2) Долгий световой день и достаточное количество солнца. От продолжительности светового дня и обилия солнечных лучей напрямую зависит концентрация, например, ароматических веществ в чайном листе. Солнечный свет должен быть рассеянным, т.е. падать под углом к поверхности. При недостатке света и солнца вкус чая становится травянистым, чай становится грубым, неароматным.

Слайд 38

3) Влажная почва, но хорошо дренированная, не должно быть застоя воды. Почва должна быть довольно рыхлой, легкой и при этом слегка кислой. Очень часто чайные плантации располагаются «ступеньками» на склонах гор (террасах), что позволяет достичь оптимального дренажа почвы.

4) Чистый и влажный воздух. Чайный куст весьма чувствителен к загрязнению воздуха, и, как показывают современные исследования, в экологически неблагоприятных условиях просто погибает – болеет, резко уменьшается число новых побегов и т.п.

5) Важным условием также является высота расположения чайных плантаций над уровнем моря. Существует неписанный закон, по которому считается, что качественный чай можно вырастить только на высоте 1500 м. и выше. Экспериментально доказано, что из-за резкого контраста температур в

горах чай растет медленнее. За год обычно собирается 2, реже 3 урожая листьев, но сами листья при этом получают значительно более ароматными и насыщенными. В целом, качество высокогорных чаев всегда более высокое по сравнению с равнинными. Горные чаи обычно более ароматны, равнинные – более «травянисты».

В особо благоприятных условиях (например, на равнинных плантациях в Индии) собирать молодые побеги можно хоть каждые 2 недели. Правда, чай при этом обычно невысокого качества. На высокогорных плантациях урожай элитного чая собирают всего 2-4 раза в год. При этом наиболее качественным считается чайный лист первой сборки; с каждым новым сбором качество листьев становится все хуже.

Ведущий: Но не только важно как чай вырос и как осуществлялась его переработка, как и сам процесс чаепития. А вот насколько важен состав чая нам расскажет химик-аналитик Анна Напиткова

Анна Напиткова: Первые серьезные исследования химии чая были начаты еще в начале 20 века на японских плантациях. Однако, до сих пор точный химический состав чая до конца не изучен. Согласно последним исследованиям, в чае содержится около 300 различных химических веществ. Сочетание их в чае уникально и не может быть заменено никакими другими растениями, и уж тем более - химическими препаратами.

Слайд 39

В чайном листе примерно 12-18 % нерастворимых веществ и от 8 до 12% растворимых веществ (эфирных масел, алкалоидов, аминокислот, дубильных веществ, пигментов и витаминов. Основные минералы, содержание которых в чайном листе доходит до 7 %, представлены на слайде.

Слайд 40

Один из существенных компонентов чая и чайного настоя - это дубильные вещества. Они составляют 15-30 % чая и представляют собой сложную смесь более трёх десятков соединений. Как правило, содержание этих веществ в зелёных чаях почти в два раза выше, чем в чёрных. Они образуют ароматические продукты, участвующие в создании аромата чая.

Слайд 41

Эфирные масла имеются как в зелёном листе, так и в готовом чае. Установлено, что эфирных масел в зелёном листе чая содержится всего лишь около 0,02 %. Большинство из них способны улетучиваться не только при значительном повышении температуры, но и при неправильном хранении или неправильной заварке. Вот почему присутствие этих веществ в чайном настое в значительной степени зависит от нас самих. Наибольшее количество эфирных масел содержится в красных чаях, наиболее ароматных из всех видов чая, отчего их нередко используют для примеси к некоторым сортам чёрного чая, для принятия деятельного участия в образовании аромата готового чая.

Кофеин один из главных виновников тяги людей к чаю как тонизирующему напитку. В чистом виде он представляет собой бесцветное, не имеющее запаха, но горькое на вкус вещество, содержащееся, впрочем, не только в чае, но и в кофе, какао, орехах кола, матэ и некоторых других

тропических растениях, которое действует более смягченно на сердечно-сосудистую и центральную нервную систему. Кофеина в цейлонском чае, который принято считать крепким, содержится заметно меньше, чем в китайских чаях, считающихся среди массового потребителя слабыми.

