

A close-up photograph of a traditional tea set. In the foreground, a small, dark brown ceramic teapot is partially visible. Behind it, a larger, light brown ceramic teapot sits on a wooden surface. To the right, a small, light pink flower with five petals is in bloom. The background is softly blurred, showing more of the tea set and the wooden surface. The overall lighting is warm and natural.

**15.04.2015 год**

# Тест

□ **1 вариант**

□ **1. в**

□ **2. а**

□ **3. а**

□ **4. в**

□ **2 вариант**

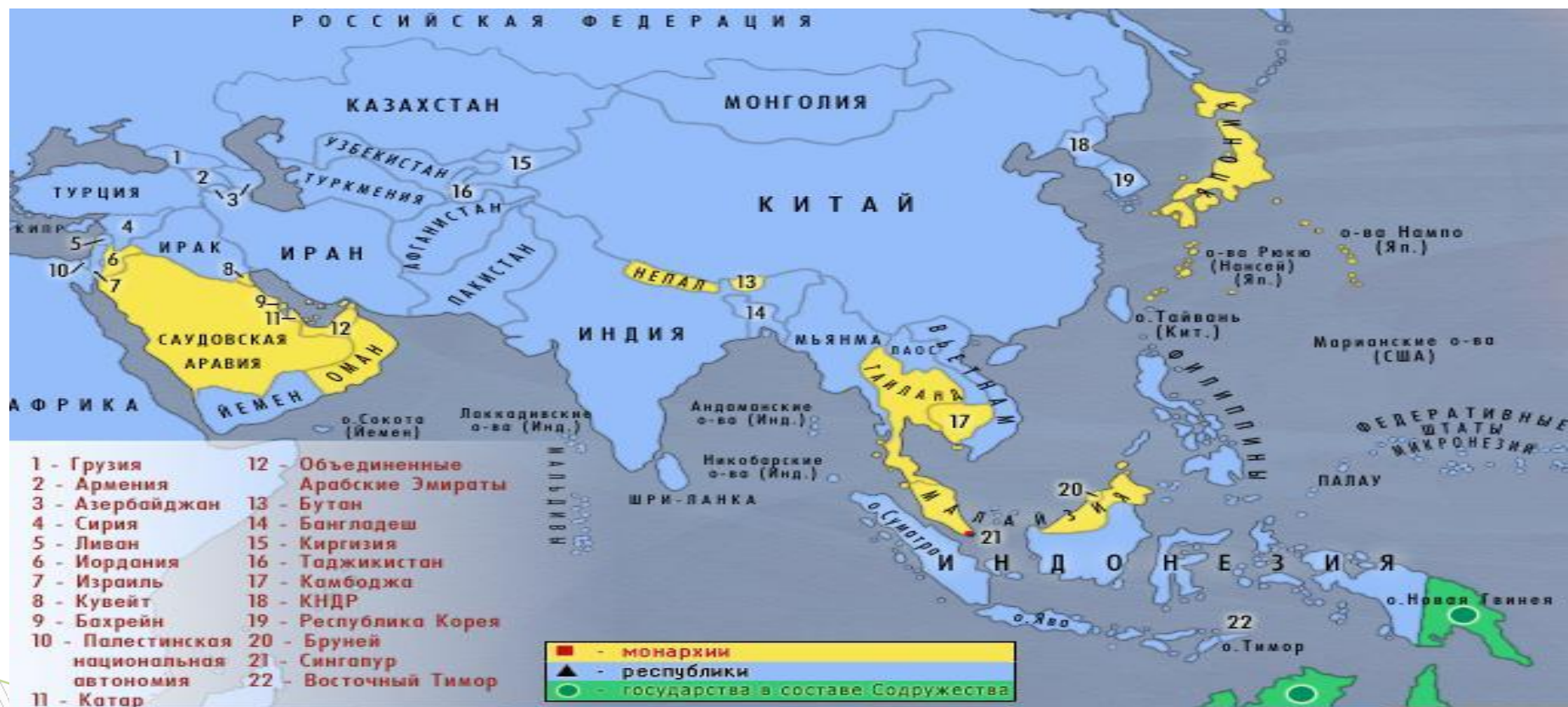
□ **1. а**

□ **2.а**

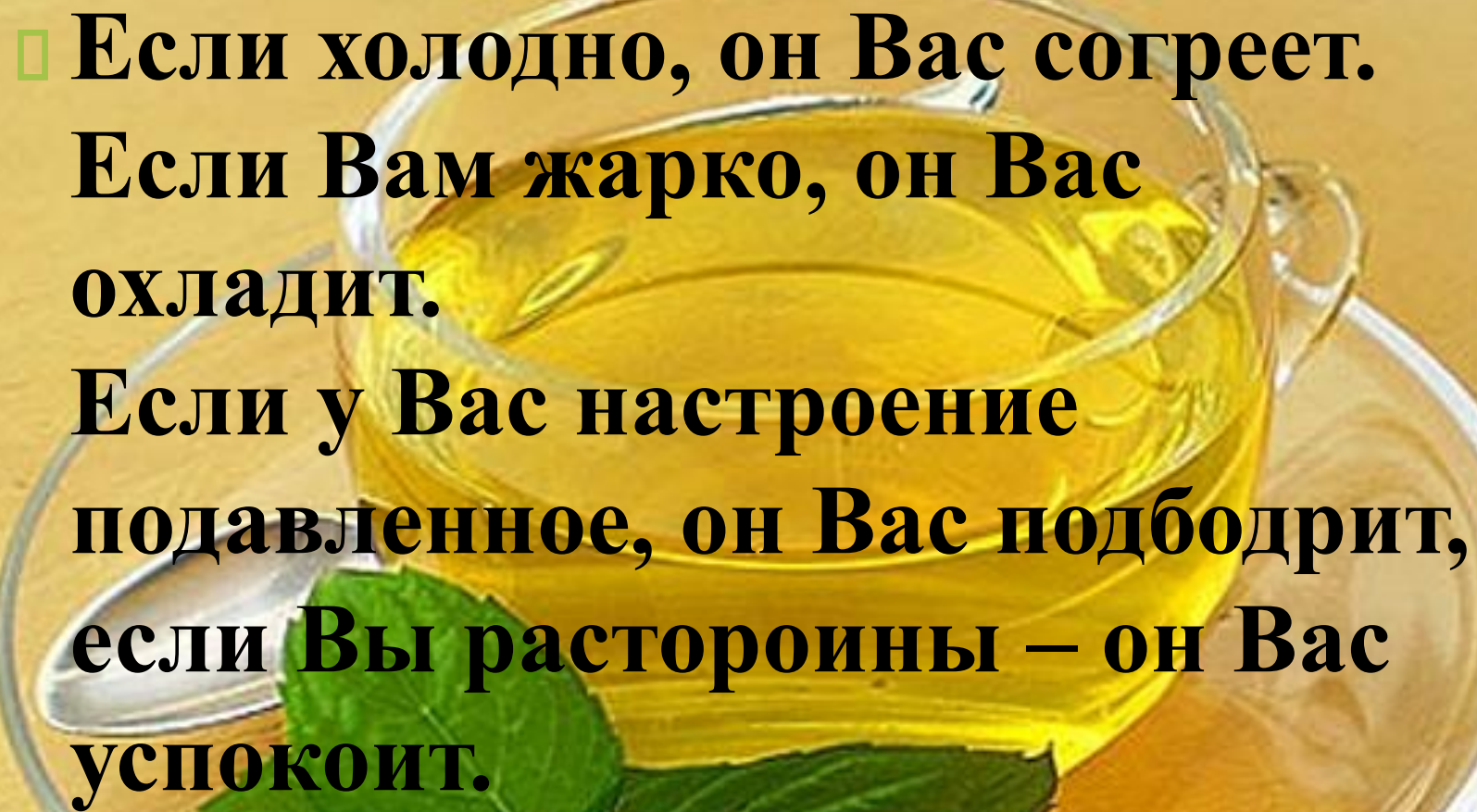
□ **3.б**

□ **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

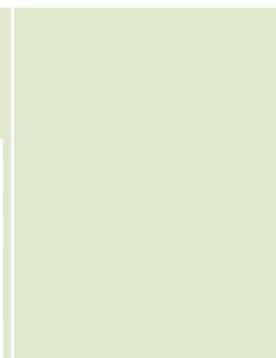
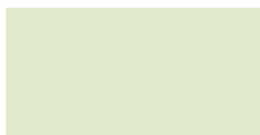
Черный

