



**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 крепким и 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  
стараятся  
производить  
максимально  
быстро, чай  
впитывает все  
запахи и влагу.**



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





Сайт: «Читарики»

<http://chitariki.ru>