

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВКОЙ ОБЛАСТИ
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
открытого внеклассного мероприятия по английскому языку и
технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.**

Тема: Рождественские кулинарные традиции Великобритании.

Английский язык

**Разработали
преподаватели
А.А.Романова,
Л.В. Дюлина**

г. Наро-Фоминск, 2015

Методическая разработка рассмотрена на заседании методического объединения (название). Рекомендована к использованию в организации процесса обучения иностранным языкам и истории.

Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Председатель методического объединения _____ Ф. И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Разработка учебного занятия	7
Заключение	14
Список использованных источников.....	16
Приложение 1 Текст песни We wish you a Merry Christmas	17
Приложение 2 Чайные традиции Англии	18
Приложение 3 Заключительное слово.....	23
Приложение 4 Презентация «Рождественский обед.....	24
Приложение 5 Презентация «Приготовление печенья».....	25

Введение

В свете Национальной образовательной инициативы «Наша новая школа», модернизации системы общего образования в центр всей образовательной системы ставится личность ученика. Это может быть связано с отсутствием у некоторых учащихся положительной мотивации к изучению английского языка, хотя в обществе в целом осознается значимость его изучения. Это можно объяснить процессами, которые происходят в социальной, экономической и культурной сферах нашей жизни. С одной стороны, обучающийся в техникуме понимает важность получения образования (иначе трудно будет добиться успеха в жизни), а с другой стороны его стремления могут быть ограничены или неосуществимы из-за трудностей возникающих в семье. Как правило, в нашем техникуме учатся дети из небогатых семей. Родителям в таких семьях недоступно отправить своих детей учиться далеко от дома, даже, если их ребенок будет получать бесплатное образование, не говоря уже об учебе их детей в престижных высоко оплачиваемых образовательных учреждениях. И, как правило, такие ребята не видят перспективы в изучении иностранного языка и мало интересуются этим предметом, поскольку считают, что он не пригодится им в их будущей жизни и в будущей профессии парикмахера, электрика, станочника, повара, машиниста и т.д. Положительная мотивация может, также отсутствовать у тех обучающихся, которые при изучении иностранного языка сталкиваются с большими трудностями и не усваивают материал в том объеме, который бы отвечал на отметку «хорошо». Отсутствие хорошей памяти, восприятия, мышления может быть причиной потери всякого интереса к иностранному языку, зная, что больше «3» (удовлетворительной оценки) он не получит. Учителям всегда надо изобретать, придумывать что-то новое в методике преподавания иностранных языков, чтобы этот интерес поднять, решить

проблему мотивации, создать положительный настрой у учащихся. Психологами доказано, что знания усвоенные без интереса, не отраженные собственным положительным отношением, эмоциями, не становятся полезными - это мертвый груз. Как же сделать каждый урок интересным, увлекательным и добиться того, чтобы он развивал познавательный интерес, творческую, мыслительную активность учащихся?

Непосредственное, живое общение за чашкой чая за столом сближает учителей и обучающихся. Ребята убеждаются, что язык можно использовать как средство общения. Совместная сервировка стола, приготовление сэндвичей, печений, тостов сближает ребят. Дети с разными учебными способностями получают возможность проявить себя, показать с лучшей стороны. Такая работа дает возможность робким, неуверенным в себе учащимся говорить и тем самым преодолевать барьер неуверенности.

Исходя из этого, мы попытались в данной методической разработке показать целесообразность проведения таких мероприятий в учебном процессе по иностранному языку и технологии обработки и приготовления блюд, а также доказать целесообразность и необходимость применения подобных мероприятий учителями иностранного языка и учителями технологии обработки и приготовления блюд.

Разработка включает в себя введение, непосредственно саму разработку урока, заключение, список литературы, а также приложения с проектными работами обучающихся.

Данная методическая разработка будет полезна учителям иностранных языков и технологии обработки и приготовления блюд в ходе организации процесса обучения.

Разработка учебного занятия

Открытое внеклассное мероприятие по английскому языку и технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.

Тема: **Британские кулинарные традиции в прошлом и настоящем.**

Цель:

- знакомство с традициями и историей английской рождественской кухни.
- формирование этических норм поведения в обществе и общения друг с другом.
- развитие эмоционально-ценностной сферы обучающихся и культуры общения.

