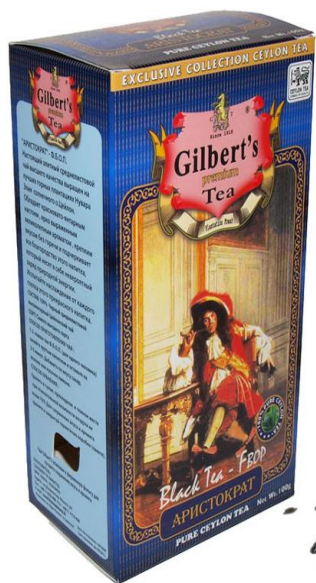


Тема: « Чайная церемония »

«Самая большая роскошь на свете - это роскошь человеческого общения»

Экзюпери

КАКАЯ СТРАНА ЯВЛЯЕТСЯ РОДИНОЙ ЧАЯ?





Чай - освежающий и утоляющий жажду напиток. Его история насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. Однажды, китайский император, Шень Нун, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Так зародился обычный пить



Китайское чаепитие



Родина чая – Китай. Молодой листочек по – китайские называется «тцайей». Отсюда и произошло слово «чай». В Китае чай пьют уже более двух тысячелетий. В 19 веке чай проник из Китая в Японию.

Японское

чаепитие



Японцы пьют в основном зелёный чай. Чайные листья перед завариванием перетираются в фарфоровой ступке. Чай заваривают в фарфоровых шаровидных чайниках, время заваривания не превышает 4 минут. В таких условиях чай не может полностью завариться, но зато в напитке сохраняется максимум аромата, который более всего и ценят в нём японцы. Чай имеет слабый, бледно-зелёный цвет. Японские чашки обычно не имеют ручек и очень малы. Чай из них пьют очень медленно, маленькими глотками, без сахара или иных добавок.



Английское чаепитие



Английские традиции чаепития известны во всем мире.

Англичане неизменно начинают утро с чашки хорошего чая.

Причем этот чай особый, — крепкая смесь мелкого

ломаного чайного листа из Цейлона, Кении и Индии .

Известное английское чаепитие в 5 часов вечера

("five-o'clock") впервые появилось в 1840 году.

Герцогиня Анна Бедфордская Седьмая предложила утолить

легкий голод, возникающий между завтраком и поздним

английским обедом, в 4 часа дня

Русское чаепитие



Долгое время этот напиток считался редким и был принадлежностью знати. Чай в России для крестьян был недоступен. Поэтому возникло выражение "чайком побаловаться". Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. В середине XIX века

Раз прислал мне барин чаю и велел его сварить.

А я отроду не знаю, как же этот чай варить

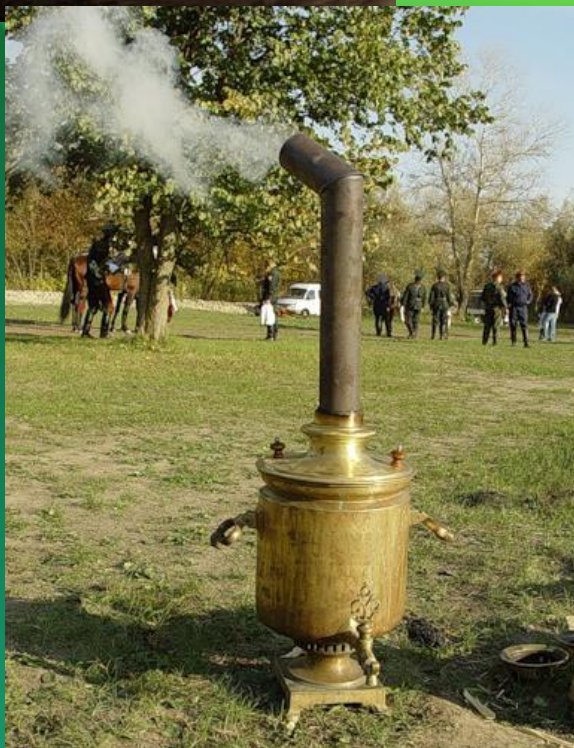
Взял тогда, налил водички, всыпал чай я
весь в горшок,

И приправил луку, перцу, да петрушки
корешок.

Разлил варево по плошкам, хорошенько
размешал, Остудил его немножко, на
господский стол подал. Гости с барином
плевались, сам он ажио озверел,

И отпрянул на кощенице, моя выпороти

Русский С





Виды и сорта

чая

- ❖ *Чёрный чай*
- ❖ *Зелёный чай*
- ❖ *Красный чай*
- ❖ *Лечебный чай*
- ❖ *Ароматизированный чай*

Сервировка стола к



Технологическая карта «Чай по-русски»

1. *Прогреть чайник – заварник, ополоснув его кипятком.*
2. *Засыпать в чайник сухой чай из расчёта 1 чайная ложка на стакан воды.*
3. *Залить воду на 1/3 чайника, прикрыть грелкой для чайника.*
4. *Дать настояться 5 минут.*
5. *Долить чайник кипятком.*
6. *В чайную чашку налить готовую заварку на 1/4, долить кипятка.*

•Наливая кипятком, будьте осторожны!

Вставь пропущенное слово

1. Сначала надо вскипятить воду и сполоснуть(что) ?
2. Всыпать в заварочный чайник чайную заварку(сколько?) и залить кипятком.....(на какой объем чайника?).
3. Прикрыть заварочный чайник(чем?).
4. Дать чаю настояться.....(сколько времени?).
5. Долить заварочный чайник(чем?).
6. Как надо положить чайную ложку?
8. Что можно подать к чаю?



(c) Galemig

gen-sinid

33b.ru



33b.ru



Нубем!

Shoco



(c) Galemig

33b.ru

Русские пословицы и поговорки

- ❖ Выпей чайку — забудешь тоску.
- ❖ За чаем не скучаем — по семь чашек выпиваем.
- ❖ Чай не пить, так на свете не жить.
- ❖ Чай пить — не дрова рубить.
- ❖ Чай не пьешь - откуда силу возьмешь?
- ❖ Где есть чай, там и под елью рожь.
- ❖ С чая лиха не бывает!

о чае



Чайные

приметы

- ☐ “Если ты поворачиваешь чайник носиком к камину или стене, ты рискуешь остаться старой девой”.
- ☐ “Пузырьки на поверхности чая – предвестники скорых поцелуев”.
- ☐ “Если мужчина и женщина вместе наливают чай, у них будет ребенок”.
- ☐ “Чаинка, плавающая в чашке, предвещает визит незнакомца”.
- ☐ “Если наливали не три чашки, а две, предвещали, что жених будет губастый”.

