

ПРЕЗЕНТАЦІЯ

НА ТЕМУ:
«ЧАЙ МІЙ УЛЮБЛЕННІЙ НАПІЙ»

Виконали: студентки групи П-51
Петренко Марина, Кулик Марія

Керівник: Ніна Кузьмівна

ЧАЙ НАЛЕЖИТЬ ДО РОДУ ВІЧНОЗЕЛЕНИХ,
КУЩОВИХ АБО ДЕРЕВНИХ РОСЛИН РОДИНИ
ЧАЙНИХ. КУЩ ЗАВВИШКИ 50-150 СМ, У ЗРІЛОМУ
ВІЦІ ДОСЯГАЄ 2-3 М. ДЕРЕВО РОЗЛОГЕ, ІНКОЛИ
ДОСЯГАЄ ВИСОТИ 15 М З ДІАМЕТРОМ СТОВБУРА
50-60 СМ. ЧАЙ РОСЛИНА ДОВГОВІЧНА, ЖИВЕ Й
ПЛОДНОСИТЬ ПРОТЯГОМ 100 І БІЛЬШЕ РОКІВ.





БАТЬКІВЩИНОЮ ЧАЙНОЇ РОСЛИНИ ВВАЖАЮТЬ ПІВДЕННО-ЗАХІДНИЙ КИТАЙ (ЮНЬНАНЬ) І ПРИЛЕГЛІ ДО НЬОГО РАЙОНИ ВЕРХНЬОЇ БІРМИ ТА ПІВНІЧНОГО ІНДОКИТАЮ (В'ЄТНАМ).

ВИРОЩУЮТЬ ЧАЙ У ТРОПІЧНИХ, ВОЛОГИХ СУБТРОПІЧНИХ РАЙОНАХ АЗІЇ, АФРИКИ, ПІВДЕННОЇ І ЦЕНТРАЛЬНОЇ АМЕРИКИ. В ЄВРОПІ Є НЕВЕЛИКІ ПЛАНТАЦІЇ, В РОСІЇ (НА ПІВДНІ КРАСНОДАРСЬКОГО КРАЮ), А ТАКОЖ У ГРУЗІЇ ТА АЗЕРБАЙДЖАНІ.





ВСЕСВІТНЬО ВІДОМИМИ Є П'ЯТЬ ВИСОКОГІРНИХ ПЛАНТАЦІЙ, ЩО ДАЮТЬ ЧАЙ ВИЩОГО ҐАТУНКУ. ВОНИ РОЗТАШОВАНІ НА ВИСОТІ ВІД 1500 ДО 1800 М НАД РІВНЕМ МОРЯ.

ЦЕЙЛОН



ДАРДЖИЛІНГ



ЮНЬНАНЬ



СЛОВО «ЧАЙ» ПРИЙШЛО ДО НАС УПЕРШЕ ЯК
МОНГОЛЬСЬКЕ «ЦАЙ». ЯПОНЦІ НАЗИВАЛИ ЧАЙ
«ТЯЙ» АБО «ТЯ» - ЗВІДСИ ПОХОДЖЕННЯ
ЛАТИНСЬКОГО БОТАНІЧНОГО ТЕРМІНУ «ЧАЙ».





