

Презентация к уроку технологии

5 класс

Тема урока «Горячие напитки»

Тема урока:

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ



ЧАЙ

- **Чай — напиток, получаемый завариванием или листа чайного куста. Чаем также называется сам лист, предназначенный для приготовления этого напитка.**
- **Сырьём для изготовления чая являются листья чайного куста, который выращивают в на специальных плантациях. Для произрастания этого растения необходим тёплый климат.**

Получение чая



Виды чая:

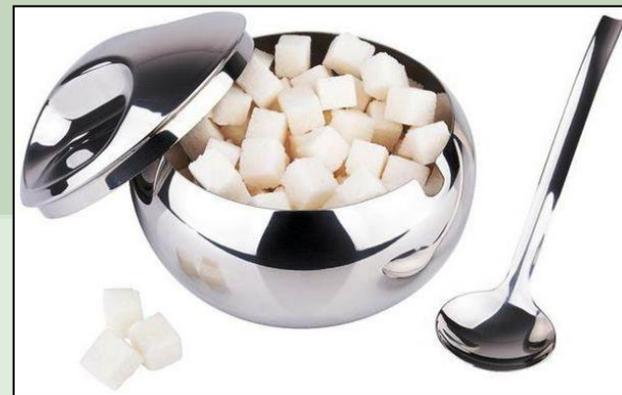
- ЧЁРНЫЙ
- ЛИСТОВОЙ
- ЗЕЛЁНЫЙ
- ЖЁЛТЫЙ
- ГРАНУЛИРОВАННЫЙ
- РАСТВОРИМЫЙ
- ПАКЕТИРОВАННЫЙ
- ТРАВЯННОЙ



ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- ЗАВАРОЧНЫЙ ЧАЙНИК
- ЧАЙНАЯ ПАРА
- ЧАЙНЫЙ СЕРВИЗ
- ЧАЙНИК ДЛЯ КИПЯЧЕНИЯ
ВОДЫ
- ЧАЙНАЯ ЛОЖКА
- СИТЕЧКО





«Чайные традиции»

■ Китай



■ Россия



■ Узбекистан



■ Англия



Приготовление чая - заваривание чая

- Кипячение воды
- Согревание заварочного чайника
- Засыпание заварки
- Заливание заварки кипятком и помешивание
- Настаивание 5-10 мин.
- Разливание по чашкам

ЧЕРНЫЙ 1 л.л. 85-100° 3-5 мин	ЗЕЛЕНый 1-2 л.л. 70-85° 1-3 мин	КРАСНЫЙ 1-2 л.л. 95-100° 2-5 мин
УЛУН 1-2 л.л. 70-80° 1-3 мин	СВЯЗАННЫЙ 1 шарик 80-90° 5-6 мин	ПУЭР 1-2 л.л. 85-100° 2-5 мин
РОЙБУШ 1-2 л.л. 90-100° 5-6 мин	ТРАВЯНОЙ 1-2 л.л. 85-100° 3-5 мин	МАТЕ 1-2 л.л. 90-100° 5-6 мин

Действие чая

- ЛЕЧЕБНОЕ
- ПЕРЕВАРИВАНИЕ ПИЩИ
- НАКОПЛЕНИЕ ВИТАМИНОВ А, С
- РАНОЗАЖИВЛЯЮЩЕЕ
- ПОВЫШАЕТ РАБОТОСПОСОБНОСТЬ
- БОДРИТ



Кофе



- **Кофе — напиток, изготавливаемый из жареных зёрен кофейного дерева.**
- **Срок жизни кофейного дерева составляет 60-70 лет. Плодоносить молодое растение начинает через два года; в год с одного кофейного дерева можно получить примерно 1-1,5 тысячи ягод. Кофе собирают вручную, снимая только спелые ягоды одну за другой.**

Получение кофе





ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

- КОФЕЙНЫЙ СЕРВИЗ
- КОФЕЙНАЯ ПАРА
- КОФЕМОЛКА
- КОФЕВАРКА
- ФРЕНЧПРЕСС
- КОФЕМАШИНА
- ТУРКА





Приготовление КОФЕ

- **Обжаривание зёрен**
- **Обжаренные зёрна размалывают в кофемолке.**
- **Млоть зёрна непосредственно перед употреблением.**
- **Кофе варят перед подачей на стол в кофеварке, в турке, в кофемашине.**
- **Подаётся кофе в маленьких кофейных чашках (на один глоток).**
- **Добавляют по вкусу сахар, сливки, молоко.**

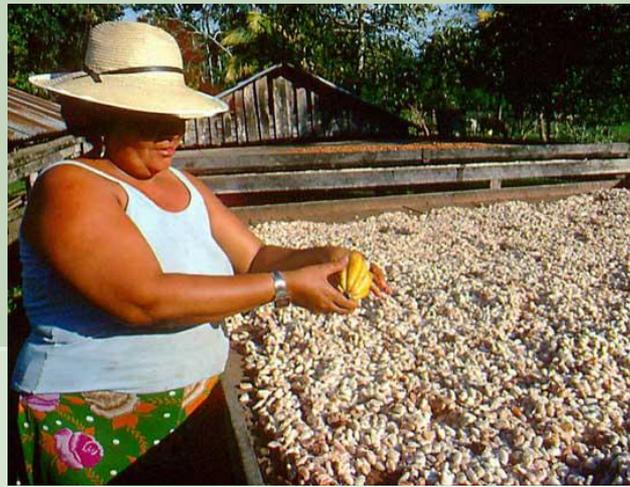
Кофе и здоровье

- Кофе может вызвать повышение артериального давления.
- Кофе может вызвать повышение общего холестерина в крови.
- Кофе кратковременно улучшает внимание.
- Одна чашка кофе улучшает производительность труда, память и настроение.



КАКАО

- Словом «какао» также называют семена дерева какао и получаемый из них порошок и напитки.
- Родиной какао являются тропические леса Амазонки. В благоприятных условиях вечнозеленое дерево какао цветёт круглогодично и плодоносит круглый год.
- Первые цветы появляются на дереве в возрасте 5-6 лет. Плоды образуются в течение 30-80 лет.
- Созревая плоды достигают 30 см длины и веса до 500 грамм.
- В мякоти фрукта содержится до 50 бобов какао. Высокие урожаи дерево даёт, начиная с 12 года жизни. Урожай собирается два раза в год.



ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАКАО

- **КАСТРЮЛЯ**
- **ЧАШКА ДЛЯ КАКАО**



Приготовление какао

- **Продукты для приготовления какао:**
 - **вода**
 - **молоко или сливки**
 - **сахар**
 - **порошок какао**





Какао – полезный напиток

- **Употребление какао очень полезно для головного мозга**
- **Какао эффективно для понижения кровяного давления**
- **Какао рекомендуется использовать для усиленного питания**

