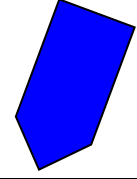
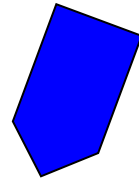
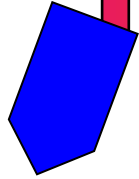


Горячие напитки



чай

кофе

какао



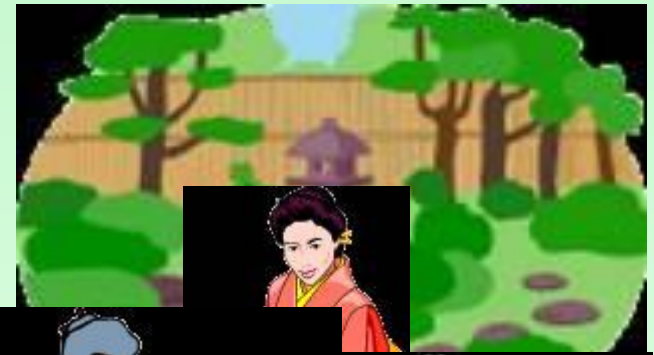


Самая общеизвестная легенда гласит, что чань-буддисты должны были уметь бодрствовать, оставаясь неподвижными, в течение долгих часов. При этом уснуть во время медитации считалось недопустимым, постыдным. И однажды знаменитый патриарх Бодхидхарма во время медитации уснул. Проснувшись, он в гневе отрезал свои ресницы. Упавшие на землю ресницы дали ростки чайного куста, из листьев которого и стали затем готовить бодрящий напиток.

Чай начали воспевать в стихах. Чай становится излюбленным напитком в Китае, недаром говорили, что «для жизни необходимы семь предметов: дрова, рис, масло, чай, соль, соя и уксус».



В 9 в. чай из Китая попадает в Японию. В Индии стали выращивать чай с 1823 года благодаря шотландскому майору Роберту Брусу. В лесах между Аззамом и Бирмой он случайно набрёл на высокие чаевые растения. С тех пор британцы были убеждены, что в Индии возможно выращивать чай. Сегодня в Индии имеется более 7000 чаевых плантаций. В Европе чашки с чаем появились впервые на столах у голландцев в 17 в., а оттуда был завезен в Англию





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 соболей 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.

Время чаепития в Англии,
около 1900 г.



Мери Стивенсон Кассатт
"Чаепитие" 1879 г.



Время чаепития в Англии,
около 1900 г.



Начав победное шествие по
миру, в Европе чай больше
всего очаровал Англичан.



Кустодиев Б.М. 1918г. холст,
масло



**Чай – это
тонизирующий
напиток, обладающий
высокими вкусовыми
и ароматическими
свойствами. Он
придает ощущение
бодрости, улучшает
пищеварение**



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.



ВИДЫ ЧАЯ

ЧЕРНЫЙ
ЗЕЛЕНый
ЖЕЛТЫЙ
КРАСНЫЙ





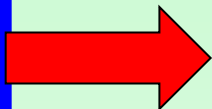
технологическая карта

Приготовление чая

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Вода		Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая.	Чайник для кипячения воды 
Чай	2-3 ч.л.	Всыпать чай, залить кипятком на 1/3. Дать настояться 5-10 минут и долить чайник горячей водой до верха.	Чайник для заваривания чая. 

что содержится в чае ?

КОФЕИН



Возбуждающее действие

**ДУБИЛЬНЫЕ
ВЕЩЕСТВА**



вяжущий вкус

**ЭФИРНЫЕ
МАСЛА**



сильный аромат,
дезинфицирующие и
антисептические свойства

ПЕКТИНЫ

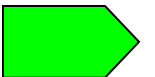


благотворное действие при
различных нарушениях
пищеварения

ВИТАМИНЫ

**МИНЕРАЛЬНЫ
Е
ВЕЩЕСТВА**





**«Чёрный как ночь, горячий, как огонь,
чистый, как ангел, сладкий, как
поцелуй любви».**

Это - Кофе. Напиток, история и
магическое действие которого окутаны
легендами. А сочетание кофе и сладостей
легло в основу создания кофеен. Кофе и
сладости - это философия.

