***Приложение 4*** *(поговорки и пословицы).*

Кто в гости не ездит, к себе не зовёт, тот недобрым слывёт.

Гостя вслед не употчевать.

Соловья баснями не кормят.

ВЫПЕЙ ЧАЙКУ – ЗАБУДЕШЬ ТОСКУ.

САМОВАР КИПИТ – УХОДИТЬ НЕ ВЕЛИТ

ЧАЙ ПИТЬ – НЕ ДРОВА РУБИТЬ.

ЧАЙ ПЬЕШЬ – ДО СТА ЛЕТ ПРОЖИВЕШЬ.

ЗА ЧАЕМ – НЕ СКУЧАЕМ.

Частушки

Посидеть за самоваром  
Рады все наверняка.  
Ярким солнечным пожаром  
У него горят бока.

Самовар поет-гудит,  
Только с виду он сердит.  
К потолку пускает пар  
Наш красавец-самовар!

Самовар пыхтит, искрится-  
Щедрый, круглый, золотой.  
Озаряет наши лица  
Он своею добротой.

Лучше доктора любого  
Лечит скуку и тоску.  
Чашка вкусного, крутого  
Самоварного чайку.

***Приложение 5*** *(загадки).*

Снизу дыра,

Сверху дыра,

А посередине

Огонь да вода. (*Самовар*)

Бел, как снег,

В чести у всех,

И нравлюсь вам,

Но вред зубам. (*Сахар)*

Неприступная на вид,   
Подбоченившись стоит,   
А внутри-то, посмотри -   
Угощение внутри! (Сахарница)

Он пыхтит как паровоз,   
Важно кверху держит нос.   
Пошумит, остепенится –   
Пригласит чайку напиться. (Самовар)

Черненько, горяченько,   
а все любят**.**(Чай)

Закипит – исходит паром,   
И свистит, и пышет жаром,   
Крышкой брякает, стучит.   
- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

***Приложение 6*** *(заваривание чая)*

Заваривать чай следует свеже вскипяченной водой, однако кипяток не должен бурно кипеть - такая вода способна убить аромат самого лучшего чая. Воду следует снимать с огня в тот момент, когда со дна начнут подниматься пузырьки, и она побелеет, т. е. закипит белым ключом. Если заваривать чай вторично вскипяченной водой, он буде невкусен. Чайник для заварки, желательно фарфоровый, споласкивают кипятком, всыпав чай, заливают кипятком на 2/3, закрывают крышкой. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый - 5-8 мин., затем чайник доливают кипятком. Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно. Снимать пенку не следует - такой чай самый ароматный. Самый лучший чай после первого настоя.

***Приложение 7***

**Инструкционная карта.**

***Последовательность этапов правильной заварки чая.***

**1.**На один стакан воды нужно взять 1 чайную ложку сухого чая плюс 1 чайная ложка чая, при условии, что в процессе чаепития чайник будет доливаться водой. В чайник емкостью 1 л  (4-5 стаканов) следует положить 4 чайные ложки сухого чая и еще одну чайную ложку дополнительно.

**2**. Пустой чайник для заварки согреть, ополоснув 1-2 раза кипятком.

**3.**В чайник положить порцию сухого чая и залить кипятком, как только вода закипит "белым ключом, т.е. начнут подниматься пузырьки и она побелеет.

**4.** Сначала заливают воду только до половины чайника, а если чай зеленый, то до одной четверти.

**5**. Чайник сразу же закрывают крышкой, затем льняной салфеткой так, чтобы она покрывала отверстия в крышке и носике чайника. (Ткань задерживает летучие ароматические масла.)

**6.** Чай настаивают от 3 до 15 минут в зависимости от сорта. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый - 5-8 мин.

**7**. Когда чай настоится, долить его кипятком, но не доверху.  
Если на чае появляется пена, значит, он заварен правильно, если пены нет, было допущено какое-то нарушение. Пену снимать не следует, чай размешивают ложечкой. Можно также налить чай в чистую чашку и вылить его снова в чайник, чтобы весь чай хорошо перемешался.

**8.**Чай разливают по чашкам, не разбавляя дополнительно кипятком. Пьют его в течение часа после заваривания.

*В одной восточной пословиц говорится: Свежий чай подобен бальзаму, чай, оставленный на ночь, подобен змее.*