



15.04.2015 год

Тест

□ **1 вариант**

□ **1. в**

□ **2. а**

□ **3. а**

□ **4. в**

□ **2 вариант**

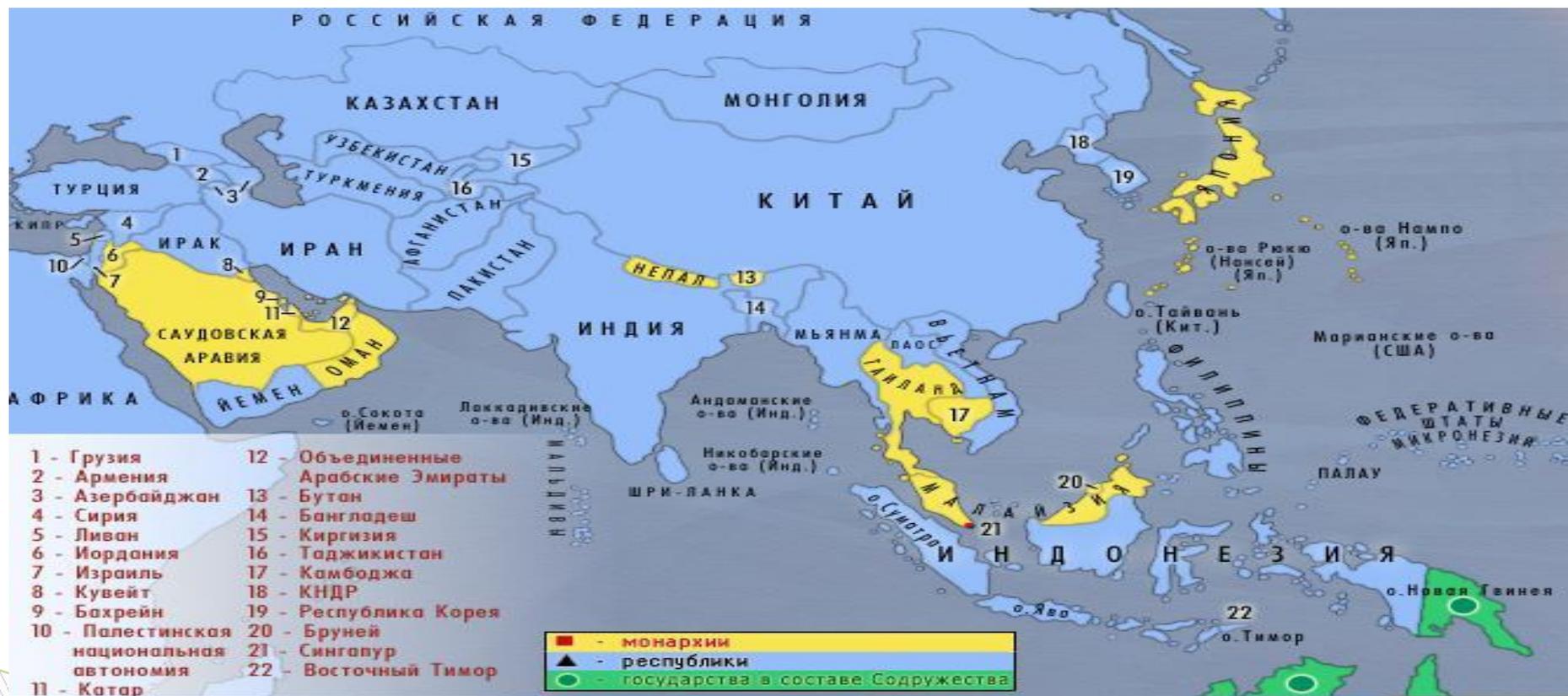
□ **1. а**

□ **2.а**

□ **3.б**

□ **4. а**

Тема урока « »



A glass cup filled with a bright yellow liquid, likely lemon tea, sits on a matching glass saucer. A sprig of fresh green mint leaves is placed on the saucer in front of the cup. The background is a light brown, textured surface.

**□ Если холодно, он Вас согреет.
Если Вам жарко, он Вас
охладит.
Если у Вас настроение
подавленное, он Вас подбодрит,
если Вы растороины – он Вас
успокоит.**

ЧАЙ- это тонизирующий напиток.

