

ЧАЙНЫЙ КАЛЕЙДОСКОП

Учитель СБО: М.В.Ковтонюк

Выпей чайку – позабудешь тоску

- Чай горячий,
ароматный
- И на вкус весьма
приятный.
- Он недуги исцеляет
- И усталость
прогоняет,
- Силы новые дает
- И друзей за стол
зовет.
- С благодарностью
весь мир
- Славит чудо-элексир



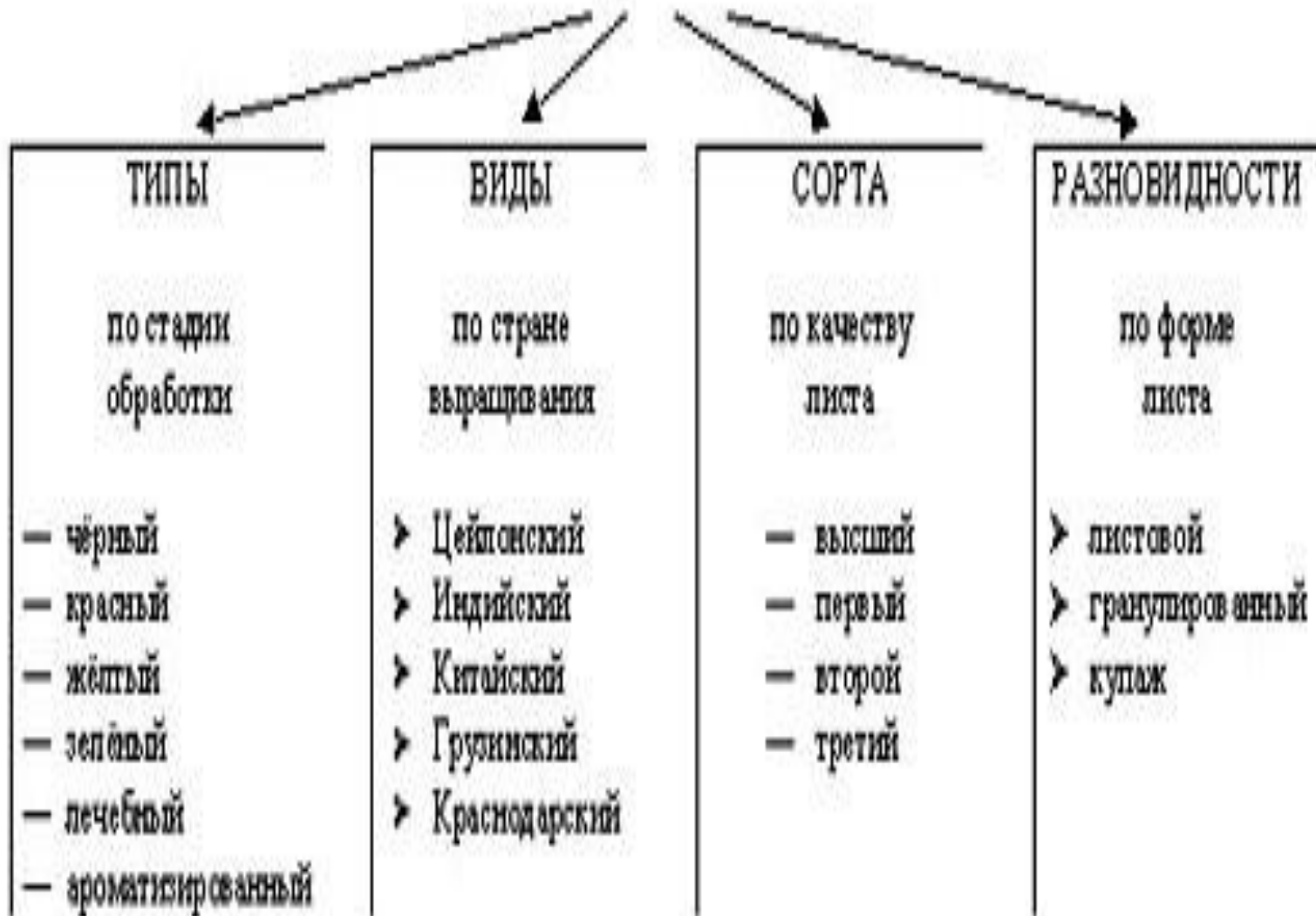
Чай пить – долго жить



- В чае имеются почти все нужные для здоровья витамины.
- Витамин В2 (рибофлавин) – делает кожу красивой, эластичной.
- Провитамин А(каротин) – очень важен для зрения.
- Витамин В1(тиамин) – обеспечивает нормальную деятельность нервной системы.
- Витамин Р – укрепляет стенки кровеносных сосудов.
- И конечно чай богат Витаминем С (аскорбиновой кислотой)



Классификация чая



Виды чая.



Чайное растение.

Листовой
Чай.



Цветочный чай.



