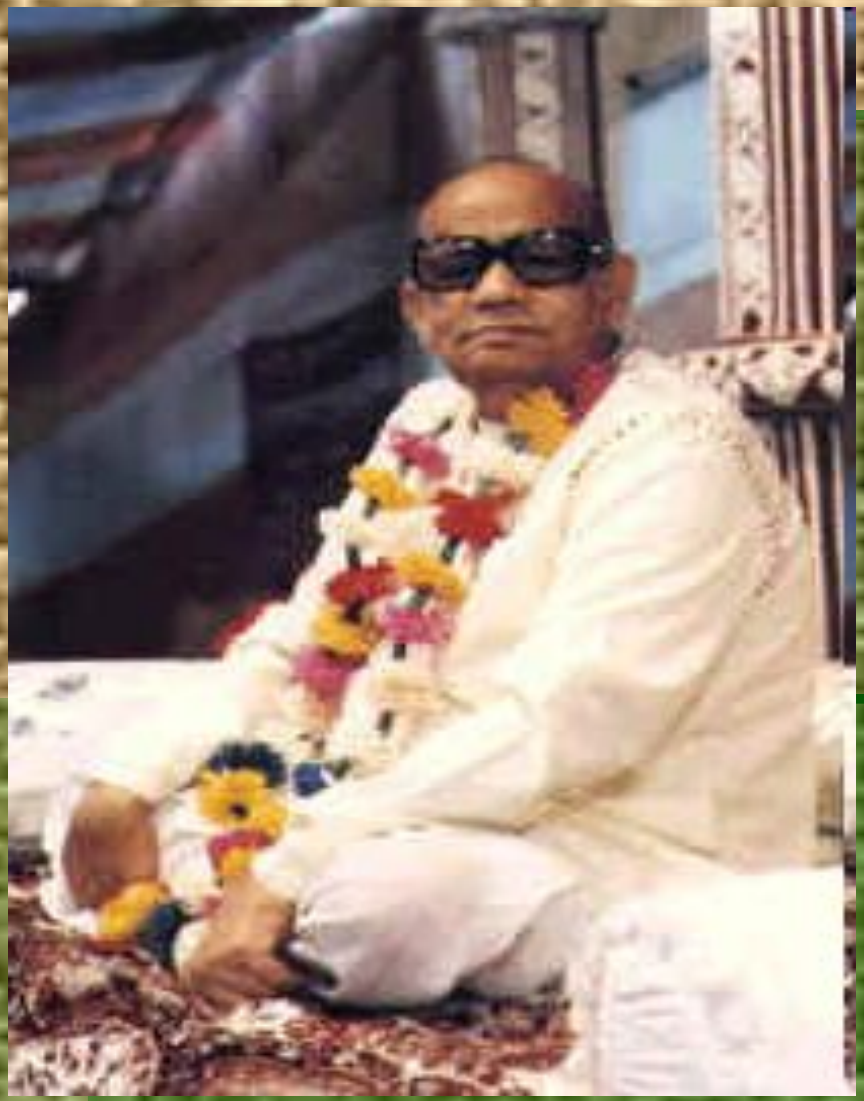
Производство чая

Презентация к уроку технологии
Раздел: «Кулинария»
Тема:«Чаепитие»
Разработана учителем
МКОУ Барановской ООШ
Новиковой Е.Н.

- Всем известно, что родина чая – Китай.



- Но вот индийский ученый Прабхат Ранджан Саркар (1920–1990) установил, что кусты этого растения испокон веков росли в долинах Гималаев (на территории Индии), а в Китай его доставили буддийские паломники. И это было примерно в V –VI в. н. э.

- Но в конце концов важно другое – именно в Китае растение получило распространение ещё до нашей эры, хотя как напиток чай стали здесь широко применять лишь VI в. н.э., а в X веке он стал национальным напитком. Чуть раньше – в IX в. – чай попал в Японию.

Это интересно!

- Любопытно, что измельчённые чайные листья спрессовывали, а затем эти брикеты и лепёшки использовали в качестве…денег.

