

# ДЕГУСТАЦИЯ ЧАЯ

"Чай: как он приятен,  
крепок, вкусен,  
ароматен"

**Кулинария. 5 класс**

Составлена учителем  
технологии высшей категории  
Якуповой Винерой Кавиевной

# Цель урока:

- *Развить навыки безопасной работы с горячими жидкостями, научить готовить горячие напитки, научить сервировать стол к завтраку.*
- *Познакомить учащихся с технологией приготовления чая.*
- *Воспитать аккуратность, организованность, развить эстетический вкус.*

# История чая

На Руси первое чаепитие состоялось 20 сентября 1638 года.

В 1814 году в Никитском ботаническом саду был выращен первый в России опытный чайный куст.

Настоящее чаепитие всегда и у всех народов было отделено от остальных приемов пищи.

Так, у англичан уже с 18 века чай пили в 17 часов (а обедали в 13-14, ужинали в 19-20 часов).

# Лечебный чай

С давних времен известно, что чай тонизирующий, повышает работоспособность, снимает усталость.

Но лишь недавно ученые выяснили, что чай способен убивать не только бактерии гниения, но и возбудителей более опасных болезней – дизентерии, тифа. В нем содержатся дубильные и белковые вещества, эфирные масла, витамины.


Причет двух- и трехдневный настой зеленого чая действует сильнее, чем только что заваренный, хотя и теряет характерный свой вкус и аромат. Вот почему врачи советуют пить его вместо воды для утоления жажды.

Минеральный состав: более 20 элементов – калий, кальций, фосфор, железо, йод, фтор, медь, марганец.

## Брусники листья

*Vitis-idaeae folia*

<b>Форма выпуска</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 фильтр-пакетов</li><li>• 10 фильтр-пакетов</li></ul>	<b>Показания к применению</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Спазмы кишечника</li><li>• Воспалительные заболевания желудочно-кишечного тракта</li><li>• Заболевания полости рта и горла</li><li>• Кожные заболевания</li></ul>
<b>Фармакологическое действие</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Диуретическое и противовоспалительное</li></ul>	<b>Ориентировочная цена в аптеке:</b> 27 руб.*



# Лечебный чай


«Чай не пил – какая сила...».

Так говаривали наши деды, а они знали толк в чаепитиях у самовара.

1. Плоды шиповника, плоды рябины.
2. Плоды рябины, листья крапивы.
3. Плоды шиповника, плоды черной смородины, листья крапивы.
4. Плоды шиповника, плоды малины.

На заметку: **крепкий чай** – хорошая защита от солнечных лучей. Тем, **кто боится загара**, следует перед выходом на солнце умываться чаем.

Крапивы листья Urticae folia	
<b>Форма выпуска</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 фильтр-пакетов</li><li>• 10 фильтр-пакетов</li></ul>	<b>Показания к применению</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Кровотечения (маточные, легочные, желудочно-кишечные, геморроидальные)</li><li>• Гиповитаминоз</li></ul>
<b>Фармакологическое действие</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Кровоостанавливающее</li><li>• Поливитаминное</li></ul>	<b>Ориентировочная цена в аптеке:</b> 27 руб.*



# Получение чая

Для получения **черного чая** чайный лист завяливают на специальных машинах – роллерах и подвергают специальному созреванию.

Под действием ферментов самого чайного листа в нем происходит ряд химических превращений, в результате чего образуются те вещества, которые и определяют свойства и качество чая, его вкус, аромат и настой. После ферментации чайные листья приобретают черно-коричневую окраску. Затем чай высушивают, просеивают и сортируют.

**Зеленый чай** - чай не подвергнутый завяливанию и ферментации. Он лучше сохраняет свой естественный зеленый цвет и в сухом виде и в настое.



## Карта наблюдений (к лабораторной работе)

<b>№ п/п</b>	<b>Внешний вид заварки</b>	<b>Запах заварки</b>	<b>Цвет заваренного чая</b>	<b>Определить сорт заваренного чая</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

рекорды.

*Самый большой самовар* был создан тульскими мастерами в 1922 г. и весил около 100 кг и вмещал 25 ведер воды. Корпус гиганта изготовили из специального сплава цветных металлов, благодаря чему самовар «поспевал» за 40 мин, а вода в нем не остывала... двое суток. *Самый же маленький действующий самовар* высотой всего 3,5 мм был изготовлен слесарем-умельцем Василием Васюренко. Но и в нем можно было вскипятить воду. Правда, всего лишь одну каплю.

