



Как растёт



В этой презентации ты узнаешь какие шесть этапов проходит чайный лист с чайного куста прежде чем попасть к тебе в чайник.



**Это
чайная
плантаци
я.**



1. Сбор листьев.

**Собирают чай
ручным способом
или с помощью
машины.**

**Высококачественн
ый 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.**



**Лучший чай
получается тогда,
когда сборщик
срывает флеш с
двумя- тремя
листочками и
полураспустившей
ся почкой, кроме
того лучшие
чайные флешы
собираются с
верхушки , а не с
боковых побегов.**



**Флеш
захватывают
большим и
указательным
пальцем и
отщипывают
или срезают
лезвием
привязанным к
указательному
пальцу.**



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.



911-196-46 fotosearch.com



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



2.

Завяливание

**Его цель -
обезводит 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.



5. Сушка.

Главная задача – снизить влажность листа, чтобы подготовить его к расфасовке и дальнейшему хранению. Листья сушат в печи, на солнце, в специальных сушильных машинах.



6. Сортировка.

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



**Процесс
упаковки на
заводах
стремятся
производить
максимально
быстро, чай
впитывает все
запахи и влагу.**



**В итоге получается
чай отличного
качества.
ПРИЯТНОГО
ЧАЕПИТИЯ!**



Сайт: «Читарики»

<http://chitariki.ru>