• **Задачи:**

- формировать у обучающихся этические представления об английском чаепитии, культуре сервировки,
- обобщить и систематизировать знания о застольном этикете
- развитие умений применять знания по английскому языку и технологии обработки сырья и приготовления блюд;
- формировать умение совместно работать в группе;
- способствовать процессу самопознания и самовыражения через создание условий для подготовки чаепития, участия в сценках и диалогах.
- вовлечение в подготовку к празднику пассивных и малоактивных ребят.

Оборудование:

- 2 стола (по 6 посадочных мест), стол для угощения гостей
- чайные сервизы, ложечки, электрочайники (2 шт) - демонстрационный стол для мастер-класса по приготовлению сэндвичей
- угощение к чаю (сахар, заварка, традиционные английские булочки, и пр.) - ведение фоторепортажа

- Методы проведения** - поисковые (сбор и обработка материала);
- эвристическая беседа;
 - игровые (моделирование жизненно-важных ситуаций в сценках, английских диалогах).

1. Вступительное слово: 2 мин.

Приветствие преподавателей и обучающихся. Тема мероприятия: **Рождественские кулинарные традиции Великобритании.**

2. Далее звучит песня «We wish you» - Песня о Рождестве 5 мин.**3. Анна Алексеевна****5 мин:**

Как известно, в ночь с 24 на 25 декабря по григорианскому календарю все католики и протестанты отмечают Рождество – главный праздник в западно-христианской традиции. Слово "Рождество" произошло от староанглийского "Cristes maesse" (англ. Mass of Christ - Месса Христа). В английском языке вместо слова Christmas (Рождество) в настоящее время часто заменяют аббревиатурой Xmas.

К 1100 году Рождество стало главным религиозным праздником в Европе.

Святой Николай - Санта Клаус считался дарителем подарков во многих европейских странах. На рождество принято дарить подарки, радовать друг друга поздравлениями, пожеланиями. Рождество семейный праздник, но и друзья тоже поздравляют друг друга, ходят друг к другу на ужин или чай.

Сейчас мы слышали песню - рождественский гимн. Эту песню еще называют рождественским гимном. Это одна из немногих рождественских песен в которой упоминается и празднование Нового Года. Сам рождественский гимн был написан в 16 веке. История его восходит к традиции того времени, когда обеспеченные люди давали рождественские угощения, особенно Figgy pudding с инжиром, который готовили в канун Рождества.

Вообще же, на рождественский обед англичане едят жареную индейку с картошкой и зелеными овощами. А потом уже они едят рождественский пудинг. В 5 часов наступает время чая и рождественского пирога. Поскольку у нас с вами сегодня приготовлены столы для чаепития, мы подробнее остановимся именно на традициях рождественского чаепития.

4. Рождество. Обучающиеся рассказывают о Рождестве на английском языке. 5 мин.**5. Сценка. Диалог «Подарки» 3 мин. (Байдерякова Е., Плавко К.)****6. Презентация «Рождественский обед» 7 мин.**

7. Подробнее о чае. Традиция чаепития 3 мин. Анна Алексеевна:

В соответствии с английским чайным этикетом, ни в коем случае нельзя ограничиваться одним сортом чая. Обычно на выбор предлагаются 8-10 сортов чая. Чайный столик располагается в гостиной, у камина. Скатерть предпочтительна однотонная, белая или синяя. Для проведения церемонии понадобятся чайные пары, чайник с чаем, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, десертные тарелочки для закусок, нож и вилка для каждого гостя, чайные ложечки, ситечко и подставка для ситечка, сахарница с кусковым сахаром, щипцы для сахара и шерстяной чехольчик для чайника с чаем.

Вся посуда должна быть из одного сервиза.

