

Виды горячих напитков.



5 класс

Учитель технологии Швец И.В.
Лицей №18 г. Калининград

Горячие напитки

чай



какао



кофе



Чай - это тонизирующий напиток, который обладает высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

Его история насчитывает как минимум 5 тысячелетий.

Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычай пить чай.



ЧАЙ

Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай». Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления, помогает при цинге, кори, подагре, остром ревматизме.



Виды и сорта чая

- ❖ Черный чай
- ❖ Зелёный чай
- ❖ Красный чай
- ❖ Жёлтый чай
- ❖ Лечебный чай
- ❖ Ароматизированный



Разновидности чая.

❖ Листовой



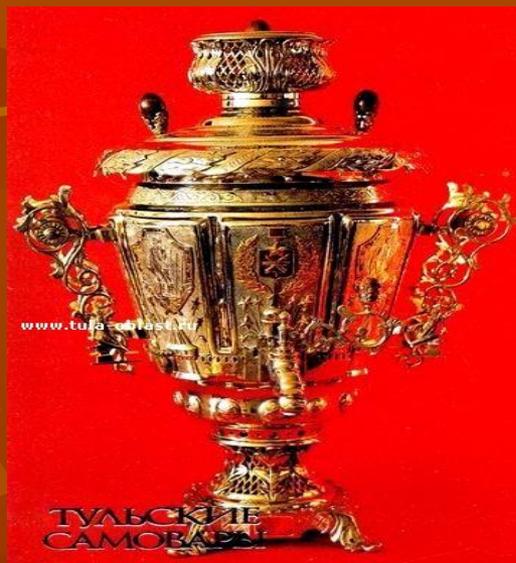
Гранулированный



Купаж



Русский самовар



Сервировка стола к чаю.



Чайные приметы

1. “Если ты поворачиваешь чайник носиком к камину или стене, ты рискуешь остаться старой девой”.
2. “Пузырьки на поверхности чая – предвестники скорых поцелуев”.
3. “Если мужчина и женщина вместе наливают чай, у них будет ребенок”.
4. “Чайинка, плавающая в чашке, предвещает визит незнакомца”.
5. “Если наливали не полную чашку, то говорили, что жених будет губастый”.

Русские пословицы и поговорки о чае

Выпей чайку — забудешь тоску.

За чаем не скучаем — по семь чашек
выпиваем.

Чай не пить, так на свете не жить.

Чай пить — не дрова рубить.

Чай не пьешь - откуда силу возьмешь?

Где есть чай, там и под елью рай.

С чая лиха не бывает!



КОФЕ

Первооткрывателем удивительных свойств кофе считается эфиопский пастух Кади. Как – то он решил отдохнуть возле зарослей кофейного дерева. Юноша заметил, что козы после поедания плодов кофе становятся бодрее и игривее. Он последовал их примеру и попробовал кофе, после чего ощутил необыкновенный прилив сил.



СОРТА КОФЕ

- Бразильский
- Колумбийский
- Гавайский
- Индийский
- Кенийский
- Йеменский



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Технологическая карта 1

«Чай по-английски»:

- ❖ Чай – 1 чайная ложка.
- ❖ Молоко – 1/4 стакана.
- ❖ Сахар – по вкусу.
- ❖ Вода – 1/2 стакана.

Технологическая карта № 1

Технология приготовления

Ополоснуть чайник кипятком, чтобы он прогрелся. Засыпать в него чай из расчета на чашку кипятка – одна чайная ложка сухого чая. Кипяток залить 2 раза и дать настояться в течение 5 минут. В то время, когда заварка готовится, налить $1/3$ – $1/4$ чашки молока, затем туда же долить чай. Этой очередности нужно строго придерживаться, так как ее нарушение (молоко в чай) портит вкус и аромат чая.

Технологическая карта № 2

Технология приготовления

Чай залить кипятком, настоять 3 минуты, долить сливки или молоко. Затем смесь процедить, хорошо смешать и через 2 минуты подать на стол.

Технологическая карта № 3

Технология приготовления:

Растиертый в специальной посуде в порошок зеленый чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и залить водой до 60°C. Подавать в маленьких чашечках емкостью 30-50 мл.

Технологическая карта № 4

«Чай по-русски»

Прогреть чайник – заварник, ополоснув его кипятком.

Засыпать в чайник сухой чай из расчёта 1 чайная ложка на стакан воды плюс 1 чайная ложка на "чайник" (при условии, что в процессе чаепития чайник будет доливатся). Залить воду на $1/3$ чайника, дать настояться 5 минут.

В чайную чашку налить готовую заварку на $1/4$, долить кипятка.

Наливая кипятком, будьте осторожны!

Вопросы для закрепления:

1. Что такое чай?
2. Родиной кофе чая:
3. Перечислите виды чая.
4. Полезный напиток, бывает чёрным, белым, зелёным, жёлтым и красным, травяным, с фруктовыми добавками.
5. Запишите три пословицы про чай .