Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 664 Красногвардейского района Санкт-Петербурга

Конкурс "Современная школа. Эффективные практики" Категория "Педагогическая мастерская"

Методическая разработка ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ

Авторы: Андреев Александр Эдуардович

методист, учитель

Сосновицкая Анна Викторовна

учитель

Егоров Дмитрий Алексеевич

учитель

Saint Petersburg

Оглавление

Вступление	2
Глава 1. Общие положения:	
Идея фестиваля	2
Языковой фон фестиваля	3
Развитие экстралингвистических умений учащихся	3
Принципы организации деятельности учащихся	3
Этапы фестиваля	3
Глава 2. Мероприятия фестиваля: проекты и сценарии:	
Традиции и культура чаепития Великобритании	5
История чаепития и чайные церемонии в Китае	9
Традиции и культура чаепития Восточной Фризии и России	13
Заключение	19
Мнения учащихся, их родителей и учителей-гостей о данной работе	19
Перспективы развития фестиваля	19
Использованные медиа файлы	19
Опись прилагаемых продуктов детских проектов	20
Ссылки на видеозапись некоторых мероприятий	20

Вступление

Данная работа представлена на конкурс "Современная школа. Эффективные практики" в категории "Педагогическая мастерская". Она представляет собой методическую разработку по обучению учащихся шестого класса истории, традициям, церемониям чаепития в Китае, Великобритании, России и Восточной Фризии (одной из областей Германии). Теоретические аспекты изучаются на уроках соответствующих иностранных языков в рамках рабочих программ, а практические реализуются во внеурочной и/или внеклассной деятельности.

Цели данного проекта:

- 1) ознакомление учащихся с культурными традициями чаепития стран изучаемых языков и России;
- 2) коммуникативное развитие учащихся на основе взаимосвязанного обучения говорению, аудированию, чтению и письму, развитие стратегической компетенции и экстралингвистических способностей учащихся;
- 3) развитие творческих способностей учащихся;
- 4) воспитание осознания принадлежности к российской культуре, понимания различий между ею и иностранными, и умения вести диалог культур.

Для достижения данных целей решаются следующие задачи:

- 1) поиск и обработка учащимися культурологической информации об истории и традициях чаепития стран изучаемых языков и России;
- 2) ознакомление учащихся с зарубежным фольклором, музыкальными произведениями и художественной литературой об истории и традициях чаепития стран изучаемых языков;
- 3) активизация приобретённых ранее языковых умений и развитие речевых навыков, то есть навыков чтения, аудирования, говорения, письма;
- 4) овладение лексикой и грамматикой, необходимой для межъязыкового общения по данной теме;
- 5) развитие у учащихся навыков общения посредством драматизации и театрализации;
- 6) составление учащимися заданий и викторин об истории и традициях чаепития стран изучаемых языков.

Глава 1. Общие положения Идея фестиваля

Идея данного фестиваля была предложена учителем китайского языка Дмитрием Алексеевичем Егоровым. Родина чая и как растения, и как напитка—Китай. Там же возникли традиции чаепития, а сама чайная церемония со временем превратилась в искусство.

Англичане сделали чаепитие популярным в Великобритании. В Германии чай не популярен за исключением одной области на севере страны—Восточной Фризии. Изучая немецкий язык и, соответственно, культуру данной страны, нельзя не уделить внимание этому факту. В России также исторически сложилась своя культура чаепития.

Необходимо отметить, что в соответствии с программными требованиями, учащиеся должны уметь понимать культурные традиции стран изучаемых языков, и объяснять представителям иных стран культурные традиции своей родины.

Языковой фон фестиваля

В гимназии, где ежегодно проводится данный фестиваль, изучаются три иностранных языка: английский, китайский и немецкий. Английский—первый иностранный, преподаётся на углублённом уровне. Немецкий или китайский—второй иностранный, являются обязательными и изучаются в соответствии с выбором самих учащихся. Таким образом, история, традиции и культура чаепития Великобритании и России освещаются на английском языке, Китая—на китайском, и Восточной Фризии (Германии)—на немецком языке.

Развитие экстралингвистических умений учащихся

Выполнение коммуникативной задачи, то есть понять и быть понятым собеседником, является главной целью, общаясь на языке. Естественно, невозможно знать весь лексический запас и абсолютно всю грамматику другого языка. Для успешного общения также надо владеть экстралингвистическими (сверхъязыковыми) умениями. Многоязычье фестиваля призвано формировать у детей данную стратегическую компетенцию.

Как говорилось выше, фестиваль проходит на трёх языках—английском, китайском и немецком. Абсолютно все дети говорят на английском языке. Учащиеся, изучающие китайский язык, представляют свою работу на китайском языке для учеников, изучающих немецкий язык. Те, в свою очередь, аудируют её и выполняют задания на английском. И наоборот, учащиеся, изучающие немецкий язык, представляют свою работу на немецком языке для учеников, изучающих китайский.

Принципы организации деятельности учащихся

1. Единство обучения, развития и воспитания.