Закуски подаются на стол сразу, до подачи чая, но обязательно в присутствии гостей. По традиции, к послеобеденному чаю подают хлеб, соленое масло, свежие огурцы и помидоры, яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, джемы, бисквиты, булочки, пышки, пирожные и торты. И, конечно, самая известная в мире закуска – сэндвичи. Лорду Джону Сэндвичу принадлежит идея приготовления бутербродов из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, шоколада или джема посередине. В таком виде подогревать и подавать к столу бутерброд гораздо удобнее. Лимон, нарезанный дольками, подается на отдельной тарелочке и сахаром не посыпается. Англичане чай с лимоном называют «русским чаем». Лимон добавляют в чай с содержанием бергамота и китайские зеленые чаи. Самый каверзный вопрос в английском чаепитии – чай в молоко или молоко в чай. По старинной традиции, сначала наливают молоко (четверть чашки), а потом уже заваренный чай. Считается, что именно в такой последовательности обе составляющие лучше перемешиваются. По другой версии, англичане опасались за дорогой фарфор и потому в него не наливали сразу горячий чай. Когда все участники церемонии определились с выбором сорта чая, можно приступить к его завариванию. Сначала готовят заварочный чайник, ополаскивают его водой (90-95 градусов). Затем в чайник засыпают заварку – 1 чайная ложка на одного пьющего. Все заливается кипятком на 3-5 минут: за это время чай сможет раскрыть все свои достоинства – сначала высвобождаются эфирные масла и танин, затем появляются кофеин и тот самый терпкий вкус. Настоящий чай сразу же разливают по чашкам и сразу же добавляют в чайник кипяток из кувшина. Англичане пьют только горячий чай. Английское чаепитие, как и всякая церемония, не терпит суеты. Все здесь призвано к максимуму приятных ощущений: и от изысканного вкуса чая, и от общения в приятной компании. В Англии чай пьют с молоком! Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки наливают согретое, но не кипяченое молоко по 2-3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай.

Англичане чай пьют три раза в день и в строго определенное время: утром за завтраком, в 13 часов за ленчем и в так называемый «файв-о-клок» (в 17 часов).

Самое любимое чаепитие – именно пятичасовое. В это время обычно у кого-нибудь дома собираются старые друзья и приятели. Из общественных мест чаепитие постепенно переместилось в дома, в семьи и стало излюбленным времяпрепровождением. Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов кружек чая. 86% кружек чая выпивается именно дома.

8. Луиза Валентиновна: Подробнее остановимся на чаепитии. Первое документальное свидетельство о чае было представлено в газетной рекламной статье Томаса Гарвея, опубликованной в 1658 году. Вот выдержка из статьи: «Этот чудесный напиток, одобренный всеми врачами, который китайцы называют «чаа», можно приобрести в центральном отделении бакалейного склада за валюту». В статье указываются основные достоинства чая:

- ◆ Чай дает вам силу и энергию.
- ◆ Помогает при головных болях, головокружениях и ощущениях тяжести в голове.
- ◆ Уменьшает раздражительность.
- ◆ Снимает усталость, апатию.
- ◆ Способствует улучшению настроения, снижению чувства жжения в области печени, улучшает перистальтику желудка, что способствует повышению аппетита и хорошей работе пищеварительного тракта, в особенности у тучных мужчин, которые едят много мяса.
- ◆ Чай делает сон спокойным, просветляет ум и укрепляет память.
- ◆ Нормализует сон, помогает преодолеть сонливость. Если пить неразбавленный напиток, можно всю ночь провести в кабинете за работой без вреда для организма. Чай мягко лечит воспаления полости рта и кишечника.

◆ Хорошо помогает при простудах, водянке и цинге. При правильном приеме способствует выведению из крови продуктов распада через пот и мочу.^[5]

Когда Гарвей начал продавать чай, цена была довольно высокой: 450 г сухого чая стоили шестнадцать шиллингов, что равно пяти континентальным долларам того времени. К концу 1700-х годов чай стал более популярным, и его цена снизилась до полутора шиллингов за 450 г.

Гарвей также одним из первых познакомил Англию с чаем с молоком. В частности, он писал: «Чай с молоком способствует укреплению организма».^[6]

2 мин.

9. Приглашение за стол. Чаепитие за столом. 20 мин

Графова Светлана читает стихи за столом.

*Я для вас, мой друг, смешаю
В самый редкостный букет
Пять различных видов чая
По рецептам прежних лет.
Кипятком крутым, бурлящим
Эту смесь залью для вас,
Чтоб былое с настоящим
Не сливалось хоть сейчас.
Настояться дам немножко,
Осторожно процежу
И серебряную ложку
Рядом с чашкой положу... (Булат Окуджава)*

Диалоги за рождественским столом, с использованием изученных на уроках лексических единиц .