Слайд 42

Пигменты придают окраску чайному листу. При хорошо наметанном глазе в чайном настое можно углядеть желто-зелено-красно-фиолетово-коричнево-бурые цвета и оттенки, которые, однако задаются немногочисленными пигментами. Причем первые два более актуальны для неферментированных чаев, а вторые два - для улунов и черных.

Ведущий: Известно феноменальное ощущение "Чайное опьянение", которое не имеет ничего общего с тем состоянием организма, которое возникает при употреблении алкоголя или наркотиков. Так ли это нам расскажет врач нарколог Ирина Трезвая

Слайд 43

Ирина Трезвая: *(выходит с чашечкой чая, присаживается на стул и рассказывает очень спокойным голосом)* Природа алкогольного или наркотического опьянения проста: при приеме определенного количества того или иного вещества человек неминуемо пьянеет; легкое эйфорическое состояние обязательно сменяется отвратительным самочувствием - упадком сил, депрессией, снижением умственных способностей, общим недомоганием.

И алкоголь, и наркотики вызывают привыкание. Опьянение, наступающее от них обманчиво и опасно для самого человека. Такой примитивности в чайном опьянении нет. Совершенно загадочным образом состояние ясности мыслей, живого доброго дружелюбного настроения возникает лишь тогда, когда ведется мирная беседа между приятными друг другу людьми. Поразительно, но это так.

Слайд 44

Чайное опьянение возникает только у людей, пьющих чай в хорошей компании и в спокойной атмосфере.

Дополнительным условием проявления этих ощущений является ритуал чаепития: даже минимум чайных приборов на столе способен настроить людей на приятную ненавязчивую беседу. Сосредоточенность разговора именно на чае – от обсуждения внешнего вида и сухого чайного листа до одобрительных возгласов от проявления послевкусия – так же одно из условий проявления странного ощущения.

Чайное опьянение способен вызвать даже чай не очень высокого качества, главное, чтобы он был не старым и обладал хотя бы стандартными характеристиками своего вида.

(звучит расслабляющая музыка – шум моря, пение птиц и т.п.)

Чайное опьянение никогда не наступит в условиях офисной суеты или домашней рутины, сколько бы и какого чая не было выпито. Никогда не будет опьянен чаем, заболевший, проголодавшийся, нервничающий, возбужденный, злящийся, некомфортно себя чувствующий, человек. Оратор, не слушающий других собеседников, желающий говорить только сам, говорить много и

только о себе и своих проблемах, не постигнет умиротворения чая, не будет пьян его изяществом и помешает другим ощутить полет разума и души.

Чай не вызывает эйфории, не дает обманчивого чувства отсутствия трудностей, он лишь изменяет отношение человека к жизни в момент наслаждения гармонией. Чай создает условия для отдыха: как физического, так и душевного эмоционального. Чайное опьянение никогда не сопровождается хохотом, слезами, выяснением отношений.

Чайное опьянение наступает плавными неспешными волнами. Повседневная жизнь заново предстает перед человеком в спокойном гармоничном свете. Не бывает чувства опустошенности, характерных для других опьянений. плохого настроения, больной головы и иных негативных последствий

Слайд 45

Чай не вызывает губительного привыкания, жизнь человека никогда не становится зависимой от чая в том виде в котором порабащают людей алкоголь и наркотики. Любовь к чаю добровольна; в алкоголе и наркотиках любви нет, как нет добра и тем более воли. Чай, как ни один другой напиток, воспитывает вкус и развивает чувство меры.

Ведущий: Если бы все люди от употребления чая получали только позитивные эмоции, то не существовала бы и потребность во врачах, но, как и в любой продукции чай не всегда бывает качественным, поэтому мы обратились в лабораторию по определению качества чая за помощью и сейчас специалисты этой лаборатории нам расскажут о результатах исследования Анастасия Всесомневающаяся и Виталий Знающий

Анастасия Всесомневающаяся: Мы изучили несколько видов чая:

Слайд 46

Tess Pleasure (черный пакетированный),

Слайд 47

Майский (черный пакетированный),

Слайд 48

Lipton Green Gunpowder(зелёный, пакетированный),

Слайд 49

Princess Java. Клубничное настроение (зелёный, пакетированный),

Слайд 50

Китайский чёрный чай с цветами и травами (чёрный чай, заварной),

Чай индийский, байховый, (листовой, заварной)

Слайд 51

HyLeys (чёрный чай с мелиссой и мятой, заварной)

Чай жень-шень Улонг (зелёный, заварной)

Слайд 52

Виталий Знающий: Исследование проводили по нескольким категориям: однородность чая, посторонние включения, скрученность чаинок, цвет чаинок, цвет заваренного чая и запах.

