

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
«ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ им. Р.Н. АШУРАЛИЕВА»

Разработка внеклассного мероприятия на тему:
«Вечер английского языка»
«Традиционное английское чаепитие»



Подготовила и провела:
Гаджихмедова М.Д.

Махачкала 2019г.

Вечер английского языка

"Традиционное английское чаепитие"

Цели:

- образовательная - обобщить знания учащихся об особенностях и традициях английского чаепития; познакомить обучающихся с песнями и стихотворениями английской культуры; повторить лексику по данной теме;
- развивающая - развитие творческих способностей обучающихся, развитие способностей к распределению и переключению внимания, к непроизвольному запоминанию при восприятии на слух, развитие способностей подбора выражений, адекватных ситуации.
- воспитательная - формирование потребности и способности к сотрудничеству и взаимопомощи при работе в группе; воспитывать у обучающихся интерес к познанию истории и культуры других стран и народов; учить правильно и грамотно выступать на публике.

Задачи:

1. Создание условий для развития логического мышления учащихся, умения понимать, анализировать, высказывать свои мысли, аргументировать.
2. Способствовать укреплению знаний о традициях и обычаях стран изучаемого языка.
3. Совершенствовать лексические навыки, применяя их в заданной ситуации; развивать произносительные навыки.

Оборудование: проектор, компьютер, мультимедийная презентация, аудиозапись песни "I'm a Little Tearpot", накрытый по английским правилам стол, атрибуты английского чаепития, карточки с рецептами приготовления чая и выпечки.

Ход мероприятия.

1. Организационный момент. Вступительное слово учителя.

Учитель: Good morning, dear children! Today we'll talk about English Tea: its history, its traditions, its ceremonies etc. I know you've read stories, some facts about English Tea. Certainly we'll listen to you very carefully. And I see you have set the table according to the English traditions. It's very nice.

2. Из истории появления английского чаепития.

Студент 1: «Легче представить Британию без королевы, чем без чая», - шутят англичане. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его питья соблюдают и королева, и простые британцы. Это особая культура – от заваривания до употребления; у нее много приверженцев и далеко за пределами острова.

Ученик 2: В 1662 Принц Чарльз II женился на португальской принцессе Екатерине Браганса, который привез в Англию привычку пить чай. Чай имел

успех среди аристократии, и среди других английских граждан.

Популярность чая формировалась медленно, но навсегда.

3. Традиции английского чаепития.

Учитель: Traditionally the English drink tea six or seven times a day: in bed, at breakfast, at lunch, during the day and at 5 o'clock. Why is tea drinking so popular? Let's try to answer to this question.

Студент 3: Двухвековая традиция "Полуденного чая"("afternoontea"). Этой традиции действительно всего-навсего 200 лет! Придумала ее Герцогиня Анна в 1830 году. Да и не то, чтобы придумала. Просто в 19 веке завтрак был очень ранним, а обед подавался только в 20.00 вечера. А около 12.00 герцогиня вдруг проголодалась и велела принести ей что-нибудь перекусить. Этим "Чем-нибудь" оказался чай! Анне так понравилось это нововведение, что вскоре она начала приглашать к столу и своих друзей.

Студент 4: Очень быстро элегантная чайная церемония стала очень модной, и большим спросом начали пользоваться приборы для сервировки "12-часового чая". Так появились предметы сервировки из серебра и фарфора, подносы и подставки для пирогов, а также красиво одетая прислуга, контейнеры для хранения чая, ситечки, заварные чайники и специальные столики для чая.

Студент 5: В начале прошлого века об английской чайной церемонии на время забыли, но сейчас, в современной Англии, многие важные события и празднества, такие как свадьба или крещение ребенка, день рождения - становятся более не забываемыми, если за ними следует традиционный аристократичный "полуденный чай". Я назвала его аристократичным неспроста. Все очень просто! "Чаем в полдень" раньше назывался легкий и изящный прием пищи, который был, в основном, у аристократии с ее неторопливым образом жизни.