□ cha

tea



Виды чая

Черный	Зеленый	Красный	Желтый	Синий
--------	---------	---------	--------	-------

--	--	--	--	--



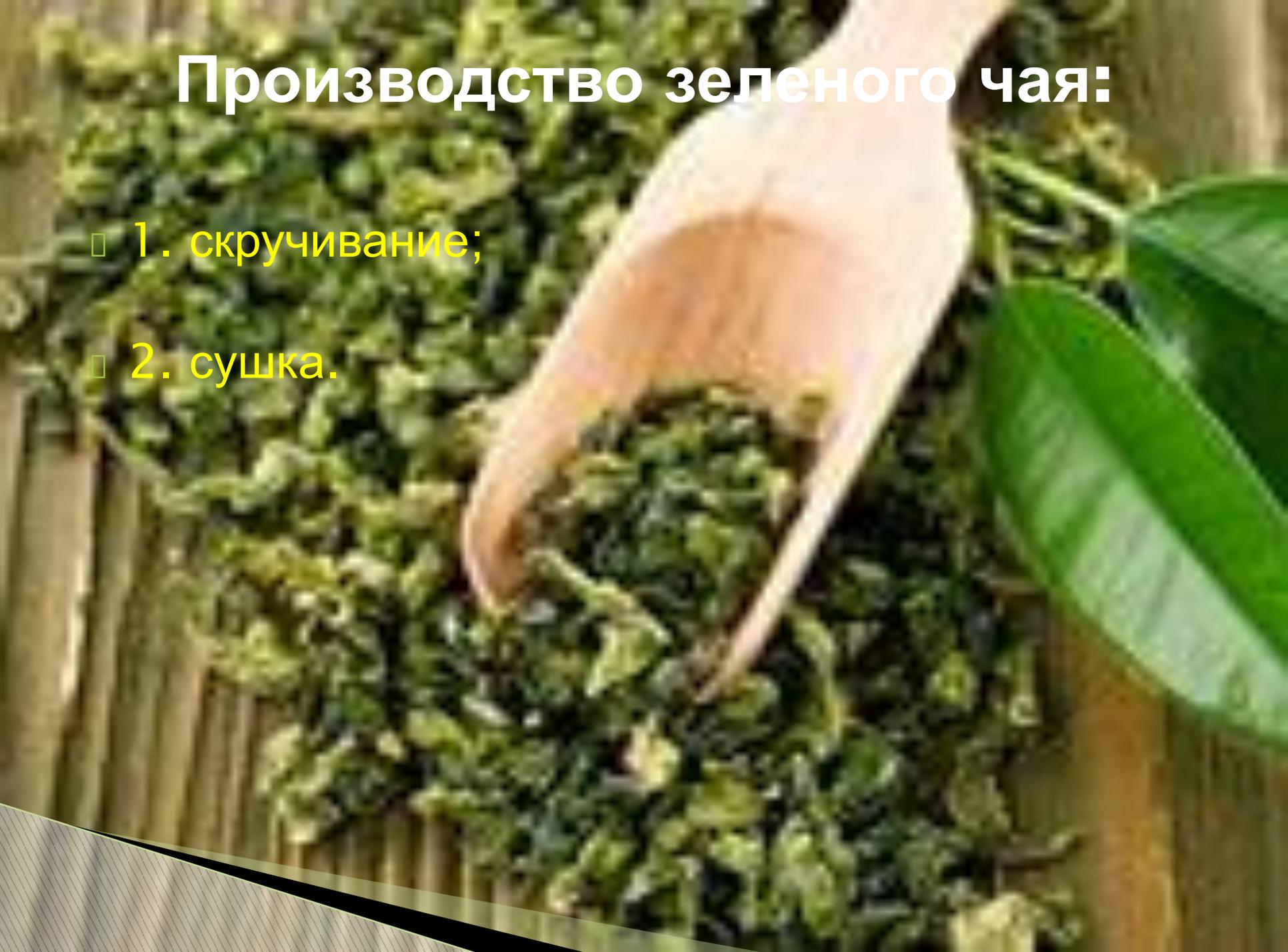
Производство черного чая:

- 1. валяние;
- 2. скручивание;
- 3. ферментация;
- 4. сушка.



Производство зеленого чая:

- 1. скручивание;
- 2. сушка.



ТРАДИЦИ ЧЕАПИТИЯ.

1. отмеривание и подготовка заварки
2. нагрев воды
3. подготовка посуды для заваривания
4. заваривание
5. разлив чая
6. питье чая



Церемония чаепития Китая:

- 1. ГУНФУЧА – мастер приготовления чая
- 2. Ча-хэ — «Чайная коробочка».



ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В ЯПОНИ

- 1. Тядзинь - мастер чая.
- 2. Ступка- где растирают чай.
- 3. Гайвани- чашка.



Традиция чаепития в России

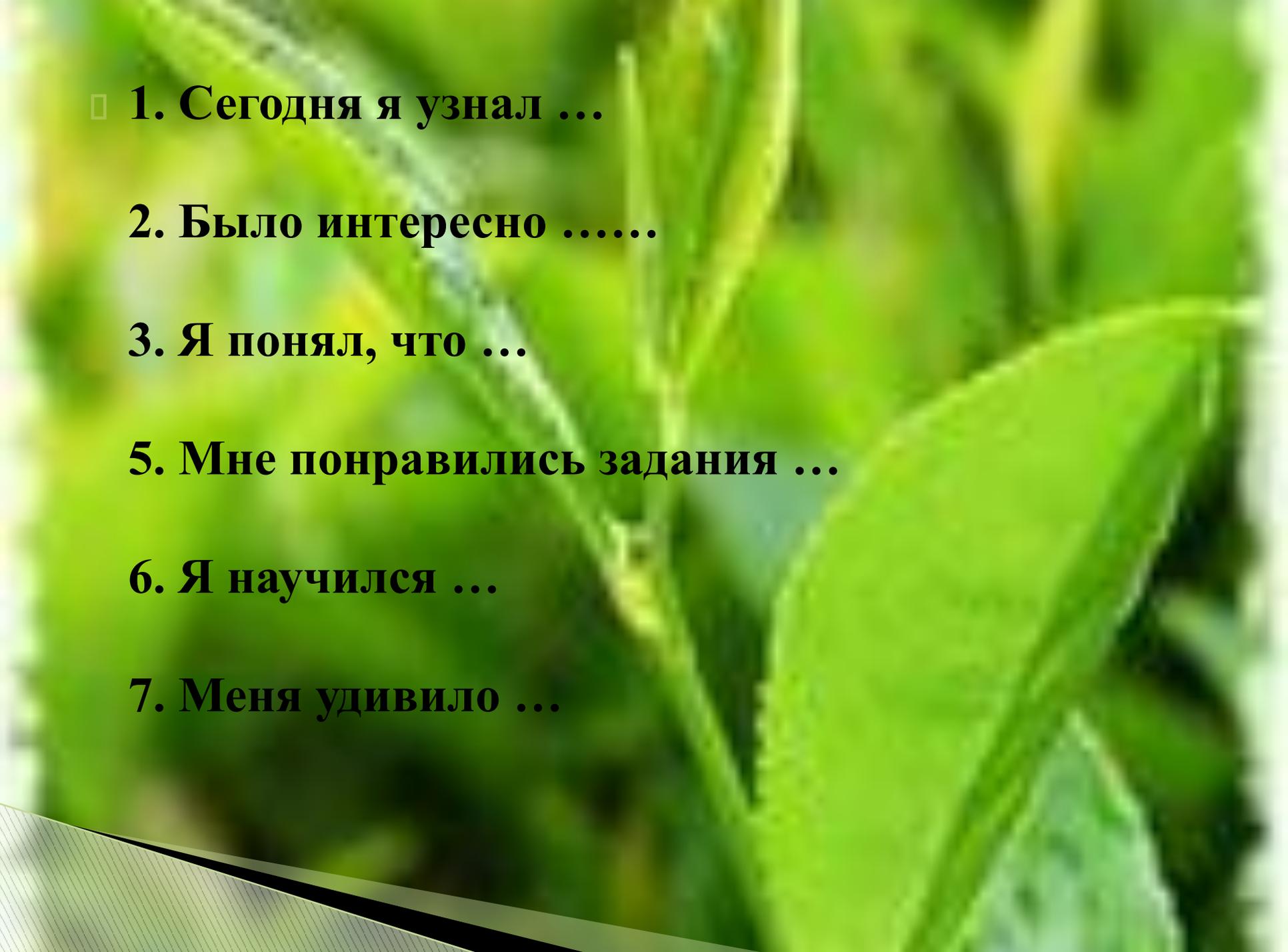
- 1. Самовар
- 2. Кондитерские изделия
- 3. Блюдце.



Д/З

- Подготовить мини буклет о пользе чая.



- 
- 1. Сегодня я узнал ...
 - 2. Было интересно
 - 3. Я понял, что ...
 - 5. Мне понравились задания ...
 - 6. Я научился ...
 - 7. Меня удивило ...