



**ПРЕЗЕНТАЦИЯ
К
МЕЖДУНАРОДНОМУ
ДНЮ
ЧАЯ**

Вольногорский СДК

**Чай – волшебный напиток,
который покори́л весь мир!**

15 декабря



Международный день чая

В мире есть очень много праздников.

Но есть один праздник самый яркий, самый веселый, самый душевный - это праздник чая.



Что такое чай?

Чай — напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста, который предварительно подготавливается специальным образом. Чаем также называют сам лист чайного куста, обработанный и подготовленный для приготовления напитка.



ЧАЙ

Родина чая – Китай.

Молодой листочек по – китайски называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай».

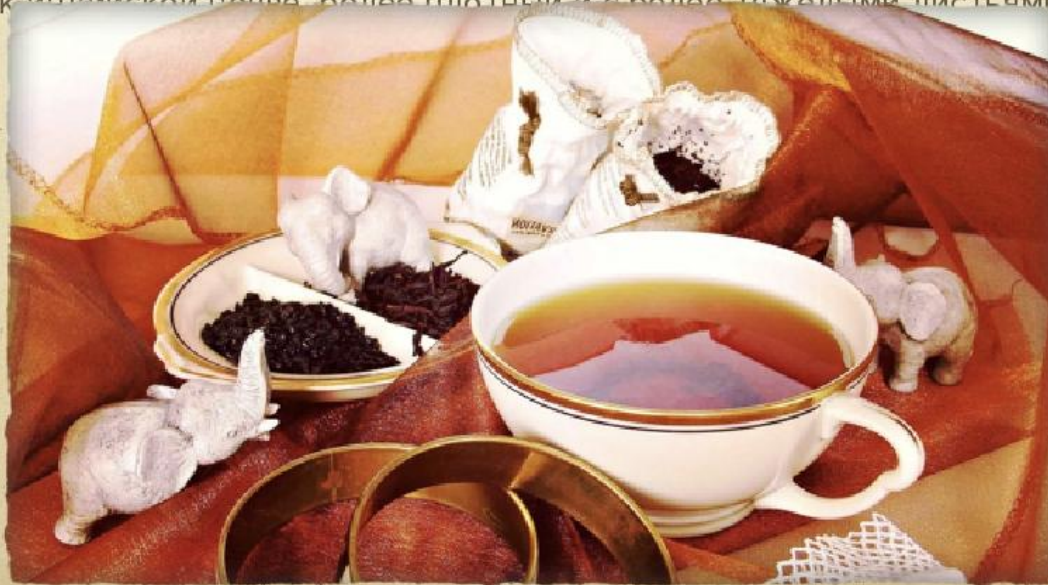


Чай тонизирующий напиток, обладающим высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. Он придаёт ощущение бодрости, улучшает пищеварение. Чай не только утоляет жажду, но и способствует снижению артериального давления.

История чая в Индии

Первым из Китая в Индию попал красный чай, который индийцы изучали и пытались выращивать. У выращенного чая были большие и красивые листья, которые давали крепкую заварку. Единственное, что индийцам не хватало, так это знаний о том, как эффективно собирать, хранить и транспортировать чайные листья, пока в 1728 году к чайному делу в Индии не подключилась голландская компания, которая решила выращивать чай на индийской земле.

Для выращивания чая по китайскому образцу она наняла много китайских мастеров, что позволило получить чай оригинального китайского качества. Затем в 1833 году в Индию для выращивания чая пришла британская Ост-Индская компания. Сначала они выращивали китайские чайные растения, но потом поняли, что удобнее и выгоднее культивировать ассамский чай, вырастающий на коренном ассамском чайном кусте, который лучше приспособлен к индийской почве, более плотный и с более тяжелыми листьями. Это можно



Легенды о чае

В третьем тысячелетии до н.э. китайский император Чен Нун сидел в саду своего роскошного дворца и наблюдал, как слуги кипятят воду. Вдруг налетел ветерок и сорвал с ближайшего куста пару листочков. Они попали в кипяток, и он приобрел красивый золотисто-коричневый цвет. Император уловил чудесный аромат и захотел попробовать напиток. Восторг правителя вызвали терпковатый вкус и травяной запах, напиток тонизировал и придавал сил. Император распорядился выяснить, что за чудесный куст дает такие волшебные листья, и пр