Анастасия Всесомневающаяся: Результаты нашего исследования представлены на слайдах.

Слайд 48

Название чая	Tess pleasure (пакет.)	Майский (пакет.)	Lipton Green Gunpowder(пакет.)	Princess Java. Клубничное настроение (пакет.)
Однородность чая	Чаинки мелкие	Чаинки очень мелкие	Чаинки крупные	Чаинки среднего размера
Посторонние включения	Плоды шиповника, яблоко сушённое, лепестки василька	Частички пыли и дерева	Посторонних включений нет	Непонятные посторонние белые частички
Скрученность чаинок	-	-	+	-
Цвет чаинок, цвет заваренного чая	Тёмно-коричневые чаинки, цвет чая - чёрный	Коричневые чаинки , цвет чая - чёрный	Болотные, тёмно-зелёные чаинки , цвет чая - зелёный	Светло-зелёные чаинки , цвет чая – светло-зелёный
Запах	Смолисто – цветочный, сладкий	Химический , неприятный запах	Земляничный сладкий запах	Травяной
Название чая	Китайский чёрный чай с цветами и травами(завар.)	Чай индийский, байховый,листой (завар.)	НуLeys чёрный чай с мелиссой и мятой (завар.)	Чай жень-шень У-лонг (завар.)
Однородность чая	Чаинки среднего размера	Чаинки среднего размера	Чаинки мелкие	Чаинки крупные
Посторонние включения	Жёлтые и красные цветы большого размера	Посторонние включения отсутствуют	Мелисса , мята	Посторонние включения отсутствуют
Скрученность чаинок	-	+	-	+
Цвет чаинок, цвет заваренного чая	Чёрные чаинки, Цвет чая - чёрный	Коричнево-болотные чаинки, цвет чая - чёрный	Тёмно - и светло-зелёные чаинки,	Болотные, тёмно-зелёные чаинки, цвет чая - зелёный

			цвет чая - чёрный	
Запах	Приятный запах цветов	Травяной	Запах мелиссы и мяты	Жень-шень (травяной), резкий, неприятный

Слайд 54

Виталий Знающий: В результате анализа каждого вида чая по данным критериям можно сделать следующие выводы:

1. Наименее качественным оказался чай майский, т.к. в нем присутствуют элементы, которых не должно быть в чае - частицы пыли и древесины. Кроме того, при заваривании он имеет не приятный химический запах.

2. К остальным чаям явных претензий мы предъявить не можем, т.к. состав соответствовал заявленному описанию, имел соответствующий цвет при заваривании и приятный аромат.

3. Нам больше всего понравились: Princess Java клубничное настроение, Китайский чёрный чай с цветами и травами(заварной) и Tess pleasure. Т.к. у них был приятный вкус и аромат, так же они соответствовали всем нормам, заявленным на упаковке.

Ведущий: Более подробное исследование чая на содержание витаминов провел младший сотрудник этой лаборатории Юлианна Проверяющая. Вам слово

Слайд 55

Юлианна Проверяющая: В чае содержится почти весь алфавит витаминов. Вот основные из них:

- Витамин А- каротин.
- Витамин В₁- тиамин.
- Витамин РР - никотиновая кислота.
- Витамин В₂ - рибофламин.
- Витамин С - аскорбиновая кислота.

Витамин С – это естественное соединение, необходимое для метаболизма во всех растениях и животных организмах.

