МДОУ «Детский сад с. Вязовка Татищевского муниципального района Саратовской области»

Конспект

НОД по этикету в подготовительной группе

«Чаепитие разных стран».

 Подготовила и провела

 воспитатель: Детянцева Н.А.

Цель:научить детей приемам заваривания чая, сервировке чайного стола.

Задачи:

* познакомить с историей чая,  чайными  церемониями  разных  стран;
* учить детей  заваривать  чай;
* познакомить с правилами сервировки чайного стола;
* развивать умение применять полученные знания в повседневной жизни;
* воспитывать культуру поведения за праздничным столом.

Оборудование:

1.  Фонограмма мелодии «Голубой вагон»

2.   Иллюстрации на тему: «Сбор чая», «Чайные домики»

3.   Презентация чайной церемонии.

4.   Для оформления праздничного стола:
–   скатерть;
–   чайная посуда;
–   сладости к чаю;

–   заварочный чайник, разновидность чайной заварки.

5. Физическая  карта  мира или глобус.

Ход   занятия.

1.Организационный момент.

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!

2. Сообщение темы, постановка задач.

Сегодня мы с  вами  отправимся  в  путешествие,  в  ходе  которого  познакомимся  с  чайными  церемониями  разных  стран;  узнаем,  как  правильно  заваривать  чай  и  накрывать  чайный  стол  к  приходу  гостей.

1. Рассказ об истории возникновения чая.

Сейчас  мы с вами поговорим о традициях чаепития. Во многих странах любят пить чай,  но традиция чаепития у разных народов разные.

Чай — китайское слово. Сначала чай в Китае употребляли как лекарственное средство, а позднее его стали
употреблять как напиток с нежным ароматом и приятным вкусом. Чай запрещалось вывозить за пределы Китая.
 О китайском напитке рассказывали мореплаватели и
путешественники. И все же чай проник в Россию. О чае рассказывали много забавных историй.
Я давала вам, дети, домашнее задание, и сейчас давайте вспомним, какие истории знаете вы.
**ОТВЕТЫ ДЕТЕЙ:**
1.Английский моряк привез своей маме в подарок чай. Она решила угостить соседей заморским блюдом, сварила в кастрюле весь чай, потом слила горькую темно-коричневую воду в ведро. Разложила по тарелкам вареные листья и приправила их растительным маслом.
На Руси произошла следующая история:
2.Барин поручил своему слуге приготовить чай, по незнанию тот сварил чай, заправил его перцем, луком и петрушкой.

Эти истории пример тому, что раньше люди ничего не знали об этом напитке.
А теперь я расскажу :

Существует такая легенда. Много лет назад китайский император (властитель или начальник, человек, который занимал высокий пост ), отдыхая в лесу,  приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай. Чай — это вечнозеленый кустарник,  который  растет  плантациями  высоко  в  горах.  У растения срывают  верхушки  молодых  побегов с  двумя-тремя  листочками*.*(фото)

А теперь мы с вами отправимся в путешествие! На родину чая - Китай,  где его начали разводить 2,5 тыс.лет назад. Он там ценился очень высоко. Императоры дарили чай своим вельможам (это важный, знатный человек. Это звание соответствовало богатым людям) за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных церемоний. В  Китае  любят  пить  зеленый  чай.  Его  заваривают  в  специальном  чайнике  из  красной  глины  или  чашке  с  крышкой.

А  сейчас  перенесемся  в  Японию- страну восходящего солнца. Почему её так называют? (Именно эта страна изо дня в день первыми на всем земном шаре встречает рассвет.)

В  Японии  тоже  очень  любят  пить  чай.  Чай  пьют в саду, в специальном чайном домике. Он украшен цветами и красивыми национальными предметами. (фото)

         Следующая  страна,  в  которую  мы  отправимся  это  Англия.  В  этой  стране  очень  часто  бывает  дождливая,  пасмурная  погода,  поэтому  англичане  не  представляют  свою жизнь  без  чая.    Английский чай полагается пить с молоком и пьют его в основном  в  публичных  местах(т.е. местах где много народа) – в  так  называемых  «чайных  садах».  Англичане  пьют  чай  три  раза  в  день,  строго  в  определенное  время:  утром – за  завтраком,  в  13 часов  за  ланчем (это приём пищи в полдень, между завтраком и обедом,или его ещё называют вторым завтраком)  и  обязательно  вечером,  ровно  в  17 часов.

