

МОУ СОШ № 1  
г. Новоульяновск.

# Чайный стол.

Презентация урока для 5 класса

Автор учитель технологии 1 категории

Борисова И.И.

2009-2010 уч. г.



Горячий чай  
согреет наши  
души, И всё  
вокруг  
покажется  
иным. Законы  
межпланетные  
нарушив, Мы  
унесёмся к  
далям  
голубым. Т.  
Лаврова



В РОССИИ ЧАЙ ПОЯВИЛСЯ В 1637 ГОДУ. ЕГО ПРИВЁЗ И ПОДАРИЛ ЦАРЮ МИХАИЛУ ФЁДОРОВИЧУ РУССКИЙ ПОСОЛ БОЯРИН ВАСИЛИЙ СТАРКОВ.



ПЕРВЫЕ УПОМИНАНИЯ О ЧАЕ В  
КИТАЙСКИХ ЛЕТОПИСЯХ ПОЯВИЛИСЬ  
4700 ЛЕТ ТОМУ НАЗАД.



В чайных листьях содержится около трехсот ингредиентов, включая белки, жиры, витамины, минеральные вещества.



# чай



бодрит дух, повышает  
активность мозга, улучшает  
память;



Снимает усталость, стимулирует обмен веществ, нормализует деятельность сердца, кровеносных сосудов, пищеварительной системы.



Чай эффективно предотвращает кариес. По результатам исследований, проведенных в Англии, у детей, регулярно пьющих чай, заболеваемость кариесом снижается на 60%.





Питает организм, регулирует физиологические процессы и обладает общим оздоровительным воздействием. Особенно полезен чай людям среднего и пожилого возраста, он продлевает жизнь.



Внешний вид, аромат, вкус настоя и прочие характеристики чая в значительной степени определяются тем, насколько долго и в каком режиме проводится окисление .



# Виды чая



Зелёный чай В сухом виде имеет зелёный цвет (от салатого до тёмно-зелёного, в зависимости от особенностей изготовления), настой — неяркого желтоватого или зеленоватого цвета, в аромате отчётливо выделяется «травяная» нотка (может быть похож на запах сухого сена), вкус терпкий, может быть чуть



Чёрный чай (кит. хун ча) — сильно окисленный. В сухом виде имеет тёмно-коричневый или почти чёрный цвет. Настой — от оранжевого до тёмно-красного. В аромате могут выделяться цветочные или медовые нотки, вкус характерный, терпкий, не горчит.



Белый чай (кит. бай ча) — чай из типсов (нераспустившихся чайных почек) и молодых листьев, прошедший минимальное количество стадий обработки в процессе производства, обычно только завяливание и сушку.



Жёлтый чай (кит. — хуан ча) — окисляется на 3—12 %, почти как зелёный, но перед сушкой проходит процедуру закрытого «томления». Считаются элитными, некоторые сорта жёлтых чаёв ранее производились исключительно для императорского двора и были запрещены к вывозу из Китая



# Низкосортные измельчённые чаи

Чаи из листьев, специально измельчённых, а также из отходов чайного производства, образующихся при сортировке или просеивании.





Чай в пакетиках. Состоит в основном из чайной крошки и пыли, заключённых в пакетики из фильтровальной бумаги, иногда ткани. Бывает как чёрным, так и зелёным



Зелёный или чёрный кирпичный чай, изготавливаемый из старых листьев, подрезного материала и даже веток, путём прессования, облицованный сравнительно высококачественным чайным материалом.



Растворимый чай, представляющий собой порошок из тем или иным способом дегидратированного заваренного чая. Его слабый букет обычно восполняется ароматизацией.



# *Как заваривать чай?*

Национальные способы заваривания чая - результат многовекового опыта каждого народа, длительного применения чая в конкретных условиях определенной страны.



# Классический способ заварки чая

1. Ополоснуть чайник горячей водой.
2. засыпать чай, исходя из нормы 1 чайная ложка на стакан воды для черного чая, 1,5-2 чайные ложки для зеленого чая.



3. Чайник на  $2/3$  залить крутым кипятком, одновременно помешивая чайной ложкой.

4. Затем накрыть чайник полотенцем или салфеткой и дать ему постоять 4-5 мин.

5. После этого, когда чай настоится, доливают его кипятком и еще раз на несколько минут чайник закрывают полотенцем



Можно накрыть чайник специальной грелкой, сделанной своими руками.



# Китайский способ

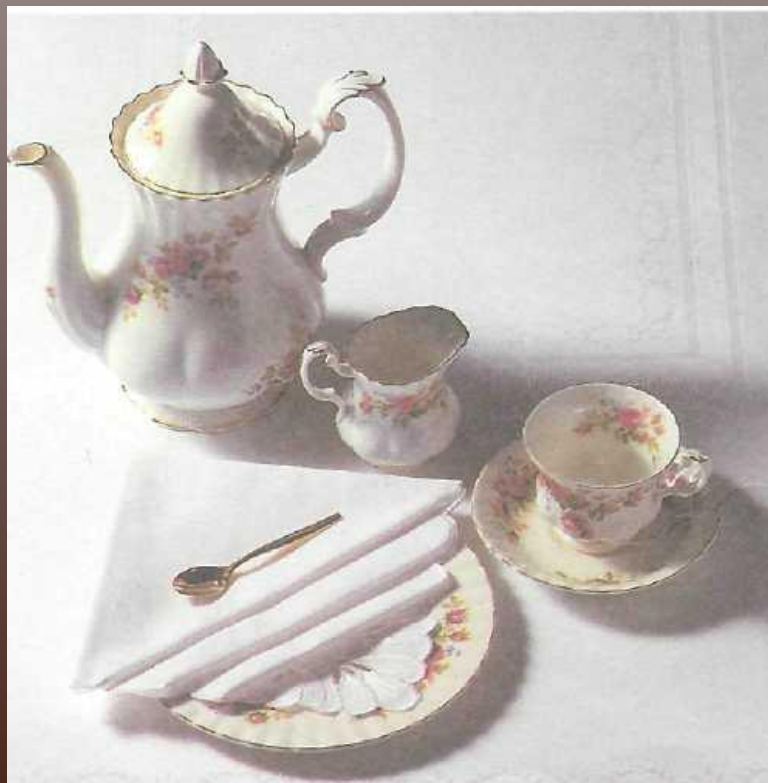




# Японский способ



# Как сервировать чайный стол.



# Приятного чаепития!

Лучше доктора любого  
Лечит скуку и тоску  
Чашка вкусного, крутого  
Самоварного чайку

