

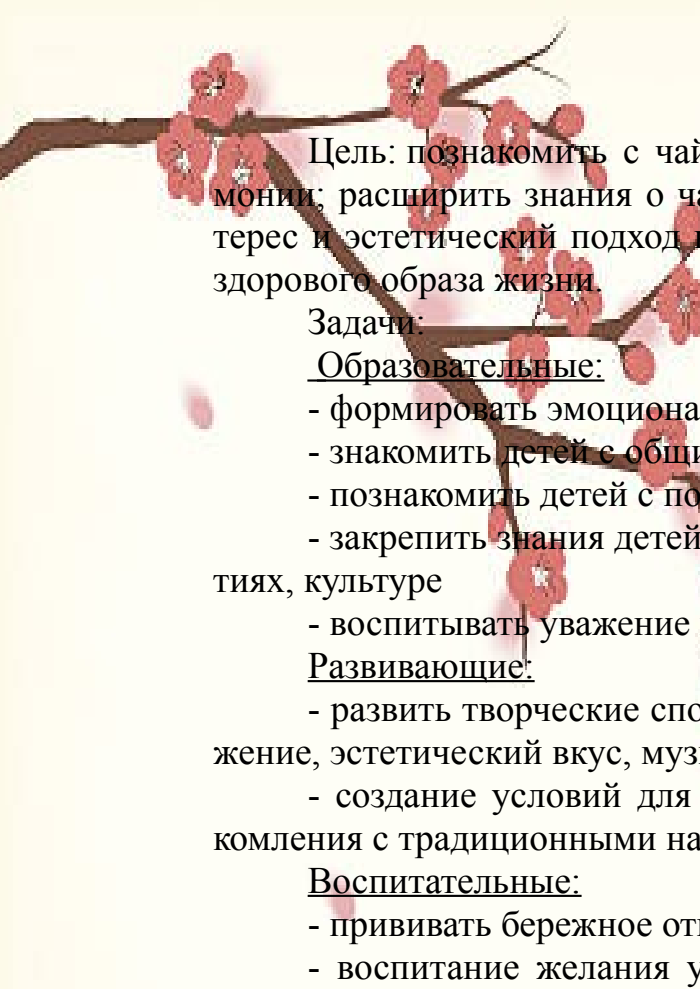
Частное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №241 открытого акционерного общества
«Российские железные дороги»

мастер-класс



Подготовили: Воспитатель Кошелева Е.В.

2019 г



Цель: познакомить с чайной культурой, возникновением чайной церемонии; расширить знания о чайных традициях народов мира, прививать интерес и эстетический подход к чайной церемонии; способствовать развитию здорового образа жизни.

Задачи:

Образовательные:

- формировать эмоциональную отзывчивость к народным традициям;
- знакомить детей с общими традициями народных праздников и игр;
- познакомить детей с понятием «традиция», с традициями народов.
- закрепить знания детей о стране Китай, о ее природе, некоторых событиях, культуре
- воспитывать уважение к традициям этой страны.

Развивающие:

- развить творческие способности детей, фантазию, мышление, воображение, эстетический вкус, музыкальность.
- создание условий для личностного развития детей в процессе ознакомления с традиционными народными праздниками и играми.