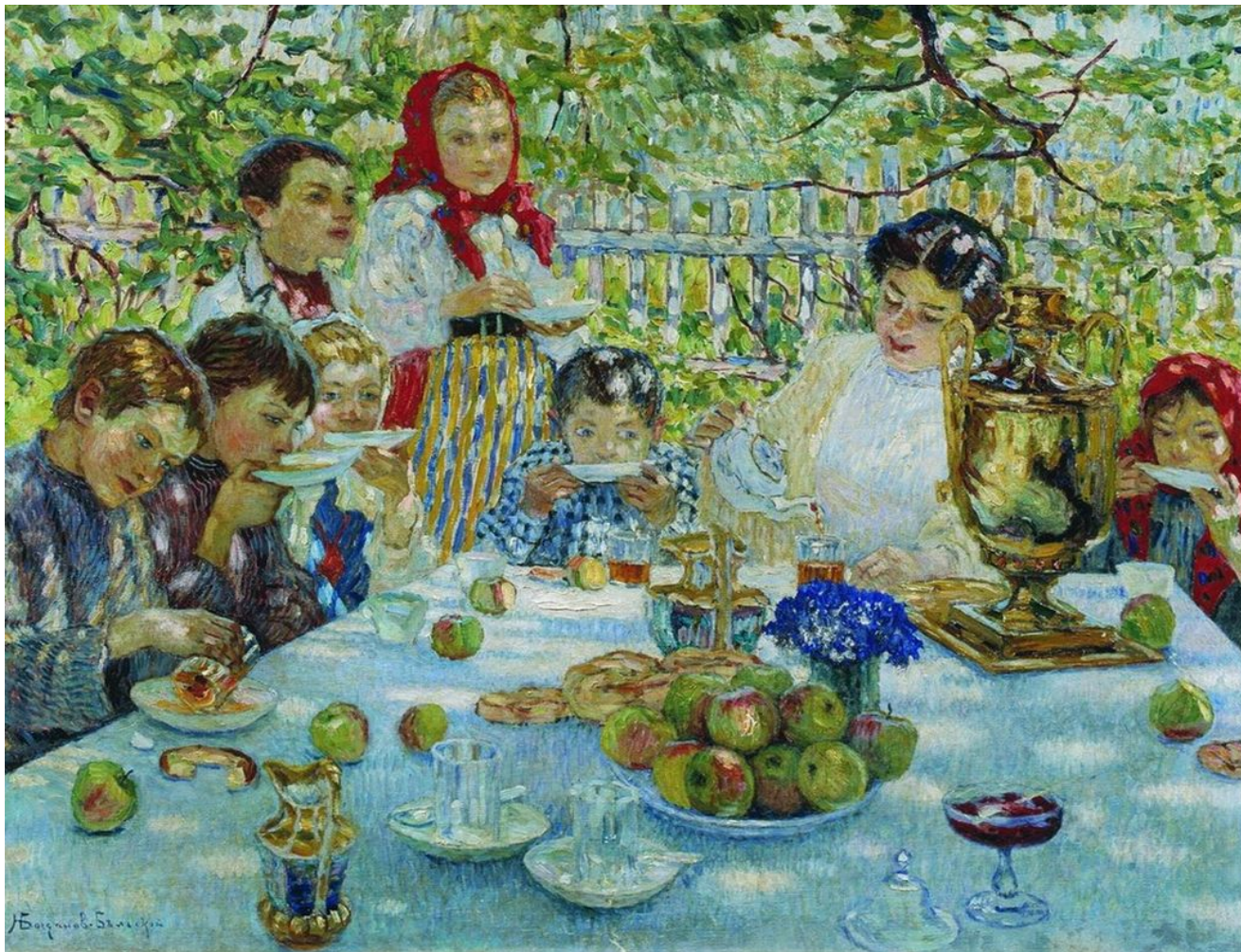
ПЕРШИМИ З ЄВРОПЕЙЦІВ ЗАВЕЗЛИ ЧАЙ У СВОЮ КРАЇНУ ПОРТУГАЛЬЦІ В 1517 Р., ПОТІМ ГОЛЛАНДЦІ - В 1610 Р. У ФРАНЦІЇ ЧАЙ З'ЯВИВСЯ В 1636 Р.

ІСТОРИЯ ЧАЮВАННЯ В АНГЛІЇ ПОЧИНАЄТЬСЯ З 1664 Р., КОЛИ КУПЦІ АНГЛІЙСЬКОЇ ОСТ-ІНДІЙСЬКОЇ КОМПАНІЇ ПОДАРУВАЛИ КОРОЛЮ КАРЛУ ІІ ДВА ФУНТИ ЧАЮ. ВІД ПРИДВОРНИХ І ЗНАТІ МОДА НА ЧАЙ ШВИДКО ПОШИРЮВАЛАСЯ.