Мы дальше продолжим своё путешествие и отправимся в Россию.Выращивают чай в Краснодарском крае. В России чай появился 360лет назад в виде подарка от монгольского правителя (правит народом)  русскому  царю.  С  особым  размахом  чаепитие  осуществлялось  в  купеческих  домах (купец – торговец товаром):  часами  сидели  купцы  за  чайными  столами.  Кто-то любил пить чай из блюдца. Держали блюдце под донышко и дули на чай, что бы остудить. Сахар обычно не клали в чай, а пили  вприкуску, т.е.сначала откусывали кусочек сахара, потом запивали чаем. Русские люди считают себя самыми большими любителями чая в мире. Наши талантливые предки и тут проявили себя: не довольствовались простым чайником, как другие народы, а изобрели самовар. Вода в нем быстро закипает и долго не остывает, а для растопки годилось все: и щепки, и шишки. Сейчас делают электрические самовары, как я принесла.
Но на Руси пили чай из обыкновенного самовара. Он был самым главным на столе.

 Его ещё называли генералом.

 Посидеть  за  самоваром

Рады  все  наверняка

 Ярким  солнечным  пожаром

 У  него  горят  бока

 Самовар  поет – гудит

 Только  с  виду  он  сердит

 К  потолку  пускает  пар

 Наш  красавец  самовар

(Детей посадить.)

4. Заваривание чая.

В России издавна любили чай и умели вкусно заваривать. Ведь заваривание чая – интересный и важный ритуал. И с ним мы сейчас познакомимся.

Ребята,  что  нужно  для  того  что бы  организовать  чаепитие?

Как  называется  посуда,  из  которой  мы  пьем  чай? (Чайная)

Заваривать  чай  мы  будем  в  заварочном  чайнике,  который хорошо  держит  тепло.

Существует несколько способов как настоять чай в заварочном чайнике. В одном случае на залитый кипятком чайник одевают специальную грелку, в другом случае рекомендуют чайник накрыть салфеткой так, чтобы носик чайника остался открытым, иначе чай запарится и изменит свой вкус. При заваривании чая мы воспользуемся вторым способом . Очень хочется сохранить приятный аромат чая.

(Идет процесс заваривания чая)

– Заварочный чайник промыть, обдать кипятком и слегка подержать закрытым, чтобы он прогрелся. Вылить кипяток и положить 2–3 ложки заварки, залить кипятком до половины чайника, закрыть крышкой и оставить на 5–7 минут. Накроем салфеткой. Затем долить в чайник доверху кипяток и перемешать. Ароматный напиток готов!  По  какому  признаку  мы  можем  узнать,  что  в  чайнике  кипяток?  (идет  пар).  Будьте  предельно  внимательны,  так  как  кипяток  очень  опасен.  Что  может  произойти?  (можно  обжечься).  Поэтому  желательно  чай  самим  не  наливать.  Посмотрите,  в  какой  цвет  окрашивается  вода,  что  происходит  с  листочками?

5. Беседа о пользе чая.

Чай горячий, ароматный,
И на вкус такой приятный,
Он недуга исцеляет,
И усталость прогоняет,
Силы свежие дает,
И друзей за стол зовет.
С благодарностью весь мир,
Славит чудо-эликсир!

(Элексир – препарат обладающий лечебным свойством.)

– В чем чудодейственная сила чая?

 (Чай бодрит,придаёт силы прогонит усталость, исцелит от недуга.)

 В чае много витаминов:

“А” – важен для зрения,роста

“В” – полезен для нервной системы, снимает усталость

“С” – повышает и укрепляет иммунитет (т.е. повышает сопротивляемость организма к инфекциям, борется с болезнетворными микробами)

 - Какие  виды  чая  вы  знаете?

(травяной, с фруктовыми добавками, чёрный, зелёный, красный, желтый . белый, листовой. гранулированый…)

Дегустация белого чая.

 - Ребята,  а  какие  пословицы  вы  знаете  о  чае?

Выпей  чайку – забудешь  тоску.

Чай  пьёшь – до  ста  лет  проживёшь.

Чай  не  пьёшь,  откуда  силу  возьмёшь?

Чай  не  пить, так  на  свете не  жить.

