

*Муниципальное казённое общеобразовательное
учреждение «Средняя общеобразовательная
школа №6» с. Дербетовка*

Чай. Как он приятен, вкусен, ароматен



*Конкурсно - познавательная
программа*

*Выполнила: учитель технологии
Качанова Е.Ю.*

*Чай приятный, ароматный
И на вкус весьма приятный
От недуга исцеляет
И усталость прогоняет*

Чай содержит

*Витамины
Минеральные
вещества
Эфирные масла*

Настой чая



Регулирует обмен веществ

Уничтожает холестерин в крови

Очищает организм от токсинов и радиации

Противостоит аллергии и кожным болезням

Улучшает пищеварение, повышает работоспособность

Устраняет сонливость и апатию, придаёт ощущение бодрости

Увеличивает продолжительность жизни

Аукцион знаний о чае

Вы считаете, что чай – это:

1. Трава

2. Кустарник

3. Дерево

Чайное растение



*Вечнозелёный кустарник
высотой от 3 до 15 метров.*

*Растение деликатное и
капризное.*

*Ему требуется тёплый климат,
умеренная влажность,
обилие солнца, чистый воздух,
бережный и аккуратный уход.*

Аукцион знаний о чае

Какая страна , является родиной чая ?



1. Индия



2. Цейлон



3. Китай

Родина чая

Китай

Секрет выращивания и переработки чайного листа охранялся китайцами до 19 века.

Китай был единственным поставщиком чая.



Аукцион знаний о чае

Как вы считаете,
кто первым познал вкус этого бодрящего напитка?

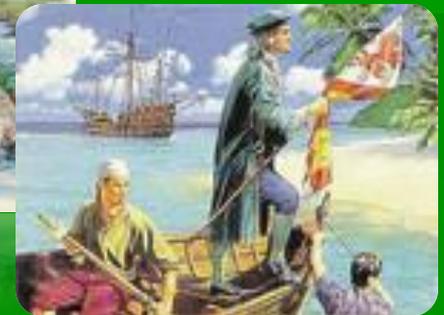
1. Монах



2. Пастух



3. Мореплавателъ



Аукцион знаний о чае

*Кому принадлежит слава первооткрывателя
свойств чая?*

1. Корове



2. Козе



3. Овце



Легенда о чае

Давным –давно пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать вечнозелёного растения, растущего в горах, как они начинали резвиться и легко взбираться на кручи.

Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе.

Они высушили их, заварили в кипятке и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив сил.



Китай

Япония

Корея

Индия

Иран

Монголия

Юго – Восточная Сибирь

Средняя Азия



Аукцион знаний о чае

В каком году Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая?

- 1. 1610 году*
- 2. 1683 году*
- 3. 1679 году*



История чая

В Европе чай появился в 1610 году.

В Россию чай привёз русский посол в Монголии Стариков.

А в 1679 году Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая.

В России первый чайный куст был посажен в 1817 году в Крыму.

Аукцион знаний о чае

Назовите, какие виды чая вы знаете.

- 1. Чёрный*
- 2. Белый*
- 3. Жёлтый*
- 4. Зелёный*
- 5. Красный*
- 6. Голубой*



История чая

Чёрный чай сочетается с любыми фруктами и ягодами, лепестками цветов и трав (мяты, зверобоя).



Белый чай - удивительный напиток. Чайные листья подвяливают и сушат на солнце не скручивая.

Заваривают его не кипятком, а водой с температурой 60 – 80 градусов.



История чая

Зелёный чай не подвергается ферментации и термической обработке и лучше сохраняет свой естественный цвет в сухом виде и в настое.

Хорошо гармонирует с жасмином, лимоном, мятой и мелиссой



Синие сорта чая - среднеферментированные, их также называют улунскими («чёрный дракон»).

Скрученный особым образом лист напоминает этого фантастического животного.

История чая

Жёлтый чай подвергается частичной ферментации.

Красный чай (солонг) является наиболее ароматным чаем, технология получения чая сложна и очень капризна.

Жёлтый и красный чай принято пить только в натуральном виде, без всяких добавок.



