

# Производство чая

*Презентация к уроку технологии*

*Раздел: «Кулинария»*

*Тема: «Чаепитие»*

*Разработана учителем  
МКОУ Барановской ООШ  
Новиковой Е.Н.*



- Всем известно, что родина чая – Китай.



- Но вот индийский ученый Прабхат Ранджан Саркар (1920–1990) установил, что кусты этого растения испокон веков росли в долинах Гималаев (на территории Индии), а в Китай его доставили буддийские паломники. И это было примерно в V –VI в. н. э.

- Но в конце концов важно другое – именно в Китае растение получило распространение ещё до нашей эры, хотя как напиток чай стали здесь широко применять лишь VI в. н.э., а в X веке он стал национальным напитком. Чуть раньше – в IX в. – чай попал в Японию.

# Это интересно!

- Любопытно, что измельчённые чайные листья спрессовывали, а затем эти брикеты и лепёшки использовали в качестве...денег.



# Технология производства чая **очень** **сложна**



# Важнейшими этапами обработки чайных листьев являются:

*завяливание,*



скручивание,





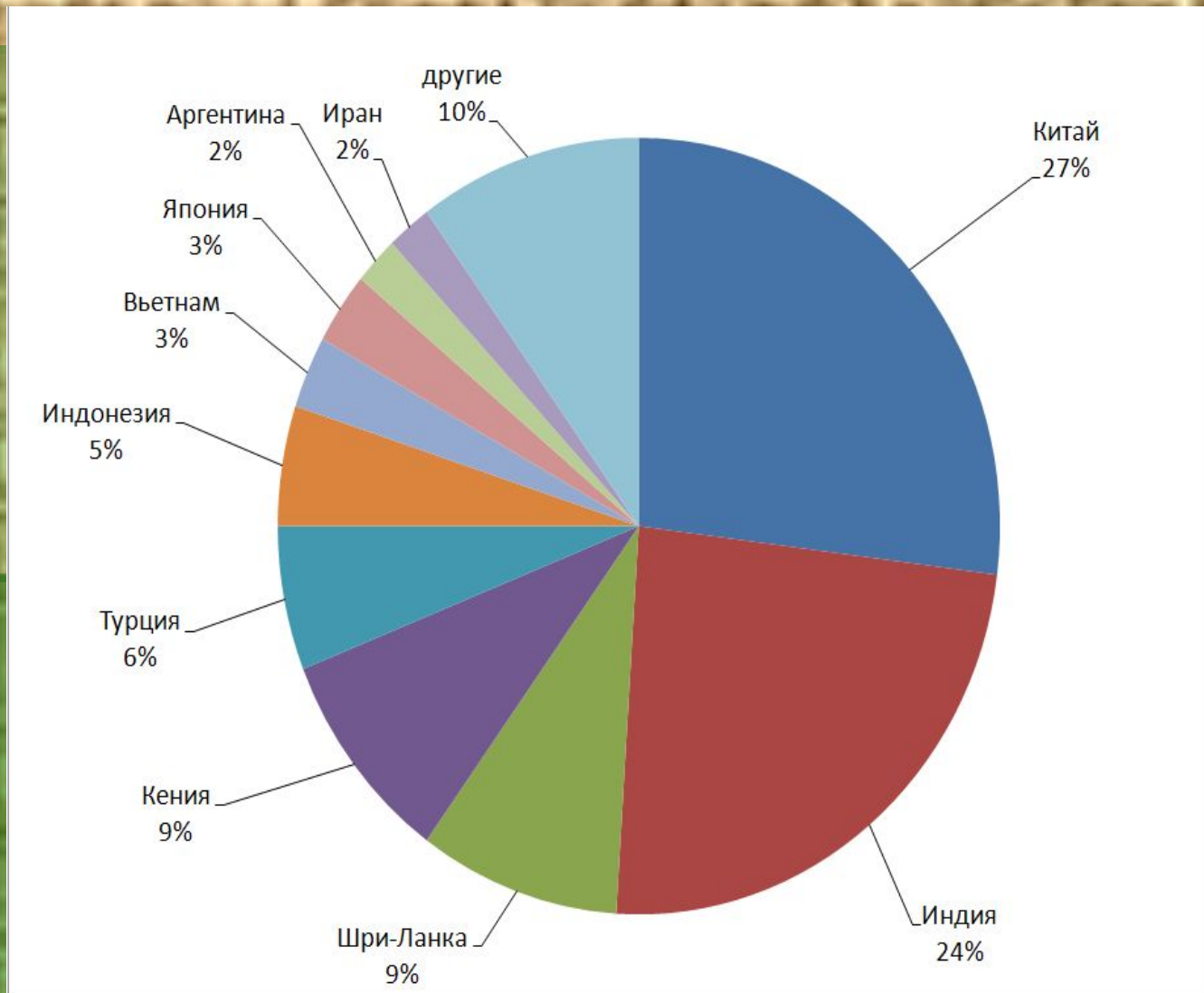
**ферментация, в процессе которой чай приобретает определенный цвет ■**



Он становится "черный",  
"зеленый", "красный" или  
"желтый".



# Производство чая в 2010 году



# Целебные качества чая

- В чем же секрет популярности чая? Прежде всего, в аромате и вкусе, в способности утолять жажду и в благотворном влиянии на организм. Чай возбуждает деятельность центральной нервной системы, обладает тонизирующим действием, повышает умственную работоспособность, стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек.



- Многие ученые, изучая целебные качества этого напитка обнаружили в нем более 130 химических веществ. Исследования продолжаются.

Чем выше сорт чая, тем больше в нем танина, кофеина, витаминов, эфирных масел и других полезных веществ.

У многих народов выработались и бытуют свои национальные способы приготовления чая.

# Источники информации

- <http://www.teaclub.by>
- <http://www.smachno.ua>
- <http://www.biotea.ru>
- <http://www.renzi.ru>
- <http://www.moitury.ru>