

В чём прелесть  
чая? В его  
переменчивом  
аромате и вкусе.  
Один раз он  
благоухает  
спелой вишней,  
другой раз  
плодами ли джи,  
третий –  
лепестками  
розы. Набирая  
аромат  
природы, чай  
отдаёт его  
людям сполна в  
тишине  
чаепития...

Сошицу Сэн




ЛИПЕЦКИЙ ТЕХНИКУМ СЕРВИСА И ДИЗАЙНА

ТЕМА: « Чай. »

Выполнила: Чурсина А.Ю.



A white teacup with a saucer, a spoon, a rose, and sugar cubes, with tea splashing. The teacup is white with a silver handle and a silver spoon resting inside. The tea is a rich, dark brown color, splashing upwards and outwards from the cup. In the foreground, there is a large, vibrant pink rose with green leaves. To the right of the cup, there are several white sugar cubes. The background is a light, neutral color with some small, dark spots scattered across it.

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.

# введение

Китайцы не только подарили миру название чая и научили человечество употреблять его как напиток, но и открыли само чайное растение – чайный куст, впервые упомянув о нём почти 4700 лет тому назад. В последствии была создана легенда о том, что это растение выросло из брошенных на землю век одного китайского святого, который отрезал их после того, как заснул во время молитвы и, разгневанный на самого себя, захотел, чтобы у него некогда не слипались глаза.



# чайная церемония

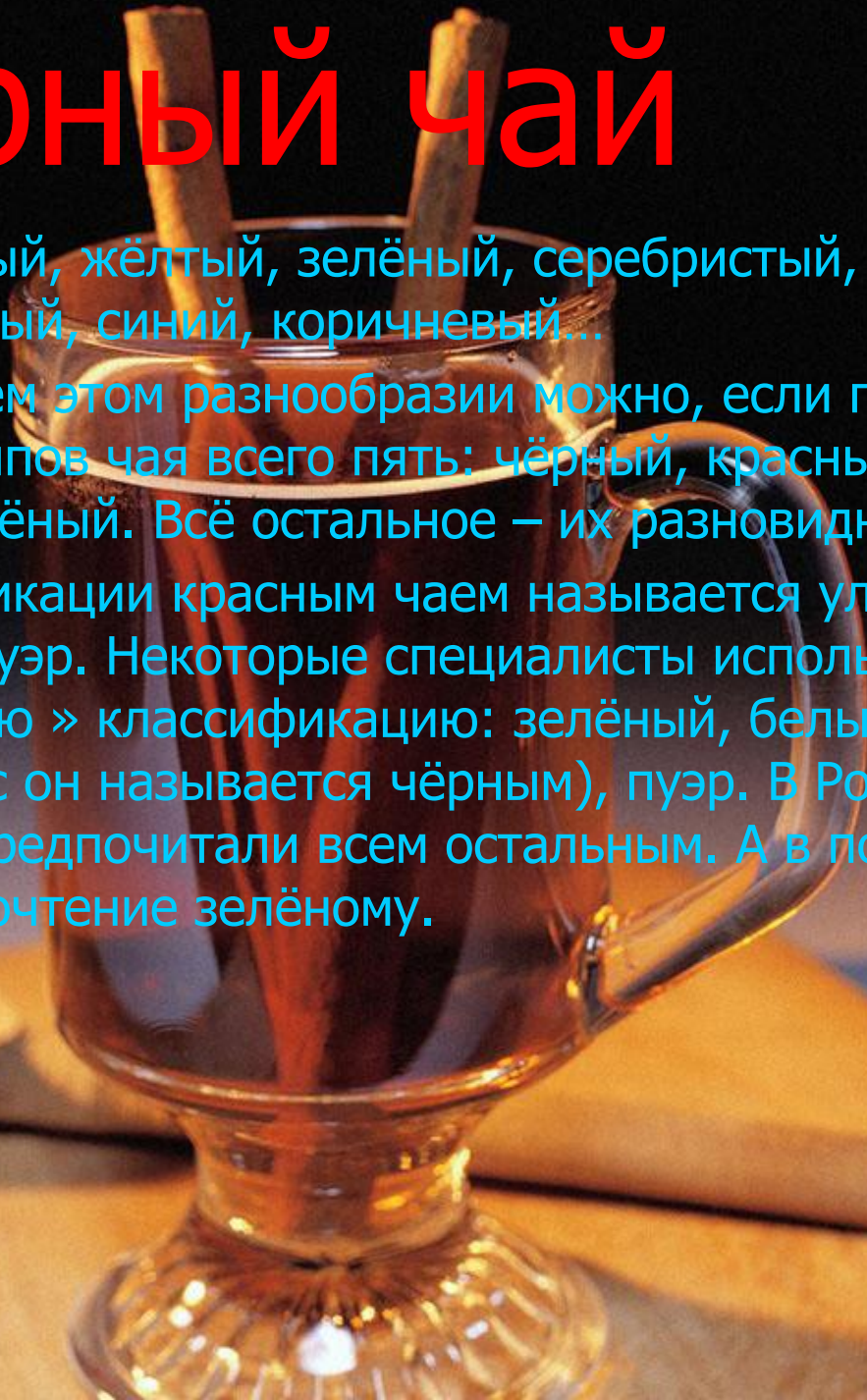


# Чёрный чай

Чёрный и белый, красный, жёлтый, зелёный, серебристый, бирюзовый, оранжевый, синий, коричневый...