*Лекарственным чаем в русской кухне называют
настои лекарственных растений*

Виды лекарственного чая

Витаминный

Успокоительный

От кашля

Мочегонный

Потогонный



Дегустатор чая

Титестер



*Эта профессия очень сложная и
напрочь отрицает употребление
алкоголя и никотина.
А готовиться к ней необходимо с
детства.*

*Дегустатор – это специалист по определению на вкус
качества продукта*

*Для крестьян чай был почти не доступен,
они его пили лишь в особых случаях.*

*Поэтому возникло выражение
«Чайком побаловаться»*

*Многие бедняки даже не знали,
как заваривать чай.*

*Взял тогда натил водички,
Всыпал чая я в горшок
И приправил перца, луку,
Да петрушки корешок.*



Последовательность заваривания чая

*Ополаскиваем горячей водой
Заварочный чайник*

*Засыпаем необходимую порцию
чая,
1 чайная ложка чая на 1 чашку
напитка.*

*Залить кипятком на 1/3 объёма
чайника.*

*Через 5 минут заполнить чайник
кипятком*



Это русское изобретение за рубежом называли «чайной машиной»

Самовар

Светские самовары изготавливались из серебра, золота, фарфора и даже хрусталя, украшались изящными фигурками и деталями. Купеческие самовары отличались вычурностью форм.



У простого человека был свой медный самовар

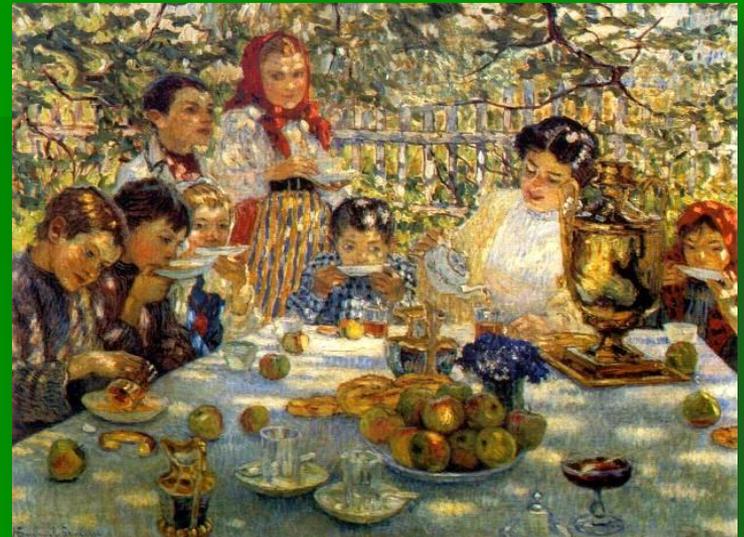


Чаетитие по - русски

С появлением самовара родился добрый обычай: всей семьёй собираться за столом с кипящим самоваром. За чаем обсуждали новости, решали семейные проблемы.

Фраза «Будут гости, ставь, матушка, самовар» - стала в России крылатой.

К чаю подавали масло, мёд, варенье, пироги и бублики, блины.



У народов мира существуют традиции проводить чайные вечера

Традиции народов

*Китайцы заваривают чай в **гайванях** - специальных чашках типа пиалы объёмом 200 -250 г с крышкой.*

Засыпают чай, заваривают водой на 2/3 объёма на 2-2,5 минуты.

Затем чай переливают в чашку для питья.

Чай пьют горячим мелкими глотками, без сахара и иных приправ.

Чаетитие по - китайски



У народов мира существуют традиции проводить чайные вечера

Чаетитие по - английски

«Файф – оклок» - послеобеденный пятичасовой чай в Англии

Англичане в предварительно подогретый чайник насыпают чай.

Заливают кипятком и настаивают 5 минут.

В это время в подогретые чашки разливают молоко 2-3 столовые ложки, а затем в него наливают чай.

Чаетитие – прекрасный, европейский обычай.

К чаю подают тонко нарезанные ломтики лимона, мелкое песочное печенье, бутерброды и булочки.



Сервировка – это подготовка стола для приёма пищи.

