

ЧАЙ. КЛАССИФИКАЦИЯ И СОРТНОСТЬ



Педагог дополнительного образования Селина Е. В.
МАОУ ДОД ЦДОД г. Гурьевск
2014 год



**Чай освежает тело,
укрепляет дух,
смягчает сердце,
пробуждает мысли,
прогоняет лень**

Авиценна

**СУФИЙСКИЕ ПРИТЧИ И СТИХИ. АБУ АЛИ ИБН СИНА - АВИЦЕННА
АБУ АЛИ ИБН СИНА**

(980 - 1037) ПЕРСИДСКИЙ ВРАЧ, УЧЁНЫЙ, ФИЛОСОФ И ПОЭТ

ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:

**Сформировать кулинарные знания
учащихся по теме:
«Чай. Классификация и сортность»**

ЗАДАЧИ ЗАНЯТИЯ

- 1. Активизировать познавательную активность учащихся**
- 2. Познакомить учащихся с историей чая, товароведными характеристиками и свойствами**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЯ

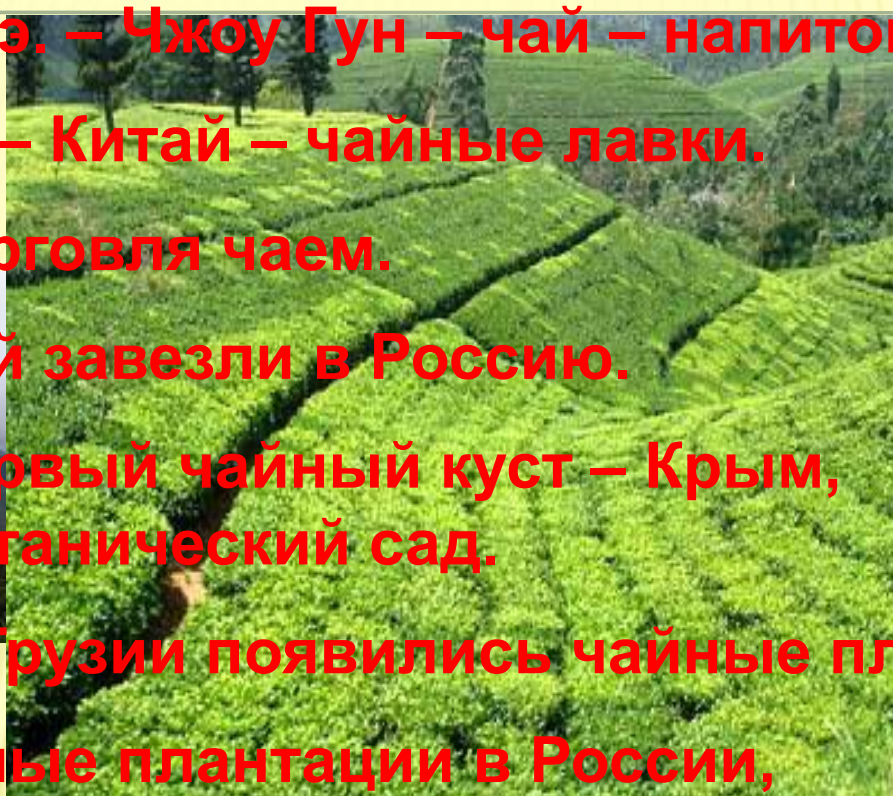
Чай – вкусовой продукт.
В качестве товара чай
представляет собой
продукт
биохимических и физико -
химических превращений
молодых верхушечных
побегов
чайного растения (флешей)
в

茶



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ

- 770 год до н. э. – Чжоу Гун – чай – напиток.
- II–IV век н. э. – Китай – чайные лавки.
- 1516 год – торговля чаем.
- 1618 год – чай завезли в Россию.
- 1817 год – первый чайный куст – Крым, Никитский ботанический сад.
- 1833 год – в Грузии появились чайные плантации.
- XX век – чайные плантации в России, недалеко от Сочи.
- В XVIII веке в России изобрели самовар.



СБОР ЧАЯ НА ЧАЙНЫХ ПЛАНТАЦИЯХ



ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ

В России чай появился в 17 веке: в 1638 году русский посол боярин Василий Старков привез царю Михаилу Федоровичу дары от монгольского Алтын-хана - среди знаменитых монгольских атласов и мехов лежали свертки с сухими листьями. Старков отказывался брать эту сушеную траву, но монгольский правитель настоял на своем, и так впервые в Московии появился чай.

КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

Байховы

Черны

Зеленый

Желты

Синий

Красный

Й
Букет

Экстра

В/С

1 С

2 С

3 С

Букет

В/С

1 С

2 С

3 С

Й 1С



Белый



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПРОИЗВОДСТВА

Прессованный

Кирпичны
й

Зелёный

Плиточный

Чёрны
й

в/с
1 с
2 с
3 с

Зелёный

3 с

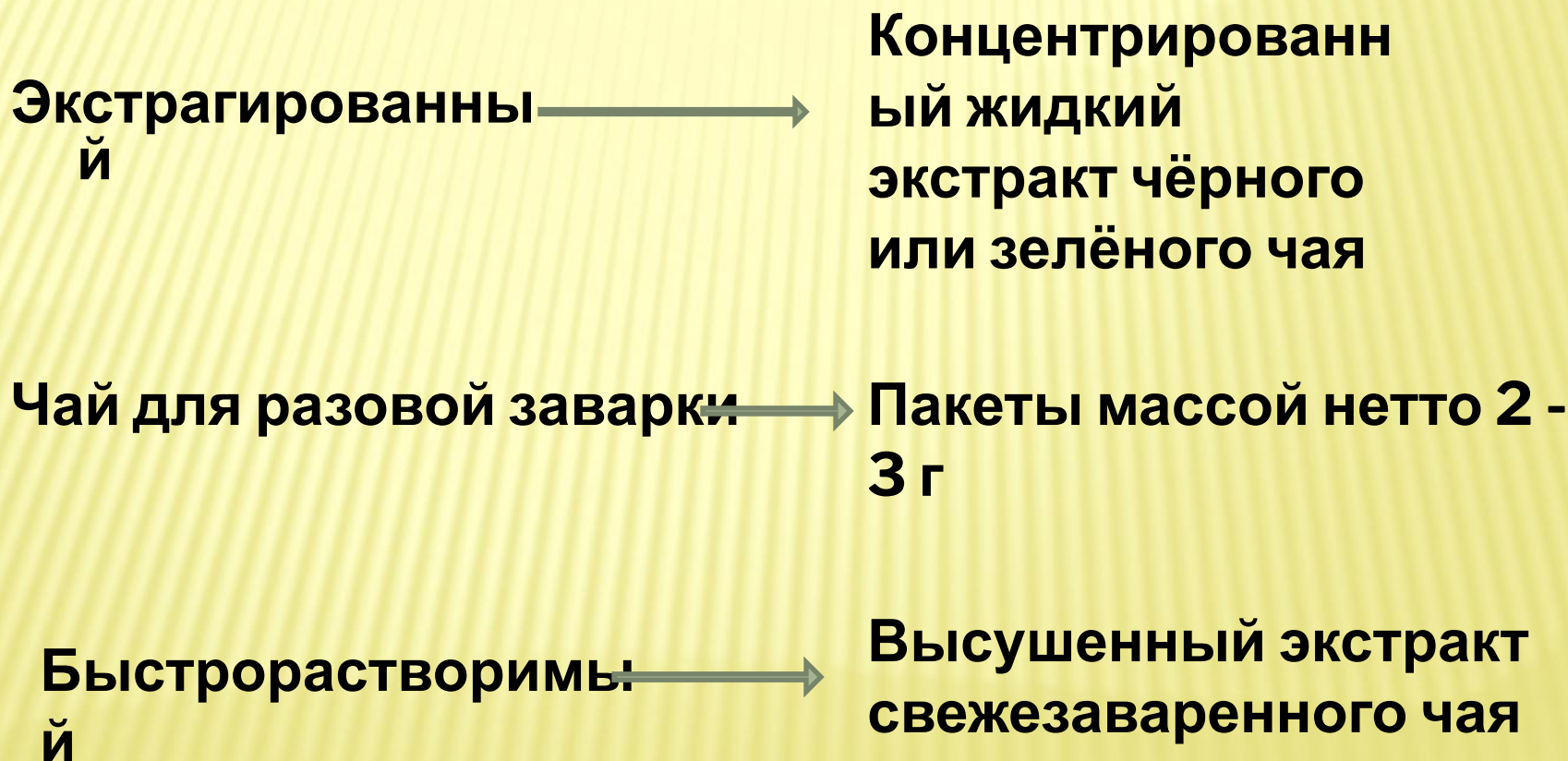
Таблетированн
ый

Чёрны
й

Зелёны
й



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПРОИЗВОДСТВА



КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО РАЗМЕРУ ЧАИНОК



СІЙ



М

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

- Дубильные вещества (танин, катехины)
- Эфирные масла
- Белковые в-ва
- Вода - 8,5 %
- Fe Na Cu I Mg
- A B 1 B2 PP C K P
- Алкалоиды:
 - теобромин
 - теофиллин
 - кофеин
- Красящие вещества:
 - хлорофилл
 - каротин
 - теафлавин
 - теарубигин
- Кислоты

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ

- **Внешний вид чая (уборка)**
- **Вкус, аромат
настоя**
- **Прозрачность настоя**
- **Цвет разваренного
листа**

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ

1.Использование для фальсификации настоящего чая природных растительных продуктов



Суррогатные растительные продукты: морковь, кипрей, бадан

2.Подкрашивание и химическая обработка, а также вторичная переработка спитого чая

3.Настой настоящего чая обесцвечивается соком лимона

МАРКИРОВКА ЧАЯ

- **Название чая**
- **Фирма**
- **Страна изготовитель**
(*Индия, Цейлон, Китай* и т. д.)
- **Срок годности 1 - 2**
года
 - **Вес по 50, 100, 250, 500**
грамм
- **«Ortodox» , «СТС», «Classic»**
- **«Pur»**
- **«Blenden»**

Собственная маркировка

- **Крупнолистовой чай** **FP P PS OP**
- **Среднелистовой чай**
ВOP BP1 BP2 BPS
- **Мелколистовой**
BFOP BOPF GOPF

УПАКОВКА ЧАЯ



Картон
Жесть
Дерево
Керамика
Бумага
Полиэтилен
Стекло

ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

- 1. Чай не терпит:**
 - сырости (гниет)
 - чрезмерной сухости (сгорает)
 - холода и жары.
 - лучшая температура для хранения – комнатная (17-19 градусов).
 - относительная влажность воздуха 75 %
 - Срок хранения 1-2 года
- 2. Чай не терпит посторонних запахов. Он легко их впитывает и удерживает. Поэтому чай при хранении должен быть герметично упакован.**