Я провела опыты, чтобы вычислить количество витамина С в различных образцах чая:

- Chelton черный, непакетированный чай,
- Lipton черный, пакетированный с маракуйей
- Greenfield черный, пакетированный с малиной,
- Greenfield черный, пакетированный с медом,
- Greenfield красный, пакетированный

Слайд 56

Для определения количества витамина С я использовала йодометрическое титрование.

Методика этого анализа представлена на слайде:

- Приготовила раствор (чай), воды в котором 20 мл, а чая 20 мл в пакетике и 2 гр рассыпного.
- В чай добавила раствор крахмала
- Стали постепенно добавлять настойку йода
- После того, как чай окрасился в фиолетовый цвет, и в нем появились кристаллы, я измерила объем добавленного в чай йода.
- По формуле высчитала кол-во витамина С в чае.

$$m \text{ вит С} = 0,875 * V (I_2)$$

Результаты представлены на слайде 57

Название и сорт чая	Объем йодной настойки, затраченной на титрование, мл	Масса витамина С, мг
Chelton черный, непакетированный чай	35,6 мл	31,15 мг
Lipton черный, пакетированный с маракуйей	25 мл	21,875 мг
Greenfield черный, пакетированный с малиной	15,1 мл	13,2 мг
Greenfield черный, пакетированный с медом	13,5 мл	11,8 мг
Greenfield красный, пакетированный	3 Мл	2, 625 мг

Таким образом мы видим, что наибольшее количество витамина С из изучаемых образцов выявлено в черном чае Chelton, а наименьшее в красном чае – Greenfield. Безусловно, на содержание в чае витаминов оказывает форма обработки чайного листа и условия его хранения.

Ведущий: вроде бы о чае мы выяснили все, но мало где, рядом с чаем не встретили бы его спутников. О них нам в своем докладе расскажет купажист Петр Сладковский.

Слайд 58

Петр Сладковский: Основными спутниками чая всегда были и скорее всего будут: сахар, лимон, пряности и другие сладости.

Чай подслащивают далеко не повсеместно. Это характерно для Европы и Ближнего Востока. Сахар, добавленный в чай в небольших дозах, способствует улучшению вкуса чайного настоя. Но слишком большие дозы

сахара ухудшают вкус чайного настоя, заглушают специфический чайный аромат. Лучше привыкнуть пить чай с небольшим количеством сахара или с такими сладостями, как изюм или мед. Глоток чая должен следовать после того, как сладость уже съедена.

Молоко хорошо сочетается со многими сортами черного и зеленого чая. Лучше, когда оно нежирное, свежие сливки также подходят для этого случая. Особенно популярным можно признать добавление молока в настой чая английских сортов. Не случайно чай с молоком принято называть «чай по-английски». Среднесуточное потребление чая с молоком, измеряемое 3-4 чашками, обеспечивает 16% рекомендуемого суточного поступления в организм кальция, как и значительного количества фолиевой кислоты, витаминов В. Союз молока и чая полезен тем, что молоко смягчает действие на организм кофеина и других алкалоидов чая, а танин чая делает слизистую оболочку желудка менее восприимчивой к отрицательным явлениям брожения молока.

Чай с лимоном – чисто русское изобретение, такой чай называют во всем мире «русский чай». Соединение в одной чашке ломтика лимона и свежесваренного чая способствует лучшему восстановлению силы, утоляет жажду. Чай с лимоном полезен для пищеварения. Еще можно услышать суждение, что чай в сочетании с лимоном или другими цитрусовыми становится «слабее». Это заблуждение, поскольку меняется только цвет чая, но его крепость остается прежней.

Изменяют естественный аромат чая различные пряности. Они обостряют в составе горячего чая и свой собственный аромат, который, будучи смешан с ароматом чая, приобретает в каждом отдельном случае неповторимый букет. В сочетании с чаем пряности дают обычно сильно действующий, резко стимулирующий напиток, пользоваться которым следует весьма осторожно. Более безобидно употребление с чаем душистого и горького перца (1-2 зернышка на чашку), перечной мяты, тмина, имбиря.

Ведущий: Безусловно каждый из нас имеет свои предпочтения в том, как и с чем пить чай. Но каждому из нас встречались люди не только отдающие предпочтения чаю, как основному напитку, но и благосклонно реагирующие на напитки на основе чая. О них нам в завершении нашей конференции расскажет лучший бармен по мнению конкурса «Бармен России» Коля Коктеильный.