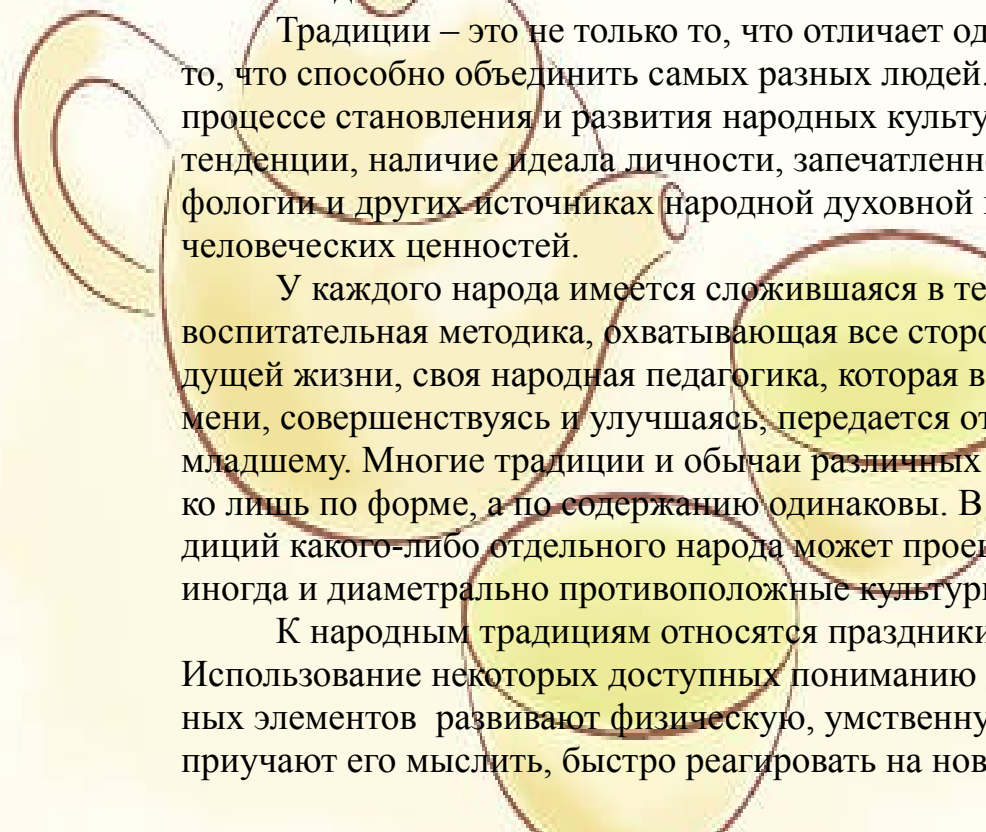
Воспитательные:

- прививать бережное отношение к культурным традициям народов;
- воспитание желания участвовать в сохранении традиций народного празднования и игр.
- воспитывать творческую личность с позиций толерантности.

Оборудование:

Мультимедийная установка, национальные китайские костюмы (женский), китайские костюмы (детские), сервированный в китайских традициях чайный столик, веера.

Введение



Традиции – это не только то, что отличает один народ от другого, но и то, что способно объединить самых разных людей. У различных народов в процессе становления и развития народных культур прослеживаются общие тенденции, наличие идеала личности, запечатленного в фольклоре, эпосе, мифологии и других источниках народной духовной культуры в системе общечеловеческих ценностей.

У каждого народа имеется сложившаяся в течение многих тысячелетий воспитательная методика, охватывающая все стороны подготовки детей к будущей жизни, своя народная педагогика, которая в течение длительного времени, совершенствуясь и улучшаясь, передается от старшего поколения к младшему. Многие традиции и обычаи различных народов отличаются только лишь по форме, а по содержанию одинаковы. В связи с этим изучение традиций какого-либо отдельного народа может проецироваться на смежные, а иногда и диаметрально противоположные культуры.

К народным традициям относятся праздники, обряды, обычаи, игры. Использование некоторых доступных пониманию дошкольников фольклорных элементов развивают физическую, умственную активность ребенка, приучают его мыслить, быстро реагировать на новое, закрепляют изученный



материал.

Народные традиции - это исторически сложившиеся совокупности воспитательного и социального опыта, норм поведения, общественных традиций, передаваемых из поколения в поколение.

Ход

Сегодня мы совершим наше чайное путешествие в удивительную страну – Китай.

Это одна из древнейших на земле цивилизаций, родина бумаги, шелка, пороха и многого другого. Все жители Поднебесной империи, от императора до простого крестьянина, считали чай национальным достоянием, ценили его больше денег и тщательно охраняли секреты, связанные с его производством.