Анна Алексеевна Now, let's listen some information about tea.

Обучающиеся читают пригот овленную информацию о чае на английском языке.

Анна Алексеевна And now... we are ready to tell about Russian and English tea.

Обучающиеся:

a) Russian people like tea. We have tea for breakfast, lunch, dinner and supper. We often drink tea with lemon. That is why tea with lemon is called Russian tea.

b) English people like tea, too. They drink it a lot. English people drink tea from cups, not from glasses. They like to have tea with milk. That is why tea with milk is called English tea.

Обучающиеся угощают печеньем, выпечкой своего собственного приготовления, рассказывают о рецепте.

Абрамкина Вика «Чай Апельсиновая Роцца» Чай "Апельсиновая роцца"- Наполнить чашки на 1/3 свежеприготовленным соком апельсина и доложить до 3/4 объема горячим и крепким черным чаем. Положить в каждую чашку по очень тонкому кружочку апельсина.

Золотухина Даша «О церемонии чаепития» Вот, например, двухвековая традиция "Полуденного чая"("afternoon tea"). Да-Да! Я не оговорила! 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. 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.

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. И еще один маленький, НО очень интересный момент. В прошлом социальное положение человека определялось по тому, каким образом он обедал, принимал ли он "afternoon tea" или "high tea". И, если про "afternoon tea" я Вам уже рассказала, то теперь настало время сказать пару слов про "high tea". "Ранний ужин с чаем" (high tea) был более существенным приемом пищи и включал в себя мясо или рыбу, и это, действительно, был ранний обед, который хорошо удовлетворял потребности среднего класса и более низких сословий после длинного дня на работе.

Анна Алексеевна У нас с вами сегодня Рождественское чаепитие, давайте послушаем Женю Байдерякову, которая подготовила для нас стихотворение. **Байдерякова Женя** читает стихотворение: **Twinkle, twinkle little star.**

Преподаватели.

Практические правила чая по-английски (правила Джоржа Оруэлла)

Анна Алексеевна. Лучший способ заварки чая долгие годы является предметом бурных мировых дебатов. Анализируя свой собственный опыт приготовления безупречного чая, английский писатель Джорж Оруэлл(1903-1950 гг.) выделил одиннадцать непреложных правил, каждое из которых он считал золотым:

Правило первое

Прежде всего, чай должен быть индийским или цейлонским. Китайский чай обладает достоинствами, которыми по нынешним временам нельзя пренебрегать, - он дешевле и его можно пить без молока, но он недостаточно бодрит. От китайского чая не почувствуешь себя умнее, отважнее либо

просто оптимистичнее. Каждый, кому случается прибегать к этим утешительным словам – «чашка отменного чая»,- безусловно, имеет в виду чай индийский.

Правило второе

Чай следует заваривать понемножку, то есть в заварном чайничке. Чай, заваренный в большой емкости, обычно безвкусен, а чай, заваренный в котлах, всегда отдает известью и ружейной смазкой. Заварной чайничек должен быть фарфоровый или фаянсовый. В серебряных чайниках, так же в чайниках британского металла чай заваривается хуже; совсем плохо заваривается чай в эмалированных, хотя в оловянных (большая редкость нынче), как ни странно, настаивается весьма недурно.

Правило третье

Чайник следует предварительно подогреть, но, не ополаскивая, как это делается обычно, горячей водой, а подержав на каминной полке.

Правило четвертое

Чай должен быть крепким. На полный до краев чайник емкостью в одну кварту идет примерно шесть чайных ложечек с «верхом». Одна чашка крепкого чая лучше двадцати чашек слабого. Все настоящие ценители не просто любят крепкий чай, но и с каждым годом любят заваривать его все крепче и крепче.

Правило пятое

Чай нужно класть прямо в заварной чайник. Никаких пакетиков и шелковых мешочков, никаких иных других оков для чая. В некоторых странах на чайник подвешивается ситечко, чтобы улавливать считающиеся вредными чаинки. На самом же деле чайный лист можно поглощать в любом количестве без всякого ущерба для здоровья; если же чай свободно не плавает в чайнике, он никогда толком не заварится.