Последовательность сервировки стола

Застелить скатертью стол

Разложить льняные и или хлопчатобумажные салфетки

На каждую салфетку поставить закусочную тарелку

Наискосок справа ставят блюдце с чашкой, ручка которой обращена влево

Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо

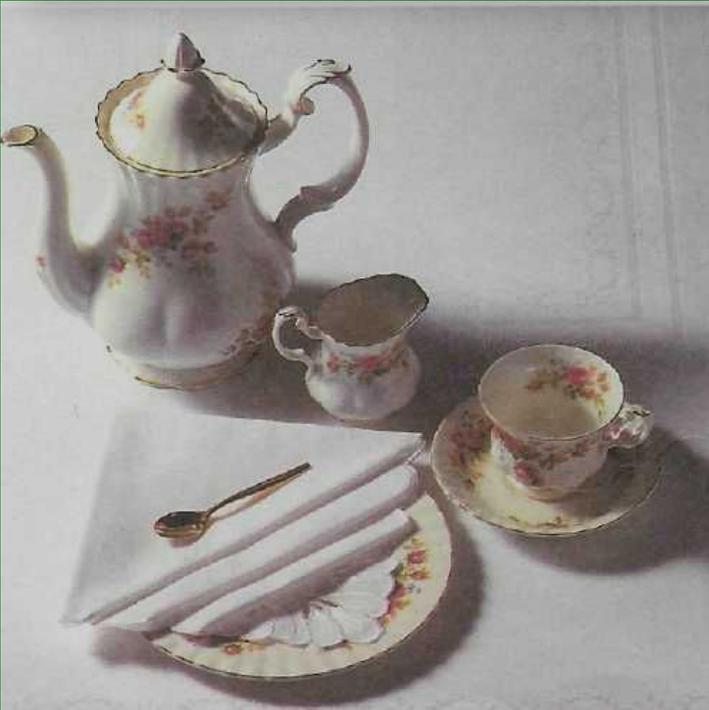
Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх

Нож располагают справа лезвием к тарелки



Праздничный стол





Салфетки – обязательный предмет сервировки стола

Ими можно красиво украсить стол

Способы складывания салфеток



«Французская лилия»



«Настольный веер»



«Артишоки»



Установленный порядок поведения за столом

Этикет

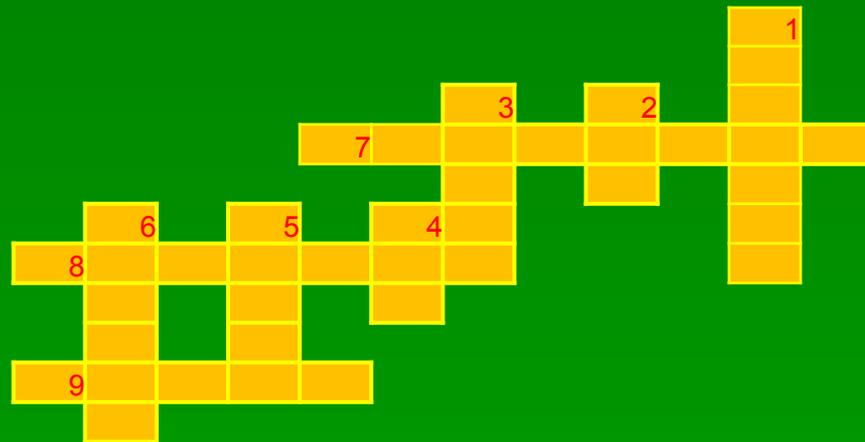
- *Сидеть прямо. не напряжённо, слегка опираясь на спинку стула*
- *Нельзя ставить локти на стол*
- *Плотняные салфетки кладут на колени*
- *Вытирать губы положено бумажной салфеткой*
- *По окончании еды полотняной салфеткой слегка касаются губ и кладут её справа от тарелки*
- *Приступать к еде тогда, когда начинают есть хозяйка или хозяин*
- *Кушанье из общего блюда берут, пользуясь вилкой, ложкой, лопаточкой или щипцами, но некоторые продукты беру руками*
- *Жевать пищу следует бесшумно, не торопясь*
- *Во время еды нож держат в правой руке , а вилку в – левой*
- *Если едят только вилкой, то вилку держат в правой руке*
- *Если приём не закончен , вилку и нож кладут на тарелку крест – накрест: вилку выпуклой частью вверх, нож остриём влево*
- *По окончанию еды приборы кладут на тарелку параллельно друг другу, вилка должна лежать зубцами вверх*

По горизонтали:

7. Мочили, колотили, рвали, крутили, узор вышивали и на стол клали.