*Самый же маленький действующий самовар* высотой всего 3,5 мм был изготовлен слесарем-умельцем Василием Васюренко. Но и в нем можно было вскипятить воду. Правда, всего лишь одну каплю.

*Самый же маленький действующий самовар* высотой всего 3,5 мм был изготовлен слесарем-умельцем Василием Васюренко. Но и в нем можно было вскипятить воду. Правда, всего лишь одну каплю.





в виде паровоза — выставлен в Вышневолоцком краеведческом музее.

Когда нагреваемая на спиртовке вода закипает в паровозном «котле», самовар заявляет о своей готовности пронзительным свистом. Передвигаясь по столу, паровозик может доставить к крутой кипяток, но и наколотый сахар

*Необычный самовар*  
на вид паровоза — выточен из

Вышневолоцком краеведческом

музее. Когда нагреваемая на

спиртовке вода закипает в паровозном «котле», самовар

заявляет о своей готовности пронзительным свистом.

Передвигаясь по столу, паровозик

может доставить каждому участнику застолья не только

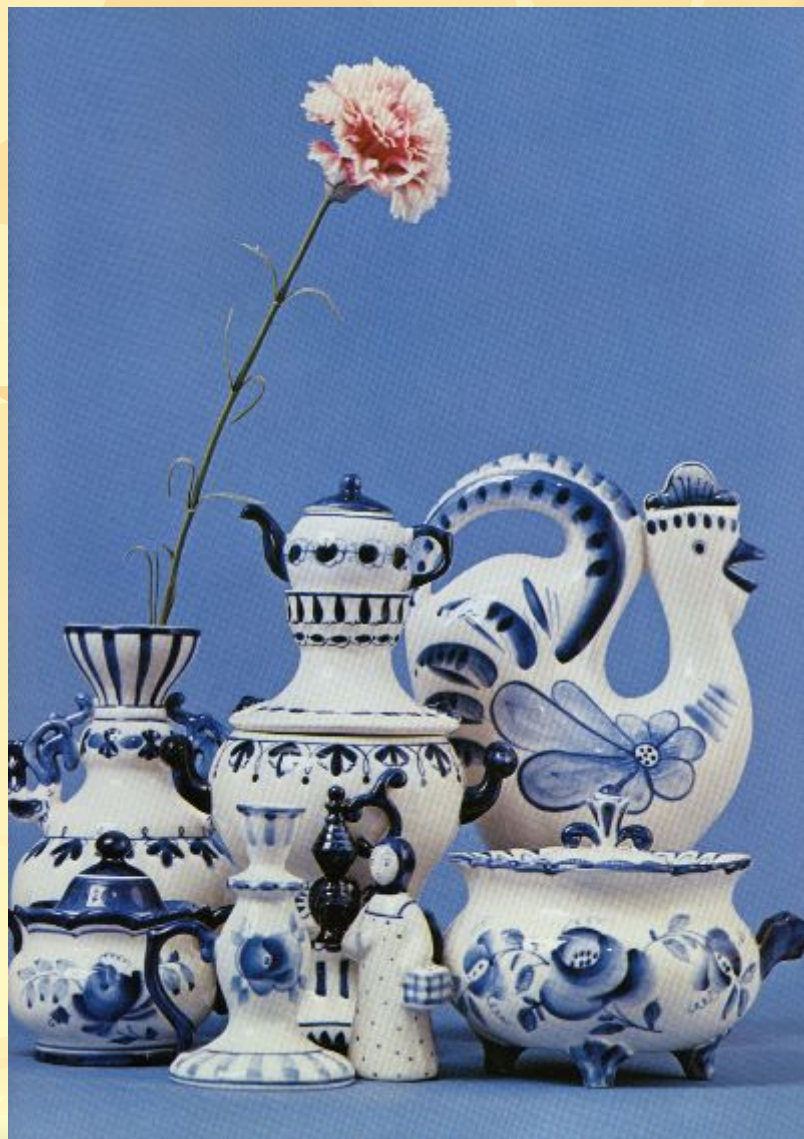
крутой кипяток, но и наколотый сахар, уложенный в тендер.

А в Москве, в оружейной палате Кремля, хранится единственный в нашей стране самовар, выточенный из цельного кристалла горного хрусталя





















Кустодиев «Купчиха за чаем» 1918 г.

# Сервировка стола к чаю





# Вопросы для закрепления

- \* Какие виды чая вы знаете?
- \* Какие сорта чая выращивают?
- \* Чем они отличаются?
- \* Какими свойствами обладает чай?
- \* Как правильно заваривать чай?
- \* В каких условиях хранят чай?
- \* Что такое сервировка?
- \* Как сервируют стол к завтраку?