# दूसरा दिन :

## जोरहट, असम :चाय उत्सव

नमोस्कार

# अक्षर ज्ञान / लिखित समय : झोला गतिविधि

दिए हुआ शब्दों को realia या चित्र के द्वारा दिखाएँ, फिर उन्हें लिखने का अभ्यास करवाएँ।

**असम, ब्रम्हपुत्र नदी , नमोस्कार , चाय बागान /खेत , पहाड़ , हरा-भरा , कामाख्या मंदिर ,उगाना ,बोना, तोडना ,बांस कि टोकरी , डालना , कड़क दानेदार , ताजगी , महक।**

## कल मैंने ये सीखा :

**बच्चे घेरे में खड़े होकर कल के पाठ से वाक्य बोल कर गेंद एक दूसरे की तरफ फेंकेंगे।**

# Can-Do Statements

- I can tell some features of North-eastern state of India-Assam.
- I can greet in traditional Assamese style.
- I can describe the process of tea farming in Assam.
- I can describe in details the process of tea manufacturing .
- I can describe the texture and taste of different varieties of tea.
- I can make an advertisement for the promotion of Assam chai.
- I can give some suggestions for export promotion of Assam tea.

# पारम्परिक असमी स्वागत

- कक्षा को दो दलों में बाँट दीजिए: आधी कक्षा असम सरकार और आधी कक्षा पर्यटक
- टीचर और TA करके दिखायेंगे।
- पारम्परिक असमी स्वागत : टीका लगाते हैं और माला पहनाते हैं।जापी पहनाते हैं।
- नमोस्कार आप कैसे है।
- धन्यवाद मैं ठीक हूँ।
- आपका असम चाय उत्सव में स्वागत है !

# असम में क्या देखा?

- <u>**शिक्षक को निर्देश:**</u>
- वीडियो क्लिप दिखाने से पहले छात्रों का ३-३ का दल बना दिया
- छात्रों को शब्दसूची दे दी।
- वीडिओ दिखाएँ हर दल एक -एक् पक्ष पर ध्यान देते हुए ३-४ वाक्य /शब्द लिखे- भौगोलिक , पशु-पक्षी , सांस्कृतिक पक्ष, पहनावों
- अपने वाक्यों को आपस में साँझा करें और हर दल असम में क्या है पर ४-५ वाक्य बताए
- अब हर दल में से एक खड़ा होकर बताये कि असम में क्या है ।
- अब पूरी कक्षा सभी पक्षों को मिला कर बताये की असम में क्या-क्या है।
- https://www.youtube.com/watch?v=ONfJufORZh0
- (28 sec.---1:32 then 2:10----3:00)

- पहला घंटा समाप्त ! दूसरा उपविषय :

# चाय कैसे उगाते हैं

- आपने देखा असम में चाय के बागान है तो आइए चलते हैं चाय के बागान और देखते हैं चाय कैसे उगाते हैं......(एक कली दो पत्तियाँ नेपथ्य में )
- गतिविधी- १ छात्र पहले दिए हुए अनुच्छेद को पढ़े
- वीडियो क्लिप से पहले छात्रों का ३-३ का दल बना दिया
- छात्रों को शब्दसूची दे दी।(उगाना ,बोना, तोडना ,बांस कि टोकरी , डालना )
- छात्र वीडियो देखते हुए अनुच्छेद को मिलाते जाएँ
- **अब वीडिओ दिखाएँ**
- https://www.youtube.com/watch?v=ZJFaYKEDle4
- ( start-----1:00 min )
- तीनों लोग कम से कम ४ वाक्य बनाएं।
- चाय उगाने की प्रक्रिया को क्रमवार लिखें ।
- अपने वाक्यों को साँझा करें ।
- अब हर दल में से एक खड़ा होकर बताये कि चाय उगाने की प्रक्रिया क्या है ।

- गतिविधी- २ बूझो तो जानें ( assesement)
- सिर पर चुन्नी बांधकर, पीठ पर बांस की टोकरी रखकर बारी-बारी से एक बच्चा सामने चाय उगाने की क्रियायों को करेगा और कक्षा के बच्चे बुझेंगे ।