Луиза Валентиновна

Правило шестое

Надо вливать заварку в кипяток, а не наоборот. Но именно в кипяток - вода в момент слияния с заваркой должна по-настоящему кипеть, то есть чайник с кипятком нельзя снимать с огня. При этом некоторые утверждают, что для чая годится лишь свежевскипяченная вода.

Правило седьмое

Заварив чай, его следует помешать, а еще лучше как следует встряхнуть чайничек, дав потом чайникам осесть.

Правило восьмое

Пить чай надо из высокой чашки цилиндрической формы, а не из плоской и мелкой. В цилиндрическую больше входит, а в плоской не успеешь распробовать, как чай уже остыл.

Правило девятое

С молока следует снимать сливки, прежде чем подливать его в чай. Чересчур жирное молоко придает чаю тошнотворный вкус.

Правило десятое

Сначала следует наливать в чашку не молоко, а ...? Это один из самых спорных вопросов; воистину в каждой британской семье можно столкнуться со сторонниками обеих платформ. Приверженцы теории «молока сначала» могут выдвинуть вполне весомую аргументацию своей позиции, но я стою на своем, и моя позиция неоспорима: ведь, наливая сначала чай и по мере наливания помешивая, можно предельно точно регулировать требуемое количество молока. В противном же случае его легко перелить.

Правило одиннадцатое

Чай, если только вы не пьете его по-русски, нельзя пить с сахаром. С таким же успехом можно сдобрить чай перцем или солью. Чаю положено быть горьким, точно так же как пиву. Подсластив его, вы пьете не чай, вы пьете сахар, который с таким же успехом могли бы растворить просто в горячей воде. Некоторые скажут, что вовсе не любят чай как таковой и пьют его лишь для того, чтобы взбодриться и согреться, и кладут сахар, чтобы отбить привкус чая. Этим заблудшим я скажу одно: попробуйте пить чай без сахара хотя бы в течение двух недель, и вам больше никогда не захочется портить вкус чая, подслащивая его.»

Анна Алексеевна

Однажды Советская делегация присутствовала на приеме у Английской Королевы. Героем дня тогда был Юрий Гагарин. Подали чай с лимоном. По русской привычке, Гагарин выпил чай, достал кусочек лимона и положил в рот. Окружение было в шоке. Этот поступок никак не вписывался в протокол. Однако Королева спасла ситуацию: она тоже достала кусочек лимона из своей чашки и тоже положила в рот. Весь двор сделал тоже самое.

10. Итоги. Преподаватель. 1 мин

Заключение

Мы рассмотрели наиболее распространенные формы групповой работы, с помощью которых можно организовать взаимодействие обучаемых на занятиях по иностранному языку, технологии обработки и приготовления блюд или любому другому предмету. Итак, необходимо сделать некоторые выводы.

В результате систематической и целенаправленной работы в группах удается дать шанс каждому проявить себя, а значит индивидуализировать процесс обучения.

Несомненно, что в этих условиях развивается способность к общению, укрепляются межличностные отношения, обеспечивается обмен знаниями, повышается статус популярности и деловой статус ученика в коллективе.

В ходе организации такого рода работы у обучающихся вырабатываются следующие качества:

- глубокий уровень усвоения информации;
- выработка умения слушать и слышать другого;
- к некоторым выводам ученик приходит сам, либо после обсуждения в группе;
- обучение через обмен опытом;
- взаимодействие, активизация мыслительной деятельности;
- личностный рост;
- активность и участие каждого члена группы;
- множество путей достигнуть желаемого результата с помощью товарищей;
- возможность обмениваться опытом и размышлениями;
- высокая эффективность рассмотрения предлагаемого материала;
- возможность в непринужденной форме приобретать определенный языковой опыт;
- желание приобрести знания с тем, чтобы поделиться ими с остальными участниками группы;
- нежелание быть отстающим, чтобы не подвести товарищей;

- развитие индивидуальных способностей и, тем самым, стимулирование к более активной деятельности.

Следует иметь отметить, что проведение таких мероприятий сопряжено и с некоторыми трудностями. Например, как показала практика, есть риск столкновения личностных амбиций и различных особенностей поведения учащихся, т.е. есть риск возникновения конфликтных ситуаций, а также требует очень большого мастерства и ответственности учителя.

