



Моя семья





Чай – уникальный напиток

Некрасов Никита

6 класс

МБОУ СОШ №87



Цель:

- изучить историю появления и распространения чая в разных регионах планеты.

Задачи:

- собрать информацию об истории распространения чая в разных регионах мира;
- узнать особенности выращивания, сбора и сортах чая;
- проанализировать полученную информацию.

Гипотеза

– возможно, что чай появился в Китае.
Чай ценится во всех странах мира за его
вкусовые качества и целебные свойства.

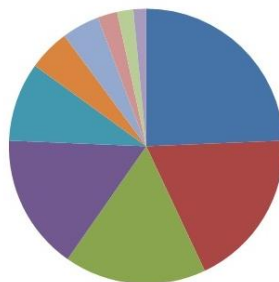


Методы исследования.

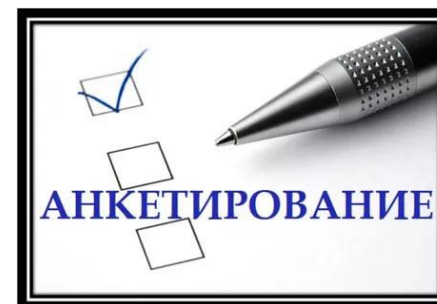
- Анкетирование,
- Сравнительно-географический,
- Картографический,
- Статистический.



Статистика потребления чая в разных странах



- Великобритания
- Ирландия
- Новая Зеландия
- Австралия
- Канада
- Япония
- Голландия
- США
- Россия
- Индия



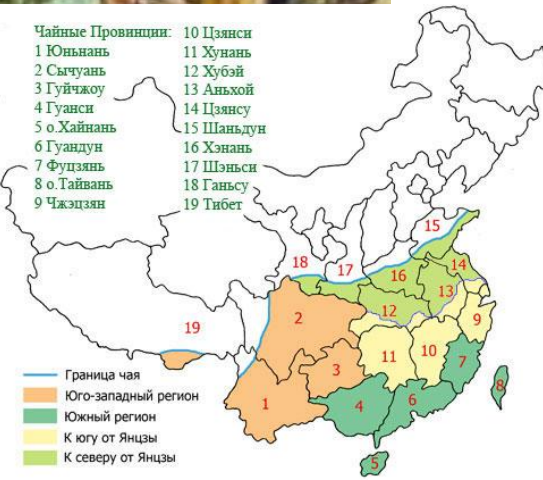
Апробация работы.



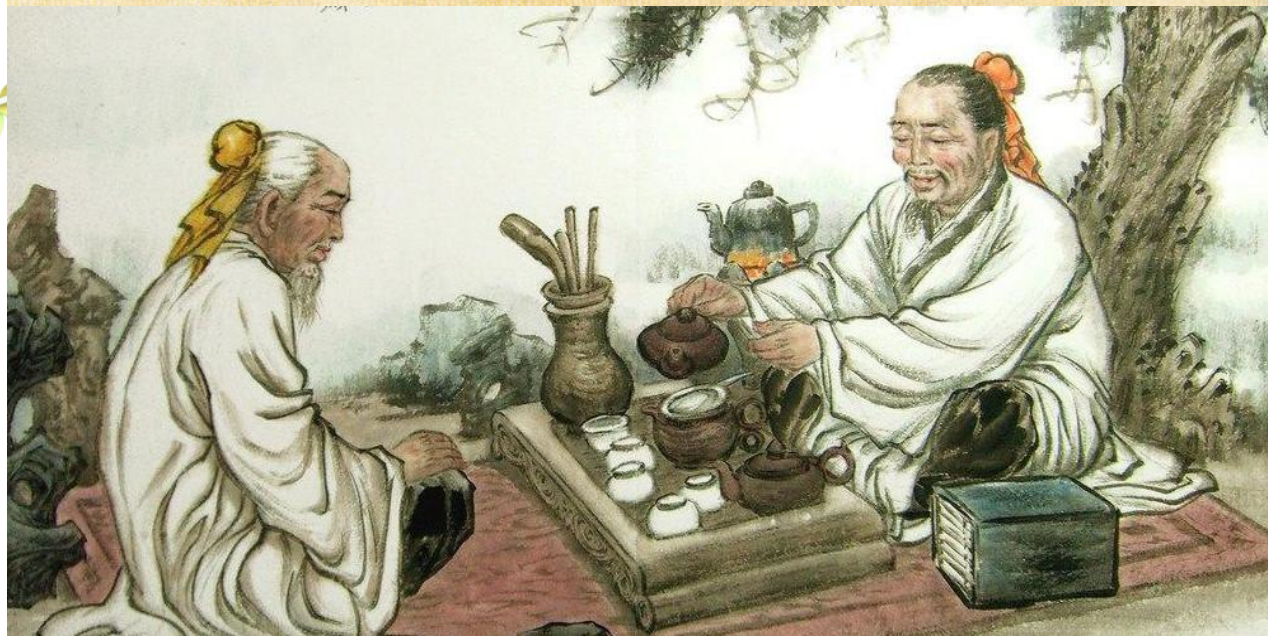
Чай начал свою историю в Древнем Китае.



