**Сценарий праздника**

**«Мы за чаем не скучаем!»**

**Подготовка:**оформление приглашений - аппликации самовара, чайника, расписные чашки с текстом; подбор материала о чае и чайной церемонии, пословиц и поговорок о чае и его целебных свойствах; принести самовары, вышитые скатерти, чайные рецепты, чайные этикетки, кулинарные изделия.

**Ход  вечера**

*Звучит фонограмма песни «Чашка чая», начинается праздник.*

**Ведущий.** Сегодня у нас чайный праздник, поэтому говорить мы будем только о чае. Вряд ли есть среди нас человек, который никогда не пил чай.

*Все присутствующие вспоминают пословицы и поговорки о чае.*

Самовар кипит - уходить велит.

Пей чай - удовольствие получай.

Кто чай не пьет,

Тот крепким не растет.

За чашкой чая кто с другом не сидел,

Тот, наверное, душою оскудел.

Кто не предложит гостю чая,

Тот одиноко в жизни прозябает.

Кто ароматов чая всех не испытал.

Тот радости немало потерял.

             О, чай, ты лекарь наш и жажды утолитель,

Напиток сладкий, ты наш утешитель.

Мы нынче чаю «слава» возглашаем.

И к чайной трапезе всех вас сердечно приглашаем!

**Ведущий.** Чай пьют во всех частях света. Чай возделывают на пяти континентах.

- Многие ли из нас правильно пьют чай?

- Знаете ли вы, какую пользу приносит чай?

Об этом мы и будем сегодня говорить.

Чайная церемония - это обряд, зародившийся в Китае. Сейчас этот обряд сохранился только в Японии, где есть специальные чайные домики для чаепития. Входя в домик, человек оставляет все свои заботы за его стенами и остается только с добрыми мыслями.

За чаепитием ведутся беседы. Человеку, побывавшему в чайном домике, кажется, что он побывал в другом мире.

В Московском государстве впервые чай появился в 1638 году. Монгольский хан прямо-таки насильно вручил пакеты с чаем послу Василию Старкову в качестве подарка русскому царю. Чай понравился. Сначала им пользовались как лекарством, затем чай вошел в моду как экзотический напиток.

Чаепитие на Руси представлялось красиво (использовалась соответствующая, обстановка, предметы интерьера и сервировка стола) и носило праздничный характер. Давайте рассмотрим картины, которые показывают это.

*Показ слайдов - картины «Чаепитие в Мытищах» В. Г. Перова и «Купчиха за чаем» Б. М, Кустодиева.*

**Экскурс в историю самовара.**

**Ведущий.** Краса и гордость русского чайного стола - самовар. Самовар украшал дом, его изготовляли из серебра, фарфора, даже из хрусталя. Ребята, а вам знаком самовар? Где изготавливают самовары? *(В Туле.)*В Пермской области есть поселок Суксун, славившийся мастерами самоваров, в городе Красная Слобода Волгоградской области тоже изготавливают самовары.

История самовара богата и интересна. Самовары делались вручную, каждый мастер украшал его по-своему.  В Суксуне делали самовар для монгольских друзей. У него было четыре отделения, где одновременно варился весь обед. Самовар современный мало чем изменился, только стал электрическим. Он состоит из пяти основных частей: шейки, корпуса, крышки, крана, конфорки.*(Рассматривают строение самовара.)*

Самовары стали расписными. На заводах работают художники, декоративно украшают самовары, рисуют луговые цветы, травы, ягоды. Самовары могут быть расписаны на любую тему.

А сейчас я предлагаю вам  отгадать загадки:

Сверху дыра,  
Снизу дыра,  
А посередине –   
Огонь да вода. (самовар)

Он пыхтит, как паровоз,

Важно кверху держит нос.  
Пошумит, остепенится —  
Пригласит чайку напиться*...(самовар)*

Четыре ноги, да ухо; один нос да брюхо.

Никогда не ест, а только пьет,

А как зашумит- всех приманит. *(Самовар.)*

**Блицтурнир знатоков чая.**

**Ведущий.** Чтобы решить вопрос о тайнах чая, приглашаем любителей и знатоков чая.

*Приглашаются родители и дети.*

Занимайте места за игровым столом, приколите эмблему с изображением чайника (изготовлена детьми из фольги). Мы начинаем игру «Что? Где? Когда?».

Правила игры: па обсуждение вопроса одна минута. За досрочный ответ - дополнительная минута. В игре предусматривается 2 музыкальные паузы: частушки о чае; русская народная песня «Блины».

**Вопросы  в конвертах:**

Сектор 1.    Кто открыл чай?

Cектор2*.*Назовите родину чая?

    Сектор 3.   Как правильно сказать: чайный куст или чайное дерево?  
   Сектор 4.    Какую пользу приносит чай?

   Сектор 5.    Из каких растений, цветов можно заварить чай?  
   Сектор 6.В какой стране больше всего пьют чай?

   Сектор 7.    Как правильно заваривать чай?

   Зеро. 1. Медный бес на стол залез,

            По бокам вода играет,

            В середине огонь толкает. *(самовар)*

          2. Бел, как снег,

            В чести у всех.

