



СЦЕНАРИЙ ПРАЗДНИКА ЗНАНИЙ «ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ЧАЕ?»

О. БРЫЗЖЕВА

Под фонограмму песни М. Мордасовой «Русский чай» гости входят, садятся за столы, поставленные буквой «П», им предлагают чай. Рассказчики стоят у доски. Перед ними расположен небольшой стол, за которым сидят герои: русский, китаец, англичанин, американец, официант. Они тоже пьют чай.

1-й рассказчик: Листья салата, петрушки, укропа, капусты, лука люди едят. А вот есть ещё такие листики, которые есть нельзя, а всё-таки их каждый день на стол подают. Угадайте, что это за листики?

Обварят их кипятком в чайнике, дадут постоять немножко — и на стол. Вода в чайнике делается жёлтая и душистая. Её пьют, а листики вон выбрасывают, они невкусные. Вы уже догадались, что это — чай?

2-й рассказчик: Чай, который мы завариваем — это кусочки листьев чайного куста. Сначала они были зелёные, как все листья. Потом их оборвали, изрезали на кусочки и высушили. Листики завяли, скрутились в трубочки и стали твёрдыми чаинками.

3-й рассказчик: Чай — самый распространённый напиток в мире, его пьют во всех странах. А растёт он там, где лето жаркое и долгое: в Китае, Индии, Грузии, Азербайджане.

4-й рассказчик: Чайный куст неприхотлив. Он выносит и жару, и снег, и морозы до — 20 градусов. Он долговечен, может жить более ста лет. Не все знают, что его можно успешно выращивать и в комнатных условиях.

5-й рассказчик: Культура чая — древнейшая, ей пять тысяч лет. До сих пор спорным считается вопрос о родине чая. Длительное время ею считали Китай. Потом Индию, а по последней версии — Вьетнам. На международную арену чай вышел из Китая. Китайское слово «ча» означает «молодой листочек». *(Показ рисунка чайного листа с надписями «ча» и «молодой листочек».)*

1-й рассказчик: Согласно легенде, чай — бодрящее, прогоняющее сон, питье. А открыли это китайские пастухи, которые заметили, что животные, обглодав кусты, становились необычно резвыми, подвижными.

2-й рассказчик: Долгое время чай использовали как лекарство. В одном древнем китайском трактате отмечается, что он усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, не позволяет поселиться лени, облегчает и освежает тело». *(Цитата написана крупным шрифтом на листе ватмана.)*

Любопытно, что слова «чай» и «бодрость» по-китайски обозначаются одним иероглифом. *(Показывает изображение соответствующего иероглифа с переводом «Чай», «Бодрость».)*

3-й рассказчик: Способ выращивания чая долго держали в секрете.

Постепенно китайский чай стал вытесняться индийским и цейлонским. Климат в этих странах оказался более благоприятным, чай даёт крепкий аромат, а собирать его можно круглый год.

4-й рассказчик: Чай сначала собирают, потом завяливают, скручивают (сжимают) в роллерах. При этом усиливается аромат. Потом чай сушат в чаесу-

97

Журнал
в журнале
[105 – 136]





СЦЕНАРИИ И АЛГОРИТМЫ

шильных машинах. А потом сортируют через сито. *(Показ плаката, на котором перечислены этапы производства чая: собирают — завяливают — сжимают — сушат — сортируют.)*

5-й рассказчик: В чае содержится много витаминов. А — важный для зрения. Витамины В полезны для нервной системы, для больных диабетом, язвой желудка. Чай можно использовать для лечения печени, кожи. Он предотвращает кровоизлияния. Содержится в чае и большое количество витамина С.

1-й рассказчик: Футболисты Бразилии, страны, где обожают кофе, перед игрой пьют чай. А в Англии раньше на заводах рабочим выдавали чай бесплатно, чтобы повысить производительность труда. Большим любителем чая был Лев Николаевич Толстой: «Я должен был пить много чая, ибо без него не мог работать. Чай высвобождает те возможности, которые дремлют в глубине моей души». *(Цитата написана крупным шрифтом на листе ватмана.)*

2-й рассказчик: У разных народов существуют различные традиции заваривания чая.

В Тибете чай смешивают с солью, сливочным маслом и взбивают горячую смесь, как коктейль. *(Показ картинки с изображением чашки чая, соли, масла, венчика для взбивания смеси.)*

3-й рассказчик: Монголы добавляют в чай муку, масло, молоко и крупу. *(Показ картинки с изображением чашки чая, муки, масла, молока и крупы.)*

Калмыки заваривают чай молоком и кладут в него соль, лавровый лист, мускатный орех и гвоздику, а узбеки — чёрный перец. *(Показ картинки с изображением чашки чая и всех перечисленных компонентов.)*

4-й рассказчик: В Индии чай охлаждают и пьют со льдом, сахаром и лимоном, а в Латинской Америке к этому набору добавляют и кубинский ром. *(Показ картинок с изображением чашек чая и соответствующих компонентов.)*

Китаец: Долгое время секрет чая был известен только нам. В Китае пьют чай уже пять тысяч лет. И не только чёрный и зелёный, а ещё красный и самый драгоценный — жёлтый. *(Показ плаката с изображением 4 чашек с чаем перечисленных цветов.)*

Русский: Китайцы секрет чая от всех скрывали, а когда продавали чайные семена России, то обливали их потихоньку кипятком, чтобы ничего не взошло.