Кроме этого, чай нельзя хранить открытым по еще одной причине – он просто выдыхается, эфирные масла со временем улетучиваются.
- 3. Сухое чайное сырье – это «живая» субстанция. При хранении чай должен «дышать», в противном случае он начнет задыхаться, преть и т.п. Т.е. должен быть доступ воздуха.**
- 4. Чай нельзя хранить на свету (особенно на прямом солнечном).**

ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

Даже хорошо упакованный чай не храните рядом с пряностями (также нельзя хранить обычный чай рядом с ароматизированным), уксусом, керосином, копченой рыбой, чесноком и прочими обонятельными радостями.

ЗАПОМНИ!

Нельзя пить чай:

- **страдающим атеросклерозом и гипертонией;**
- **беременным женщинам;**
- **больным с высокой температурой**

Небольшие чайные запреты

Не пейте слишком горячий обжигающий чай

Не пейте чай на пустой желудок

Не пейте холодный чай

Не запивайте чаем лекарства

Не пейте перестоявшийся чай

Не злоупотребляйте количеством. Умеренное потребление чая – 4–5 чашек

КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ

**В кулинарии чай используют в качестве
напитка:**

горячего (75°С)

холодного (10 - 14°С)



Применение чая вне кулинарии

- **уход за глазами и кожей вокруг глаз**
- **уход за руками и ногтями**
- **уход за руками и ногтями**
- **косметические маски**
- **косметические маски**
- **окраска волос**

Это интересно

- **1700 лет – возраст самого большого чайного куста.**
- **Более 2 000 000 чашек чая выпивают за 1 секунду на земном шаре.**
- **Тассеология (тассеография) – гадание на чае.**
- **1 сентября 1904 года Томас Салливан запатентовал пакетики с чаем.**

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

В докладе использованы следующие материалы:

- 1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учеб. для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 328 с.**
- 2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для начального профессионального образования / З. П. Матюхин, Э. П. Королькова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 248 с.**
- 3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина. - М. : ИРПО : Академия, 2000. - 184 с.**