            В рот попал

            Там и пропал*.(сахар)*

          3. Крепкий, терпкий, ароматный.

            Есть и вкладыш там занятный*.(чай «Лисма»)*

*После окончания игры подводятся итоги и награждаются лучшие игроки.*

**Ведущий.** Наш вечер продолжает веселая конкурсная программа.

1. **Конкурс** **«Знатоков чая»**. Участвуют два человека. Эту красивую чашку, наш приз, мы вручим тому, кто определите на вкус, что добавлено в чай (чай с лимоном, чай с вареньем, чай с молоком, чай с мёдом, чай на травах, чай без ничего, чай с сахаром).

**2. Конкурс «Принеси чай».**

Двое любителей чая должны с закрытыми глазами перенести пакетики с чаем из одной коробки в другую. *(Приз – пачка чая «Принцесса Нури».)*

**3. Конкурс «Кто быстрее выпьет чай».**

Двое участников садятся друг против друга. Нужно как можно быстрее выпить чашку чая, пользуясь ложкой и прикусывая конфетку. *(Приз - коробка конфет.)*

**4. Конкурс «Перенеси бублики».**

Участвуют мальчики в равном количестве (командное соревнование). На стульях, стоящих напротив, размещены две корзинки. В одной - бублики, другая - пустая. Задача - надеть юбку, косынку, взять в руки корзинку, добежать до другого стула с корзинкой, положить бублик в пустую корзинку и вернуться обратно, передать корзинку следующему участнику команды. Кто окажется быстрее, тот побеждает в конкурсе и получает приз. *(Приз - бублики.)*

**5. Конкурс «Веселые художники».**

Участвуют по пять человек от команды. У каждой команды лист ватмана, фломастеры. Вы должны нарисовать чайник, только рисуете по очереди:

1-й участник - корпус чайника;

2-й участник - ручку;

3-й участник - носик;

4-й участник - крышку;

5-й участник раскрашивает чайник. *(Приз – цветные карандаши).*

**Инсценированное стихотворение.**

**Ведущий.** Предлагаю вам посмотреть спектакль, который поставлен на стихи Даниила Хармса «Иван Иванович Самовар».

Всем, участвующим в спектакле, пишутся на карточках роли. Какую роль выбрал, ту и играешь. Действующие лица инсценировки -автор, дядя Петя, тетя Катя, дедушка, бабушка, девочка, Сережа.

Актеры выбирают сценические реквизиты: очки и бороду - дяде Пете; фартук - тете Кате; усы, нос, очки - дедушке; халат домашний и палочку - бабушке.

**Церемония чаепития.**

**Ведущая.** Мы поздравляем всех артистов с премьерой.

И, наконец, давайте отдохнем от всех испытаний, которые нам пришлось преодолеть сегодня. Приглашаю вас получить удовольствие от чашки ароматного чая, а я дам советы всем любителям чая:

Чай будет ароматнее, если в заварной чайник бросить кусочек сахара, а потом уже залить кипятком. Если по окончании заваривания появилась пена, значит, чай заварен правильно. Чтобы пена не осела на стенке чайника, а вошла в настой, чай надо помешать ложечкой.

Чай является любимым напитком во многих странах. Разные народы в процессе приготовления придают ему свой неповторимый вкус. К примеру, для приготовления калмыцкого чая, называемого ця, нужно растолочь 200-300 г чая, залить 3 л холодной воды и довести до кипения, затем убавить огонь и варить еще 15-20 мин, влить 2 л подогретых сливок и проварить еще 5-10 мин, добавить 50 г сливочного масла, 2 ч. ложки соли, дать постоять в закрытом виде и только после этого разливать.

Чрезвычайно популярен чай в Узбекистане, Киргизии, Казахстане, Таджикистане. Узбеки пьют черный и зеленый чай. Зеленый чай, называемый кок-чай, употребляют, как правило, без сладостей, он прекрасно утоляет жажду в летний зной.

Киргизы пьют актынчай. Заваренный крепкий чай (черный) вливают в молоко (соотношение 1:1), доводят до кипения, добавляют масло, соль, сметану и еще раз доводят до кипения. Разливают в пиалы и подают с лепешками и другими мучными изделиями. Пьют киргизы и горячий напиток – куурма чай.

Таджики употребляют зеленый чай (чойн ка-буд) как в горячем, так и в холодном виде. В прохладное время года они пьют черный чай.

В Монголии пьют главным образом плиточный чай, который густо заваривают и заправляют молоком, маслом или салом и солью.

В Китае чай – традиционно самый распространенный напиток, классическое искусство заваривать чай зародилось именно здесь.

Любят чай в Японии. Его приготавливают из зеленых чайных листьев, высушенных и растертых в порошок. Японский чай имеет зеленоватый цвет, по виду и вкусу отличается от европейского. Пьют его без сахара.

Чай – любимый напиток индийцев, которые пьют его с молоком.

В Англии чай распространен больше других напитков, его также пьют с молоком.

Ограниченно употребляют чай немцы, поляки и некоторые другие европейские народы, отдавая предпочтение кофе.

Американцы пьют несладкий чай со льдом (ice tea).