Приобретение новых знаний реализуется одновременно с языковым развитием, развитием коммуникативных умений, поисковой деятельности, умений планировать свою работу, наряду с воспитанием чувства принадлежности к российской культуре, пониманию и принятию других культур, ответственности за свою деятельность.

2. Единство урочной и внеурочной деятельности.

Программный материал изучается на уроках и расширяется на внеурочных занятиях.

3. Совместная разделённая деятельность учителя и ученика.

Учитель делает только то, что в силу различных причин не в состоянии выполнить ученик, передав последнему поисковые и творческие функции.

4. Проектная деятельность.

Мероприятия готовятся посредством выполнения проектов различного типа.

5. Работа в команде.

Благодаря работе в команде развиваются коммуникативные учения и лидерские качества.

Этапы фестиваля

- 1. Подготовительный этап.
- 2. Основной этап: мероприятия фестиваля.
- 3. Заключительный этап.

Подготовительный этап начинается примерно за два месяца до первого фестивального мероприятия установочным занятием учителей-участников фестиваля.

- 1. Планируются мероприятия фестиваля.
- 2. Отбирается языковой материал.
- 3. Прорабатывается, какие действия будут выполнять дети.
- 4. Над какими проектами будут работать учащиеся.
- 5. Устанавливаются сроки выполнения этих проектов и подготовки учащихся к мероприятиям фестиваля.

Затем следует похожее установочное занятие для учащихся.

- 1. Объявляется цель.
- 2. Ставятся задачи.
- 3. Предъявляются сроки выполнения каждого этапа работы.
- 4. Учащиеся делятся на команды.
- 5. Сообщаются критерии оценки их деятельности.

Данных этап реализуется в основном на уроках в рамках изучения соответствующих тем учебников: в разделе "Food and Drinks" ("Еда и напитки") по английскому языку, "Das schmeckt gut" ("Это вкусно") по немецкому языку, "饮食与服装" ("Еда и одежда") по китайскому языку. Вводится и активизируется новая лексика, идёт работа над соответствующими текстами, аудируются и составляются диалоги, пишутся рецепты блюд. Далее начинается работа над проектами, посвящёнными культуре чаепития. Учащиеся учатся находить и отбирать необходимую информацию, составлять Power Point презентации, викторины для одноклассников. После прорабатываются специальные тексты, а затем они выучиваются в ходе драматизации. Продумывается оформление помещения мероприятия. Проходят 2-3 репетиции "на местности", то есть в помещении, где будет проходить мероприятие, с целью "почувствовать обстановку", привыкнуть к использованию технических средств и тому подобное. Поскольку на уроки второго иностранного отводится только 2 часа в неделю, данная работа продолжается на занятиях внеурочной деятельности по китайскому и немецкому языкам.

Основной этап включает 4 мероприятия фестиваля:

- 1. Чайные традиции и церемонии в Китае. Ответственный Егоров Д. А.
- 2. Британские традиции чаепития. Ответственный Андреев А. Э.
- 3. Культура чаепития в Восточной Фризии. Ответственная Сосновицкая А. В.
- 4. Культура чаепития в России. Ответственный Андреев А. Э.
- В зависимости от конкретных целей (например, изучение сравнительно-сопоставительного страноведения) и наличии достаточного времени, любые два мероприятия могут быть объединены в одно.

Не заключительном этапе проходит обсуждение мероприятия, подводятся итоги, выставляются оценки. Рефлексия проводится по следующим направлениям:

- 1. Что особенно понравилось?
- 2. Какие моменты можно было бы сделать лучше?
- 3. Что нового узнали, как из культурологии, так и про себя?
- 4. Какие аспекты работы требуют уточнения и дополнения?
- 5. Как можно улучшить оформление?

Глава 2. Мероприятия фестиваля: проекты и сценарии

Традиции и культура чаепития Великобритании

1. Проект

УЧАЩИЕСЯ-УЧАСТНИКИ	СОДЕРЖАНИЕ	ПРОДУКТ
Команда 1	История британских традиций чаепития	Слайд-шоу
Команда 2	Виды чая	Презентация Power Point
Команда 3	Подготовка к дегустации чая	Расфасовка видов чая
Команда 4	"Чайные" идиомы	Презентация Power Point
Команда 5	Викторина о "чайных" идиомах	Презентация Power Point
Команда 6	Видео заставки	Видео ролики
Команда 7	Vомонно 7 Мургисонги и о клини о ноо	
Команда 7	Музыкальные клипы о чае	песен

2. Сценарий.

SCENE 1. HISTORY

(The video Tea Song: Paul McCartney's English Tea):

Would you care to sit with me?
For a cup of English tea
Very twee, very me, and a Sunday morning

What a pleasure it would be Chatting so delightfully Nanny bakes, fairy cakes, every Sunday morning

> Miles of miles of English garden Stretching past the willow tree Lines of hollyhocks and roses Listen most attentively

An English house in the afternoon

FIRST GUEST: Good afternoon, dear! **HOST:** Good afternoon, how are you?

FIRST GUEST: Not so bad, thank you. And you?

HOST: Fine, thanks. Oh, ____, nice to see you. Are you okay?

SECOND GUEST: Pretty good, thank you.

