

«День чая»

14 декабря с детьми старшего дошкольного возраста был проведён «День чая» (Международный день чая празднуется 15 декабря).

Детей познакомили с легендой о возникновении чая.

Цель: Вызвать у детей интерес к истории и национальным традициям России. Способствовать расширению представлений детей о чае.

Легенда о чае.

Открытие чая приписывают мифическому правителю древности по имени Шэнь Нун (что переводится как Пахарь Духа), жившему около 4800 лет тому назад. Легенда утверждает, что Шэнь Нун попробовал 100 (т.е. все) растений и встретил 72 яда.

Шэнь Нун употреблял чай как противоядие. Вообще, Шэнь Нун считается отцом китайской фармакологии и богом растений. Он изобрел плуг и ирригацию для своего народа, а его жена — ткачество и обработку льна. По легенде у тело Шэнь Нуна было будто из прозрачного нефрита, поэтому можно было видеть сквозь кожу все внутренние процессы. Он решительно использовал эту свою особенность прозрачного живота и пробовал разные травы, чтобы найти среди них лекарственные. Шэнь Нун смог распознать целебные свойства листа чая, несмотря на его горький природный вкус. Умер же предводитель оттого, что однажды нечаянно проглотил стоножку, которая прогрызла ему живот изнутри, поэтому чайное лекарство больше не могло задерживаться в его внутренностях.

Немного истории.

Чайный напиток упоминается в китайских рукописях, относящихся к 2700 г. до н. э. Но, культивировать чай начали только в IV в. н. э. Первые посадки чая были осуществлены монахами-буддистами, и чай вошёл в культуру буддийских монастырей.

С распространением буддизма в IX в. культура чая появилась в Японии и Корее. В XIV в. чайный напиток проникает в Европу, причём двумя путями: из Северного Китая через Сибирь в Европейскую Россию и из Южного Китая в Англию. Вот почему в России бытует северокитайское название «чай», тогда как в Англии и Европе — южнокитайское «ти» (Tea). В России чайный напиток употребляется с 1638 г., когда монгольский Алтын-хан прислал в подарок царю Михаилу Фёдоровичу 4 пуда чайного листа.

Первое торговое соглашение между Россией и Китаем заключено в 1679 г., когда русскому послу Головину удалось склонить Пекинский двор к пропуску русских караванов.

Ежегодно отправлялись в Китай значительные купеческие караваны, нагруженные преимущественно драгоценными сибирскими мехами, а также разного рода мелкими ввозимыми товарами, получаемыми через

Архангельск. Из Китая же караваны возвращались с чаем (в больших кувшинах) и с шёлковой тканью. Вывозили оттуда также ткань с примесью бумаги, известную у русских под названием китайка.

В 1727г. был заключён Буринский договор, открывавший новые перспективы торговли двух стран. По статье 5 этого договора для торговых операций с Китаем были избраны два пограничных пункта: Цурухайта и Кяхта. Но, в сущности, торговля сосредоточилась в основном в Кяхте, на долгое время ставшей единственным крупным центром русско-китайской торговли.

С развитием русско-китайских отношений потребление чая в России возрастает.

В XVIII в. чаепитие становится неотъемлемым в домах зажиточных граждан (дворян, купцов). Тогда же появляется и самовар. В XIX в. чай начали разводить в английских колониях: Индонезии, Индии и Цейлоне. С 1885 г. он культивируется в Аджарии, а затем — в Краснодарском крае и Закавказье. Таким образом, сформировались три района разведения чая: Дальний Восток, Юго-Восточная Азия, Северный Кавказ и Закавказье.

Чайная церемония по-русски (то ли правда, то ли нет)

Издавна на Руси чай всегда почитали, и чашка его была украшением любой беседы, встречи. Пили не наспех, с чувством.

Разговоры вели неторопливо, степенно. Застольное чаепитие было с пышным самоваром, пряниками, ароматными вареньями. Чай пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры были полны, и жизнь на время замирала. Пили его вечером, пили, когда взгрустнется, пили и от нечего делать, и «просто так». Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное — с удовольствием, причем любили чай крепкий, настоистый и горячий, чтоб губы жег. От жидкого чая, деликатно отказывались и терпеть не могли пить его из чайника...

Если гость, выпив десяток стаканов оставлял стакан в сторону, это не значило еще, что он напился: так он делал передышку. А вот когда он, опрокинув стакан вверх дном, клал на него остаток сахара и благодарил, это означало, что с чаепитием покончено, и никакие уговоры уже тут не помогут. Во время чаепития гость внимательно следил, как ему наливали чай. Если стакан наливали не доверху, он тут же просил долить еще, чтобы «жизнь была полнее».

В наши дни.

В современном мире чаемания набирает новые обороты. Уже поступили в продажу чайная газированная вода и чайные шипучие вина, чайное мороженное и чайный бараний суп.

А в Японии теперь чай предпочитают не пить, а есть! Красные и зеленые чаи в виде измельченной крошки добавляют ко всевозможным пищевым продуктам — от хлеба до конфет. Например, в Токио большой

популярностью пользуется ресторан французской кухни, где обязательный компонент каждого блюда – сушеные чайные листья.

Дети с удовольствием выслушали историю и легенду про чай, просмотрели презентацию, рассказали стихи про чай. В конце познавательного часа дети, беседуя в тесном дружеском кругу, попили ароматный фруктовый чай с конфетами и разнообразными сладостями.





подготовила и провела Колчина Л.Ш.- старший воспитатель