Зеленый

Красный

Желтый

Синий





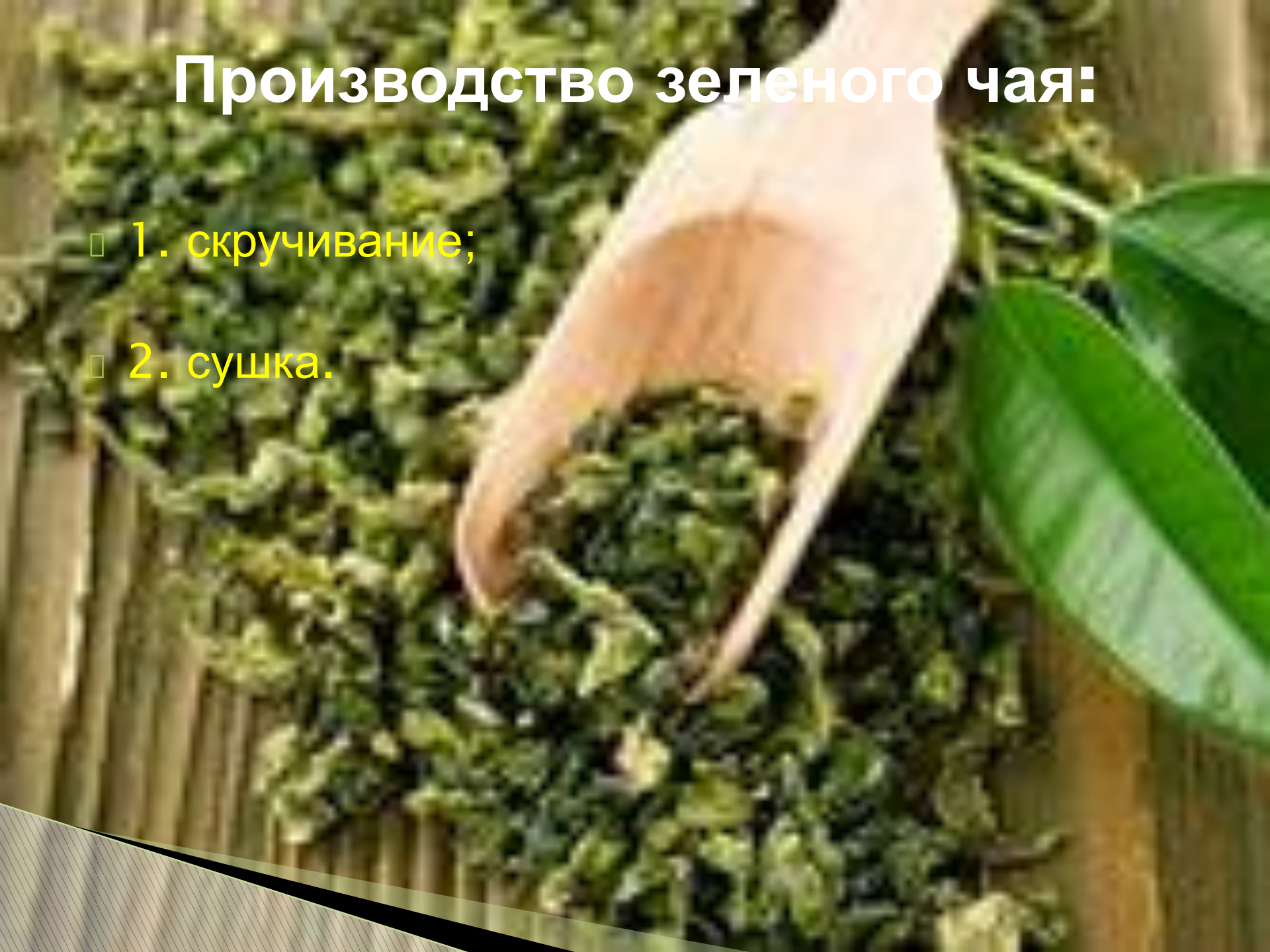
# Производство черного чая:

- 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.