Несмотря на указанные трудности, следует помнить, что такие мероприятия помогают разнообразить процесс обучения и сделать его более интересным. В результате учащиеся учатся не только работать самостоятельно, но и помогать другим ребятам овладевать необходимыми знаниями. А так как такая форма работы основывается на обучении в общении, то, естественно, она способствует реализации методического принципа коммуникативной направленности обучения иностранному языку и технологии обработки и приготовления блюд. А самое главное, конечно, появляется возможность привлечь детей с разными учебными способностями, рассказать им о традициях и культуре другой страны, заинтересовать их, побудить их к поиску новой для них информации.

Список использованных источников

1. Л. Е. Кертман География, история и культура Англии.- М.: Высшая школа, 1979.- 358 с.
2. Клементьева Т.Б. Счастливый английский.: Сборник упражнений.-М.: Дрофа, 2011.- 543 с.

Интернет – ресурсы:

1. Электронный ресурс «Английский язык on-line». Форма доступа: <http://www.english.language.ru>
2. Электронный ресурс «Английский для всех. Всё для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. Форма доступа: <http://english-language.chat.ru>
3. Электронный ресурс Wikipedia. Форма доступа: <Http://Wikipedia.com>

Приложение 1

We wish you a Merry Christmas

We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas and a Happy
New Year.

Good tidings we bring to you and your kin;
Good tidings for Christmas and a Happy New
Year.

We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas and a Happy
New Year.

Good tidings to you where ever you are.
Good tidings for Christmas and a Happy New
Year!

Oh, bring us a figgy pudding;
Oh, bring us a figgy pudding;
Oh, bring us a figgy pudding and a cup of good
cheer.

We won't go until we get some;
We won't go until we get some;
We won't go until we get some, so bring some
out here.

We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas;
We wish you a Merry Christmas and a Happy
New Year.

From me and my little brouther,
From father and from my mother,
And uncle and all my cousins
Good tidings to you wherever you are.
Good tidings for Christmas and a Happy New
Year!

Мы желаем вам веселого Рождества

Мы желаем вам веселого Рождества,
Мы желаем вам веселого Рождества,
Мы желаем вам веселого Рождества и
счастливого Нового года!

Благие известия несем мы вам и вашим
близким,
Благие известия на Рождество и счастл
Новый год!
Благих вестей Вам, где бы Вы ни были
Благих вестей на Рождество и Счастли
Нового года

О, дайте нам пудинг¹,
О, дайте нам пудинг,
О, дайте нам пудинг и чашку хорошего
угощения!

Мы не уйдем, пока не получим его,
Мы не уйдем, пока не получим его,
Мы не уйдем, пока не получим его, так
выносите его сюда!

От меня и моего маленького брата,
От отца и от матери,
И дяди, и всех моих кузинов
Благих вестей Вам, где бы Вы ни были
Благих вестей на Рождество и Счастли
Нового года!

Приложение 2

Чайные традиции Англии

I. Вот, например, двухвековая традиция "Полуденного чая" ("afternoon tea"). Да-Да! Я не оговорила! 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. 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.

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.

И еще один маленький, НО очень интересный момент. В прошлом социальное положение человека определялось по тому, каким образом он обедал, принимал ли он "afternoon tea" или "high tea". И, если про "afternoon tea" я Вам уже рассказала, то теперь настало время сказать пару слов про "high tea". "Ранний ужин с чаем" (high tea) был более существенным приемом пищи и включал в себя мясо или рыбу, и это, действительно, был ранний обед, который хорошо удовлетворял потребности среднего класса и более низких сословий после длинного дня на работе.

II. В соответствии с английским чайным этикетом, ни в коем случае нельзя ограничиваться одним сортом чая. Обычно на выбор предлагаются 8-10 сортов чая. Чайный столик располагается в гостиной, у камина. Скатерть предпочтительна однотонная, белая или синяя. Для проведения церемонии понадобятся чайные пары, чайник с чаем, кувшин с кипятком, молочник с молоком или сливками, десертные тарелочки для закусок, нож и вилка для каждого гостя, чайные ложечки, ситечко и подставка для ситечка, сахарница с кусковым сахаром, щипцы для сахара и шерстяной чехольчик для чайника с чаем. Вся посуда должна быть из одного сервиза.