Студент 6: Англичане пьют чай несколько раз в день. Самый ранний чай называется "EnglishBreakfast ". Он приходит около восьми. Затем, в одиннадцать или двенадцать раз "обед" происходит там. "TeaBreak ", т.е. перерыв на чай происходит в середине рабочего дня. Он называется "12-oclock-tea ". "Fiveo'clocktea " - самая популярная и любимая традиция пить чай и кушать пирожки с друзьями. После этого, "HighTea " происходит по вечерам.

Студент 7: Самым известным английским чаепитием является «five-o'clock» — «пятичасовое» чаепитие, устраиваемое по всей Британии. В это время закрываются магазины и учреждения, офисы и банки — все пьют чай. Ни один руководитель не рискнет запретить своим подчиненным сделать перерыв на чашечку чая в пять часов дня: подобный шаг может весьма негативно сказаться на отношениях внутри коллектива. Как ни странно, «five-o'clock» был введен в Соединенном Королевстве в 1851 году принудительно — тогда правительство всерьез озаботилось проблемой пристрастия нации к алкоголю. По особому закону, пятнадцатиминутный перерыв на чай должны были делать служащие, рабочие, моряки. По традиции «пятичасовой чай» пьют с хлебом, маслом, свежими огурцами и

помидорами, яйцами, разными тостами, булочками, джемом и так далее.

Студент 8: Население Великобритании составляет около 59 миллионов человек. Каждый день британцы выпивают 165 миллионов чашек чая. 98% британцев пьют чай с молоком и только 30 процентов людей пьют чай с сахаром. Вечером британцы собираются за ужином в кругу семьи. Во время обильной трапезы обсуждаются события дня, новости политики и спорта. В это время дня особенно популярны мягкие, успокаивающие сорта чая ароматизированные бергамотом. Наиболее известным «вечерним» чаем является «Earl Grey» («Граф Грей»). Рецепт этого чая принадлежит Чарльзу Грею — члену британского Парламента и влиятельному дипломату. Английское чаепитие завершается, как и начинается, «в постели». Незадолго до сна пьют чай без кофеина, а также разнообразные чаи с фруктовыми вкусами.

4. Сервировка стола к традиционному чаепитию. Беседы за столом.

Учитель: They like strong tea. In England they say jokingly: "The test of good tea is simple. If the spoon stands up in it, then it is strong enough; if the spoon starts to wobble, it is a feeble makeshift".

Итак, для традиционной английской церемонии чаепития нам понадобятся:

A white or blue tablecloth – белая или синяя скатерть

Cups and saucers – чашки и блюдца

Teaspoons – чайные ложки

A jug with boiled water – кувшин с кипяченой водой

Teapot – чайник для заварки чая

Plates — тарелки

Napkins — салфетки

Tea — чай

A tea strainer – ситечко для чая

Cakes — пироги

Biscuits — печенье

Fruits — фрукты

Sweets – сладости, конфеты

Jam – варенье

Sugar — сахар

Milk – молоко (некоторые любят чай с молоком)

Студент 9: Посуда из единого сервиза – чайные пары, чайник для чая, кувшин для кипятка, молочник, тарелочки для десерта, вилки, ножи и чайные ложечки, ситечко с подставкой, сахарница (с рафинадом), щипцы, а также шерстяной чехол для заварника (teacosy). Чайный столик, который мог располагаться в гостиной у камина либо в саду, если погода позволяла.



Классические скатерти, белые либо синие, без узоров.

Студент 10: Каждый гость выбирал себе сорт чая, после чего начиналось заваривание. Заварочный чайник ополаскивали горячей водой, высыпали заварку в количестве 1 ложка на каждого гостя. Заварка настаивалась около пяти минут, после чего сразу же разливалась в чашки, а в чайник доливался кипяток. После второго заваривания чайник накрывался чехольчиком. Англичане пьют исключительно горячий чай.