НА РУСІ ЧАЙ ВІДОМИЙ З КІНЦЯ XVII СТ. ТОДІ В ЗАМОЖНИХ РОДИНАХ ЙОГО ВЖИВАЛИ ЯК ЛІКИ. У XVIII СТ. ЧАЙ СТАЛИ ВЖИВАТИ В РОСІЇ. У 40-Х РОКАХ НА УРАЛЬСЬКОМУ ЗАВОДІ ДЕМИДОВИХ БУЛО ВИГОТОВЛЕНО ПЕРШІ САМОВАРИ, ЩО СТАЛИ НЕВІД'ЄМНОЮ ЧАСТИНОЮ РОСІЙСЬКОГО ПОБУТУ.





**ЧАЙ - ПОРІВНЯНО НЕДАВНІЙ НАПІЙ У ТРАДИЦІЙНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ КУХНІ. ЗДАВНА В УКРАЇНІ ПИЛИ ЗАВАРЕНІ ТРАВИ ЗВІРОБОЮ, МАТЕРИНКИ, ЧЕБРЕЦЮ, М'ЯТИ, ЛИСТЯ Й ЦВІТ СУНИЦІ, ПЕЛЮСТКИ ШИПШИНИ І ТРОЯНДИ, ЛИПОВИЙ ЦВІТ, СВІЖОЗРІЗАНІ ГІЛКИ ВИШНІ, МАЛИНИ, СМОРОДИНИ, СЛИВИ.
ЧАЙ З'ЯВИВСЯ В НАС У ДРУГІЙ ПОЛОВИНІ ХІХ СТ., А В ХХ СТ. У МІСЬКОМУ І В СІЛЬСЬКОМУ СЕРЕДОВИЩІ ЧАЮВАННЯ СТАЛО ПОВСЯКДЕННИМ ЯВИЩЕМ.**

ЗАБАРВЛЕННЯ, СМАК І АРОМАТ НАПОЮ ЗАЛЕЖИТЬ ВІД УМОВ ЗРОСТАННЯ ЧАЙНОЇ РОСЛИНИ, ВІКУ ПАГОНА, УМОВ ЗБИРАННЯ ЧАЙНОГО ЛИСТЯ І ХАРАКТЕРУ ОБРОБКИ.

