

Чай. Как правильно заваривать чай



Выполнила:
учитель технологии
1 – ой категории
МБОУ СОШ №13 г.Азов
Семенец Ольга Ивановна

ЧАЙ

**Чай горячий, ароматный
И на вкус весьма приятный.
Он недуги исцеляет, и усталость прогоняет,
Силы новые даёт и друзей за стол зовёт.
С благодарностью весь мир славит чудо-эликсир.**



**Чай – это тонизирующий напиток,
обладающий высокими вкусовыми и
ароматическими свойствами.**

Родина чая Китай



Чай известен в мире более 5000 лет

Чай – китайское слово



Чайный куст



Иероглиф «чай»

Сбор чайного листа

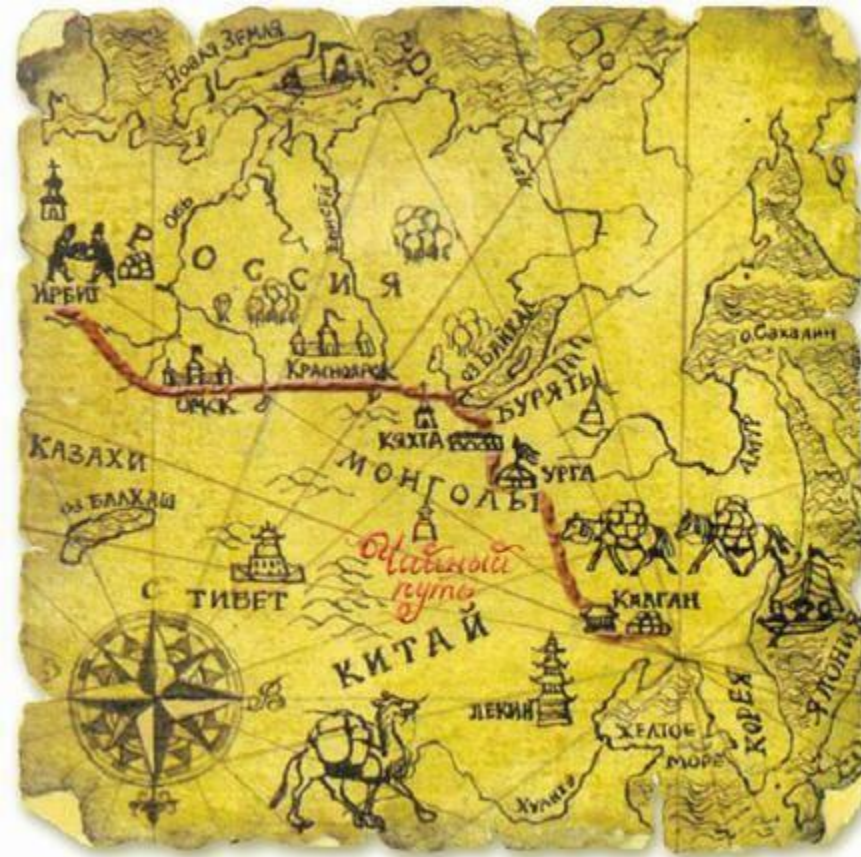
Листья, собранные с чайного куста, сначала провяливают, рассыпая их тонким слоем – 600 г на 1 кв.м. За время провяливания из листьев испаряется влага. Чайный лист теряет $\frac{1}{3}$ своей массы. Сколько килограммов чайного листа получают с площади 100 кв.м после его провяливания?



Об истории чая в России

Импорт чая в Россию начался с 1769 года, когда был подписан договор с Китаем на первую поставку.

Распространение чая по всей России произошло лишь в конце XIX века, с появлением железных дорог и развитием морского сообщения.



Виды чая

Чёрный



Зелёный



Красный



Жёлтый



Пуэр



Белый

Белый чай

Это представитель чайной элиты. Собранные листочки растения практически не проходят процесс ферментации. Для заваривания сборщики берут исключительно только два листочка, расположенных на самой вершине растения. Удивительно, но сбор разрешен исключительно только два дня в году. Напиток является поставщиком витаминов, пектиновых веществ, аминокислот.



Зеленый чай

Напиток относится к категории неферментированных чаев. Чай круглогодично собирают в Японии, Китае и Индии. Листья растения проходят не полный цикл обработки, а только этапы скручивания и последующей сушки. При этом скручивание проводится разными способами: в виде спиралей, полускрученных листочков и в виде шариков.



Желтый чай

Данный вид чая получается вследствие легкой ферментации листочков, и при заваривании вы получаете настой с интересным желтоватым оттенком. Желтый чай является элитным сортом, поскольку для его производства подходят только почки.