8. 4 ноги, 2 уха, 1 нос да брюхо.

9. Родина чая.



По вертикали:

1. Старинный русский напиток с медом.

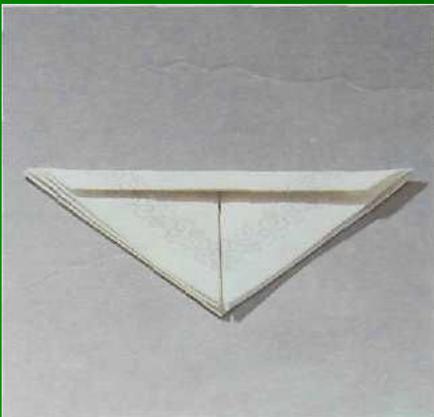
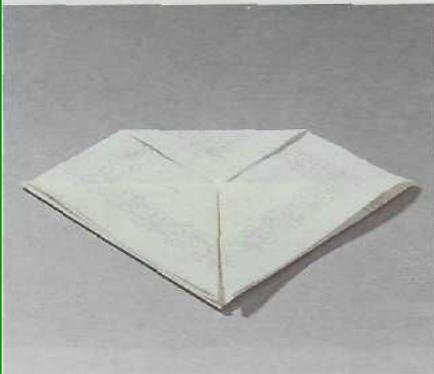
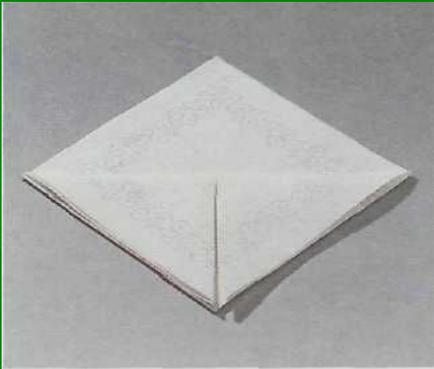
2. "Приходила к мухе бабушка пчела, мухе-цокотухе ... принесла".

3. Я бел - как снег, в чести у всех, и нравлюсь вам - во вред зубам.

4. Черненько, горяченько, а все любят?