Слайд 59

Коля Коктеильный: Существует безграничное разнообразие напитков, приготовленных на основе чая. Каждая народность по-особенному относится к чайным напиткам. Народы имеют рецепты приготовления чая с применением различных добавок. В частности, некоторые восточные государства к чаю прибавляют высушенные цветки жасмина, иные черный перец: узбеки к стакану горячего чая добавляют две горошины размолотого перца. В Иране и Турции пьют чай с добавленными кусочками порезанного лимона и при этом закусывают сушеными смоквами (инжир), изюмом и миндалем. Жители нашей родины предпочитают употреблять чай с сахаром, а

также с различными сладостями, такими как печенье, сушка, сухарики, булочки и т.д

Кроме повседневных безалкогольных напитков на основе чая, в барах и ресторанах можно увидеть и алкогольные напитки в которых основу можно заменить на чай:

Нет ничего лучше провести зимний морозный вечер с бокалом горячего ароматного глинтвейна за просмотром фильма. У многих этот напиток ассоциируется с красным вином, но хотим Вас заверить, что, если его приготовить на основе черного чай, вкус будет еще насыщеннее.

Грог — горячий алкогольный напиток. В наиболее общем варианте представляет собой ром, сильно разбавленный водой с сахаром. А попробуйте заменить ром на горячий черный чай. Эффект вас приятно удивит.

Пунш еще один горячительный напиток впервые появился в Индии. Это был горячий настой из пяти компонентов: бренди, сахара, лимонного сока, горячей воды и чая. Из Индии морями Британской Ост-Индской компании в начале XVII века пунш был завезён в Англию и отсюда распространился по Европе. Но удаление одного компонента – бренди – только улучшит вкусовые качества этого напитка.

Пробуйте чай в разных вариациях, с разными компонентами и вы найдете, тот чай, который будет вас вдохновлять на большие свершения!

Ведущий: Всем гостям и участникам конференции огромное спасибо за выступления. В заключение, мне бы хотелось вам зачитать стихотворение Лу Юй «Чайный конон». **Слайд 60** *(под медленную плавную музыку вальсирует танцевальный коллектив, а ведущий читает стих)*

Люди, утончающие свое поведение
и накапливающие качество «дэ»,
пьют его горячим, и он утоляет жажду,
избавляет от сонливости и головных болей,
проясняет зрение, силой наполняет конечности,
от него легко начинают двигаться все сто суставов.
Легко справляется он с сотней видов болезней,
и по своему воздействию
подобен божественной сладкой росе.
Красота гармонии вина подобна орхидее.
Чистота духа чая подобна бамбуку.

Еще раз благодарю всех гостей и участников конференции и до новых встреч.

Конец!

Список используемой литературы:

1. Андреева Г.М. Социальная психология. 2000.
2. Использование ФГОС в преподавании химии под ред. Кремневой Т.Б. – Пенза, 2014
3. Кричевский Р.Л., Дубовская Е.М. Психология малой группы. - М.: Изд-во Моск. ун-та, 1991

4. Мастер класс учителя химии с использованием ИКТ. М.: Планета, 2004
5. Химия 8-11 классы внеклассные мероприятия. – М.: Волгоград, 2012
6. Энциклопедический словарь юного химика под ред. Прокофьева М. А. и др. - М., «Педагогика», 1990

Интернет источники:

1. <http://www.colady.ru/vidy-chaya-i-ix-svojstva-kakoj-chaj-samyj-poleznyj-i-vkusnyj.html>
2. <http://f-journal.ru/travyanye-chai/>
3. <http://femininesite.ru/vse-pro-chaj/vidy-chaya.html>
4. <http://www.inmoment.ru/beauty/health-body/curative-tea>
5. <http://goio.ru/celebnye-svojstva-chaya/>
6. <http://lady-blesk.ru/kakie-travy-mozhno-pit-vmesto-chaya-kazhdyj-den/>
7. http://studopedia.ru/10_86893_chayniy-etiket.html
8. <http://www.tea-terra.ru>