



# КУЛИНАРИЯ

## 5 класс

### Горячие напитки



Учитель технологии,  
Алейникова Марина Николаевна

# Горячие напитки

- ❖ Чай
- ❖ Кофе



# 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.



## Чай - освежающий и утоляющий жажду напиток.

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.

# Виды и сорта чая

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

# Разновидности чая.

- ❖ Листовой
- ❖ Гранулированный
- ❖ Купаж

# 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!



# Русский самовар





# Сервировка стола к чаю.



К.Коровин.  
За чаем.



Чайный стол.

# Чайные приметы

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

# 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

«Чай по-казахски»:

Чай – 4-5 чайных ложек.

Кипяток – 1/2л.

Подслащенные сливки или молоко.

# 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

## «Чай по-японски»

- ◆ Чай – 20 г (4-5 ст. ложек)
- ◆ Вода – 800 мл (на 1 ложку – 1 стакан)

# 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  $\frac{1}{3}$  чайника, дать настояться 5 минут.

В чайную чашку налить готовую заварку на  $\frac{1}{4}$ , долить кипятка.

**Наливая кипятком, будьте осторожны!**

# Домашнее задание

С.153-155

Подобрать частушки о горячих напитках

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**