Муниципальное казенное дошкольное общеобразовательное учреждение «Детский сад №33 «Радуга»

Тема занятия:

Напиток с многолетней историей КАЛМЫЦКИЙ ЧАЙ (Хальмг ця)

Подготовительная группа №5 «Солнышко»
Подготовила воспитатель :Бембеева Галина Михайловна

Цель занятия:

1. Узнать историю калмыцкого чая;
2. Познакомиться с технологией приготовления;
3. Расширить знание о калмыцком чае;
4. Выяснить, популярен ли чай в наше время.

Задачи занятия:

1.Познакомиться с легендами происхождения калмыцкого чая;
2.Научиться определять качество чая;
3.Узнать рецепты и способы приготовления калмыцкого чая;
4.Определить химический состав чая;
5.Значение чая для человека;
6. Приготовить чай.

Результат занятия:

«Калмыцкий чай -не просто чай»-это полезный для здоровья напиток.
Он является инструментом человеческого взаимопонимания.

Девиз:

Чай калмыцкий- чай волшебный,
Каждый день его я пью.
Всем известно-чай целебный!
Им я жажду утолю.

Гипотеза

Если мы хотим вырасти здоровыми и сильными, не стоит идти на поводу кричащей рекламы, а чтить и соблюдать народные традиции.

Что такое калмыцкий чай?

Кто ни разу не пробывал калмыцкий чай,
сочетание чая, соли, лаврового листа, сливочного масла,
мускатного ореха, молока кажется неестественным.
А тем, кто пробывал, он нравится,
Его очень любил А.С Пушкин.

Калмыцкий чай

Бося Сангаджиева

Какой калмык, в какое из столетий
Придумал то, что я воспеть хочу?
Я каждый день, вставая на рассвете,
Напиток золотистый кипячу.
Да не простой, а золотой!
Он с перцем, и с маслом, и со свежим молоком.
Мы счастливы всем существом, всем сердцем,
Когда привольно чай калмыцкий пьем.
Завоет ли вечеровая вьюга,
Придавит ли траву полдневный зной
— Нет лучшего помощника и друга,
Чем наш калмыцкий чай степи родной.
Я потчевала гостя им недавно,
А гость приехал к нам издалека.
Он пил и приговаривал:
«Как славно, есть в чае жар
В нем запахи я чувствую степные
И чувствую дыханье роз в меду.
У вас его отведал я впервые
И лучшего напитка не найду!»
Приятно было слушать это слово.
Что я могла в ответ сказать?
И, чашку взяв у гостя дорогого,
Я чаю налила ему опять
Но тут читатель голос свой возвысит:
«А вкус его каков?»
Я говорю:
От той, кто сварит, вкус его зависит,
И я сама его для вас сварю.
Так приезжайте — угощу вас чаем
И дружбою…
Народ наш невелик.
Как нас найти?
В степи мы обитаем.
Иль вам напомнить?
«Друг степей — Калмык!»

Первую пиалу чая ставят на алтарь,
где уже горит лампада
и прочитывают молитву.

Традиции и обычаи

Калмыцкий чай подается гостям свежесваренным
И преподносится обеими руками.
Это знак уважения к человеку, которого угощают чаем.

Польза калмыцкого чая

1. Тонизирующее действие;
2. Большое количество аскорбиновой кислоты, витаминов группы В;
3. Природный витамин С;
4. Повышает иммунитет;
5. Помогает при многих заболеваниях.

Отличие калмыцкого чая от обычного листового

Обычный чай

При переработке разрушаются многие полезные вещества

Калмыцкий чай

Не подвергается ферментации и завяливанию , особенно богат белками, больше лечебных свойств

Легенда о калмыцком чае

Калмыкам известна легенда, в которой происхождение чая связывается с именем религиозного реформатора Цзонхавы. В ней говорится, что однажды Цзонхавы занемог и обратился к известному лекарю. Тот прописал ему один напиток, назвав его "божественным" (деедсн идеи), и порекомендовал Цзонхаве употреблять его на голодный желудок в течение семи дней. Исполнив указания лекаря, на седьмой день, совпавший с 25 —м днем месяца барса по лунному календарю, Цзонхава избавился от недуга. По этому случаю, он повелел всем верующим в этот день поставить бурханам лампадку, прибавить к своему возрасту один год (нег нас зуух) и приготовить исцеливший его напиток, названный калмыками позже "хальмг ця" ("джомба").

С тех пор, по преданию, калмыки стали отмечать праздник Зул, на котором самым почитаемым блюдом стал калмыцкий чай. И в память о чудесном исцелении стали ежегодно совершать чайный ритуал подношения божествам (дееж,ерглпн).

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАЛМЫЦКОГО ЧАЯ

Калмыцкий чай (Джомба)

Ингредиенты :
20-30 г плиточного зеленого чая,
3 л воды, 2 л сливок,
50 г сливочного масла,
1 ч. ложки соли, 5-6 горошин черного перца,
лавровый лист или мускатный орех.

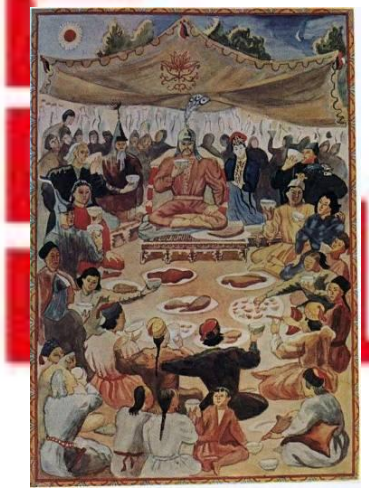
Чай растолочь, залить холодной водой и варить на среднем огне до закипания, затем убавить огонь, варить еще 15-20 мин, снять появившиеся на поверхности прутики чая, влить подогретые сливки, проварить еще 5-10 мин, добавить масло, соль, черный перец, дать постоять в закрытом виде 10-15 мин, лавровый лист или мускатный орех добавляются по вкусу, после чего разливать.

**Пейте чай медленно и с уважением, как будто он – ось, вокруг которой вращается Земля:
медленно, ровно, не торопясь в будущее.**

Тин Нат Хан

В эпосе «Джангар» так описан калмыцкий чай.

**Кленовыми дровами затопим,
Крепкого чая сварим,
Верблюжье молоко нальём,
Сливочного масла положим,
Чтоб густой он был,
Чтоб даже язык не поворачивался!**



И я там был, калмыцкий чай пил…

«Оригинально было угощение чаем кирпичным , иначе- Ця
Чай варили, как и подобает, вместе с солью, молоком и салом.
Подавали его в деревянных чашках.
Он очень вкусен».

В.Немирович- Данчинко

Чай прекрасный , ароматный
И на вкус такой приятный!
Он недуги исцеляет ,
Он усталость прогоняет,
Силы свежие дарит,
Всем за стол присесть велит!
С восхищеньем добрый мир,
Славит чудный эликсир.

Пословицы о чае

« Если с утра попьёшь чаю, дела удаются».

« Чай не пьёшь- откуда силу возьмёшь?»

«Коль чаем угощают, значит уважают».

«Чай пьёшь – до ста лет проживёшь».

«Чай крепче и вкусней, если с добрым другом разделен».

«Чай пить- не дрова рубить».

«Чай пить- приятно жить».

«За чаем не скучаем- по семь чашек выпиваем».

Благодарю за внимание!
Принимайте гостей с пиалой горячего чая с молоком!