Англичанин: В Европу чай завезли послы из Китая. Сначала чай появился в Португалии, затем в Голландии. В Англию он проник во времена завоевания Индии.

Англичанин (по-английски): О, уже пять часов! Будьте добры, чашку чая! *Ему подают чашку со странным содержанием.*

Англичанин: Что это?

Официант: Извините, сэр, но так готовили чай английские домохозяйки в XVII веке. Моряки присылали своим семьям чай. Хозяйки, поломав голову над странной травкой, в конце концов, отваривали её в кастрюльке, сливали горькую заварку и угощали гостей... чайными листьями с маслом.

Англичанин: Зато сейчас Англия стоит на первом месте в мире по потреблению чая! Да, мы полюбили чай и даже стали привозить его на специальных кораблях — клиперах.

Американец: Да-а-а. А вспомните знаменитое «Бостонское чаепитие». Это случилось в XVIII веке. Англичане вынуждали американцев покупать только английский чай по очень высокой цене. Когда же они ещё повысили цены, 60 жителей американского города Бостона потопили ночью в бухте три английских



чайных корабля. Эта бухта была самым большим заварочным чайником в мире: в её водах оказалось 227 тонн отборного чая!

Китаец (русскому): Да уж! Из-за чая могло ещё и не то случиться! Вот, например, Россия расплачивалась с Китаем за чай мехами и золотом. Так что отдавайте мне теперь ваши золотые часы. Вы уже семь чашек выпили, я считал!

Русский: Да мы этот чай сначала и даром брать не хотели, нам его подарили насильно!

Все: Чай — насильно! Не верим!

Русский: Да, да! В России до чая употребляли различные напитки: капустный и огуречный рассол, морс, брусничную и вишнёвую воду, квас и кисель. Первыми в России узнали чай жители Сибири. Проник он туда из Монголии. А в 1638 году в Москву его привёз боярский сын Василий Старков. Наш посол отказывался от этого подарка. Московский царь одарил Алтын-хана соболями, а здесь... трава. Но когда напиток был испробован при дворе, он понравился.

Китаец: А вы забыли, как потом возили чай из Китая в Москву за 11 тысяч километров? Этот путь мог длиться от полутора до двух лет! Нужно было кормить верблюдов, лошадей, охрану. И всё это входило в стоимость чая. А его всё равно покупали. За огромные деньги!

5-й рассказчик: Долгое время этот напиток считался дорогим и редким и был привилегией только знати.

1-й рассказчик: Позже в Москве появилось много чайных магазинов.

Русский: Потом чай стал нашим национальным напитком.

Доказательства: лучшую в мире «чайную машину» — самовар изобрели в России. (Показ картинок с изображением различных моделей старинных самоваров.)

2-й рассказчик: В старину в России была церемония чаепития. Обычно чаепитие устраивалось не по поводу торжественных событий, праздников. Основное назначение таких вечеров — общение с родственниками, друзьями в домашней обстановке. Общение за чайным столом сближает людей. Встреча за чаем — встреча чувств.

3-й рассказчик: Но сейчас чай в нашей стране пьют неправильно. Заварку готовят слабую, да ещё разводят в чашке кипятком. Это горе одно, а не чай. Пользы в нём никакой нет.

4-й рассказчик: Лишь немногие умеют по-настоящему заваривать чай. До заваривания пустой чайник надо согреть. Для этого его надо 3–4 раза обдать кипятком. В результате удаляются посторонние запахи, и усиливается аромат чая. Когда вода закипела, в чайник закладывают порцию чая и сразу заливают кипятком на 1/3 или до половины. Чайник следует сразу закрыть крышкой и накрыть льняной салфеткой. Настаивать до 15 минут. В конце посмотреть, есть ли пена. Если она есть, значит, чай заварен правильно. Пену надо размешать ложечкой. Разбавлять чай и оставлять в чайнике на хранение не стоит.

5-й рассказчик: Вот вам старинная норма заварки: по чайной ложке сухого чая на каждый стакан воды плюс одна ложка дополнительно на весь чайник. Если в чайнике помещается 4 стакана воды, то сыпали в него 4+1=5 ложек сухого чая.

1-й рассказчик: Конечно, крепкий чай не пьют в таких огромных количествах, к каким мы привыкли. Честно говоря, настоящий чай пьют и без сахара. В заключение мы хотели бы подарить всем присутствующим несколько рецептов чая! Пейте на здоровье! (Раздача рецептов приготовления чая гостям.)