# चाय की खेती :

- चाय की खेती पहाड़ी , ढलवा मिट्टी में होती है।
- चाय के बीज को अक्टूबर /नवम्बर में बोते हैं।
- पौधों को पहले छोटी क्यारियों में उगाते हैं ।
- थोड़ा बड़ा होने पर उन्हें खेत में रोंपते हैं।
- फिर कोमल पत्तियों को चुनते हैं।
- उन्हें बांस की टोकरियों में डालते हैं।

# चाय उत्पादन

- **शिक्षक को निर्देश:**
- काली चाय बच्चों को दिखाएँ और पूछें , ये क्या है -चाय
- क्या ये इन बगान की चाय की पत्तिओं जैसी दिखती है -नहीं (कुछ हरे पत्ते realia )
- तो आइए देखते हैं क़ि पत्तियाँ कैसे इस चाय में बदल जाती हैं
- **गतिविधी- १ ( mute the video)**

- वीडियो क्लिप से पहले छात्रों का ३-३ का दल बना दिया
- छात्रों को शब्दसूची दे दी।( )
- वीडिओ दिखाएँ
- https://www.youtube.com/watch?v=m6yiKKXRs2o
- (2:41—3:26, then 3:49-4:10, 5:10-5:31, 6:02-6:12)

- तीनों लोग कम से कम ४ वाक्य बनाएं।
- चाय उत्पादन की प्रक्रिया को क्रमवार लिखें ।
- अपने वाक्यों को साँझा करें ।
- **मैसेंजर गेम :**
- दल से एक छात्र दूसरे दल को जाकर बताएँ। अब उस दल के छात्र अपनी जानकारी भी उसमे जोड़कर तीसरे दल को धीरे से बताएँ। अंत में वो जाकर फिर से पहले दल को अपनी जानकारी भी जोड़कर बताएँ। तीनो दल अब जानकारियों का मिलान कर लें कि चाय उत्पादन की प्रक्रिया क्या है ।

# चाय उत्पादन

- चाय उत्पादन में पहले चाय बगान से आई चाय की पत्तियों को सुखाया जाता है। इसे एक पात्र में रखा जाता है जिसमें से गर्म और ठंडी हवा प्रवाहित की जाती है। इस के कारण पत्तियों से काफ़ी नमी निकल जाती है , इस पूरी प्रक्रिया में 10 से 12 घंटे लगते हैं।

- अब पत्तियों को एक चकरीनुमा यंत्र से गुजारा जाता है, जहां इन पत्तियों को चूरा जाता है ताकि इसमें से रस बाहर हो जाए।

- इसके बाद पत्तियों को सीटीसी (C = Cutting, T = Tearing, C = Curling) मशीन से गुज़ारते हैं। मशीन के अन्दर दांत की तरह के ब्लेड होते हैं जो स्टेनलेस स्टील के रोलर के सहारे चलते रहते हैं। ये दांत एक दूसरे की विपरीत दिशा में घूमते हैं। कटी हुई पत्तियां इसके बाद एक गूगी नामक यंत्र से गुज़रती हैं जहां अल्युमुनियम के बड़े बड़े ड्रम की तरह के यंत्र होते हैं। इनसे गुजर कर इन पत्तियों का आकार गोला हो जाता है।

- यहां से निकली पत्तियों को फर्मेन्टेशन ट्रे में फैला दिया जाता है। वातावरण में उपस्थित ऑक्सीजन के साथ प्रतिक्रिया के कारण इनका रंग बदलने लगता है। हरी पत्तियां, अब भूरे रंग में बदल जाती हैं। जब एक खास प्रकार की खुशबू आने लगती है तो यह मान लिया जाता है कि अब इन्हें सुखाने का वक़्त आ गया है।

- अब चाय की पत्तियों को स्टेनलेस स्टील की एक जालीदार शीट के ऊपर से गुजारा जाता है। एक हीटर द्वारा उत्पन्न की गई गर्म हवा नीचे से छोड़ी जाती है। फिर मशीन के द्वारा रेशे तंतु हटा दिया जाता है। इसके बाद शिफ़्टर्स डस्ट को अलग और पत्तियों को अलग कर देता

- दूसरा घंटा समाप्त !
- तीसरा उपविषय :