HOST: How was the day?

FIRST GUEST: As usual. I had a lot of things to do. I got up very early, at almost eleven. I had a big breakfast. I went to the gym and practiced a lot. Then I went to the swimming pool. Then it was time for shopping. Then...

SECOND GUEST: Oh, it's just a storm in a teacup! I studied all the day, I was learning English. It's gorgeous. I enjoy speaking foreign languages!

FIRST GUEST: Just a waste of time!

SECOND GUEST: Absolutely not! I would never miss my classes for all the tea in China! **FIRST GUEST:** Ooh! What a nice portrait it is. (*Stares at the portrait on the wall.*) Is it your grandmother?



HOST: No, of course not. It's the Anna Russell, Duchess of Bedford.

FIRST GUEST: Ah.

SECOND GUEST: Who was she?

HOST: During the early 1840s. Anna Russell, seventh Duchess of Bedford noticed she had a "sinking feeling" at around four o'clock in the afternoon. But dinner would be served only at eight o'clock.

FIRST GUEST: Poor girl!

SECOND GUEST: What did she do?

HOST: She ordered tea with bread and butter. She also invited her friends. Soon it became the popular Afternoon Too.

the popular Afternoon Tea.

FIRST GUEST: I love afternoon tea!

SECOND GUEST: What does this picture tell us about? (Showing the one of Low tea.)



HOST: In Victorian England Low tea was served on low chairs, sofas and tables, and high tea was served on high chairs around a table. "Low tea" was enjoyed by the aristocracy and "high tea" by the working class people.

Quiz: History (Power Point Presentation)

SCENE 2. TEA MANNERS

The bell rings. An expert of English and an expert of tea come in

EXPERTS: Good afternoon, !

HOST: Good afternoon, dear ____ and ____. How are you? **EXPERT OF ENGLISH:** Not so bad, thank you. And you?

HOST: Fine, thanks. These are my friends ____, tea expert, and ____, expert of English.

FIRST GUEST: Nice to meet you. **SECOND GUEST:** Nice to see you.

EXPERT OF ENGLISH: Glad to see you.

EXPERT OF TEA: Nice meeting you. I see you are speaking about tea.

HOST: Yes, we are. My friends are interested in tea traditions very much. Will you tell us about them?

EXPERT OF TEA: With pleasure! What would you like to know about?

FIRST GUEST: What are the manners for drinking tea?

Tea Expert shows, his assistant helps with the slide show (or Power Point Presentation)

EXPERT OF TEA: Rule # 1: pour tea and pass the cuppa directly to your hands.

HOST: Right.

EXPERT OF TEA: Rule # 2: when you hold a cup never extend the pinky finger.

SECOND GUEST: Excellent.

EXPERT OF TEA: Rule #3: when you stir the tea move it back and forth gently.

FIRST GUEST: That's correct.

EXPERT OF TEA: Rule #4: put the teaspoon across the saucer.

EXPERT OF ENGLISH: Good job! And what about milk? Milk first then tea or tea, then

milk?

EXPERT OF TEA: Well, this is loose tea, and this is tea in bags. (*Showing loose tea and teabags.*). If you brew loose tea in a pot, you pour milk first and then tea. And vice versa, brew a tea bag, then add milk.

Tea Manners Practice:

Two members of the audience respond to the host and the guests' commands.

The tea expert decides who of them is correct and awards with tea bags.

HOST: How to pour tea and pass the cup?

FIRST GUEST: How to keep fingers when you hold a cup?

SECOND GUEST: How to stir tea in a cup? **HOST:** What should you do with the teaspoon?

SCENE 3. TEA IDIOMS

The Expert of English shows his answers in the chart as a Power Point Presentation

ENGLISH IDIOM	MEANING	RUSSIAN IDIOM
He is not my cup of tea .	I do not like him.	Он не в моём вкусе.
It is just a storm in a teacup.	There's a lot of fuss around it.	Не делай из мухи слона.
I would never miss my classes	I would never miss my classes	Я ни за что на свете не
for all the tea in China!	for love or money!	пропущу занятия!

FIRST GUEST: Thank you, but tea with milk is not my cup of tea.

EXPERT OF ENGLISH: Ah, the tea idioms.

EXPERT OF TEA: What does "it's not my cup of tea" mean?

EXPERT OF ENGLISH: "I don't like it".

EXPERT OF TEA: And "a storm in a teacup"?

EXPERT OF ENGLISH: "A lot of fuss".

EXPERT OF TEA: And "for all the tea in China"? **EXPERT OF ENGLISH:** "Not for love or money".

Quiz: tea idioms (Power Point Presentation)

SCENE 4. KINDS OF TEA.

Slide show (Power Point Presentation): pictures of kinds of tea

EXPERT OF TEA: There is a wide choice of tea today! Watch carefully and memorize!

Green tea

White tea

Herbal tea/chamomile tea.

Ginger tea

Mint tea

Fruit tea

Now, let's recap! Look at the picture and say what tea it is.

