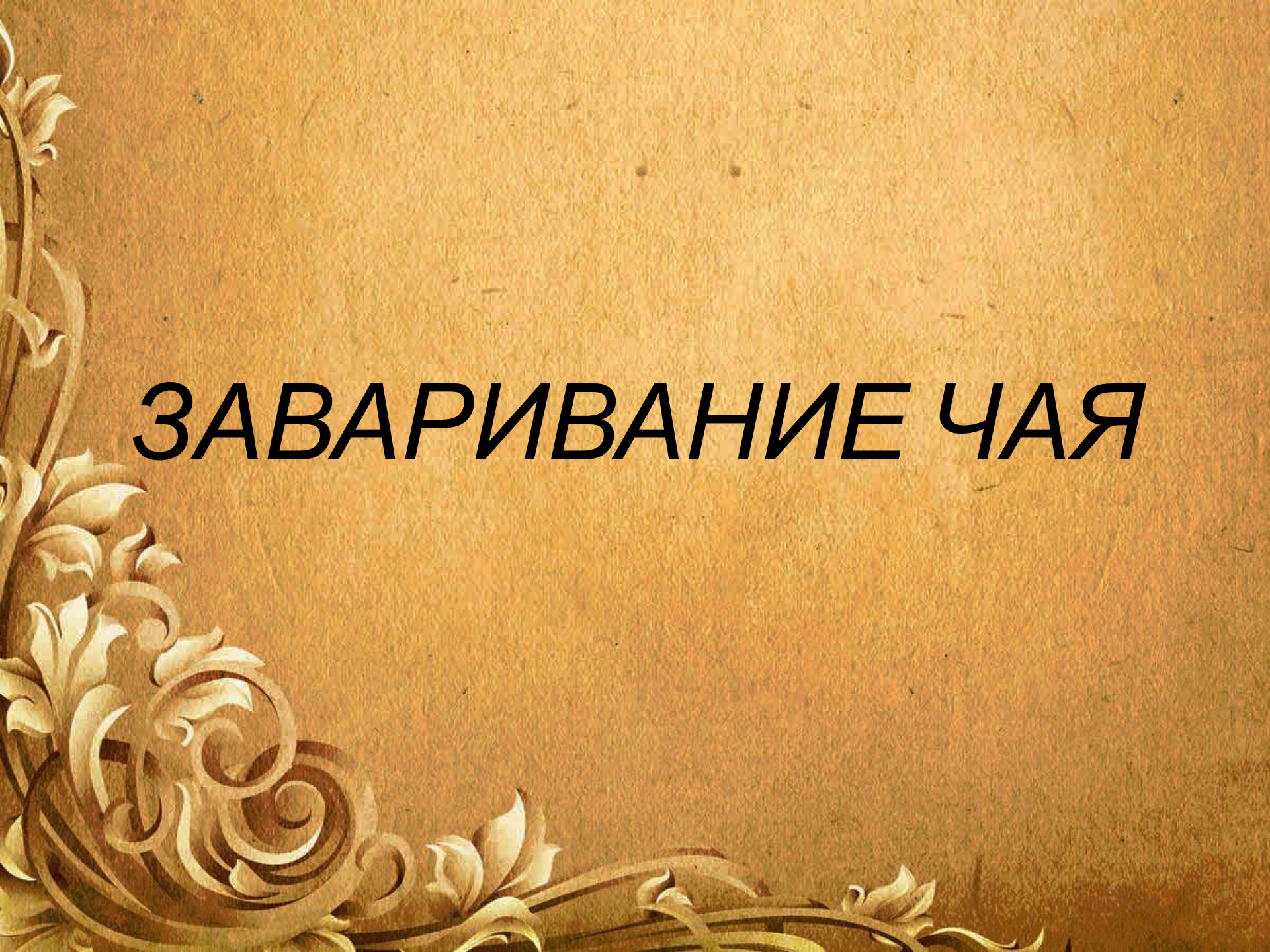


ЗАВАРИВАНИЕ ЧАЯ



МНОГИЕ ИЗ НАС ЛЮБЯТ ВЫПИТЬ ЧАШЕЧКУ ЧАЯ



ЧАЙ – НАПИТОК, КОТОРЫЙ ЧАЩЕ ПЬЮТ ГОРЯЧИМ.
ОН ХОРОШО СОГРЕВАЕТ В ЗИМНИЕ И ХОЛОДНЫЕ
ДНИ



ЧАЙ – ЭТО НАПИТОК, ПОЛУЧАЕМЫЙ ПРИ
ЗАВАРИВАНИИ ВЫСУШЕННОГО ЧАЙНОГО ЛИСТА



ЧАЙ БЫВАЕТ ЛИСТОВЫМ



ЧАЙ БЫВАЕТ ГРАНУЛИРОВАННЫМ



ЧАЙ БЫВАЕТ ПАКЕТИРОВАННЫМ



ПАКЕТИРОВАННЫЙ ЧАЙ ЗАВАРИТЬ ОЧЕНЬ ЛЕГКО.
ДОСТАТОЧНО ПОМЕСТИТЬ ПАКЕТИКИ ЧАЯ В ЧАШКУ,
ЗАЛИТЬ ЕГО ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ И НЕМНОГО ПОДОЖДАТЬ



<http://marimeri.ru/>

ОДНАКО ГОРАЗДО ВКУСНЕЕ И ПОЛЕЗНЕЙ
ЛИСТОВОЙ ЧАЙ, КОТОРЫЙ НУЖНО УМЕТЬ
ЗАВАРИТЬ ПРАВИЛЬНО



ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ НУЖНА ХОРОШАЯ ВОДА. ВОДА ДОЛЖНА БЫТЬ СВЕЖЕЙ. ВОДОПРОВОДНОЙ ВОДЕ ИЗ-ПОД КРАНА ЛУЧШЕ ДАТЬ ВРЕМЯ НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ ОТСТОЯТЬСЯ, ЧТОБЫ УЛЕТУЧИЛСЯ ЗАПАХ ХЛОРА



ЗАВАРИВАЮТ ЧАЙ В НЕБОЛЬШИХ ЧАЙНИКАХ.
ИНОГДА ИХ НАЗЫВАЮТ ЗАВАРНИКАМИ



ЧАЙНИКИ ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ МОГУТ БЫТЬ
СДЕЛАНЫ ИЗ СТЕКЛА, ФОРФОРА ИЛИ ФАЯНСА.
МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ЧАЙНИКИ ДЛЯ ЭТОГО НЕ ПОДХОДЯТ

ЧАЙНИК ИЗ
ФАЯНСА



ПУСТОЙ ЧАЙНИК ДО ЗАВАРИВАНИЯ НУЖНО
ХОРОШО ПРОГРЕТЬ – ОПОЛОСНУТЬ КИПЯТКОМ
ИЛИ ПРОГРЕТЬ НА ОГНЕ



В ГОРЯЧИЙ ЧАЙНИК НУЖНО НАСЫПАТЬ ЗАВАРКУ –
ПО 1 ЧАЙНОЙ ЛОЖКЕ НА 1 СТАКАН КИПЯТКА)



ЗАВАРКУ НУЖНО СРАЗУ ЖЕ ЗАЛИТЬ КИПЯТКОМ,
ТАК ЧТОБЫ ВОДЫ БЫЛО НЕ БОЛЕЕ ПОЛОВИНЫ
ЧАЙНИКА



ПОСЛЕ ЭТОГО ЧАЙНИК НУЖНО НАКРЫТЬ
КРЫШКОЙ И САЛФЕТКОЙ И ПОДОЖДАТЬ ОКОЛО 10
МИНУТ



Печенюха
кулинарный
портал

ПОСЛЕ ВЫДЕРЖКИ В ЧАЙНИК СНОВА ДОБАВЛЯЮТ
КИПЯТОК. ТЕПЕРЬ МОЖНО НАСЛАДЛАТЬСЯ
ПРАВИЛЬНО ЗАВАРЕННЫМ , ВКУСНЫМ ЧАЕМ



ЧАСТО В ЧАЙ ДЛЯ ВКУСА И АРОМАТА ДОБАВЛЯЮТ
СУШЕННЫЕ ТРАВЫ, ЛЕПЕСТКИ ЦВЕТОВ ИЛИ
ЗАСУШЕННЫЕ ЯГОДЫ



МОЖНО ПИТЬ ЧАЙ С ЛИМОНОМ



КАКОЙ ЧАЙНИК ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ?



МОЖНО ЛИ ЗАВАРИТЬ ЧАЙ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ?



КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ. РАССТАВЬ ЦИФРЫ

1



2



3



4



5



6



МОЖНО ЛИ ДОБАВИТЬ В ЧАЙ ЛЕПЕСТКИ
ВАСИЛЬКА ИЛИ СУШЕННЫЕ ЯГОДЫ КЛЮКВЫ?



ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- *СТР 30 – 31*
- *ВОПРОСЫ*