Закуски подаются на стол сразу, до подачи чая, но обязательно в присутствии гостей. По традиции, к послеполуденному чаю подают хлеб, соленое масло, свежие огурцы и

помидоры, яйца, тосты с корицей, миндальное печенье, джемы, бисквиты, булочки, пышки, пирожные и торты. И, конечно, самая известная в мире закуска – сэндвичи. Лорду Джону Сэндвичу принадлежит идея приготовления бутербродов из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, шоколада или джема посередине. В таком виде подогреть и подавать к столу бутерброд гораздо удобнее.

Лимон, нарезанный дольками, подается на отдельной тарелочке и сахаром не посыпается. Англичане чай с лимоном называют «русским чаем». Лимон добавляют в чай с содержанием бергамота и китайские зеленые чаи.

Самый каверзный вопрос в английском чаепитии – чай в молоко или молоко в чай. По старинной традиции, сначала наливают молоко (четверть чашки), а потом уже заваренный чай. Считается, что именно в такой последовательности обе составляющие лучше перемешиваются. По другой версии, англичане опасались за дорогой фарфор и потому в него не наливали сразу горячий чай.

Когда все участники церемонии определились с выбором сорта чая, можно приступит к его завариванию. Сначала готовят заварочный чайник, ополаскивают его водой (90-95 градусов). Затем в чайник засыпают заварку – 1 чайная ложка на одного пьющего. Все заливается кипятком на 3-5 минут: за это время чай сможет раскрыть все свои достоинства – сначала высвобождаются эфирные масла и танин, затем появляются кофеин и тот самый терпкий вкус.

Настоящий чай сразу же разливают по чашкам и сразу же добавляют в чайник кипяток из кувшина. Англичане пьют только горячий чай.

Английское чаепитие, как и всякая церемония, не терпит суеты. Все здесь призвано к максимуму приятных ощущений: и от изысканного вкуса чая, и от общения в приятной компании.

В Англии чай пьют с молоком! Пока чай настаивается, в хорошо подогретые чашки наливают согретое, но не кипяченое молоко по 2-3 чайные ложки, а затем уже в молоко наливают чай.

Англичане чай пьют три раза в день и в строго определенное время: утром за завтраком, в 13 часов за ленчем и в так называемый «файв-о-клок» (в 17 часов).

Самое любимое чаепитие – именно пятичасовое. В это время обычно у кого-нибудь дома собираются старые друзья и приятели.

Из общественных мест чаепитие постепенно переместилось в дома, в семьи и стало излюбленным времяпрепровождением.

Имея 59 миллионов человек населения, англичане ежедневно выпивают 165 миллионов кружек чая. 86% кружек чая выпивается именно дома.

III. 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 листовой чай, 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". Заваренный чай не следует сразу же наливать в чашку (которая, между прочим, должна быть непременно фарфоровой). Сперва в чашечку нужно налить небольшое количество молока. Сладить чай нужно кусочком сахара в форме куба. Но если такового под рукой нет, то подойдет и дробленый сахар.

По староанглийскому обычаю, хозяин или хозяйка наливали чай и подавали к нему закуски. Гости размещались вокруг стола или в креслах рядом со столом, чтобы было куда поставить свои чашки и блюда, а также чайные ложки, тарелки, салфетки, ножи и вилки.

К чаю подаются бутерброды и булочки - это стандартный набор, - но есть и другие варианты: сдобы, блины, хлеб и масло, пироги, печенье (бисквиты), кексы, фрукты, несколько видов джемов и желе, лимонный мармелад и сливки. Чтобы сделать настоящие бутерброды к чаю, нужно взять очень тонкие ломтики хлеба. Если Вы будете резать хлеб самостоятельно, то лучше сначала его немного заморозить, это сделает разрезание более легким. Далее вы можете раскатать ломтики хлеба скалкой.