Чай  крепче,  если  он  с  добрым  другом  разделён.

 - А  теперь  отгадайте  загадки:

 1.  Ножек  четыре,

     Шляпка  одна

     Нужен,  коль  станет

     Чаёвничать  вся  семья. (стол)

2.   Бел,  как  снег

      В  чести  у  всех,

      В  рот  попал

      Там  пропал. (сахар)

3.   Цветом  жёлт  и  ароматен

      В  чай  кладут  и  чай  приятен

      Только  очень  кислый  он. (лимон)

4.   Стоит  толстячок,  пузатенький бочок,

      Шипит  и  кипит,  всем  чай  пить  велит. (самовар)

5.   На  голове -  пуговица,

      Одна  рука -  и  та  на  спине. (чайник)

  6. Физкультминутка «Я – чайник  ворчун»

 -А  сейчас  отдохнём  и  проведём  физкультминутку «Я – чайник  ворчун»

Я – чайник  ворчун,  хлопотун,  сумасброд.

(Шагаем  на  месте)

Я  всем  напоказ  выставляю  живот.

(Руки  на  поясе, повороты  вправо  и влево)

Я чай  кипячу,  клокочу  и  кричу,

(хлопаем  в  ладоши)

Эй,  люди,  я  с  вами  чай  пить  хочу!

(Прыжки  на  месте)

7.   Сервировка  стола,  этикет.

- Вы  уже  много  узнали  о  чае, чайных  церемониях,  и  я  предлагаю  всем      вместе  накрыть  стол  к  чаю.

   -  Обязательным  атрибутом  праздничного  стола  является  скатерть. В особо торжественных случаях стол накрывают белой скатертью и используют белые кружевные или с вышивкой салфетки .Они придают большую торжественность и официальность.

Я вас сегодня познакомлю со вспомогательной салфеткой. Возьмите её в руки, рассмотрите. Она из ткани. Ею не вытирают рот и руки. Для этого есть бумажные салфетки ( в нашем случае). А эта салфетка кладётся на колени и спасает нашу одежду от крошек и капелек. Опять же в особо торжественных случаях для вытирания рта кладутся тканевые салфетки.

Посуду на праздничный стол надо ставить одинаковую и красивую. Как называются такие наборы? В данном случае нам потребуется какой сервиз? (чайный).

С полки к нам спустился вниз,

Чайный праздничный …(сервиз).

Как вы думаете, дети, что можно поставить в центр стола? ( ставится самовар. Если кипяток подаётся в чайнике, его можно поставить на край стола или на дополнительный столик , который ставится рядом с основным столом. Также в центр стола ставятся бумажные салфетки, угощение, лимон. Сахарницу с общей сахарной ложечкой и заварочный чайник можно поставить на небольшой разнос.)

Перед сидящим ставим чашку с блюдцем. Чашка не может жить без блюдца, они всегда вместе. Чашка без блюдца – это уже кружка. Как правильно надо брать чашку? (брать за ручку, а не за ободок. Ставить на блюдечко ручкой вправо.) Двумя руками брать чашку некрасиво; просовывать пальцы под ручку невежливо; оттопыривать мизинец некрасиво; держать чашку надо за ручку, сложив пальчики «щепоточкой».

Чайную  ложечку  кладём  справа,  выпуклой  стороной  вниз. Полотняную (спасательную) салфетку  кладём  справа  от  блюдца  с  чашкой.

Ребята, как вы думаете, как правильно и куда положить чайную ложку? (кладётся справа на салфетку или в блюдце, параллельно краю стола, за чашкой, ручкой вправо.)

 Если на стол ставят вазочку с вареньем, в неё кладётся общая ложка, которой гость может положить в свою разеточку столько варенья, сколько ему необходимо. Подаётся разетка под варенье каждому гостю.

 ( сервировка   стола ).

Ребята, что мы с вами сейчас сделали? (Сервировали стол)

Давайте-ка хорошо запомним, как это делается, и даже сфотографируем то, что у нас получилось!

Пальчиковая гимнастика « Фотограф»

 Фотоаппарат вместе со мной

 Всегда и в любую погоду,

 А вдруг вдохновенье придёт –

Тогда и фоткаю сходу!

-  Сейчас  я  познакомлю  вас  с  основными  **правилами  поведения  за** **столом** во  время  чаепития.

