

**«Вода, у тебя нет ни вкуса, ни цвета,
ни запаха. Тебя невозможно
описать, тобой наслаждаются, не
ведая, что ты такое! Нельзя сказать,
что ты необходима для жизни: ты —
сама жизнь. Ты самое большое
богатство на свете»**

Антуан де Сент-Экзюпери



ЯЧИГРОЕ

**ГОРЯЧИЕ
НАПИТКИ**

Горячие напитки

чай



кофе



какао





До 1825 г. дикорастущий чайный куст был известен только в пределах Китая, а затем он был обнаружен и в высоких джунглях Индии, Бирмы, Кореи, Вьетнама и Лаоса. Позднее рощицы дикорастущих чайных кустов были найдены и на некоторых южных склонах Гималаев в Тибете.





Кустодиев Б.М. 1918г. холст, масло

В Россию чай пришел из Азии, через Сибирь. Впервые чай привез русский дипломат Василий Старков, как подарок одного из западно-монгольских ханов, который буквально навязал нашему послу в обмен на соборей довольно значительный запас чая – 64 килограмма. Новый напиток так понравился царю и боярам, что уже в 70-х гг. XVII века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынке наряду с обыденными товарами.



***Чайный
куст***

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток.

Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста.

Это один из самых древних напитков, употребляемых человеком. Родина чая — Китай. Древние китайцы называли его «огнём жизни».

Чай содержит более 100 различных ценных веществ, которые оказывают положительное влияние на организм человека, усиливают его жизненные функции, придают ощущение бодрости.

В мировой практике ассортимент чайных изделий составляет около 1500 сортов. Это индийский, китайский, цейлонский, кенийский чай и другие.

В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными. В продажу поступают чаи с ароматизированными добавками (цветочными, фруктовыми и др.), фруктовые (смесь из чёрного чая, фруктов и цветов), фиточаи из лекарственных трав; фруктово-травяные напитки из травяных, ягодных и цветочных настоев.

При выборе чая:

*оценивают внешний вид;
определяют группу (крупнолистовой,
среднелистовой, мелколистовой,
гранулированный), однородность окраски,
степень скручивания чаинок.*

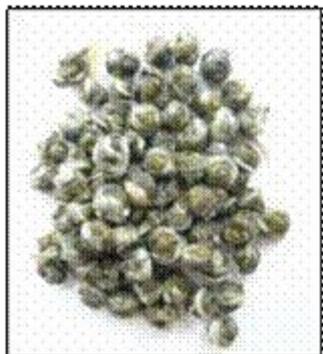
ВИДЫ ЧАЯ

ЧЕРНЫЙ

ЗЕЛЕНый

ЖЕЛТЫЙ

КРАСНЫЙ



Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева .

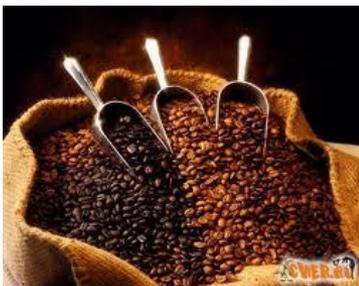
Родина кофе — южная горная провинция Кафора Эфиопии.

Кофе содержит более 300 веществ, которые повышают умственную активность, снимают усталость и улучшают обменные процессы в организме. Общеизвестно, что умеренное количество натурального кофе является полезным для человека.

Известно более 100 сортов и разновидностей кофе. Их различают по аромату и вкусовым качествам. Лучшим считается арабский.

ИСТОРИЯ КОФЕ

- Кофе - история кофе овеяна легендами и мифами. Одна из легенд говорит, будто бы субстанция, которую Елена смешивала с вином, чтобы «снять печаль и гнев с души», - была не чем иным, как кофе.
 - Впервые в Европу кофе был привезен в 1626 году итальянцем Пьетро делла Валле.
 - Во Францию кофе попадает в период правления Людовика XIV. В Англии первая кофейня появилась в Лондоне в 1652 году.
 - В Россию кофе впервые попал при царе Алексее Михайловиче.
 - Петр I, фактически ввел культ кофе. После Петра I покровительницей кофе стала Анна Иоанновна, по велению которой в 1740 году в столице открывается кофейный дом.
- Массовое распространение кофе пошло после войны 1812 года.





***Кофейное
дерево***

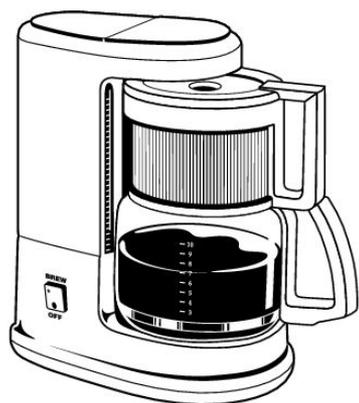
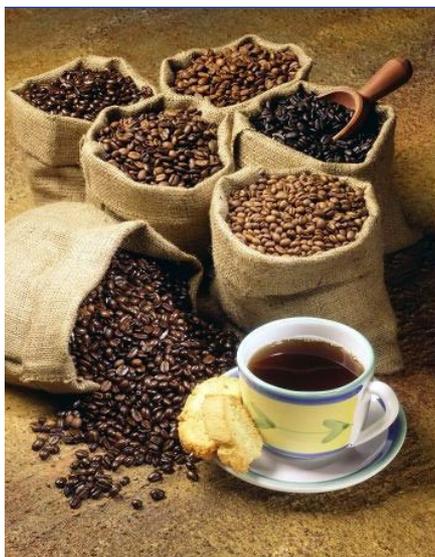