Типы чая

- **Черный.** Дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, он самый популярный.
- **Желтый.** Его изготавливают из высокосортового сырья - молодых побегов и чайных почек-это чай фирмы «Липтон».
- **Красный.** Имеет своеобразный вкус и аромат
- **Зеленый.** Хорошо утоляет жажду.
- **Лечебный чай** – это богатейшая аптека.
- **Ароматизированный** –добавляют ягоды, фрукты.



Приходите к нам на чай

- Чай стал известен человеку за долго до нашей эры
- Родиной чая считают Китай
- В Россию чай впервые попал в качестве подарка от монгольского хана в 1638 году



Символ русского гостеприимства

- «Дорогой», «Родной», «Семейный очаг» - так на Руси величали самовары.
- По вечерам у самовара собиралась вся семья.
- Вода в самоваре долго оставалась горячей, за чаем сидели по несколько часов, вели неторопливые разговоры





С чая лиха не бывает, а здоровье прибавляет

- *Помогает при расстройстве желудка и утоляет голод.*
- *Действует успокаивающе.*
- *Создает нормальное давление, помогает при головной боли и простудных заболеваниях.*
- *Является прекрасным противоядием при отравлениях.*
- *Настоем зеленого чая(причем на 2-3день заварки промывают гнойные раны, воспаление глаз.*



«Чайная церемония»

- В Японии предпочитают зеленый чай.
- В некоторых семей есть специальные домики для проведения чайных церемоний.
- Обстановка в них очень скромная: картинный свиток на стене, букет икебаны, циновка, разложенная на полу.
- Женщины растирают листовой чай в порошок-это действие сопровождается красивыми движениями, напоминающими танец.
- Чай подают в пиале с тремя глотками.
- Вся церемония проходит в тишине и молчании, каждый наслаждается ароматом, думает над своими проблемами..



Чай по - европейски

- Увлечение чаем способствовало рождению «чайных садов»
- Были созданы специальные чайные костюмы, которые не так сильно обтягивали живот.
- К началу 20 века в моду вошли «чайные танцевечера». В бальных залах люди всех возрастов кружились в танце, в перерывах утоляя жажду чаем.



Чай в Монголии и на Тибете

- В Тибете чай пьют с 620 года. В китайских книгах говорится: «Тибетцы живут чаем. Не имея его, они страдают до такой степени, что могут заболеть».
- Чай употребляют не только в жидком виде, но и в сухом. Чайный напиток – «часуйма» – представляет собой горячую хорошо взбитую смесь крепкого чайного настоя со сливочным топленым маслом и солью – это очень калорийный и тонизирующий напиток, способный почти мгновенно восстановит силы ослабевшего человека.



Чай в Китае

- Так на юге страны используется специальный набор, включающий в себя высокие и низкие чашечки, чайник, специальный поднос.
- Обычно в чайных домах для посетителей напитков заваривают девушки. Настоящий чай разливают в две маленькие пиалы. Высокая пиала служит для вдыхания аромата напитка, пиала пониже и пошире для того, чтобы пить чай.
- В китайских ресторанах до сих пор встречаются медные чайники с длинными, по метру, носиками. Раньше с помощью такого чайника разливали напиток во время многолюдного застолья.



Знаменитые русские художники изображают чаепитие как торжественный ритуал



Сервировка стола к чаю.



Чайный стол.



Предмет сервировки

К.Коровин.

За чаем.



Правила поведения за столом.

1. В коробке осталась одна конфета Что делать?
2. Как едят сушки, сухари?
3. Вкусного пирога скушай милая кусочек!...
4. Вишневое варенье. Нужно ли его подавать к чаю?
5. Как едят вафли?
6. Положить сахар в чай?
7. Сколько времени продолжается чаепитие?



Основной способ заварки чая.

Вскипятить
Воду.

В чайник налить
кипятка на 2-3
минуты.

В чайник насыпать
заварки. **1-2 ч. л.**
на **1 чашку.**

Залить кипятком на **2/3**
чайника. Закрывать
салфеткой. **Настоять**
3-5 минут.

БЕЛАЯ
Чай мягкий

КОРИЧНЕВАЯ
Чай горький.

ЧАЙ

КРЕМОВАЯ
Чай сладкий

Секреты
Пеки

Долить кипятком.
Появляется
пенка чай готов.

Готовый чай на
одно
чаепитие.

Чай на Руси стал любимым напитком,

о чем говорят пословицы:

- *С чая лиха не бывает, а здоровья прибавляет.*
- *Чай не пьешь, где силы берешь?*
- *Чай да каша пища наша.*
- *Чай усталость всю снимает, настроенье поднимает.*
- *Чай пить – не дрова рубить.*
- *Чай пить – приятно жить.*
- *Холодно – пей чай, жарко - пей чай, устал - пей чай.*
- *Выпей чайку, позабудешь тоску.*



*«Если хворь с кем приключится,
чаем можете лечиться.
Чай всех снадобий полезней, чай
в жару нас освежает,
И в морозы согревает, и
сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,
сокрушит любой недуг,
Чай здоровью - лучший друг!»*



*ВЫПЕЙТЕ ЧАЙКУ –
ПОЗАБУДИТЕ ТОСКУ!*