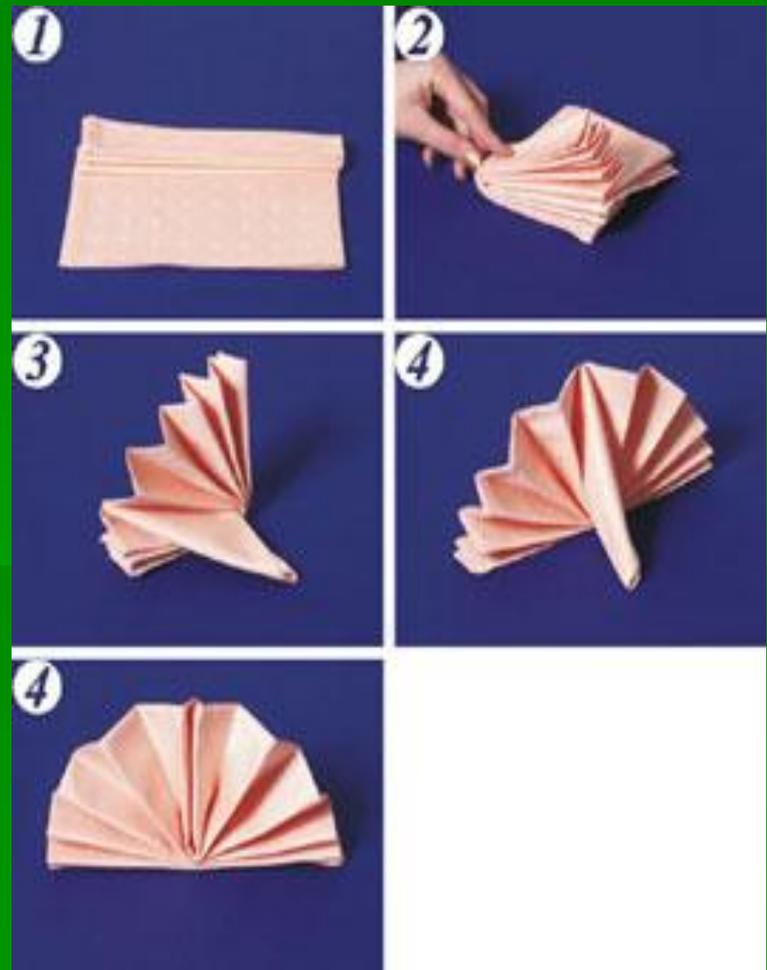
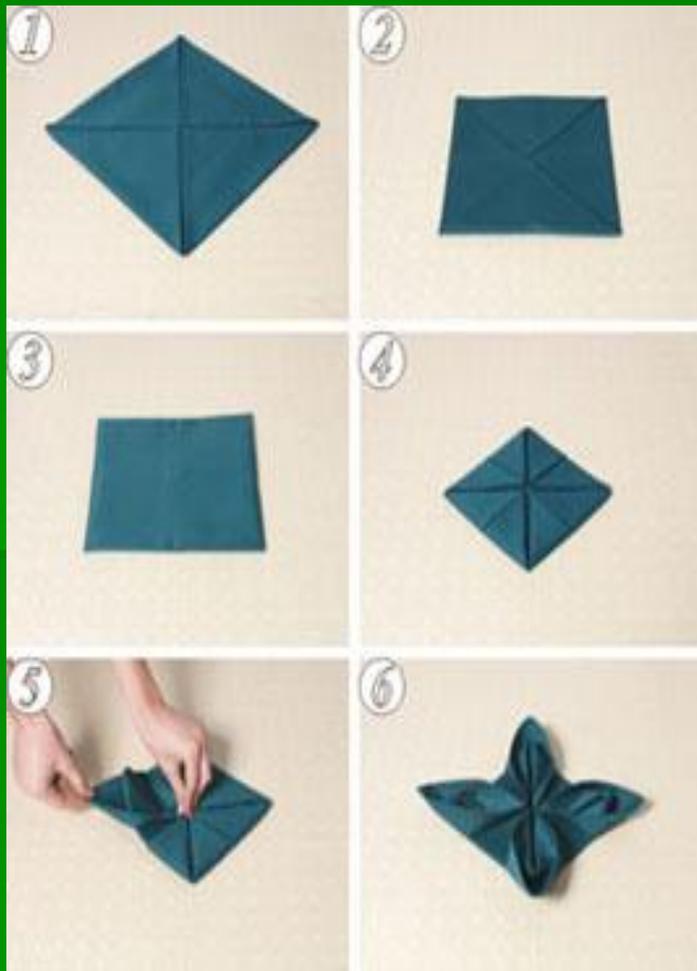
5. "Я когда несу еду, мимо рта уже не пройду!"

6. "Из горячего колодца, через нос водится льется."



Закусочные сеты







*Высокосортные
цельнолистовые чай*

Типсовый чай

*Из нераспустившихся чайных
почек*

*Пекой или
байховый чай*

*Чай из почек и самых молодых
первых двух листьев*

Оранж

*Изготавливается из самых
молодых цельных скрученных
листьев*

Оранж пекой

*Изготавливается из
смеси чаёв*



Среднесортные чай

*Изготавливаются из резаных и
ломанных листьев*



Чай из ломаных листьев отличается более высокой экстрактивностью, то есть он заваривается быстрее, а настой получается более крепким и терпким, но худшим ароматом и менее тонким вкусом.

*Низкосортные
измельчённые чай*

Гранулированный чай

Пакетированный чай

Кирпичный чай

*Чёрный
плиточный чай*

Растворимый чай