Kinds of Tea Practice 1:

Slide show (Power Point Presentation) in a different order: pictures of kinds of tea

EXPERT OF TEA: So it is up to you which tea to choose! Now, let's see how well you identify tea. Close your eyes, smell the tea and say what tea it is.

Kinds of Tea Practice 2:

One by one three or four members of the audience come out, smell the tea and identify its kind

SCENE 5. EVERYTHING STOPS FOR TEA.

EXPERT OF TEA: In conclusion, tea is a good thing anytime

Dramatization:

Dialogues between any two members of the audience, each time different people

Situation 1

- —Hi, how are you?
- Hi, I failed my test. It's awful...
- Drink tea, it's the answer to so many questions in life.
- —Thank you.

Situation 2

- —Hi, what's popping?
- —My parents don't let me use my phone.
- Drink tea.
- —Thanks.

Situation 3

- Hey, what's cooking good-looking?
- —My favorite football team lost the game.
- Drink tea.
- —Thanks.

The video tea song Professor Elemental's "Everything Stops for Tea". Everybody sings

EXPERT OF TEA: Does everybody know that tea comes from China? 现在我们来告诉你们,在中国是如何开始喝茶的。

История чаепития и чайные церемонии в Китае

1. Проект

УЧАЩИЕСЯ-УЧАСТНИКИ	СОДЕРЖАНИЕ	ПРОДУКТ
Команда 1	Декорации в театрализации	Слайд-шоу
Команда 2	Легенда о монахе, открывшего чай	Презентация Power Point
Команда 3	Театрализация легенды о монахе, открывшего чай	Театрализация
Команда 4	Отбор лексики к легенде о монахе, открывшего чай	Презентация Power Point
Команда 5	История о способах приготовления чайного напитка	Презентация Power Point
Команда б Отбор лексики к истории о способах приготовления чайного напитка		Презентация Power Point
Команда 7	Музыкальный фон чайной церемонии	музыкальные клипы

2. Сценарий.

Вводная часть

大家好。It means "hello everyone". 我们是六年级 A 班的学生。We are Grade six students.

今天让我们介绍一下中国茶道。Today we are going to tell you about Chinese tea culture. 请欣赏我们的节目。 Now please enjoy our show.

Акт 1.

<u>Слайд 1 (лаборатория)</u>

Британский ученый: "*тяжелый выдох*" *Test*-test. Today is January 15th, 2023. Final check of the time machine. Goal: move back in time by one hour. I'm starting...

Слайд 2 (Древний Китай)

Британский ученый: My God, where am I? Where is my lab? Something went wrong... umm. Miss, can you help me, I'm a scientist from Britain, where am I?

Жители древнего Китая: 鬼佬-鬼佬 快走。。。

Подбегают к местному хранителю правопорядка. Показывают в сторону британского ученого. Воин направляется к иностранцу.

Воин 1: 你是谁? 在做什么?

Британский ученый: Sir, I don't understand what you're saying at all! Can I speak to someone who speaks English?

Воин 1: 走!!!

Ученый сбивает руку воина!

Британский ученый: How dare you, I am a citizen of the British Kingdom... I have rights!!!

Воин 1 силой уводит иностранца.

Слайд 3 (Императорский дворец)

Воин2 кланяется императрице. Императрица подает знак. Воин1 приводит пленницу. Императрица: 她是谁?

Воин 2: 我们不知道。 人 们说他是鬼佬。 Императрица: 她不是鬼佬,她是外国人。

Воины переглянулись.

Императрица: 放开她。 我要翻译。

Приходит переводчик и кланяется императрице.

Императрица: 问她, 她是谁?

Переводчик: My queen, asks you who you are?

Британский ученый: Thanks God, English ... I am a citizen of the British Kingdom. My

time machine is broken, I would like to hope for your support!

Переводчик: 她是科学家,从英国来,她说她的时间机器坏了。

Императрица: 啊从英国来。。。什么? 时间机器吗?

Переводчик разводит руками. **Переводчик:** Time machine, right?

Британский ученый: Of course, time machine!

Императрица: 我认为我们的科学家因长途旅行而感到疲倦。 我们会帮助你,但今天,请成为我们的客人并参加茶道.

Переводчик: We will help you, but today, please, be our guest and join the tea ceremony. **Британский ученый:** Oh, tea ceremony... We Britons love tea very much. Well, why not take part in it?

Императрица: 太好了。 来开始吧!

Переводчик: There are many legends and stories about the origin of tea. One of them is especially loved by tea masters.

Слайд 4 (Легенда о монахе)

Императрица: Students, you will watch the legend of the monk and the first tea bush, and we are going to give you an exercise, but first let's get to know the new vocabulary!

Слайд 5 (лексика)

Переводчик: Dear students, please, repeat after me! (произносит все лексику слайда, гости практикуют произношение)

Британский ученый: The task is:

- there are four events in the legend;
- each event is written on a card in English;
- watch and listen to the legend;
- arrange the events in the right order (показывает карточки).

ACCORDING TO LEGEND, BODHIDHARMA INDULGED IN MEDITATION, BUT FELL ASLEEP.	WAKING UP, IN ANGER, HE PULLED DUT EYELASHES AND THREW THEM ON THE GROUND.
THE NEXT DAY A TEA BUSH GREW IN THAT PLACE.	BODHIDHARMA TASTED A DECOCTION OF LEAVES AND FOUND THAT THEY KEEP YOU AWAKE.