Пуэр

Чай пуэр – это не совсем обычный напиток. В процессе его изготовления используются листочки дикого чайного дерева, а отличительной чертой является характерный «земляной» привкус.



Красный чай

Он представляет собой нечто среднее между зелеными и черными чаями. Напиток получается с насыщенным темно-красным либо золотистым цветом, с характерным фруктово-цветочным запахом и вкусом.



Черный чай

Именно этот напиток, наверное, самый распространенный вид, который мы наливаем в чашки по утрам.

Именно чёрный чай – напиток с насыщенным красновато-коричневым цветом, иногда практически черным. Всегда крепкий и ароматный.



Правила заваривания черного чая

I. Довести воду до кипения

II. Посуду для заваривания ополоснуть кипятком, чтоб она прогрелась.

III. Дать воде остыть до определенной температуры

IV. Чайные листья насыпаем в заварочную посуду

V. Заливаем водой и настаиваем необходимое кол-во времени.

VI. Приятного чаепития



Правила заваривания черного чая

1. Вкус чая зависит от воды. Она не должна иметь никаких запахов. Желательно, чтобы вода была мягкой. Используйте фильтрованную или бутилированную воду. Воду не нужно долго кипятить. Как вода начинает только-только закипать: появляется легкий шум, пузырьки воздуха начинают подниматься со дна, сразу снимите чайник с плиты.



2. Используйте керамические или фарфоровые заварочные чайники - они лучше сохраняют тепло. Ополоснуть заварочный чайник кипятком.



3. Обычно кладут 1 чайную ложку чая на 1 чашку + 1 чайная ложка на заварочный чайник. Но количество может меняться в зависимости от ваших предпочтений, а также от типа чая и его крепости. Лучше использовать листовой чай, но если вы завариваете чайные пакетики, то на 1 чашку берется 1 пакетик.



4. Залейте заварочный чайник водой на 2/3.

Температура воды зависит от вида чая:

- **зеленый или белый чай**-вода должна быть температурой 60-80 градусов. Когда вода начнет закипать, оставьте чайник с плиты и дайте воде остыть 30 секунд для белого и 1 минуту для зеленого чая.
- **пуэр** - заваривается водой сразу после закипания - 100 градусов.
- **черный чай** -вода должна быть доведена до начала кипения - 100 градусов. Распространенной ошибкой является заваривание черного чая недостаточно горячей водой. В следствие чего не раскрываются все его полезные вещества.
- **чай в пакетиках** - не давайте воде закипеть.



5. Не укутывайте заварочный чайник - от этого портится вкус чая.

Просто прикройте его сверху полотняной салфеткой.

Время заваривания чая:

- **черный чай - 3-5 минут**
- **черный китайский чай - 3-4 минуты**
- **зеленый чай - 8 минут**
- **белый чай - 5-8 минут**
- **улун - 4-7 минут**
- **травяные чаи - 3-10 минут**



Чай заварен правильно, если есть пена, которую нельзя снимать: эфирные масла, создающие аромат, собираются именно в верхнем слое.

Используемые активные ссылки

- <http://www.niceimage.ru/pic/201304/800x480/niceimage.ru-6573.jpg>
- http://multivarka-vsem.ru/uploads/posts/2013-12/1387889575_chay-na-rusi3.jpg
- <http://misteria.nethouse.ru/static/img/0000/0000/9377/9377038.iovp9j8chy.W665.jpg>
- http://www.prosvet.center/wp-content/uploads/2015/12/progect_2.jpg
- <http://120na80-norma.com/wp-content/uploads/2015/07/Zeleniy-chay-polza-dlya-zdorovya.jpg>
- <http://i4.ytimg.com/vi/cluC1QVCXGE/hqdefault.jpg>
- <https://im1-tub-ru.yandex.net/i?id=2c6b7af3c5653346f572f0d834b52c3b&n=33&h=215&w=321>
- http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/8/100/236/100236407_Ashampoo_Snap_20130426_19h11m08s_030.jpg
- http://jebmedia.jakala.it/media/shop.bormiolirocco.com/1200x1200/192360G03021990_01.jpg
- <http://caribies.narod.ru/chai/rodina-chaya.jpg>
- http://sdtaxus.com/index_files/about1.jpg
- https://c2.staticflickr.com/4/3086/3206438506_2e69eff0d3_b.jpg
- <http://s60.radikal.ru/i167/1212/3a/d2bd3eb0cc.jpg>
- <http://best-travnik.ru/wp-content/uploads/2015/01/chainyi-kust.jpg>
- <http://gametogether.ru/images/scenariy/kust-chaya.jpg>
- <http://previews.123rf.com/images/akiyoko/akiyoko1204/akiyoko120400050/13365311-MITOYO-KA-GAWA-JAPAN-APRIL-23-Young-japanese-women-with-traditional-clothing-kimono-harvesting-tea-le-Stock-Photo.jpg>
- http://www.zeremonia.ru/image/cache/data/chay/puer/syao_to/chay_puer-800x600.jpg
- <http://www.syl.ru/misc/i/ai/197827/866784.jpg>

