A glass teapot is pouring a golden-brown tea into a clear glass cup. The cup contains a tea bag. The scene is set on a bamboo mat with fresh green herbs and a small round cookie nearby. The background is softly blurred, showing a person in a white shirt.

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

**Изготавливают чаи
из молодых
побегов
вечнозелёного
чайного куста.
Чай – это один из
самых древних
напитков.
Родина чая —
Китай. Древние
китайцы называли
его
«огнём жизни».**





**В мире известно
около полутора
тысячи сортов
чайных
изделий. Это
китайский,
индийский,
цейлонский,
японский, турецкий
чай и др.**

Байховый (чёрный, зелёный, **красный**,
жёлтый,);



Гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии):



Экстрагированный (быстрорастворимый);



Прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).



Байховые чай делят по размерам чайнок

на

крупнолистовые, среднелистовые и

мелколистовые



В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными.





**Существует множество сортов ароматизированного чая
и чая с добавками.**



Все сорта чая (кроме травяного) содержат кофеин. Это вещество, которое влияет на работу нашего сердца. Эфирные масла – они придают чаю аромат. А еще в чае есть **ВИТАМИНЫ**.



**Чтобы правильно выбрать чай
необходимо обращать внимание на
следующие моменты:**

**Нужно
оценить
внешний вид
чая.**





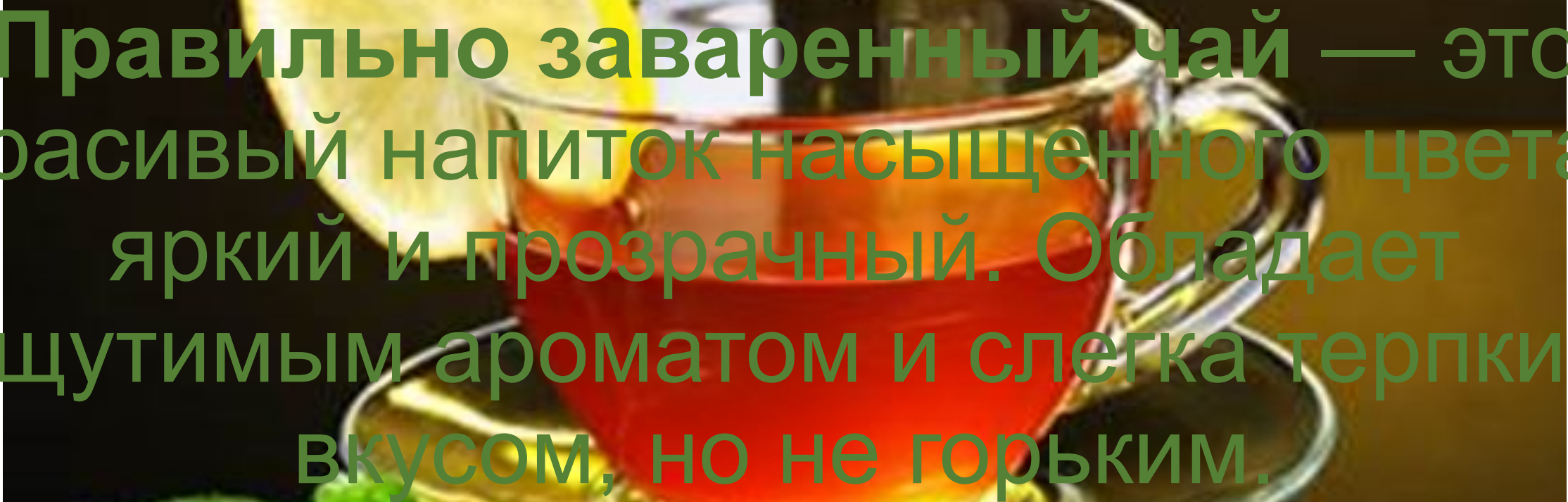
Нужно понюхать
чай.

Нужно
покупать
ТОЛЬКО
недавно
запакованный
чай.



При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:



A glass cup filled with a vibrant red tea, garnished with a slice of lemon and fresh mint leaves. The cup sits on a matching saucer. The background is dark, making the tea and garnishes stand out.

Правильно заваренный чай — это красивый напиток насыщенного цвета, яркий и прозрачный. Обладает ощутимым ароматом и слегка терпким вкусом, но не горьким.

Лучшей посудой для заваривания чая является керамическая, фарфоровая, фаянсовая, стеклянная или глиняная.



А вот в
металлической
посуде чай не
заваривают, так
как его вкус и
цвет сильно
меняются.



Для подачи чая используют чайные
чашки с блюдцами, тонкие стаканы с
'аканниками' пиалы



Отдельно к чаю можно предложить лимон, сахар, варенье или мёд в розетках или вазочках, горячее молоко или сливки в молочниках или сливочниках, сушки, пряники, булочки, пирожные и другое. Можно подать лёд.



Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, который может долго сохранять воду горячей.



На железных дорогах сохранился обычай
подавать чай в стеклянном стакане,
установленном в подстаканник.



Спасибо за
внимание!