Переводчик: Now carefully watch and listen to the legend!

Акт 2. Легенда (монах, переводчик 1 и переводчик 2)

有一个达摩的故事。 有一天他冥想时睡着了。 醒来后很生气, 拔出睫毛, 扔在地上。 第二天, 那里长了茶树。 达摩品尝了茶水, 喝完就不困了。

Британский ученый: Dear students, you have just seen the legend so please complete the task. You have 2 minutes to do that.

Проверка выполнения задания

Награждение победителей

Британский ученый награждает победителей.

Ответы:

1 ACCORDING TO LEGEND, BODHIDHARMA INDULGED IN MEDITATION, BUT FELL ASLEEP.	2 WAKING UP, IN ANGER, HE PULLED DUT EYELASHES AND THREW THEM ON THE GROUND.
3 THE NEXT DAY A TEA BUSH GREW IN THAT PLACE.	4 BODHIDHARMA TASTED A DECOCTION OF LEAVES AND FOUND THAT THEY KEEP YOU AWAKE.

<u>Слайд 6 (Чайное мастерство)</u>

Императрица: You are going learn about tea making methods in China. Before that let's get to know the new vocabulary!

Слайд 7 (лексика)

Переводчик: Dear students, please, repeat after me! (произносит лексику слайда, гости практикуют произношение)

Переводчик: Very well. Now listen about different ways of brewing tea leaves carefully.

Ответы:



Акт 3. О чае (только китайский текст)

Воин 2: 在历史上, 中国人一直在尝试不同的烹饪茶叶的方法。

Воин 1: 最初, 将新鲜的茶叶煮沸。

Житель древнего Китая 1 демонстрирует произнесенную фразу картинками.

Житель древнего Китая 2 помогает выдавать карточки.

Житель древнего Китая 2: 后来发现了一种更复杂的技术: 将叶子油炸至褐色, 然后磨成面粉。

Житель древнего Китая 1 демонстрирует произнесенную фразу картинками.

Житель древнего Китая 2 помогает выдавать карточки.

Воин 2: 这茶没有煮开,而是用开水冲泡的,就像我们现在一样。

Житель древнего Китая 1 демонстрирует произнесенную фразу картинками.

Житель древнего Китая 2 помогает выдавать карточки.

Воин 1: 只有在中国, 喝茶的过程才变成一种单独的艺术-茶道艺术。

Слайд 8-9 (пинча и гунфу ча)

Житель древнего Китая2: 今天,中国有两种流行的茶道: 品茶和功夫茶。

Слайд 10 (вопросы)

Переводчик: ... Please answer question number one ... question two ... question three ... question four ... (награждает правильно ответивших)

Акт 4. Чайная церемония

Переводчик: Let's enjoy the contemplation of the tea ceremony.

Проводится чайная церемония. Церемония сопровождается китайским народным музыкальным фрагментом (Bouн1 и Bouн2).

В конце церемонии гостей угощают только что приготовленным чаем под другой китайский народный музыкальный фрагмент. Все кроме Императрицы и Британского ученого приветствуют гостей соединив кулак и ладонь вместе).

Императрица: 亲爱的客人,请喝绿茶。

Переводчик: Dear guests, please drink tea!

Слайд 11 (стихотворение)

Житель древнего Китая2: Dear students, in ancient China, during the tea ceremony, Chinese people liked to read poetry. Let's enjoy a poem about tea.

Чтение стихов о чае (Воин2)

Воин 2: 无由持一碗, 寄与爱茶人。 唐代: 白居易。 坐酌泠泠水, 看煎瑟瑟尘。 无由持一碗, 寄与爱茶人。

Императрица: Dear students, you have listened to a poem about tea. Can someone to read it in English? (Награждает правильно ответивших.)

Императрица: Can anyone translate the poem? (Награждает правильно ответивших.) **Британский ученый:** Let's find out how this story ended (переключает оставшиеся слайды).

Слайды 12-14 (окончание истории)

<u> Слайд 15 (спасибо)</u>

Все актеры выходят на поклон.

Традиции и культура чаепития восточной Фризии и России

1. Проект

учащиеся-участники	СОДЕРЖАНИЕ	ПРОДУКТ
Команда 1	История появления чая в Восточной Фризии	Презентация Power Point Рисунки
Команда 2	Традиции чаепития в Восточной Фризии	Презентация Power Point Рисунки
Команда 3	Отбор лексики к легенде о монахе, открывшего чай	Презентация Power Point
Команда 4	Задания на соотнесение иллюстраций, текстов на английском и немецком языках об истории и традициях чаепития в Восточной Фризии	Раздаточный материал
Команда 5	Викторина об истории и традициях чаепития в Восточной Фризии	Презентация Power Point
Команда 6	Традиции чаепития в России	Презентация Power Point
Команда 7	Задания на соотнесение текстов на английском и немецком языках об традициях чаепития в России	Раздаточный материал

2. Сценарий.

