|  |  |
| --- | --- |
| План Чай как растение.Легенды и предания 47 вековЧай как напитокЗаварка чая и Чайная дегустацияРисуем иероглиф чайЧай и здоровье.«Жемчужные» мысли.Чайный этикет.ВикторинаРусское чаепитие.Присвоено звание просвещенного чаёвника\_\_\_\_\_\_\_***КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:****ГБОУ СОШ №138**Санкт-Петербург, Полюстровский проспект,*д. 33, корп. 3, лит. Ателефон 540-08-01, 540-38-21[http://school-138.ru](http://school-138.ru/)e-mail: 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 № 138Калининского района Санкт-ПетербургаБогачева Ирина Владимировна – история и культура СПбРатушкова Анна Вадимовна – рисованиеВишнякова Светлана Владимировна – биологияи 5 - класс**25 января 2018** |

|  |  |
| --- | --- |
| А у нас за столом -Мы группа  | 3.Дегустация Вкус –кислый ,сладкий, соленый, горький –резкий, терпкий, мягкий, деликатный, вяжущий, резкийАромат –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 камелиевыхЧай — 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 разаЧай из расчёта-1 ч.ложка на 2 стакана чаяЗалить крутым кипятком на 1/3 объёма чайникаПодержать чайник накрытым 5-7 минутсветлые 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 |