- Чайные Провинции:
- | | |
|--------------|------------|
| 1 Юньнань | 10 Цзянси |
| 2 Сычуань | 11 Хунань |
| 3 Гуйчжоу | 12 Хубэй |
| 4 Гуанси | 13 Аньхой |
| 5 о. Хайнань | 14 Цзянсу |
| 6 Гуандун | 15 Шаньдун |
| 7 Фуцзянь | 16 Хэнань |
| 8 о. Тайвань | 17 Шэньси |
| 9 Чжэцзян | 18 Ганьсу |
| | 19 Тибет |



Чай первоначально использовали как источник лечебного напитка



В Англии чаепитие - это настоящий ритуал,
под названиее «5 o'clock tea».



В России чай появился при царском
в 1638 году

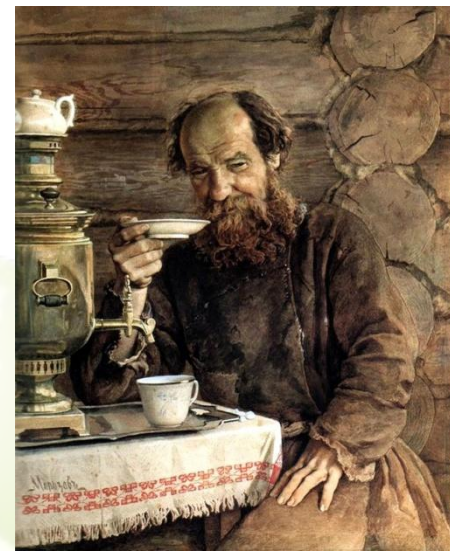


Царь Михаил
Фёдорович



Алтан - Хан

К середине 18 века чай завоевал огромную популярность во всей стране.



Чайные плантации в Краснодаре.



