

Что мы знаем о чае?



**Подготовила воспитатель первой категории
Кривцова Е.Ю.**

ЧТО ОЗНАЧАЕТ СЛОВО ЧАЙ ?



«ЧАЙ» - «ту - ай - не» - «молодой листочек»



Как растёт чай



1. Сбор листьев.

Собирают чай ручным способом или с помощью машины. Высококачественный чай собирают только вручную. Чай собирают не весь подряд, а только молодые зеленые чайные побеги, на конце которых не больше двух-трех листочков и почка. Такая верхушка называется флеш.



Самое главное в сборе листьев постараться не порвать и не помять лист –это влияет на качество чая. Главным недостатком машинного сбора является нарушение формы и структуры листьев.



Чайный лист грузят на машины и увозят на заводы по изготовлению чая



2.

Завяливание

Его цель -
обезводить лист.
Завяливают в
тени или под
навесами или в
специальных
сушилках. После
сушки листья
станутся
эластичными и
мягкими.



3.

Скручивание.

Для того, чтобы чай был крепкими ароматным необходимо разрушить структуру листа. Листья помещают в специальную машину – роллер, она напоминает кастрюлю без дна, совершает круговые движения по ребристому столу, чтобы разрушились клетки листьев, появился сок, а



4.

Ферментация.

Чайные листья переносят в большие, прохладные, затемненные помещения, раскладывают на ровной поверхности толщиной 10 см. В процессе листья начинают темнеть от брожения и подвяливания выжатого сока, появляется характерный аромат черного чая.





6. Сортировка.

Листья сортируют по размеру, мелкий к мелкому, крупный к крупному, отсеивают черенки и ненужные части. Далее продувают, чтобы избавиться от чайной пыли.





Чай, который мы привычно завариваем по несколько раз в день, впервые в Россию был завезён в 17 веке. В Москву чайный лист попал в 1638 году. Русский посол Василий Старков привёз его от монгольского хана в качестве подарка для царя Михаила Фёдоровича.

Как нужно заваривать чай

Один из атрибутов русского чаепития - специальные грелки, которыми накрывают заварочный чайник. Сшитые из плотного материала колоритные петухи или куклы-матрёшки по-настоящему украшают стол.



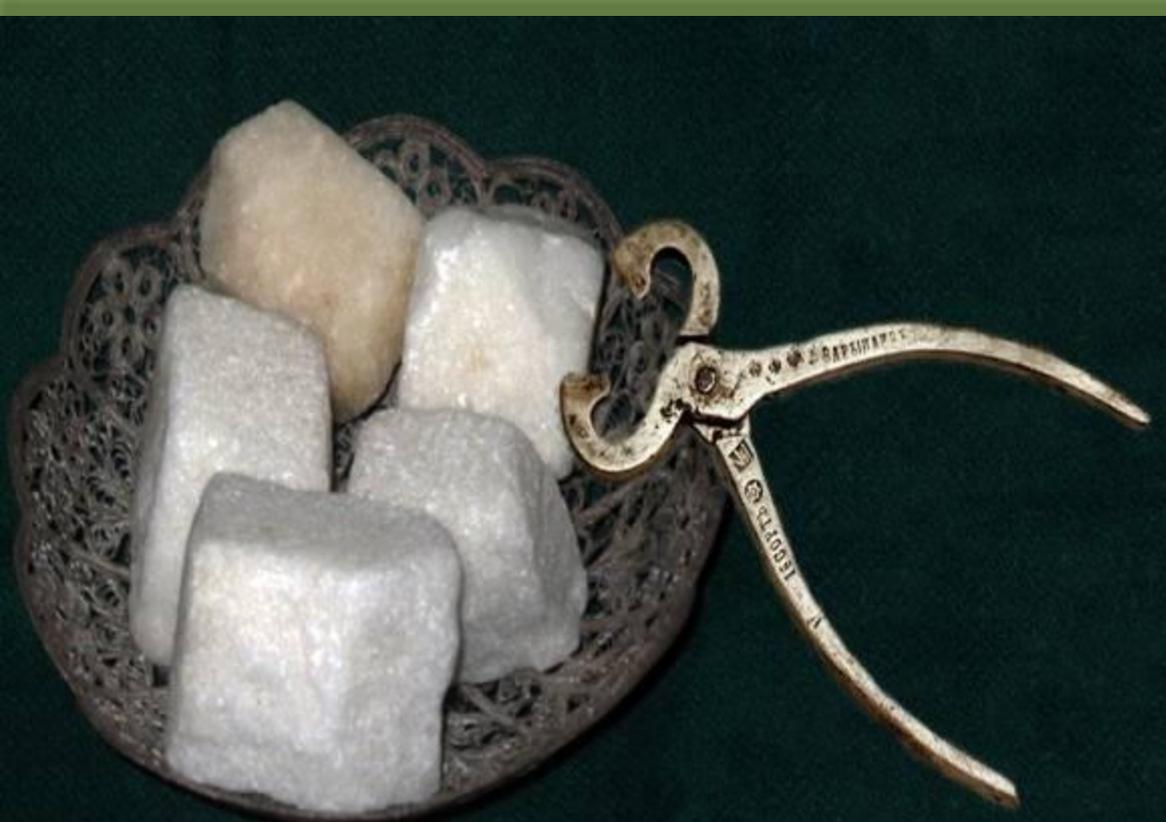
Самовар кипит - уходить не велит!