# टी-टेस्टिंग

- टी टेस्टर्स चाय को छूकर,चखकर,उसकी पत्तियों का रंग देख कर और उसकी महक से गुणवत्ता का पता लगाते हैं ।

- बढ़िया चाय की जाँच उसके लीकर से की जा सकती है।

- अलग-अलग किस्म की चाय पत्ती ढक्कन लगे बर्तन में कुछ मात्रा में डाल दी जाती है। इसके बाद उसमें उबलता हुआ पानी डाल कर ढक दिया जाता है। दो मिनट बाद चाय के रंग,खुशबू एवं स्वाद द्वारा चाय का पता लगाया जा सकता है।

- मुख्यतःचाय चार ही प्रकार की होती है ग्रीन टी, ब्लैक टी, व्हाइट टी तथा ऊलोंग टी।

- चाय की हर घूँट के साथ अहसास होता है- सुकून,ताजगी और सेहत भरी जिंदगी का।

# टी-टेस्टिंग - गैलरी वॉक

- शिक्षक के लिए निर्देश:

- तीन कोनों में टेबल लगाएँ और एक पोस्टर पेपर। हर दल को अलग -अलग रंग का मार्कर दें
- तीन तरह की चाय, ग्रीन टी , ब्लैक टी और वाइट टी बना कर रखें साथ ही सामने सूखी चाय भी रखें
- छात्रों के ३ दल बनाएँ।
- हर एक दल एक एक टेबल पर जा कर छू कर विशेषताएँ लिखे,फिर चाय चखे और स्वाद, महक लिखे ।
- अब आपस में बातचीत करके सारे गुण मिलाकर लिखें।
- हर एक दल प्रस्तुत करे की उसे कौन सी चाय अच्छी लगी और क्यों

# Assam tea Export article for Advance

- हांगकांग इंटरनेशनल फुड एक्सपो 2014 में असम की चाय के लिए विभिन्न देशों द्वारा व्यापार के संबंध में पूछताछ की गई.

- यहां असम का चाय निदेशालय भाग ले रहा है.

- निदेशालय ने एक विज्ञप्ति में बताया कि प्रदेश के उद्योग एवं वाणिज्य विभाग के तहत आने वाले चाय महानिदेशालय के पैवेलियन में यूरोप और एशिया के विभिन्न देशों से भारी पूछताछ हुई है.

- इसमें कहा गया है कि चीन की ओर से 2.5 करोड़ टन सीटीसी और पारंपरिक चाय के लिए आर्डर दिये गये जबकि बेल्जियम से ग्रीन और पारंपरिक चाय के लिए पूछताछ की गई, ब्रिटेन से सीटीसी चाय के लिए, मलेशिया से महंगे सीटीसी चाय के लिए और ताइवान से ग्रीन टी के लिए पूछताछ की गई.

- वैश्विक परिदृश्य में असम चाय को प्रोत्साहित करने के अपने प्रयास के तहत गुणवत्ता वाले असम सीटीसी और पारंपरिक चाय के साथ साथ हैंड रोल्ड व्हाइट टी इत्यादि जैसे चाय का निर्यात करने वाले कुछ विनिर्माताओं का भी चयन किया है.

- विज्ञप्ति में कहा गया है कि असम में ऐदोबारी चाय बागान द्वारा विशिष्ट व्हाइट टी को पहली बार पेश किया गया जो खाद्य उत्सव के साथ साथ चल रहे चाय उत्सव का महत्वपूर्ण आकर्षण था.

इसके अलावा लखीमपुर के गोबिन हजारिका द्वारा बनाये गये हस्तनिर्मित 'ग्रीन स्कोक्ड टी' भी भारी आकर्षण का केन्द्र था.

# चाय का विज्ञापन

- गतिविधि -२
- कक्षा को दलों में बाँट दें ,
- चाय के विज्ञापनों को देखें और अब उसके आधार पर अपनी पसंद की चाय पर टीवी के लिए हर दल एक विज्ञापन बनाएँ
  https://www.youtube.com/watch?v=451cRHPBmjg
  https://www.youtube.com/watch?v=e9t9968NHZ8
- (इस की वीडियो रिकॉर्डिंग करें)

दूसरा दिन समाप्त