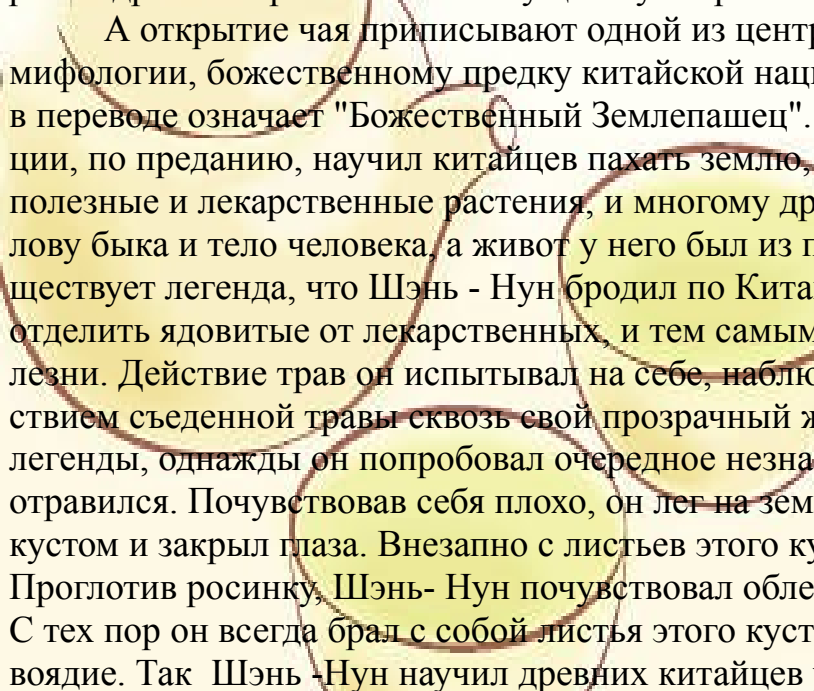
Чай в жизни китайцев занимает особое место, а чаепитие - это целая церемония.

Ведущая: «*Nihao!*» - так звучит приветствие на китайском языке. Жители Китая – в знак приветствия кланяются с вытянутыми вдоль тела руками.

Воспитатель: Попробуйте поздороваться и вы. (Гости встают, и в поклоне здороваются на китайском языке).

Мулан: Ну что же, мы приглашаем вас на чайную церемонию.
легенда

Однажды, очень давно, много веков назад, уставший после сражения китайский император отдыхал под тенистым деревом и ждал, когда закипит вода в котелке над костром. Подувший ветер занес в котел несколько листьев с растения, которое оказалось чайным кустом. Эти листья придали воде необычайно приятный вкус. Выпив её, император почувствовал прилив сил. Так люди открыли свойства чая. Это было первое в мире чаепитие. В древности чай ценился очень дорого. Сначала его употребляли как лекарство. Он помогал при простуде, болях в животе, головной боли. Чаем полоскали рот. С древних времён в Китае существует красивая чайная церемония.



А открытие чая приписывают одной из центральных фигур китайской мифологии, божественному предку китайской нации Шэнь- Нуну. "Шэнь нун" в переводе означает "Божественный Землепашец". Этот герой китайской нации, по преданию, научил китайцев пахать землю, сажать злаки, выращивать полезные и лекарственные растения, и многому другому. Шэнь- Нун имел голову быка и тело человека, а живот у него был из прозрачного нефрита. Существует легенда, что Шэнь - Нун бродил по Китаю, изучая травы, чтобы отделить ядовитые от лекарственных, и тем самым помочь людям лечить болезни. Действие трав он испытывал на себе, наблюдая при этом за воздействием съеденной травы сквозь свой прозрачный живот. По одной из версий легенды, однажды он попробовал очередное незнакомое растение и сильно отравился. Почувствовав себя плохо, он лег на землю под неизвестным ему кустом и закрыл глаза. Внезапно с листьев этого куста скатилась росинка. Проглотив росинку, Шэнь- Нун почувствовал облегчение и прилив бодрости. С тех пор он всегда брал с собой листья этого куста, используя их как противоядие. Так Шэнь -Нун научил древних китайцев употреблять чай как лекар-

ство.

В начале новой эры чай широко употребляли при дворе китайского императора и считали церемониальным напитком.

(Демонстрируются презентации о чайных деревьях и кустах, сборе чая)



Давайте приступим к церемонии.

подходит к сервированному для чаепития столу и демонстрирует свой рассказ.