SCENE 1. TEEGISCHICHTE (EAST FRIESLAND TEA HISTORY).

English Host: Good afternoon.
East Frisian Host: Guten Tag.
English Host: I am
East Frisian Host: Und ich heiße
English Host: Today we are here to speak about tea. Do you like tea?

English Host: Ooh, I guess they drink coffee in Germany. They don't drink tea, do they? **East Frisian Host:** Ja, die deutsche Leute trinken Kaffee, aber in Ostfriesenland trinkt man

Tee.

English Host: Ostfriesenland? Where is it?

East Frisian Host: Ja, natürlich. Alle mögen Tee.

East Frisian Host: Wo ist es? Mm, Ostfriesenland liegen im Norden, neben Nordsee.

English Host: In the North of Germany? How interesting! Will you tell us about tea traditions in Ostfriesenland?

East Frisian Host: Natürlich.

East Frisian Expert 1: We are going to tell you about the history of East Frisian tea. You are going to work in teams. (Деление на команды.) Here are the pictures and English texts about the history of East Frisian tea. (Раздача иллюстраций и текстов.)

Listen attentively and:

- match the pictures with the texts
- arrange the texts and pictures in logical order.

East Frisian Expert 2 (Вступление): Jeder sagt: «Die Deutsche trinken lieber Kaffee.» Ganz anders lautet die Antwort in Ostfriesland. Die Ostfriesen trinken gerne Tee – viel Tee. Wie man echt ostfriesisch zubereitet, möchten wir heute erzählen. 300 Liter Tee trinkt jeder

Ostfriese und jede Ostfriesin im Durchschnitt pro Jahr. wo pro Kopf 200 Liter Tee getrunken werden, obwohl die Briten weltweit als Teeliebhaber bekannt sind.

East Frisian Expert 3 (*Доставка чая в Европу*): Wie kam der Tee nach Deutschland? Schon seit über 5.000 Jahren wird in China Tee getrunken. Im 17. Jahrhundert kam Tee über Japan auch nach Europa. Man transportierte den Tee per Schiff. Die Menschen in Ostfriesland waren die ersten Deutschen, die Tee probierten.

East Frisian Expert 4 (*Paseumue mpaduuuu vaenumus*): Wie hat sich die ostfriesische Teetradition entwickelt? Der Tee wurde in Ostfriesland zunächst als Arznei angesehen. Doch ab 1720 existierte bereits ein umfangreicher Teehandel. In Ostfriesland wurde wärmender Tee bald zu einem beliebten Getränk. Im 18. Jahrhundert wurde das Trinken von Tee in ganz Ostfriesland zur einen Gewohnheit...

East Frisian Expert 5 (*Ocoδенности Ост-Фризского чая*): Was ist Ostfriesentee und wie wird er traditionell getrunken? Echter Ostfriesentee muss in Ostfriesland hergestellt sein und ist eine aromatische Mischung aus etwa zwanzig verschiedenen Sorten. Das weiche Wasser in dieser Gegend tut sein Übriges, um den typischen vollmundig-aromatischen Geschmack zu erreichen.

East Frisian Expert 1 (Проверка, подведение итогов и награждение победителей): Let's check which team has done the task correctly.

Проверка выполнения задания Награждение победителей

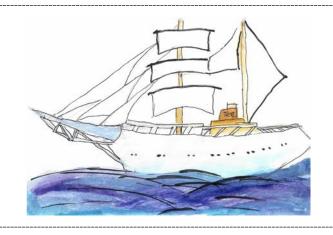
Ответы:



Everybody says: 'The Germans prefer to drink coffee." The answer in East Friesland is quite different. The East Frisians like to drink tea, a lot of tea. Today we would like to tell you how to prepare real East Frisian food.

On average, every East Frisian drinks 300 liters of tea per year. That is more than in the UK, where 200 liters of tea per capita is drunk, although the British are known worldwide as tea lovers.

How did tea come to Germany? Tea has been drunk in China for over 5,000 years. In the 17th century, tea also came to Europe via Japan. The tea was transported by ship. The people of East Friesland were the first Germans to taste tea.





What is East Frisian tea and how is it traditionally drunk?

Genuine East Frisian tea must be made in East Friesland and is an aromatic mixture of around twenty different sorts. The soft water in this area does the rest to achieve the typical full-bodied, aromatic taste. How did the East Frisian tea tradition develop?

In East Friesland tea was initially regarded as a medicine. But from 1720 there was already an extensive tea trade. Warming tea soon became a popular drink in East Friesland. In the 18th century, drinking tea became a habit throughout East Friesland...



SCENE 2. TRADITIONEN DES TEETRINKENS (TEA DRINKING TRADITIONS).

English Host: Thank you so much. That's how tea appeared in Germany.

East Frisian Host: Danke schön. Ostfriesen trinken gerne Tee. Jetzt hören wir, welche Tradition in Ostfriesenland gibt.