Технология производства чая **очень сложна**

Важнейшими этапами обработки чайных листьев являются:

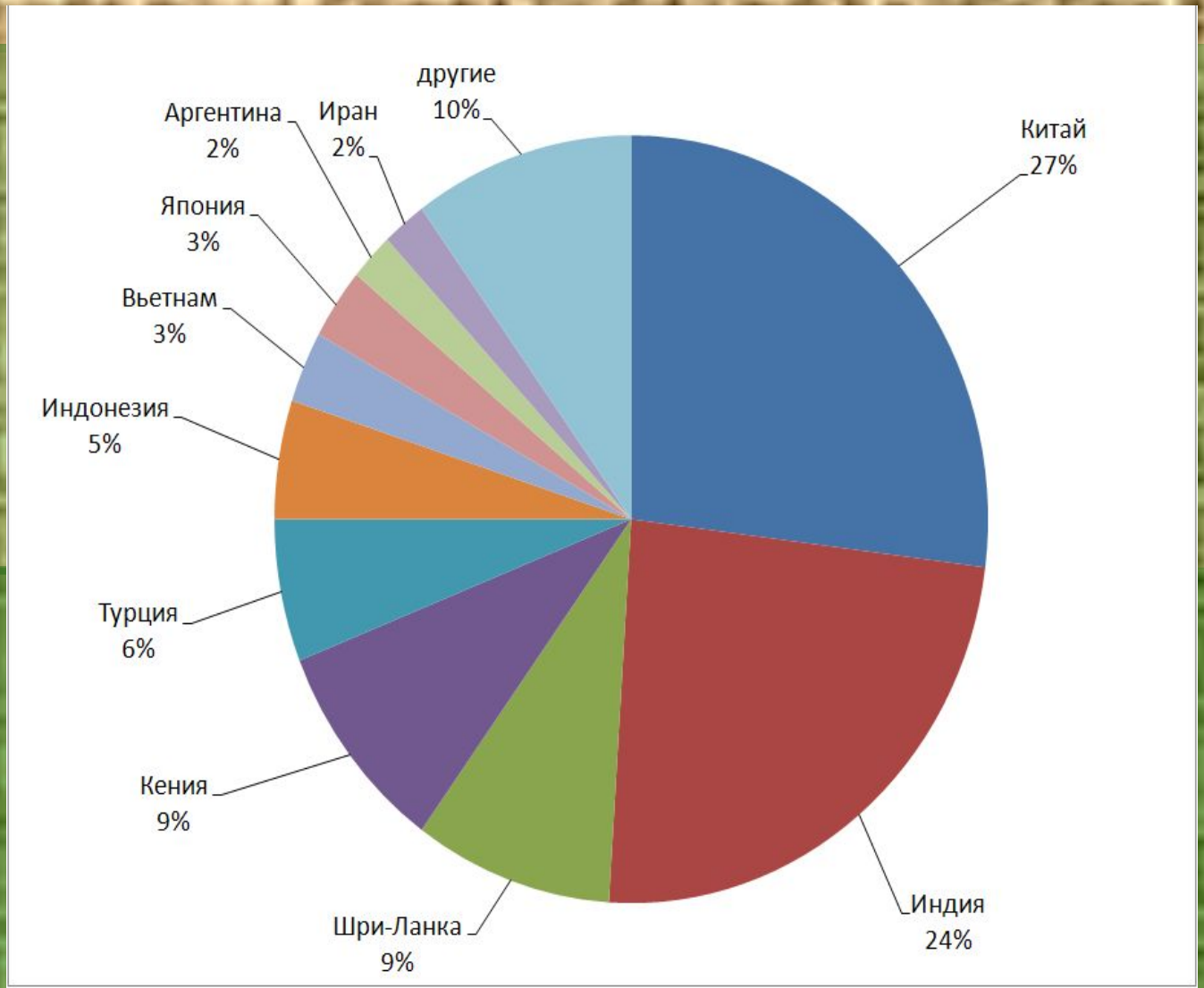
завяливание,

скручивание,

ферментация, в процессе которой чай приобретает определенный цвет .

Он становится "черный", "зеленый", "красный" или "желтый".

Производство чая в 2010 году



Целебные качества чая

- В чем же секрет популярности чая? Прежде всего, в аромате и вкусе, в способности утолять жажду и в благотворном влиянии на организм. Чай возбуждает деятельность центральной нервной системы, обладает тонизирующим действием, повышает умственную работоспособность, стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек.

- Многие ученые, изучая целебные качества этого напитка обнаружили в нем более 130 химических веществ. Исследования продолжаются.
Чем выше сорт чая, тем больше в нем танина, кофеина, витаминов, эфирных масел и других полезных веществ.
У многих народов выработались и бытуют свои национальные способы приготовления чая.

Источники информации

- http://www.teaclub.by
- http://www.smachno.ua
- http://www.biotea.ru
- http://www.renzi.ru
- http://www.moitury.ru