Самые популярные бутерброды: тонко очищенный и порезанный огурец на слегка смазанном маслом белом хлебе, бутерброды с яйцами, бутерброды с тонко порезанной ветчиной и сырным кремом с зеленью (watercress). После этого у бутербродов надо отрезать корочки, нарезать их треугольниками, квадратами или кружками. Подавать такие бутерброды в Англии принято на листьях салата на твердом диске.

И еще один секрет чайной церемонии я Вам раскрою. Чаепитие будет вдвойне приятнее, если провести его в компании хороших друзей, как это делала герцогиня Анна, и, как это делают современные английские ценители чая.

Приятного Вам аппетита!

1V. Рецепты приготовления чая

1. Сравнение традиций чаепития в России и Англии: сходство и различия.

Now, let's listen some information about tea. (Учащиеся читают подготовленную информацию о чае на английском языке)

And now... we are ready to tell about Russian and English tea.

a) Russian people like tea. We have tea for breakfast, lunch, dinner and supper. We often drink tea with lemon. That is why tea with lemon is called Russian tea.

b) English people like tea, too. They drink it a lot. English people drink tea from cups, not from glasses. They like to have tea with milk. That is why tea with milk is called English tea.

2. Чай "Апельсиновая роща"

- Наполнить чашки на 1/3 свежеприготовленным соком апельсина и доложить до 3/4 объема горячим и крепким черным чаем

- Положить в каждую чашку по очень тонкому кружочку апельсина.

V. Мастер-класс о приготовлении традиционных английских сэндвичей

Англичане пьют чай шесть раз в день, причем каждому времени дня соответствует свой сорт чая и свои традиционные закуски.

Сами англичане шутят, что легче представить Англию без Королевы, чем без чая.

Традиционные закуски к чаю — это подогретые сэндвичи, тосты, кексы.

Иногда кажется, что англичане могут пить чай с чем угодно. Выбор того, с чем пить чай, во многом зависит от того, в какое время дня, где, в какой обстановке происходит чаепитие.

Во время ланча меню более разнообразное. Итак, правила предписывают подавать к чаю хлеб, масло, свежие маленькие огурцы и помидоры, яйца, сваренные вкрутую, тосты с корицей, миндальное печенье, ячменные лепешки, варенье, преимущественно клубничное, бисквиты, горячие сдобные булочки, пышки, желе, сладкие и душистые тартинки.

Но, пожалуй, самая известная в мире закуска к послеполуденному чаю носит имя Лорда **Джона Сэндвича**. Именно он ввел в Англии способ приготовления бутерброда из двух пластинок хлеба с начинкой из ветчины, сардин, шоколада или бананов посередине. В таком виде бутерброд удобней подогреть и подавать горячим.

Сегодня я научу вас готовить любимые сэндвичи английской королевы –

Огуречные сэндвичи.

- Классическая форма - треугольная, но можно разрезать их на квадратики или вырезать фигурные бутерброды с помощью формочек для печенья.
-
- Огурец помыть, почистить от кожуры и очень тонко нарезать. положить в мисочку и сбрызнуть уксусом или лимонным соком. оставить на 10-15 минут
-
- Все приготовленные ломтики хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, в масло можно добавить мелко нарубленную петрушку. Ломтики посолить по вкусу
-
- Огурчики отжать и аккуратно выложить внахлест на ломтик хлеба
-

Накрыть хлеб с огурцом вторым ломтиком маслом вниз и срезать корки

- Разрезать сэндвичи на треугольники или придать бутерброду любую другую, выбранную форму
- украсить петрушкой и подать к столу.

Приложение 3.

Заключительное слово:

Сегодня мы познакомились с рождественскими кулинарными традициями Великобритании, вместе попили чай с приготовленной вами выпечкой.

Чай – это один из тех немногих напитков, которые прочно вошли в нашу жизнь. Мы пьем чай по утрам, чтобы взбодриться и по вечерам, чтобы расслабиться. Мы греемся чашкой горячего чая в зимнюю стужу и утоляем жажду ледяным чаем в знойное лето. Зимним утром, перед сбором в техникум, выпивайте чашку свежего чая и вспоминайте наше веселое английское чаепитие! Пусть согревает вас не только чай, но и самые теплые воспоминания о нашем чаепитии!

Приложение 4.



Приложение 5.

Приготовление печенья «Чайный пакетик» (Tea bag)

Semykina V.