- <http://s006.radikal.ru/i214/1405/02/c616a721d25a.jpg>
- <https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=7baa06ba3d9d28dca0e29c84e718daee&n=33&h=215&w=284>
- <http://images.gugx.net/im/gx/117178/p/234431/200/18Qu.jpg>
- http://www.prodorg-spb.ru/uploads/images/prod/tess/Ginger_Mojito-piram.jpg
- http://liderkanc.ru/sites/default/files/imagecache/product_full/1100003.jpg
- http://www.neokancopt.ru/media/catalog/product/cache/4/thumbnail/600x600/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/1/0/1045492_w900h900.jpg
- http://img02.taobaocdn.com/bao/uploaded/i2/T1_EQqFb0jXXXXXXXXX_!!0-item_pic.jpg
- <https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=06fb858f7ad34f58e7c5111ec3c0c35c&n=33&h=215&w=351>
- <http://xn----8sb1ajjagy2c.xn--p1ai/wa-data/public/shop/products/93/00/93/images/142/142.970.jpg>
- http://g03.a.alicdn.com/kf/HTB1DBS_JpXXXXa4XFXXq6xXFXXq/250g-bag-Early-Spring-Anhui-ne-w-china-green-font-b-tea-b-font-Huo-Shan-Huang.jpg
- <http://housetea.in.ua/static/img/0000/0001/8558/18558947.bxubh4680r.jpg>
- <http://cs624218.vk.me/v624218626/186b5/FzkeVuXC2G8.jpg>
- http://img-fotki.yandex.ru/get/4905/way2dream.39/0_51764_f580999f_orig.jpg
- <http://teaformula.ru/images/cms/data/ca181b58e0cf9d274d13ce3fe5008242.jpg>
- <http://svezheenadom.ru/images/products/3018/003018-0.jpg>
- http://i00.i.aliimg.com/wsphoto/v0/849434934_1/250g-Chinese-top-grade-dahongpao-font-b-tea-b-font-font-b-wuyi-b-font-oolong.jpg
- http://www.komus.ru/photo/_full/98223_1.jpg
- <http://obed-v-office24.ru/image/cache/data/products/napitki/tea-black-640x640.jpg>

- <http://ppcorn.com/ru/wp-content/uploads/sites/15/2015/07/tea-ppcorn-3.jpg>
- <http://xn--80ajbmikrckcfimf5e.xn--p1ai/d/650311/d/2544438-0.jpg>
- <http://megasklad.ru/data/photoes/s396820.jpg>
- http://www.komus.ru/photo/_full/466758_1.jpg
- https://hdwallpapers.press/wallpaper_1600x900/asian_tea_photography_cup_abstract_1600x900_hd-wallpaper-479256.jpg
- <http://www.cutleryandmore.com/content/products/large/11481.jpg>
- <https://56.img.avito.st/640x480/1612614356.jpg>
- <http://www.bodum.com/media/pic/products/large/1812-01.jpg>
- http://www.boom-dom.ru/image/data/5/57/576/57652099_7753.jpg
- http://www.notatky.in.ua/images/articles/Chay_v_paketikah2.jpg
- <http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/14/14/2013/05/29/f59c41.jpg>
- <http://www.amicidelcastello.it/LoZoeCastle/disegni/teiera%20per%20ffuss.jpg>
- <http://gsklep.platforma.ab.pl/files/photos/13/260113/316090/original.jpg>
- <https://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=2e501283bd13a26908166d597f8ab706&n=33&h=215&w=344>
- http://www.fin-35.ru/modules/catalog/images/product_img/760.jpg
- <http://q-sv.ru/image/cache/data/prod/Chai/BELIY%20PAK/65414959%20%D0%9B%D0%B8%D0%BF%D1%82%D0%BE%D0%BD%20%D0%BF%D0%B0%D0%BA.%D0%BF%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%BC.%2020%20%D0%B1%D0%B5%D0%BB.%20Pomegranate%201%D1%8512-500x500.jpg>

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