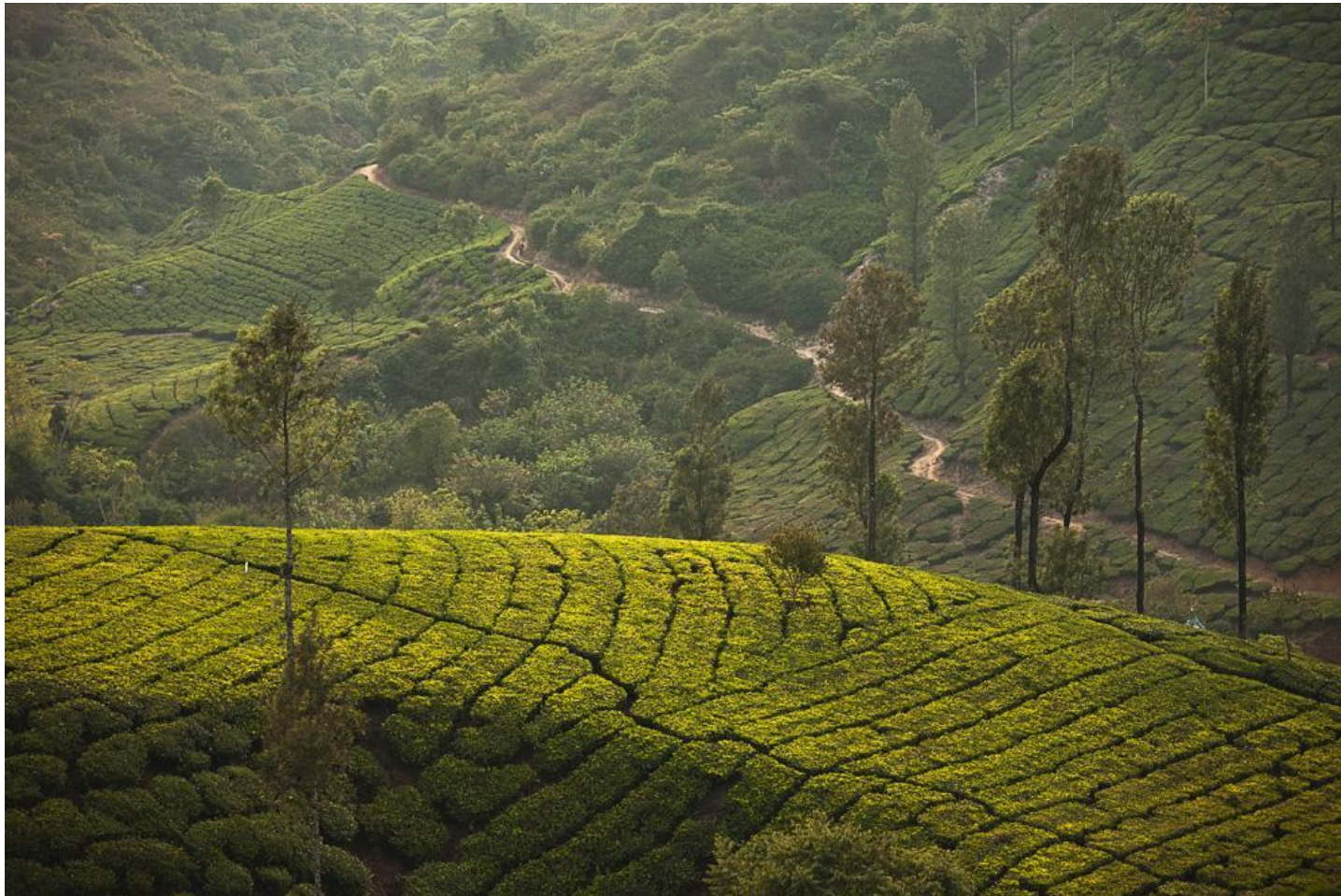


ЧАЙ ДУЖЕ БАГАТИЙ ЗА ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ: У НЬОМУ ВИЯВЛЕНО МАЙЖЕ 300 РЕЧОВИН.

У СВІЖОМУ ЛИСТІ ЧАЮ Є ДУБИЛЬНІ РЕЧОВИНИ, АМІНОКИСЛОТИ, ОРГАНІЧНІ КИСЛОТИ, ВУГЛЕВОДИ, ГЛІКОЗИДИ, ПІГМЕНТИ, ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ, АСКОРБІНОВА КИСЛОТА, ВІТАМІНИ ГРУПИ В, ВІТАМІНИ Р, РР, К, МІНЕРАЛЬНІ СОЛІ, МАКРО- І МІКРОЕЛЕМЕНТИ.



ВВАЖАЮТЬ, ЧИМ БІЛЬШЕ ДУБИЛЬНИХ РЕЧОВИН У ЧАЇ, ТИМ ВИЩЕ ЯКІСТЬ НАПОЮ. ЦЕ СУМІШ ПОНАД ТРЬОХ ДЕСЯТКІВ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПЛУК (ПОЛІ ФЕНОЛІВ), ТАНІНІВ І КАТЕХІНІВ. НАЗВАНІ СПЛУКИ МАЮТЬ ВИСОКУ БІОЛОГІЧНУ АКТИВНІСТЬ. ЗАЗВИЧАЙ МАСОВА ЧАСТКА ДУБИЛЬНИХ РЕЧОВИН У ЧАЙНИХ ФЛЕШАХ СТАНОВИТЬ ВІД 15 ДО 30%, А В ЧАЙНОМУ НАПОЇ - ВІД 10 ДО 18%.