В продажу кофе поступает в зёрнах (сырой и жареный), жареный молотый без добавлений, жареный молотый с добавлениями цикория и ягод, а также растворимый. Основное сырьё для их приготовления — рожь и ячмень. В качестве добавок применяют концентрированный яблочный сок, цикорий.

При выборе кофе оценивают качество по:

- *внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);*
- *степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).*

в зернах МОЛОТЫЙ растворимый



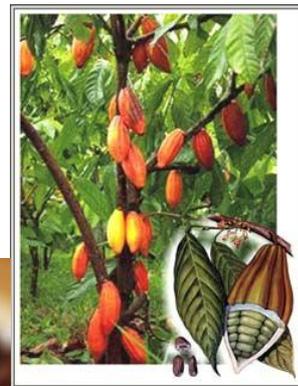
Какао — ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным.

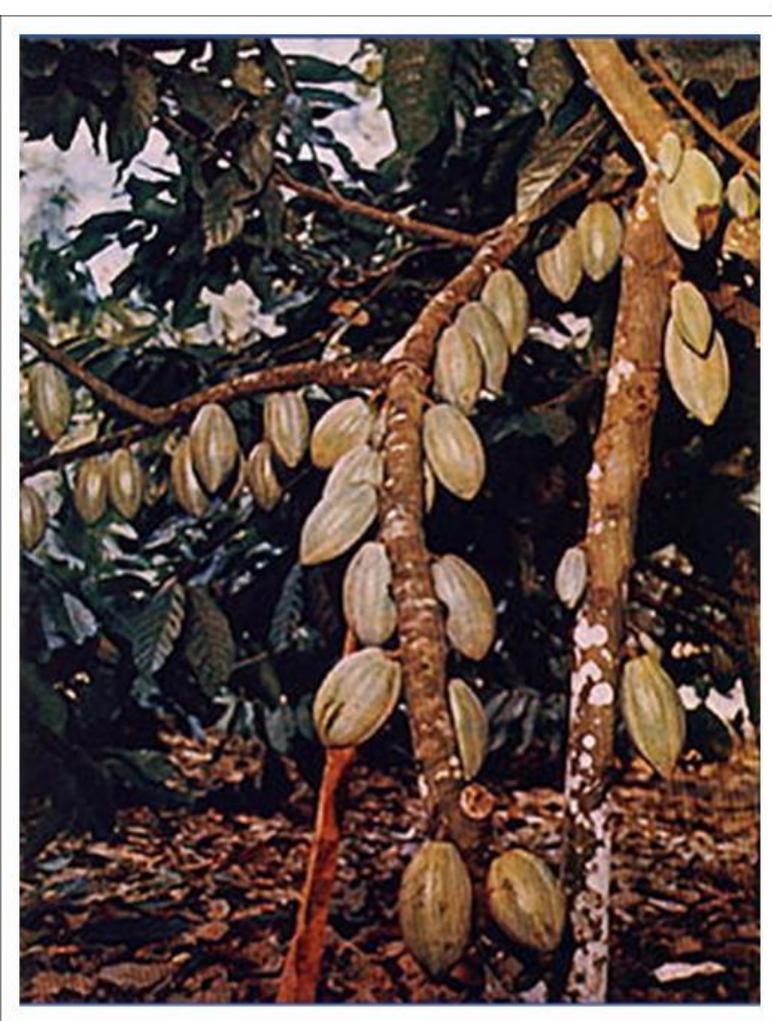
Родина какао — Южная Америка.

Какао является высококалорийным напитком. В нём содержится много жиров и веществ, стимулирующих сердечную деятельность. Его используют для быстрого восполнения больших энергетических затрат. Из него готовят питательный и вкусный напиток, полезный для детей. Семена используют для получения какао-масла, шоколада и порошка какао.

ИСТОРИЯ КАКАО

- Какао исторически родом из Южной Америки, история его возделывания начинается в Центральной Америке с 1100 года до н. э. Ацтеки знали какао с XIV века. В 1519 году испанские конкистадоры привезли какао в Европу.
- В XVII веке основными территориями возделывания были Эквадор и Венесуэла, а затем Бразилия. В начале XX века самым большим производителем какао стала португальская колония группа островов.





***Дерево
какао***

При выборе какао качество оценивают по:

- *внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло- до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);*
- *вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

| Наименование продуктов | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---|
| | | |  A cartoon illustration of a teapot with a face, arms, and legs. It has a smiling mouth, eyes, and is wearing purple shoes. It appears to be in motion, with motion lines around it. |
| | | |  A simple, realistic illustration of a red teapot with a white handle and spout. |