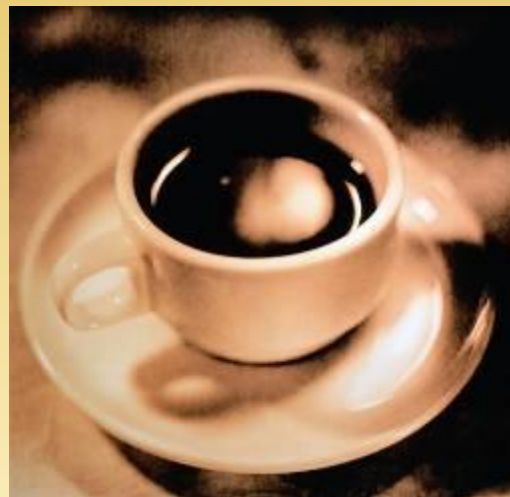
Это философия и мудрость жизни,
которая гласит: остановись, отвлекись от
суеты, забудь о проблемах на мгновение -
насладись радостью жизни, зарядись
энергией и радостью и продолжай свой
путь. Глоток ароматного горького напитка
бодрит, кусочек воздушного, нежного
лакомства доставляет удовольствие. Это
сочетание заставляет забыть о суете,
уносит в мир грёз



Легенда рассказывает об Эфиопии, где произрастает Арабика. Легенда повествует о монахе Яхии, который заметил странное энергичное возбужденное поведение коз, которые поели горелых ягод, и решил попробовать на себе действие этого черного напитка.



После того как он попробовал этот напиток, как говорится в легенде, "Яхия лег на свое убогое ложе и стал ждать. После нескольких минут напиток стал действовать и монах почувствовал поразительную силу во всем теле. Он чувствовал легкость, ясность и холодную возбужденность..." Монахи стали называть этот напиток "KEWEK", что означает "Тот, который возбуждает".



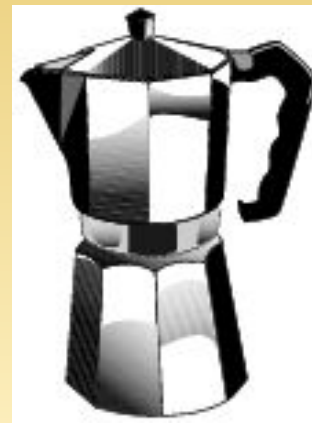
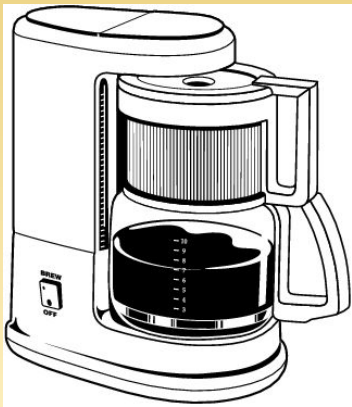


История также рассказывает, что на Востоке гостю говорили, предложив чашечку горячего кофе: "Это такое ощущение, как будто ты спал 10 часов на подушках под горячим тентом и сейчас сможешь обезоружить 40 рыцарей ...". И сейчас эта легенда смешалась с реальностью. Характерный крепкий вкус, тонизирующий и стимулирующий физическую и психическую активность

арабика
робуста



в зернах молотый растворимый





Chocolatl — так называли ароматный напиток из бобов какао ацтеки, населявшие Мексику до завоевания ее испанцами. Согласно одной из легенд, в 1519 году отряды испанцев, ворвавшись в столицу древней Мексики, обнаружили во дворце императора ацтеков Монтесумы большие запасы каких-то бобов.

Вскоре испанцам удалось раздобыть рецепты приготовления из них напитка. Например, можно было растертые бобы какао развести в горячей воде и добавить перец.



Но европейцам гораздо больше понравился тот напиток, который готовили специально для императора. Жареные какао-бобы растирали с зернами кукурузы, добавляли мед и сладкий сок агавы и все это приправляли ванилью. Бобы какао и рецепт приготовления необычного напитка испанцы привезли своему королю.



И хотя рецепт напитка пытались сохранить в тайне, вскоре с ним познакомились во Франции, а в середине XVII века происходит настоящий «шоколадный бум».

В Лондоне в 1650 году впервые появляется в продаже шоколад в плитках, а с 1659 года его производство начинается и во Франции. Французский шоколад завоевывает все мировые рынки, в том числе и российский. Но с конца XIX столетия ввоз иностранного шоколада в нашу страну прекратился — российские кондитеры научились делать это лакомство не хуже французов, и, наверное, каждый из нас может это сегодня подтвердить.



КАКАО (шоколадное дерево), вечнозеленое дерево рода теоброма. Растет в тропических лесах Америки. Культивируется в тропиках обоих полушарий. Семена содержат алкалоид теобромин, применяемый в медицине, а также до 50% жиров.

Их используют для получения какао-масла (применяется в кондитерской промышленности, для приготовления лечебных свечей, мазей, губной помады), шоколада и порошка-какао.



Домашнее задание

Придумать загадку о какао;

Или

Найти и оформить с помощью ПК в WordPad и распечатать легенда о возникновении чая, кофе, какао; или

Записать и оформить рецепт приготовления какао или кофе;

Дома заваривать чай для всей семьи.

Приготовить какао и угостить всех членов семьи.