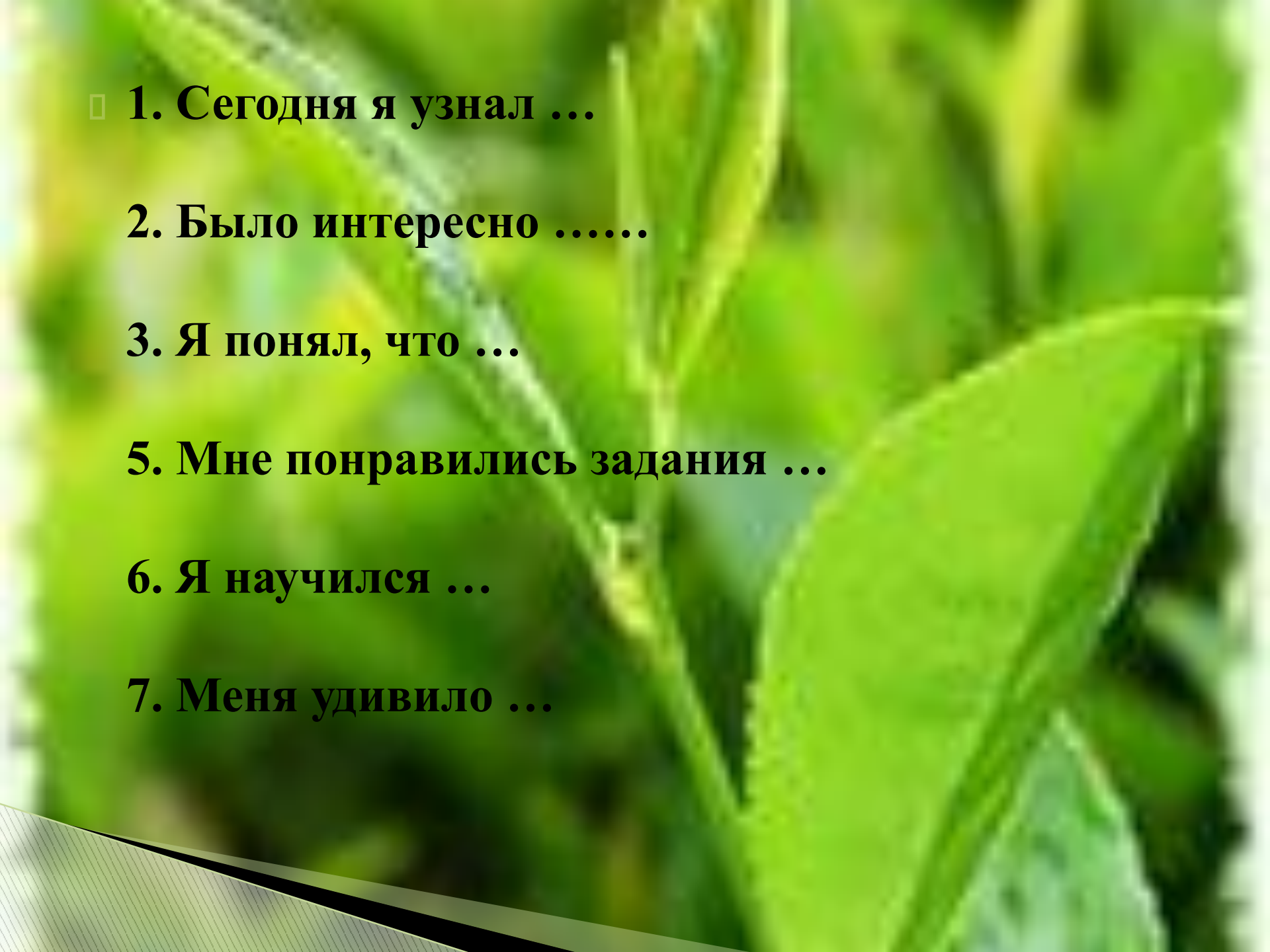


# Д/З

- 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 ...