Ориентироваться во всём этом разнообразии можно, если помнить, что на самом деле типов чая всего пять: чёрный, красный, жёлтый, белый и зелёный. Всё остальное – их разновидности.

в европейской классификации красным чаем называется улун, А Китайцы называют пуэр. Некоторые специалисты используют китайскую «цветовую» классификацию: зелёный, белый, жёлтый, улун, красный ( у нас он называется чёрным), пуэр. В России чёрный чай всегда предпочитали всем остальным. А в последнее время отдают предпочтение зелёному.



# ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

Трудно установить, когда человечество начало пить чай. Предполагают, что около пяти тысяч лет назад. В любом случае произошло это очень давно – по всей видимости, случайно. Однако не вызывает сомнений тот факт, что первым чаем был чай зелёный.

При всём огромном разнообразии китайских, японских (а также вьетнамских, тайваньских и других) чаёв общее определение «зелёный» означает технологию обработки, при которой чайный лист не завяливают и не ферментируют. Благодаря этому в его вкусе и аромате преобладает нота свежей зелени.

Не существует единого правила заваривания зелёного чая. Каждый сорт, каждая марка требует особого подхода. Обычно чай заваривают свежевски кипячёй водой, остывшей до 90-80 С, но, например, японский чай матча заливают кипячёй водой, разогретой до 60 С, и взбивают бамбуковой палочкой или венчиком в течение 30 секунд в однородную пену. А китайский чай Юннань Маофэн можно «заваривать» совершенно холодной водой! Для этого в гайвань (чашку ёмкостью 100-150 мл, с крышкой) насыпают чай примерно до половины, заливают водой и настаивают минуты три. Настой получается светлый, очень ароматный, терпкий, нежный и совершенно без горечи.

# Белый чай

**Белый чай – это самый изысканный сорт чая,** который состоит только из молодых чайных почек, собранных вручную. Молодые листочки собирают всего пару часов и лишь два дня в году: в апреле и в сентябре. Чайная почка имеет серебряную стрелочку, которую собирают руками с 5 до 9 часов утра. Причем тем, кто их собирает, строго запрещено есть лук, чеснок, пряности, алкоголь, потому что любой запах может испортить аромат этих чайных листочков. Если во время сбора урожая идет дождь или дует сильный ветер, весь урожай просто пропадает, что в свою очередь сильно отражается на росте, довольно таки и без того, больших цен на белый чай.



# Жёлтый чай

**Желтый чай** – исключительно элитный и дорогой, поэтому до начала 20 века его вывоз из Китая был под строжайшим запретом. Свой богатый вкус и аромат желтый чай мог дарить только двору императора. Лишь в в 30-60 годах XIX века Россия смогла начать его обмен на соболиные меха.

Данный сорт чая изготавливается в малых количествах в китайской провинции Хунань. Самым лучшим и популярным среди желтых чаев считают Цзюнь Шань Инь Чжень («Серебряные иглы» с горы Цзюнь Шань). Для его производства используют особенный вид чайного куста с крепкими сочными почками золотисто-желтого цвета, что полностью покрыты пушком серебристого цвета. По своей форме они похожи на иголки, благодаря чему этот чай и получил свое название. Сбор таких почек осуществляется всего два раза в году.

Весь процесс изготовления чая очень трудоемкий, поскольку все делается вручную. Его продолжительность – около 3-х суток. Началом процесса является паровая обработка чайных почек, которые после этого заворачиваются в специальную бумагу для подсушивания наполнения необычайным ароматом и вкусом. Такой способ обработки дает 10 % ферментацию чаю. На изготовление 1кг. желтого чая идет приблизительно 25 тысяч чайных почек. В итоге получаются чайники желтоватого или зеленоватого оттенка и крепким вкусом

# Красный чай

**Красный чай**- оолонг или улун. Это в переводе с китайского языка означает «Черный Дракон». Красный чай занимает промежуточное место среди неферментированных зеленых чаев с одной стороны и полностью ферментированных черных с другой.