East Frisian Expert 1: We are going to tell you about the East Frisian tea traditions. You are going to work in teams. (Деление на команды.) Here are the pictures and English texts about the East Frisian tea traditions. (Раздача иллюстраций и текстов.)
Listen attentively and:

- match the pictures with the texts
- arrange the texts and pictures in logical order.

East Frisian Expert 2 (Время чаепития): Traditionell gibt es drei Teezeiten in Ostfriesland. Die erste Teepause liegt am Vormittag. Dann folgt die Hauptteezeit nachmittags um 15 Uhr. Und auch am Abend gegen 21 Uhr wird noch einmal Tee getrunken. East Frisian Expert 3 (Посуда для чаепития): Man benutzt kleine Teetassen. Der Wasserkocher wird ständig von einer Kerze beheizt.

East Frisian Expert 4 (Каменный леденец): Bei einer echten Teezeremonie wird zunächst ein großes Stück Kluntje (Kandis) in die Tasse gegeben.

East Frisian Expert 5 (Yaŭ): Erst wenn alle Tassen mit Kluntje bestückt wurden, wird der Tee nach mindestens fünfminütiger Ziehzeit langsam eingegossen. Das Knacken des Kandis zeigt an, dass der Tee heiß auch genug war.

East Frisian Expert 6 (*Cπuβκu*): Im Anschluss daran wird die Sahne mit einer Kelle am Innenrand der Tasse aufgetragen und zwar gegen den Uhrzeigersinn.

East Frisian Expert 6 (Пирожные и печенье): Tee trinkt man mit Kuchen und Plätzchen. East Frisian Expert 6 (Окончание чаепития): Der Löffel zeigt dem Gastgeber an, dass kein weiterer Tee gewünscht wird.

East Frisian Expert 1 (Проверка, подведение итогов и награждение победителей): Let's check which team has done the task correctly.

Проверка выполнения задания. Награждение победителей

Ответы:

15:00 21:00	Traditionally, there are three tea times in East Friesland. The first tea break is in the morning. Then follows the main tea time in the afternoon at 3 pm. And in the evening around 9 pm. tea is drunk again.
	Small teacups are used. The kettle is constantly heated by a candle.
	During the tea ceremony, a large piece of rock candy is first placed in the cup.
	Only when all cups have been filled with the rock, candy tea slowly poured in after at least five minutes of brewing time. The crackling of the candy indicates that the tea was hot enough.
	Cream is then applied to the inner edge of the cup with a ladle, counterclockwise.
	Tea is drunk with cakes and cookies.
B	The spoon indicates to the host that no more tea is desired.

SCENE 3. RUSSIAN TEATRADITIONS.

English Host: Thank you so much. That's very interesting.

East Frisian Host: Danke schön. Ich habe gehört, dass du Tee Experte aus Russland bist. Was kannst du mir erzählen.

English Host: Well, I am inviting my friends who will speak about tea drinking traditions in Russia

Russian Host: We are going to tell you about the Russian tea traditions. Here are the German texts about the Russian tea traditions. (*Paздача карточек с текстами*.) Listen attentively and match the East Friesland with Russian tea traditions.

Expert 1 (*Buò чая*): Drink only black tea. Of course there are different kinds of tea in Russia but the most popular is the black one.

Expert 2 (*3aварка и самовар*): Russians use zavarka. It is super strong black tea. Don't drink zavarka undiluted, it's dangerous. Add boiling water into a cup. The boiling water traditionally comes from a sanovar.

Expert 3 (*Подстаканник*): Once Russians used to drink tea from glass cups with a metal tea cup holder around it called podstakannik. (*Чай пьют из блюдца*) Traditionally tea is drunk from the saucers to cool the tea.

Expert 4 (*Kycoчек лимона*): Never put milk into tea. Put a slice of lemon into tea. (*Вприкуску с сахаром*) Drink tea with lumps of sugar.

Do not put sugar into tea—bite the lumps.

Expert 5 (*Cyuku*): Never drink tea naked. Sushki (a kind of bread in the shape of a ring is the most popular snack to tea).

Expert 6 (*Bpems vaenumus*): Be prepared to take your time. Drinking tea in Russian takes from two to four hours. People love to spend tea time talking.

Expert 7 (Окончание чаепития): When you finish drinking tea turn your cup over.

Russian Host (Проверка и подведение итогов): Let's check which team has done the task correctly.

Проверка выполнения задания Награждение победителей

Ответы:

ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ РОССИИ

чайные традиции восточной фризии

Never drink tea naked. Sushki (a kind of bread in the shape of a ring is the most popular snack to tea)	Tee trinkt man mit Kuchen und Plätzchen.
Drink only black tea. Of course there are different kinds of tea in Russia but the most popular is the black one.	Echter Ostfriesentee muss in Ostfriesland hergestellt sein und ist eine aromatische Mischung aus etwa zwanzig verschiedenen Schwarzteesorten.