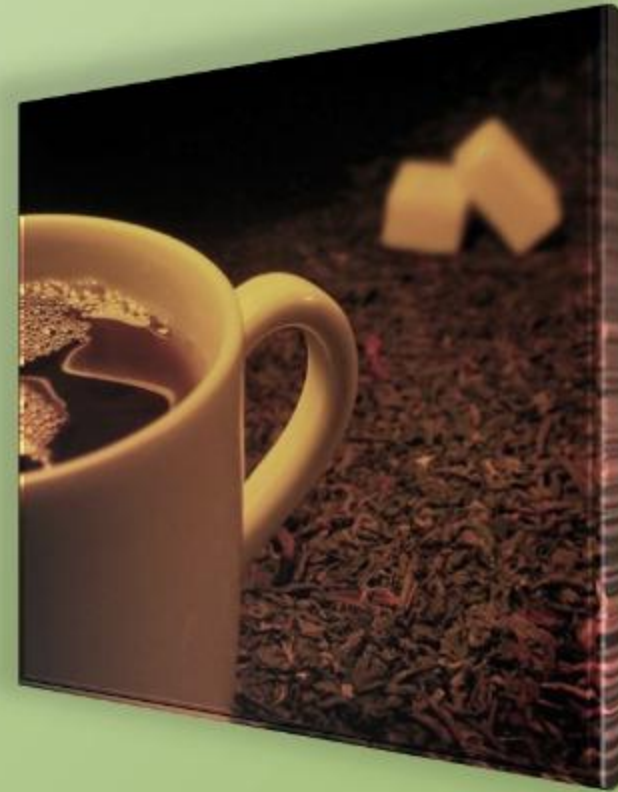
Черный чай

Этот тип чая распространен в европейской части. Черным его называют из-за цвета готовой продукции. Такой чай дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, поэтому пользуется самой большой популярностью. Но интенсивный настой еще не определение качества напитка. Главное – вкус и аромат.

Черный чай имеет несколько разновидностей. Байховый чай, состоящий из отдельных чаинок. Но выпускают этот чай в виде спрессованных плиток, состоящих из мелких чаинок, крошек и веточек. По своим качествам, он значительно уступает рассыпному.

Нельзя не сказать и о пакетированном чае, хотя это скорее вариант упаковки. Выпуск такого чая на столько велик, что для его получения используют не только высокосортную крошку, но и стирают в порошок лист. Пакуют его в прочную неразмокаемую бумагу порционно. Отличный чай в такой упаковке выпускают в Англии (фирма “Липтон”), на Цейлоне, в США и других странах. Он удобен для быстрого приготовления напитка.

Растворимый чай появился сравнительно недавно. Собственно, это не чай, а экстракт. Современное оборудование позволяет перевести в экстракт все растворимые вещества, содержащиеся в листе. Но при этом снижается вкус, аромат чая.



Черный чай - это лист, прошедший все этапы обработки (завяливание, скручивание, ферментация, сушка, сортировка).



На Руси издавна любили чай и умели его вкусно заваривать. А для этого в чай добавляли особо душистые травы и ягоды



Научно доказано, что чай стимулирует работу мозга. Так что перед важным разговором или экзаменом лучше всего выпить чашечку чая.



Ученые установили, что в чае содержатся полезные, биологически активные вещества: минеральные соли, почти все витамины, эфирные масла.



Интересные факты о

чае

- ❑ Не все и не всегда знали, что чай нужно заваривать. Когда чай только появился в Европе, на одном из королевских приемов из чайных листьев был приготовлен салат. Угощение было съедено с удовольствием, ведь никто не хотел показаться невеждой.
- ❑ Чай не всегда назывался чаем. В сочинениях древних китайских философов он упоминается под наименованиями «тсе», «тоу», «чун», «минг», а также «ча», что переводится как «молодой листок».
- ❑ В Европе долгое время считали, что различные сорта чая производятся из разных растений. Китай же упорно сохранял тайну его изготовления. В Европе зеленый чай делают из одних и тех же растений, что и в Китае.



- **Сегодня мы имеем возможность пить чай каждый день.**
- **Но прежде чем попасть к нам в чайник, чайный лист с чайного куста проходит шесть этапов.**



Основные этапы заваривания чая.

Приготовьте посуду для заварки чая.

Вскипятите воду.

Согрейте чайник кипятком.

Положите в чайник столько ложек сухого чая, сколько входит чашек воды + 1 чайную ложку.

Заполните чайник горячей водой на 1/2, закройте крышкой, накройте чайник салфеткой

Настаивать чай в течение 3–5 мин.

В середине процесса настаивания добавьте в чайник воды доверху.

Разлейте чай.



Виды и сорта чая

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





Травяные чаи



Существует большая группа напитков — травяных, ягодных, цветочных настоев, завариваемых листьев других деревьев и кустарников, которые традиционно называют чаями, хотя они не содержат собственно листов чайного дерева:



Польза чая:

1. **Употребление чая снижает вероятность сердечного приступа или удара.**
2. **Чай, вернее полезные вещества которые в нем содержатся, помогают нашим артериям оставаться эластичными и чистыми.**
3. **Ежедневная чашка чая укрепляет наши кости.**
4. **Чай, существенно укрепляет иммунную систему, а также помогает насыщать организм влагой.**



Заключение

Если Вы понимаете толк в чае, то Вам не важно, сколько его и как он будет заварен – это как встреча с другом, пришел ли он на пять минут или на год, вы все равно будете ему рады.



Спасибо за

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