**Оолонг (улун)** проходит стандартные этапы **обработки чая**: завяливание, скручивание, частичная ферментация и сушка. Оолонги (красные чаи) производят из зрелых листьев, которые собираются с взрослых кустов чайного дерева. После сбора листья раскладываются на специальных циновках из бамбука под солнцем – таким образом производится увядание и завяливание. Время завяливания может колебаться от тридцати минут до одного часа, в зависимости от температуры. При этом каждый час листья ворошат и аккуратно разминают. Данная процедура делается до тех пор, пока края листьев не приобретут красно-бурый оттенок (в результате окисления, ферментации), а прожилки и центральная часть листьев останутся зелеными.

Степень ферментированности чайных листьев может составлять от 20%, что характерно для зеленых китайских оолонгов и до 40-50% – классических. При достижении необходимого уровня ферментации, процесс окисления сразу же прекращают, с помощью прокалывания сырья в раскаленном воздухе. Обычно сушка красного чая оолонга происходит в два этапа. Первый – кратковременная первичная сушка, которая производится вручную или на противнях на открытом огне, или в духовке при температуре 250-300 градусов Цельсия в течении 15 минут. После этого идет скручивание и окончательное досушивание.

**Красный чай (улун)** – это исключительно листовый чай. Сухие чайники оолонгов имеют вид крупных, скрученных листьев с темно-коричневым, каштановым иногда красно-бурый цветом с характерным сильным пряным ароматом.

**Заваривание оолонгов** – процесс достаточно деликатный и зависит от его ферментации. Если она составляет 25-40%, то условия заваривания улуна ближе к завариванию зеленого чая, то есть 2-4 минуты при температуре воды 70-80 по Цельсию.

# Холодный чай

Похоже, мир условно разделился на любителей чая и кофе, спорить что лучше – дело неблагодарное. Но неспроста чай называют напитоком гениев, а английская поговорка гласит: «Путь на небо лежит мимо чайника».

Всем я думаю, знакомы готовые бутылированные холодные чаи: холодный чай липтон, холодный чай ахмад, холодный чай nestea и так далее, которые составляют рынок холодных чаев у нас. Вышеупомянутые чаи представляют собой прохладительные напитки

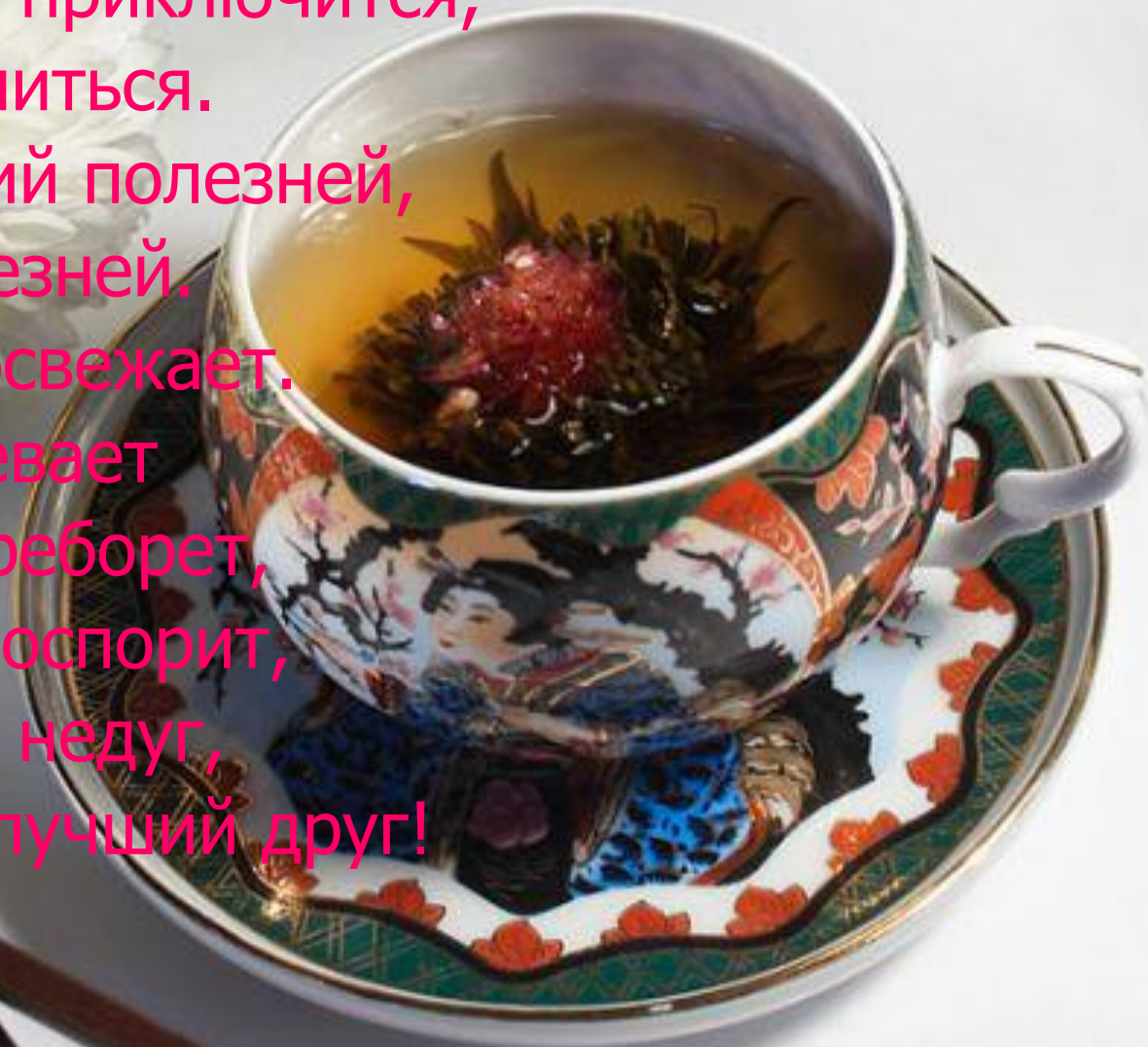
без газа и с содержанием различных соков, основой которых является экстракт чая. Это, по сути, не холодный чай, просто не совсем правильный перевод словосочетания «Ice tea», которое уже прижилось.