ЕФІРНІ ОЛІЇ – НАДАЮТЬ ЧАЙНОМУ НАПОЮ АРОМАТУ. ВОНИ МІСТЯТЬ ПОНАД 500 ХІМІЧНИХ СПЛУК, ХОЧА МАСОВА ЧАСТКА ЇХ НЕЗНАЧНА – ЛИШЕ 0,02 %. ЦЕ ОЗНАЧАЄ, ЩО ДЛЯ ДОБУВАННЯ ЕФІРНИХ ОЛІЙ МАСОЮ 100Г У ЧИСТОМУ ВИГЛЯДІ ТРЕБА ПЕРЕРОБИТИ ПОНАД ПІВТОННИ ЧАЙНОГО ЛИСТЯ. ПІД ЧАС ЙОГО ПЕРЕРОБКИ ВИТРАЧАЄТЬСЯ ВІД 70 ДО 80% ЕФІРНИХ ОЛІЙ, АЛЕ ПРИ ЦЬОМУ УТВОРЮЮТЬСЯ НОВІ. ВОНИ МАЮТЬ ЗАПАХ ТРОЯНД, МЕДУ, ВАНІЛІ, ЦИ-ТРУСОВИХ, БУЗКУ, КОРИЦІ ТОЩО. ВВАЖАЄТЬСЯ, ЩО САМЕ СУМІШ ТАКОГО АСОРТИМЕНТУ АРОМАТИЧНИХ РЕЧОВИН СТВОРЮЄ НЕПОВТОРНІЙ «БУКЕТ» ЧАЮ.

АЛКАЛОЇДИ Є СУТТЄВИМ КОМПОНЕНТОМ ЧАЮ. ЦЕ ГЕТЕРОЦИКЛІЧНІ СПОЛУКИ (КОФЕЇН, ТЕОФІЛІН, ТЕОБРОМІН ТА ІН.) СХОЖІ ЗА БУДОВОЮ .
СЕРЕД АЛКАЛОЇДІВ НАЙВІДОМІШИЙ - КОФЕЇН, АБО ЯК ЙОГО НАЗИВАЮТЬ Ц СКАДІ ЧАЮ, ТЕЇН.
У ЧИСТОМУ ВИГЛЯДІ КОФЕЇН - ГІРКІ НА СМАК КРИСТАЛИ, ЩО НЕ МАЮТЬ ЗАПАХУ;
ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕННЯ - 235-237 °С. ВІН ДОБРЕ РОЗЧИНЯЄТЬСЯ В ГАРЯЧІЙ ВОДІ,
ПОГАНО - В ХОЛОДНІЙ ВОДІ І НАЙКРАЩЕ - ХЛОРОФОРМІ CHCl_3 .