Непременный атрибут русского чайного стола - самовар.

Самовар стал символом добра и домашнего уюта.

Дети получали знания, впитывали традиции и учились говорить и слушать у самовара.





Сахар в 19 веке был совсем непохож на нынешний, рассыпной. Он был неосветленным и кусочками – хозяин дома откалывал его от большой «сахарной головы», а чай с ним пили «в прикуску».



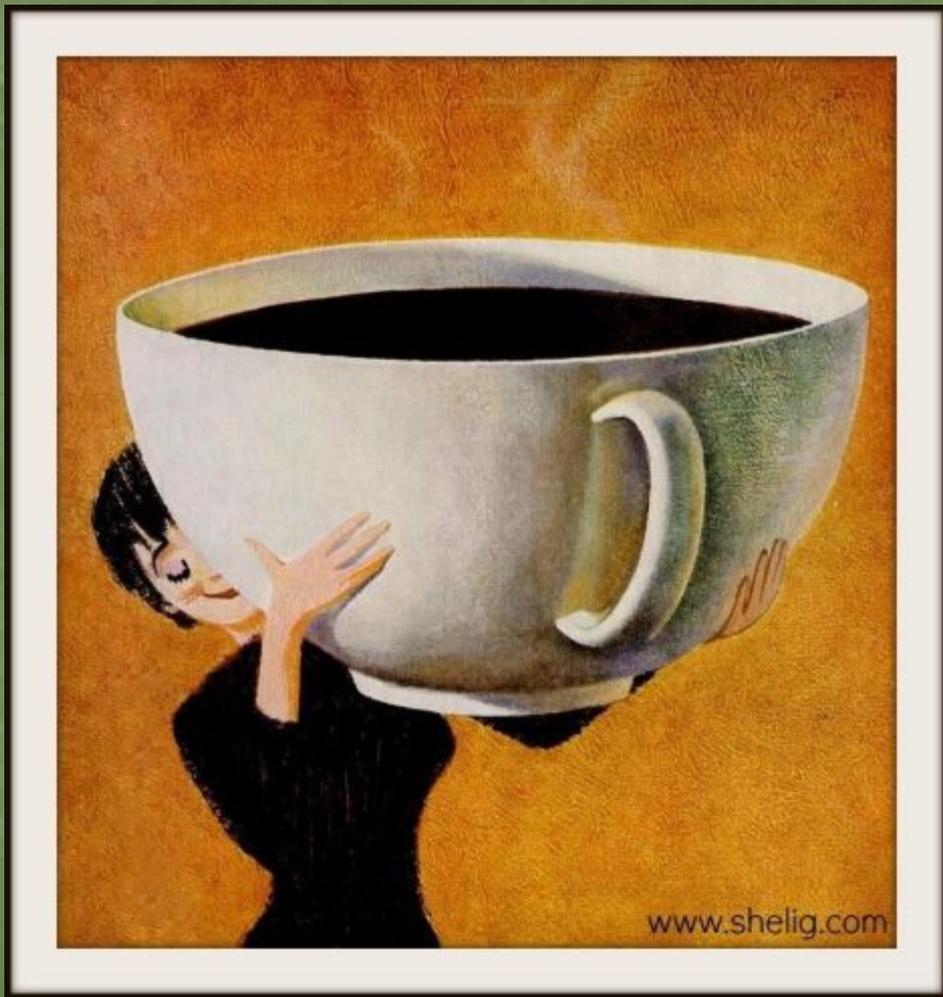


Существует традиция завершения церемонии чаепития на Руси. В классическом варианте 18-19 века это представляло собой перевернутый вверх дном стакан или поставленную на блюдце, чашку.

Чайная ложечка в пустой чашке означала то, что гость больше не хочет чаю.



ДЛЯ ЧЕГО НАМ НУЖЕН ЧАЙ?



Если хворь с кем приключится,
Чаем можете лечиться,

Чай всех снадобий полезней,
Нас спасает от болезней.

Чай в жару нас освежает,
А в морозы согревает,

И сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,

Сокрушит любой недуг,
Чай здоровью лучший друг!