Ободряющий восхитительный и утоляющий жажду традиционный американский чай со льдом, Вы сможете сделать и сами, так как рецепт холодного чая прост. Для этого Вам понадобится свежезаваренный чай, желательна двойной крепости, половина стакана кубиков льда, чуть-чуть сахара и лимончик, можно в виде сока. Множество любителей чая предпочитают пить летом холодный зеленый чай, который превосходно справляется с утолением жажды, а также при его приеме, происходит восполнение потерь микроэлементов, а заодно и прочистка пор. Алкогольный коктейль холодный чай с Лонг Айленда (Long Island Iced Tea) приобрел мировую известность, хотя в его составе и нет чая, он был назван так из-за своего сходства с Ice tea.

ЧАЙ – ОДИН ИЗ САМЫХ ДРЕВНИХ НАПИТКОВ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ЧЕЛОВЕКОМ. Высокие вкусовые качества, тонкий, изысканный аромат и стимулирующее воздействие обеспечили ему широкое распространение среди народов всех континентов. Благотворное физиологическое влияние чая на организм человека было замечено издавна и применялось весьма успешно при лечении болезней желудка, печени, почек и нервной системы. Чай стал не только напитком, доставляющим наслаждение, но и лечебным средством.



Я хочу открыть секрет  
И полезный дать совет:  
Если хворь с кем приключится,  
Чаем можете лечиться.  
Чай всех снадобий полезней,  
Помогает от болезней.  
Чай в жару нас освежает.  
А в морозы согревает  
И сонливость переборет,  
И с усталостью поспорит,  
Сокрушит любой недуг,  
Чай здоровью – лучший друг!



**Байховый чай**  
листовой



**Гранулированный чай**



**Ароматизированный чай**



**Экстрагированный чай**



**Пакетированный чай**



**Прессованный чай**



# Ассортимент чая

Чай

Байховый

чёрный

зелёный

жёлтый

красный

Прессован  
ный

плиточный  
чёрный

кирпичный  
зелёный

Экстрагиро  
ванный

жидкий

чёрный

сухой

чёрн  
ый

зелё  
ный

Гранулиров  
анный

чёрный

Ароматизи  
рованный

чёрн  
ый

крас  
ный

Пейте чай, мой друг старинный,  
забывая бег минут.  
Жёлтой свечкой стеариновой  
я украшу ваш уют.  
Не грустите о поленьях,  
о камине и огне...  
Плед шотландский на коленях,  
Занавеска на окне.  
Самовар, как бас из хора,  
напевает в вашу честь.  
Даже чашка из фарфора  
у меня, представьте, есть.  
Я для вас, мой друг, смешаю  
в самый редкостный букет  
пять различных видов чая  
по рецептам прежних лет.  
Кипятком крутым, бурлящим  
эту смесь залью для вас,  
чтоб былое с настоящим  
не сливалось хоть сейчас.

Настояться дам немножко,  
осторожно процежу  
и серебряную ложку  
рядом с чашкой положу.  
Я клянусь вам, друг мой давний,  
не случайны с древних лет  
эти чашки, эти ставни,  
полумрак и старый плед,  
и счастливый час покоя,  
и заварки колдовство,  
и завидное такое  
Мирной ночи торжество.....