Russians use zavarka. It is super strong black tea. Don't drink zavarka undiluted, it's dangerous. Add boiling water into a cup. The boiling water traditionally comes from a sanovar.	Erst wenn alle Tassen mit Kluntje bestückt wurden, wird der Tee nach mindestens fünfminütiger Ziehzeit langsam eingegossen. Das Knacken des Kandis zeigt an, dass der Tee heiß auch genug war.
Russians traditionally drink tea from glass cups with a metal tea cup holder around it called podstakannik.	Man benutzt kleine Teetassen. Der Wasserkocher wird ständig von einer Kerze beheizt.
Traditionally tea is drunk from the saucers to cool the tea.	
Never put milk into tea.	Im Anschluss daran wird die Sahne mit einer Kelle am Innenrand der Tasse aufgetragen und zwar gegen den Uhrzeigersinn.
Put a slice of lemon into tea.	
Drink tea with lumps of sugar. Do not put sugar into tea—bite the lumps.	Bei einer echten Teezeremonie wird zunächst ein großes Stück Kluntje (Kandis) in die Tasse gegeben.
Be prepared to take your time. Drinking tea in Russian takes from two to four hours. People love to spend tea time talking.	Traditionell gibt es drei Teezeiten in Ostfriesland. Die erste Teepause liegt am Vormittag. Dann folgt die Hauptteezeit nachmittags um 15 Uhr. Und auch am Abend gegen 21 Uhr wird noch einmal Tee getrunken.
When you finish drinking tea turn your cup over.	Der Löffel zeigt dem Gastgeber an, dass kein weiterer Tee gewünscht wird.

SCENE 4. EAST FRISIAN TEA CEREMONY

East Frisian Host: Herzlich willkommen Tee zu trinken.

Заключение

Фестиваль является хорошей находкой для познания мира. Он соединяет в себе исследование, творчество, общение, и просто является удовольствием, которое после его завершения испытывают как ученики, так и учителя.

Мнения учащихся, их родителей и учителей-гостей о данной работе

Рефлексия учащихся о мероприятиях:

- 1) после каждого мероприятия дети не спешат уходить домой;
- 2) после завершения действий дети непринуждённо и без взрослых обсуждают мероприятия между собой;
- 3) дети обсуждают мероприятия между собой на родном языке, то есть идёт выражение эмоций (на иностранном языке мы всегда контролируем свою речь, поэтому искренности в высказываниях меньше)
- 4) пятиклассники, учащиеся годом младше с завистью задают вопросы учителям, почему они не принимают участия в фестивале.

Рефлексия родителей учащихся:

- 1) дети восхищены проведённым мероприятием;
- 2) дети были поглощены подготовкой к мероприятию.

Рефлексия учителей-гостей:

- 1) дети уверены в своём выступлении;
- 2) дети свободно владеют материалом;
- 3) каждый сделал вклад в подготовку и проведение мероприятия.

Перспективы развития фестиваля

- 1. Говоря о традициях чаепития в России, необходимо добавить изучение двух символов страны: самовар и подстаканник.
 - 1) Самовар:
 - устройство самовара;
 - производство самовара;
 - самовар—один из российских символов;
 - русские и соответствующие английские идиомы о самоваре.
 - 2) Подстаканник и питьё из блюдца—техника охлаждения чая.
 - 3) Подстаканник—хороший сувенир для иностранца.
- 2. Также следует добавить изучение историю и традиции чаепития ещё двух англоязычных стран:
 - 1) Ройбуш в Южной Африке;
 - 2) Ледяной чай в США.

Использованные медиа файлы

Учащимися были найдены и использованы следующие медиа файлы:

- 1. Paul McCartney English Tea Lyrics: <u>Paul McCartney English Tea Lyrics YouTube</u>
- 2. Everything Stops for Tea: Everything Stops for Tea YouTube
- 3. Everything Stops for Yorkshire Tea! Everything Stops For Yorkshire Tea! YouTube

4. How to Drink Tea the Russian Way _ Cuisine Code _ NowThis How to Drink Tea the Russian Way | Cuisine Code | NowThis - YouTube

Опись прилагаемых продуктов детских проектов

К данной работе прилагаются файлы-визуальные продукты проектов, выполненных учащимися в программе Power Point. Так как при пересылке по электронной почте или в зависимости от настроек сторонних компьютеров могут произойти искажения, данные конвертированы в файлы с расширением *.pdf. 02 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ — ВЕЛИКОБРИТАНИЯ – ПОРТРЕТЫ 03 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ — ВЕЛИКОБРИТАНИЯ - ИДИОМЫ

- 04 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ ИДИОМЫ ВИКТОРИНА
- 05 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ СОРТА ЧАЯ
- 06 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ КИТАЙ
- 07 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ ВОСТОЧНАЯ ФРИЗИЯ
- 08 ФЕСТИВАЛЬ КУЛЬТУРЫ ЧАЕПИТИЯ РОССИЯ

Ссылки на видеозапись мероприятий

Видеозапись проводилась с целью дальнейшего просмотра учениками и анализа их работы. В ней намеренно не записывались конкурсы и викторины.

- 1. Традиции и культура чаепития Великобритании, история чаепития и чайные церемонии в Китае: <u>Tea Traditions and Ceremonies (Russian Titles) YouTube</u>
- 2. Традиции и культура чаепития восточной Фризии и России: OSTFRIESISCHE UND RUSSISCHE TEEKULTUR YouTube