Учитель: Now let's set the table for tea party. (Студенты демонстрируют сервировку стола)

1. You must cover the table with a white table-cloth. Вы должны накрыть стол с белой скатертью.
2. Put the tea-cups and saucers for every person. Положите чайные чашки и блюдца для каждого человека.
3. Put a dessert plate for every person. Поставить десертную тарелку для каждого человека.
4. Put a tea spoon for every person. Положить чайную ложку для каждого человека.
5. Put a jug with milk. Поставить кувшин с молоком.
6. Put a sugar. Поставить сахар.
7. Put a tea strainer. Кладут ситечко для чая.
8. Put a tea-pot with tea. Поставить чайник с чаем.
8. A tea-pot with boiled water. Чайник с кипяченой водой.
9. Put the napkins. Положите салфетки.
10. Take a tea-coz y to put on the tea-pot. Взять шерстяной чехол, положив на чайник.

5. Рецепт приготовления ароматного чая в английских традициях.



Студент 11: Готовить настоящий английский чай, как оказалось, целая наука! Процедура его заваривания очень важна: с начала нужно ополоснуть заварной чайник теплой водой, затем вскипятить воду и залить листовым чаем, потом дать ему настояться три-пять минут. При использовании листового чая следует пользоваться таким правилом - одна чайная ложка чая с верхом на чашку воды, плюс одна чайная ложка "на чайник".

Учитель: How let's make English tea

(Студенты показывают процесс приготовления чая по ходу рассказа)

1. In the warmed teapot, pour the tea leaves (1 teaspoon to a Cup of tea).
2. Pour the boiling water so that it covered the welding.
3. After 5 minutes, top up the kettle with boiling water.
4. Pour into cups cream (10-15 % fat), tea, sugar.
5. Place a tea cozy on the teapot to keep the tea warm.

Учитель: Я думаю, что такая английская традиция-это прекрасный способ провести время с друзьями в элегантной и особенной атмосферой. За чайной церемонией должна происходить приятная беседа. Множество историй и легенд, стихов и песен сложено об этом живительном напитке, как, например, стихотворение Джоанн Дикс.

Студент 12:

Why am I feeling so tired
I don't really feel like me
I can't keep my eyes open
Maybe I'll have a cup of tea
Fresh teas a brewing
I can smell it stewing
I can't wait a minute more
I start to pour into my cup

Ученик 13:

I cannot wait to sup
Fresh golden tea
Swirling around in my cup
I raise the tea to my lips
I take a few delightful sips
As the tea goes down
Away with my frown
Ah what a wonderful cup!

Учитель: Спасибо, за столь замечательное прочтение стихотворения о любимом напитке англичан. Автор выражает самые теплые, безудержные эмоции о чае.

6. Конкурс загадок о традиционном чаепитии.

Учитель: Итак, давайте найдем слова, касающиеся нашей тематики. Проверим, как вы быстро найдете известные вам слова.



7. Заключительное слово учителя.

Учитель: Англичане знают, как заваривать чай и что он делает для вас. Семь чашек она разбудит вас утром и девять чашек поставит вас спать по ночам. Если вам жарко, чай охладит вас, и если вы замерзли, он согреет вас. Если вы берете его в середине утра, он будет стимулировать вас к дальнейшей работе; если вы пьете его в день, это поможет тебе расслабиться для дальнейших размышлений.

Thank you very much for a cup of English tea. Goodbye!

В заключении звучит песня «I'm a little tea pot» под авторством Д. Х.

Сандерс, К. Келли.

Текст песни:

I`m a little teapot, short and stout.
Here is my handle [one hand on hip], here is my spout
When I get all steamed up, hear me shout.
Just tip me over and pour me out!

I`m a special teapot, yes it`s true.
Here let me show you what I can do.
I can change my handle and my spout
Just tip me over and pour me out.



Студенты вручают гостям открытки-карточки в форме чайников, чайных пар с рецептами английского чая и выпечки, приглашают к столу.