



Как растет
чай



**В этой
презентации ты
узнаешь какие
шесть этапов
проходит
чайный лист с
чайного куста
прежде чем
попасть к тебе в
чайник.**



Это
чайная
плантаци
я.



1. Сбор листьев.

Собирают чай ручным способом или с помощью машины.
Высококачественный чай собирают только вручную.



Чай собирают не весь подряд, а только молодые зеленые чайные побеги, на конце которых не больше двух-трех листочеков и почка. Такая верхушка называется флеш.



Лучший чай получается тогда, когда сборщик срывает флеш с двумя- тремя листочками и полураспустившейся почкой, кроме того лучшие чайные флеши собираются с верхушки , а не с боковых побегов.



Флеш захватывают большим и указательным пальцем и отщипывают или срезают лезвием привязанным к указательному пальцу.



Самое главное в
сборе листьев
постараться не
порвать и не
помять лист –это
влияет на
качество чая.
Главным
недостатком
машинного сбора
является
нарушение
формы и
структуры
листьев.



911-196-46 fotosearch.com



**Чайный лист грузят на машины и увозят на
заводы по изготовлению чая**



2.

Завяливание
Его цель-
обезводить лист.
Завяливают в
тени или под
навесами или в
специальных
сушилках. После
сушки листья
становятся
эластичными и
мягкими.

3.

Скручивание.

Для того, чтобы чай был крепкими ароматным необходимо разрушить структуру листа. Листья помещают в специальную машину – роллер, она напоминает кастрюлю без дна, совершает круговые движения по ребристому столу, чтобы разрушились клетки листьев, появился сок, а





4.

Ферментация.

Чайные листья переносят в большие, прохладные, затемненные помещения, раскладывают на ровной поверхности толщиной 10 см. В процессе листья начинают темнеть от брожения и подвяливания выжатого сока, появляется характерный аромат черного чая.



5. Сушка.

Главная задача – снизить влажность листа, чтобы подготовить его к расфасовке и дальнейшему хранению. Листья сушат в печи , на солнце, в специальных сушильных машинах.

6. Сортировка.



Листья сортируют по размеру, мелкий к мелкому, крупный к крупному, отсеивают черенки и ненужные части. Далее продувают, чтобы избавиться от чайной пыли.



Процесс упаковки на заводах стараются производить максимально быстро, чай впитывает все запахи и влагу.



**В итоге получается
чай отличного
качества.
ПРИЯТНОГО
ЧАЕПИТИЯ!**



Сайт: «Читарики»
<http://chitariki.ru>