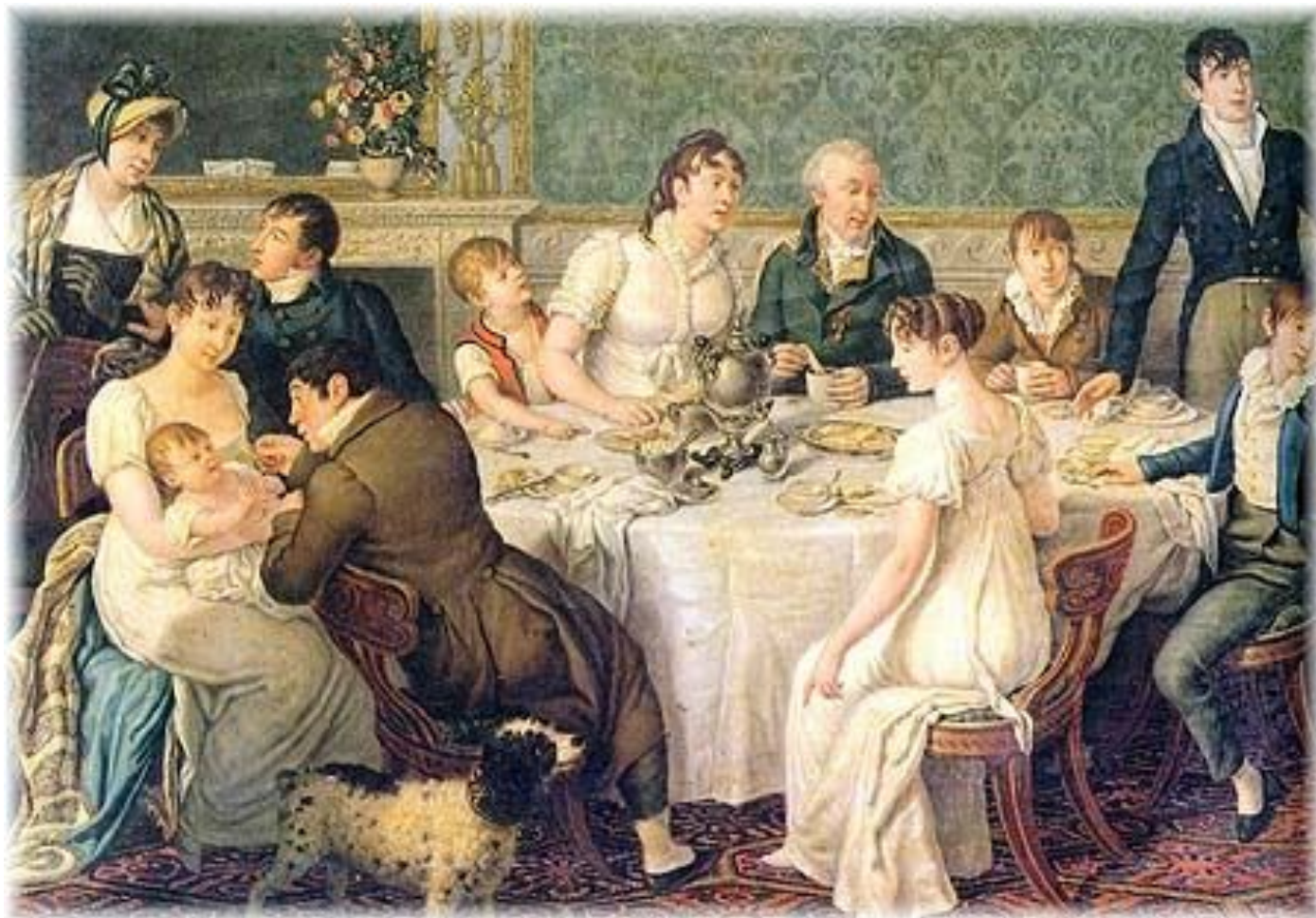




ДЛЯ ВИДІЛЕННЯ КОФЕЇНУ ТА ІНШИХ СПЛУК, ЩО МІСТЯТЬСЯ В ЧАЙНИХ ЛИСТКАХ, ВИКОРИСТОВУЮТЬ РІДИННУ ЕКСТРАКЦІЮ. З ЦЬЮ МЕТОЮ ЛИСТЯ ЧАЮ КИП'ЯТЯТЬ У ВОДІ, КОФЕЇН ПЕРЕХОДИТЬ У РОЗЧИН. ЙОГО ОХОЛОДЖУЮТЬ І СТРУШУЮТЬ ІЗ ХЛОРОФОРМОМ. ШАР ХЛОРОФОРМНОГО РОЗЧИНУ КОФЕЇНУ ВІДОКРЕМЛЮЮТЬ ВІД ВОДНОГО ШАРУ. ПОТІМ ХЛОРОФОРМ ОБЕРЕЖНО ВИПАРОВУЮТЬ І ТАКИМ ЧИНОМ ДОБУВАЮТЬ РОЗЧИНЕНИЙ У НЬОМУ КОФЕЇН.