Согласно традиции, в Китае принято собираться вместе с друзьями и родственниками в чайных комнатах на Гун-фу Ча. Во время ритуала Гун-фу Ча старшие рассказывают младшим участникам о традициях и обычаях. Гун-фу Ча в дословном переводе означает наивысшее искусство чая.

Итак, чай, предназначенный для заварки, насыпается в ча-хэ - "Чайную коробочку". С ее помощью участники церемонии знакомятся с чаем.

Чаще всего чашки ставятся на маленький поднос-подставку. Вода, используемая для приготовления чая - едва ли не самый важный элемент всего действия. Используют только родниковую воду. Она варится на открытом огне, причем важно точно уловить момент готовности кипятка.

Чаепитие сопровождалось спокойной музыкой и изысканными танцами.

(ставится низкий столик, на нём бамбуковые салфетки, пиала, чайник)

У меня сейчас хорошее настроение. Во время чаепития нужно отбросить все плохие мысли и переживания. Закройте глаза и подумайте о чем-нибудь хорошем.

- Китайцы заваривают чай в специальных фарфоровых чашках – гайванах, обязательно с крышкой и глубоким блюдцем. Заварочный чайник может быть глиняным или фарфоровым. Каждая заварка оставляет внутри него свой аромат, поэтому внутренние стенки чайника никогда не моют. Зелёный чай можно заваривать 3-4 раза, а чёрный пьют только свежезаваренный. Свежий чай подобен бальзаму, а чай, оставленный на ночь, подобен змее. Китайская Чайная церемония – это своеобразная медитация.

Чай способен погружать в прошлое, вызывать мечтания о будущем.

1. Чем внимательнее человек, тем больше приятных впечатлений он может получить от чайной церемонии.

2. Китайский зеленый чай заваривают по несколько раз, но перерывы между заварками делают небольшие, чай не должен остывать.

1. Вкус чая сильно зависит от времени заваривания, стоит чуть передержать и чай становится горьким.

2. После каждой заварки чай полностью выливается из чайника.

1. Чай пьют без сахара и не едят во время чайной церемонии, чтобы не перебивать вкус и аромат чая.

Для церемонии нам понадобятся два участника.

Гости, подобно китайке садятся на колени на ковёр.

А теперь выложим чай в заварочный чайник (в Китае — чажэ).

Заварочный чайник передается по кругу, все «знакомится» с чаем, вдыхают аромат сухого чайного листа.

Воспитатель: Чем пахнет этот чай?

наливает кипяченую воду в чайник. Сверху чайник закрывается крышкой и накрывается полотенцем.

Во время заваривания нужно раскачивать чайник из стороны в сторону.

А сейчас мы заварим настоящий чай. Первый настой чая не пьют — он пробный. В заварник вновь заливается кипяток. Чай будет завариваться 5 минут. разливают заварившийся чай по большим чашкам, они называются вэн-сян-бэй.

Танец с веерами

Только сначала разлей чай понемногу, потом добавь еще и еще... Чашки не должны быть полными.

Чай в китайской семье разливает самая старая женщина или старшая дочь. Мы - дегустаторы. А вы знаете, кто такие дегустаторы? (*Ответы гостей*). Дегустаторы - люди, которые пробуют еду и напитки на вкус и определяют их качество. Я для вас заварила чай, предлагаю его попробовать и определить, что это за чай и какой у него вкус.



Теперь приступаем к дегустации. Первым чай отпивает помощник и делится своими ощущениями. Затем — остальные.

Подведение итога: мы хотим подарить вам памятки по оптимальной температуре и времени для заваривания разных сортов чая

Воспитатель: Вот и подошло к концу наше сегодняшнее знакомство с очень интересной страной. «Цзай-цзянь!» - так китайцы прощаются друг с другом (*гости повторяют за воспитателем.*) А теперь скажем по-китайски: се-се (*спасибо*).

Оптимальная температура и время для заваривания разных сортов чая

Сорт чая	Температура заваривания, °C	Время заваривания
----------	-----------------------------	-------------------

<u>Черный чай</u>	95°C	3-5 минут
<u>Оолонг (Улун)</u>	85-95°C	3-5 минут
<u>Зеленый чай</u>	71-85°C	1-2 минуты
<u>Травяной чай</u>	100°C	4-7 минут