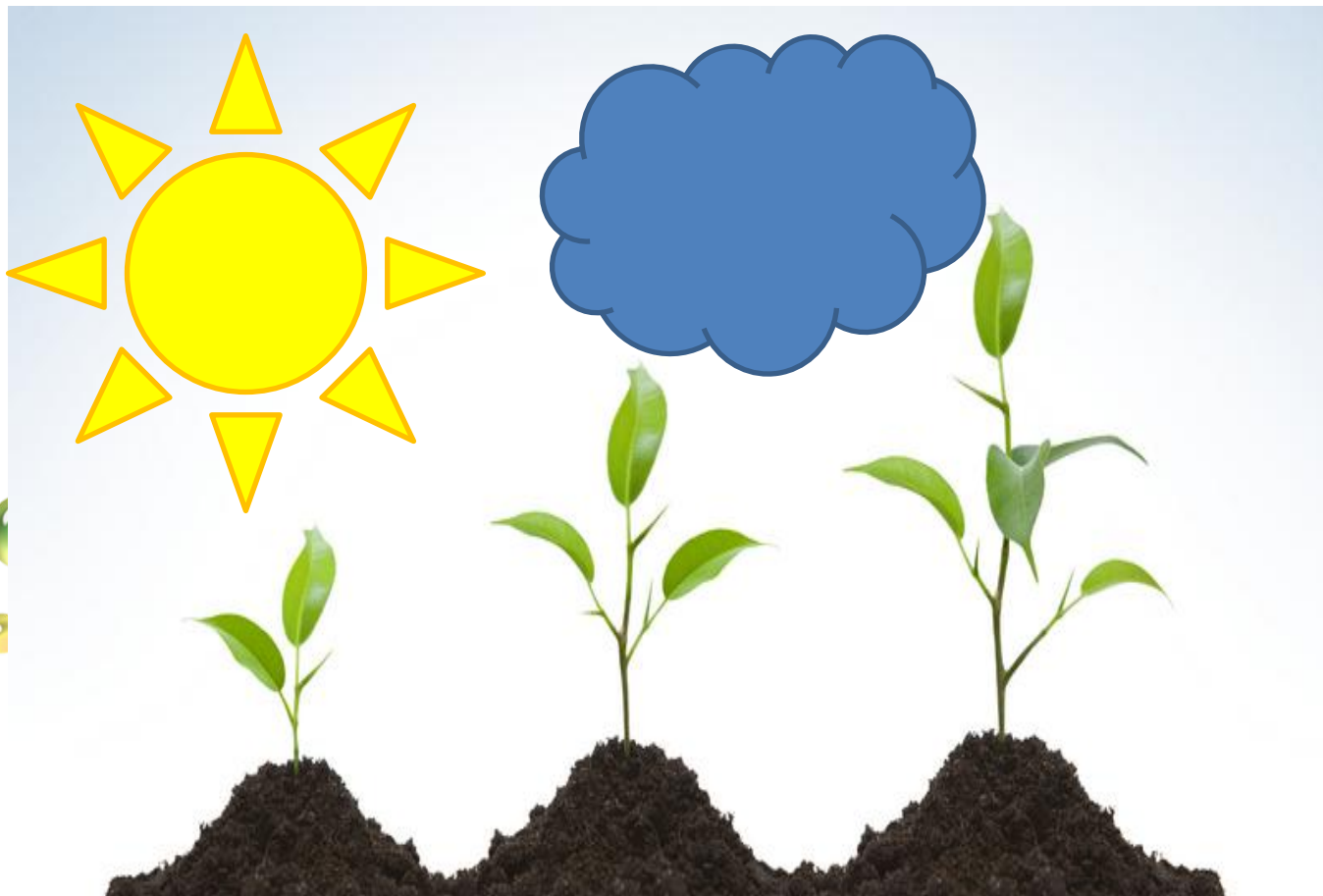
Camellia Sinensis



Традиционный регион произрастания чая -
Юго-Восточная Азия.



Идеальные условия для произрастания чая —
круглый год жарко и влажно.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ ЧАЯ



Белые

(степень ферментации 7-10 %)

Подвяливание;
сушка на солнце.

Бай Мудань,
Бай Хао Инь
Чжэнь.

Зеленые

(ферментация 3-5 %)

Подвяливание;
"убийство зелени";
сминание и скрутка; сушка.

Си Ху Лун Цзин,
Би Ло Чунь,
Хуан Шань Мао
Фэн.

Желтые

(ферментация 10-12 %)

Подвяливание;
"убийство зелени";
сминание;
томление в плотной бумаге;
сушка.

Цзюнь Шань Инь
Чжэнь,
Мэн Дин Хуан Я.

Улуны

(ферментация от 5-7 до 70 %)

Подвяливание;
встряхивание;
чередование прогрева и сминания; сушка.

Те Гуаньинь,
Да Хун Пао,
Фэн Хуан Дань
Цунь.

Красные

(ферментация ~ 100 %)

Подвяливание;
сминание и скрутка;
ферментация;
сушка.

Чжэн Шань Сяо
Чжун,
Дань Хун,
Цимэнь Хун Ча.

Черные

(постферментированные)

Подвяливание;
"убийство зелени";
сминание;
влажное скирдование;
сушка или прессовка и сушка.

Пуэр Ча

**Чаепитие –
это красивое начало живого общения.**





Спасибо за внимание!