1)  Получив  чашку  чая,  помните,  что  сахар  берут  из  сахарницы  общей  ложкой.  Не  забудьте  вернуть  ложку  в  сахарницу,  не  опуская  её  в  свою  чашку. Капли с неё попадут в сахарницу, сахар слипнется, а это не красиво; на мокрую ложку налипнет сахар и её неприятно будет брать другим людям.

2)  Размешав  сахар  своей  ложкой,  выньте  её  и  положите  на  блюдце. Если надо положить сахар в чашку ,сахарницу надо подвинуть к себе, насыпать сахар общей ложкой в свою чашку, но мешать ею в чашке нельзя. Мешать сахар в чашке надо бесшумно, стараясь не разлить.

3)  Для  лимона  кладётся  специальная  вилочка.

4)  Печенье,  пирожки,  конфеты  берут  из  вазы  или  блюдца  рукой.

5)  Если подали к чаю торт или пирожное, то необходимо поставить тарелку для сладкого слева от чашки с блюдцем. Такая тарелка называется десертной. Торт  кладут  на  тарелку  специальной  лопаткой,  есть  нужно  десертной  вилкой  или  ложкой.

6)  За  столом  не  следует  делать  замечания  другим.

7)  Всё  время,  пока  гости  сидят  за  столом,  хозяева  должны  быть  приветливыми,  следить,  чтобы  у  гостей  было  всё  необходимое.

8)  После  чаепития  губы  промокните  бумажной  салфеткой,  тканевую  салфетку  с  колен  положите  на  стол  рядом  со  своим  местом.

9)  Не набивай ты полный рот,

 А то подавишься вот-вот,

 И кушай не спеша всегда,

 Вкусней покажется еда.

10) Чтоб со всеми жить в ладу,

 Не брани в гостях еду.

 А за всё благодари

 И «спасибо» говори!

8.Приглашение к столу.

 Ведущий:       Вот  стол  и  накрыт.

Хозяюшка: Люди добрые! Милости просим!

Хозяин: Если величать, так на пороге встречать!

Хозяйка: Мы гостей встречаем…

Вместе: Чаем, чаем, чаем.

Хозяин:

 Самовар шумит, баранки

              На скатерке-самобранке.

 На столе угощенье

              И конфеты и печенье,

              И душистое варенье.

              Подходите, гости, чаем

              Вас сердечно угощаем.

              Пейте чай и конфеты берите,

              Чаще в гости приходите.

Хозяюшка:

                     Милости просим на чашку чая!

                     Вот так мы живём:

                     Пряники жуём, чаем запиваем,

                     Всех в гости приглашаем.

1. Песня-приглашение за стол**.**

(Мотив песни “Голубой вагон”.)

1. Если вы пришли сегодня в гости к нам,

 Будем рады чаем угостить.

 Вы поспели к нашим сдобным пирогам,
 Вкус их всех вас может удивить.

Припев: Скатертью, скатертью
 Стол скорей накрывай
 И наливай-ка всем ароматный чай

2.Знаем лучше доктора серьезного –

 Лечит чай и скуку и тоску.
 Приглашаем взрослых мы и малышей
 Выпить ароматного чайку!

Припев: Скатертью, скатертью
 Стол скорей накрывай

 И наливай-ка всем ароматный чай

 Приглашаем  гостей  к  столу.

   -  Уважаемые  гости,  милости  просим  к  столу.

 10. Итог.

-  Наше  путешествие  подошло  к  концу.

-  О  каких  странах  мы  сегодня  говорили?

-  Что  вы  узнали  нового? ( Познакомились с чайными церемониями разных стран, научились заваривать чай, сервировать чайный стол).

-  Сегодня  вы  сможете  вместе  с  мамами  заваривать  чай  и  накрывать  стол  к  чаепитию.

В группе вас ждёт сюрприз. Вкусное угощение к чаю.

Используемая литература:

1.«Чайные традиции и церемонии разных стран» Авт. Колесникова Л.В.

 Изд. АСТ, Сталкер 2006г.

2.«Русская чайная церемония» Шумаков Д. А. Москва 2011г.

3.«Школа этикета» Сост. Лихачёва Л.С. Екатеринбург 1996г.

4. Для подготовки нод были использованы материалы с сайта:

 <http://365mag.ru/culture/o-chae-i-tseremoniyah>