ЧАЇ ВИСОКОЇ ЯКОСТІ, ВИГОТОВЛЕНІ З ПЕРШИХ ЛИСТОЧКІВ, МІСТЯТЬ БІЛЬШЕ КОФЕЇНУ, НІЖ ІЗ ГРУБОЇ СИРОВИНИ. ОСЬ ЧОМУ ПРЕСОВАНИ ЧАЇ, В ЯКИХ КОФЕЇНУ ПРАКТИЧНО НЕМАЄ, НАРОДИ БУРЯТІЇ, КАЛМІКІЇ, МОНГОЛІЇ П'ЮТЬ У ВЕЛИКИХ КІЛЬКОСТЯХ. А КАЗАХИ, ТУРКМЕНИ НАДАЮТЬ ПЕРЕВАГУ ДРУГОМУ І НАВІТЬ ТРЕТЬОМУ ҐАТУНКУ ЧОРНОГО ЧАЮ, В ЯКИХ МАСОВА ЧАСТКА КОФЕЇНУ ДУЖЕ МАЛА, АЛЕ ЯКІ МІСТЯТЬ БАГАТО ТАНІНІВ І ПЕКТИНІВ, ВАЖЛИВИХ ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ШЛУНКОВО-КИШКОВИМ ЗАХВОРЮВАННЯМ В УМОВАХ СЕРЕДНЬОЇ АЗІЇ.

ДЕЯКІ СПОЖИВАЧІ ПОМИЛКОВО ВВАЖАЮТЬ, ЩО КОФЕЇН ВИЗНАЧАЄ МІЦНІСТЬ ЧАЮ. НАПРИКЛАД, У ЦЕЙЛОНСЬКОМУ, ЯКИЙ ПРИЙНЯТО ВВАЖАТИ МІЦНИМ, КОФЕЇНУ МІСТИТЬСЯ ПОМІТНО МЕНШЕ, НІЖ В КИТАЙСЬКИХ ЧАЯХ, ЯКІ ВВАЖАЮТЬСЯ СЛАБКИМИ СЕРЕД МАСОВОГО СПОЖИВАЧА.



ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ЧАЮ

- 1) Заварювати чай треба водою, яка тільки що закипіла, а не тією, що вже одного разу кип'ятилася.
- 2) Під час кип'ятіння вода втрачає кисень, і це погіршує смак та аромат чаю.
- 3) Не рекомендується кип'ятити воду за допомогою електронагрівача. 4) Найкраще це робити в емальованому, із нержавіючої сталі або вогнетривкого скла чайнику на повільному вогні.
- 5) Чай ніколи не можна варити, а треба лише заварювати. Намагаючись штучно вплинути на чай (підвищити температуру, тиск), можна екстрагувати з нього неприємні за смаком і небезпечні для здоров'я хімічні речовини.
- 6) Заварювати чай треба в чисто вимитому фарфоровому або фаянсовому чайнику, але ні в жодному разі не металевому.
- 7) Для заварювання чаю можна скористатися спеціальною чашкою з кришкою, об'єм якої дорівнює одній чайній чашці; вона називається чайвань.
- 8) Для приготування чаю непридатне металева ситечко, рекомендується ситечко з пластмаси.

ПОРЯДОК ОПЕРАЦІЙ ПІД ЧАС ЗАВАРЮВАННЯ ЧАЮ.

