|  |  |
| --- | --- |
| План  Чай как растение.  Легенды и предания 47 веков  Чай как напиток  Заварка чая и Чайная дегустация  Рисуем иероглиф чай  Чай и здоровье.  «Жемчужные» мысли.  Чайный этикет.  Викторина  Русское чаепитие.    Присвоено звание просвещенного чаёвника  \_\_\_\_\_\_\_  ***КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:***  *ГБОУ СОШ №138*  *Санкт-Петербург, Полюстровский проспект,*  д. 33, корп. 3, лит. А  телефон 540-08-01, 540-38-21  [http://school-138.ru](http://school-138.ru/)  e-mail: [spbsch-138@yandex.ru](mailto:spbsch-138@yandex.ru) | **Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**  **средняя общеобразовательная школа №138**  **имени Святого благоверного князя Александра Невского**  **Калининского района города Санкт-Петербурга**  **Проект**  **Чайная церемония**  Души не чаю в чае!      педагоги  ГБОУ СОШ № 138  Калининского района Санкт-Петербурга  Богачева Ирина Владимировна – история и культура СПб  Ратушкова Анна Вадимовна – рисование  Вишнякова Светлана Владимировна – биология  и 5 - класс  **25 января 2018** |

|  |  |
| --- | --- |
| А у нас за столом -  Мы группа | 3.Дегустация  Вкус –кислый ,сладкий, соленый, горький –резкий, терпкий, мягкий, деликатный, вяжущий, резкий  Аромат –цветочный, травяной, ореховый, карамельный, цитрус, шоколад, ваниль, жгучий, острый.  Напоминает дождь, море, лес, каникулы, детский сад |
| 4.  Какие умные мысли…  5 «Что-то новенькое»:  6. Чай, Чай, выручай……  7. Подбери рифму к слову «ЧАЙ» - не скучай, , не огорчай…..  Отвечай!  Чай в пакетике или церемониться будем?  Можно назвать немного китайским русское чаепитие?  Что интересное можно рассказать после нашей встречи?  Как настроение? |
| 1семейство камелиевых  Чай — растение долговечное, живет и плодоносит 100 и более лет! Молодой листочек  По-китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай». В Китае чай пьют уже более двух тысячелетий.  2.Правила заварки  чайник сполоснуть кипятком 2-3 раза  Чай из расчёта-1 ч.ложка на 2 стакана чая  Залить крутым кипятком на 1/3 объёма чайника  Подержать чайник накрытым 5-7 минут  светлые сорта чая (белый, зеленый, светлый улун) нужно заваривать более прохладной водой, около 70‒85°С. Темные сорта чая (темный улун, красный и черный) завариваются более горячей водой от 85 до 95°С.  Время заваривания для светлых и темных сортов также будет разное. Всего 1-2 минуты заваривают светлые сорта и 3‒5 минут ‒ темные сорта чая |