- 1. Прогрійте трохи порожній фарфоровий чайник для заварювання. Ополоснувши його окропом 3-4 рази, обсушіть на вогні 1-2 хв.
- 2. Насипте в нагрітий чайник певну норму сухого чаю. Норма заварки – 1 чайна ложка сухого чаю на кожну склянку води плюс ще одна ложка на чайник, за умови, що під час чаювання в чайник доливатиметься окріп. Іншими словами, для виготовлення настою чаю середньої міцності в чайник ємністю 1 л (4-5 склянок) треба покласти 4 чайні ложки сухого чаю і ще одну ложку додатково (всього 25 г, якщо маса ложки чаю - 5 г), якщо в чайник доливатиметься окріп (ще приблизно на 0,5 л). Якщо чайник не доливатиметься, то масу сухого чаю можна зменшити до 15-20 г.
- 3. Зігрійте воду для заварювання чаю до моменту, коли вона побілішає або, як кажуть, «закипить білим ключем». У цей момент із дна чайника піднімається багато дрібних бульбашок, і чайник починає видавати звуки, схожі на шум бджолиного рою. Саме тоді і треба зняти чайник з вогню й заварити чай.
- 4. Заваріть чай, наповнивши половину чайника окропом або, залежно від виду й ґатунку чаю, одну третину (суміш зеленого й чорного чаю), одну чверть (зелений чай). Закрийте чайник кришкою, а потім накрийте його лляною серветкою або рушником.
- Не можна накривати чайник для заварювання чаю грілками (подушками, ляльками на ваті тощо) для збереження тепла. Від цього чай пріє і напій стає несмачним. Як кажуть набуває смаку і запаху віника.
- 5. Доливайте в чайник стільки окропу, щоб зверху залишився приблизно 1 см для «дихання» чаю. Якщо на поверхні напоїв з'являється жовтувато-коричнева, ніби грязнувата, піна, це означає, що чай високої якості і напій приготовлений правильно. Навпаки, біла й рясна піна з частиною чаїнок на поверхні свідчить про те, що він недостатньо міцний і смачний. Якщо ж утворилася плівка, то або сировина неякісна, або вода погана. Якщо листки зеленого чаю спливають і не опускаються, це також означає, що сировина поганої якості. Піну знімати не варто – саме тут, у поверхневому шарі, міститься найбільше ефірних олій, смол та інших речовин, які створюють аромат.
- 6. Розмішайте чай ложкою (краще срібною), щоб піна не осіла на стінках чайника, а увійшла в настій. Можна також налити напій у чисту чашку й вилити його знову в чайник, щоб настій добре перемішався.
- 7. Налийте заварку в чашку і спробуйте її, як дегустатори чаю, у чистому вигляді, тобто в чашку не додавайте нічого. Звертаємо увагу на колір, запах, і смак заварки. Вона має бути прозорою, з приємним запахом, злегка в'язучим смаком. Надлишок гіркоти – це ознака того, що вода перекипіла.
- 8. За бажанням розбавте заварку окропом і додаємо цукор (15-20 г на склянку).
- Чай п'ють протягом досить короткого часу після заварювання. Гарячий чай ніколи не можна ставити на гарячу плиту, бо хоч він стає густішим, смак та аромат майже зникають.

АНКЕТА УЧАСНИКА ФІТОВІТАЛЬНІ «ЧИ ВСЕ Я ЗНАЮ ПРО ЧАЙ?»

1. ДЕ БАТЬКІВЩИНА ЧАЙНОЇ РОСЛИНИ?
2. ЩО ЗАМІНЯЛО ЧАЙ У ТРАДИЦІЙНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ КУХНІ?
3. ВІД ЧОГО ЗАЛЕЖИТЬ ЗАБАРВЛЕННЯ, СМАК І АРОМАТ ЧАЙНОГО НАПОЮ?
4. СКІЛЬКИ СОРТІВ ЧАЮ ВИ ЗНАЄТЕ? НАЗВІТЬ ІХ.
5. ПРИ ЯКИХ ХВОРОБАХ ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ НАБУВАЄ ЛІКУВАЛЬНОГО ЗНАЧЕННЯ?
6. В ЧАЇ ЧИ В КАВІ БІЛЬШЕ КОФЕЇНУ?
7. ЯКІ ВІТАМІНИ ВХОДЯТЬ ДО СКЛАДУ ЧАЮ?
8. ЧОМУ НАЙКРАЩИЙ ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ МАЄ ЗАПАХ РИБИ?
9. ЧИМ АРОМАТИЗУЮТЬ ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ КИТАЙЦІ?
10. ЧОМУ НЕ СЛІД ЗАВАРЮВАТИ ЧАЙ ВОДОЮ, ЩО ВЖЕ ОДНОГО РАЗУ КИП'ЯТИЛАСЬ АБО ДОВГО КИПІЛА?
11. ЧОМУ ЧАЙ ПОТРІБНО ЗАВАРЮВАТИ, А НЕ ВАРИТИ?



ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ !

