

СБО 5 класс раздел «Питание».



**ЗАВАРИВАНИЕ
ЧАЯ**

**СЕРВИРОВКА
СТОЛА К
ЗАВТРАКУ,
УЖИНУ**

Впервые чай стали пить в Китае





в Россию чай попал лишь в 1638 г., когда боярин Василий Старков привёз в Московию цейлонский чай, который ему преподнесли в Монголии в качестве подарка

Чай – это прекрасный, полезный напиток, пришедший к нам из далёких времён. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение.

Чайные кусты разводят ради листьев. **Верхние 2-3 листочка с частью стебелька называют флешь.**

Для получения чая хорошего качества флешу срывают с куста вскоре после их появления.

Если на флешу есть едва **распустившиеся почки – типсы**, то чай получается ещё более высокого сорта.





Сорта чая

- **Высший - (байховый)** – перевод с китайского “бай хоа” - “белая ресничка”. Так китайцы называют типсы, т.е. почки, которые иногда бывают в чайных флешах; чем больше типсов в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее. Это флеша с типсами.
- **Первый** - это флеша без типсов (т.е. молодые побеги, состоящие не более чем из трех листочков), сорванные вскоре после появления огрубевших листьев, их количество не должно превышать 3,8%.
- **Второй** - это следующие за флешами листья.
- **Третий** - или кирпичный чай, наиболее популярный. Он состоит из взрослого огрубевшего листа.



Типы чая

- **Черный.** Дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, он самый популярный. Поставщики: Индия, Китай, Шри-Ланка, Цейлон.
- **Красный.** Имеет своеобразный вкус и аромат. Производят его в основном в Китае. Пьют такой чай без сахара и немного охлажденным.
- **Желтый.** Его изготавливают из высокосортного сырья - молодых побегов и чайных почек, поэтому производство этого чая ограничено.
- **Зеленый.** По распространению на втором месте. Цвет настоя светло-зеленый. Имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной консистенции даже вяжет. Пьют этот чай без сахара, он хорошо утоляет жажду. Поставщиком этого чая является Китай.
- **Лечебный чай** – это богатейшая аптека, чайный лист содержит стимулирующие вещества, полезное для желудочной кислоты, эфирные масла, которые создают неповторимый аромат. В свежих листьях чая витамина С в 4 раза больше, чем в лимоне, а в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном.
- **Ароматизированный.** Иногда чай ароматизируют фруктами и ягодами.

Разновидности чая



- **Листовой** – это дорогой и более высокого сорта мелколистовой чай; а крупнолистовой – его сорт немного ниже мелколиствого.
- **Гранулированный чай** - это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно, эти крошки превращают в порошок, а затем формуют гранулы различной формы. Чайную крошку используют в чайных пакетиках, т. к. они быстро растворимы. Но аромат несравним с листовым чаем.
- **Купаж** – это смесь сухого чая выращенного на различных плантациях и обработанного на различных чайных фабриках. Каждый купаж имеет свой номер и особое название.



Правила безопасности при наличии горячих жидкостей и предметов

- при контакте с горячими кастрюлями, сковородами с горячим пользоваться прихватками;
- следить, чтобы при закипании жидкость не выливалась через край;
- следить, чтобы в горячее масло, жир не попали капли воды;
- не ставить посуду с горячим содержимым на край стола;
- при наливании горячей жидкости быть осторожным;
- снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя;

Заваривание чая



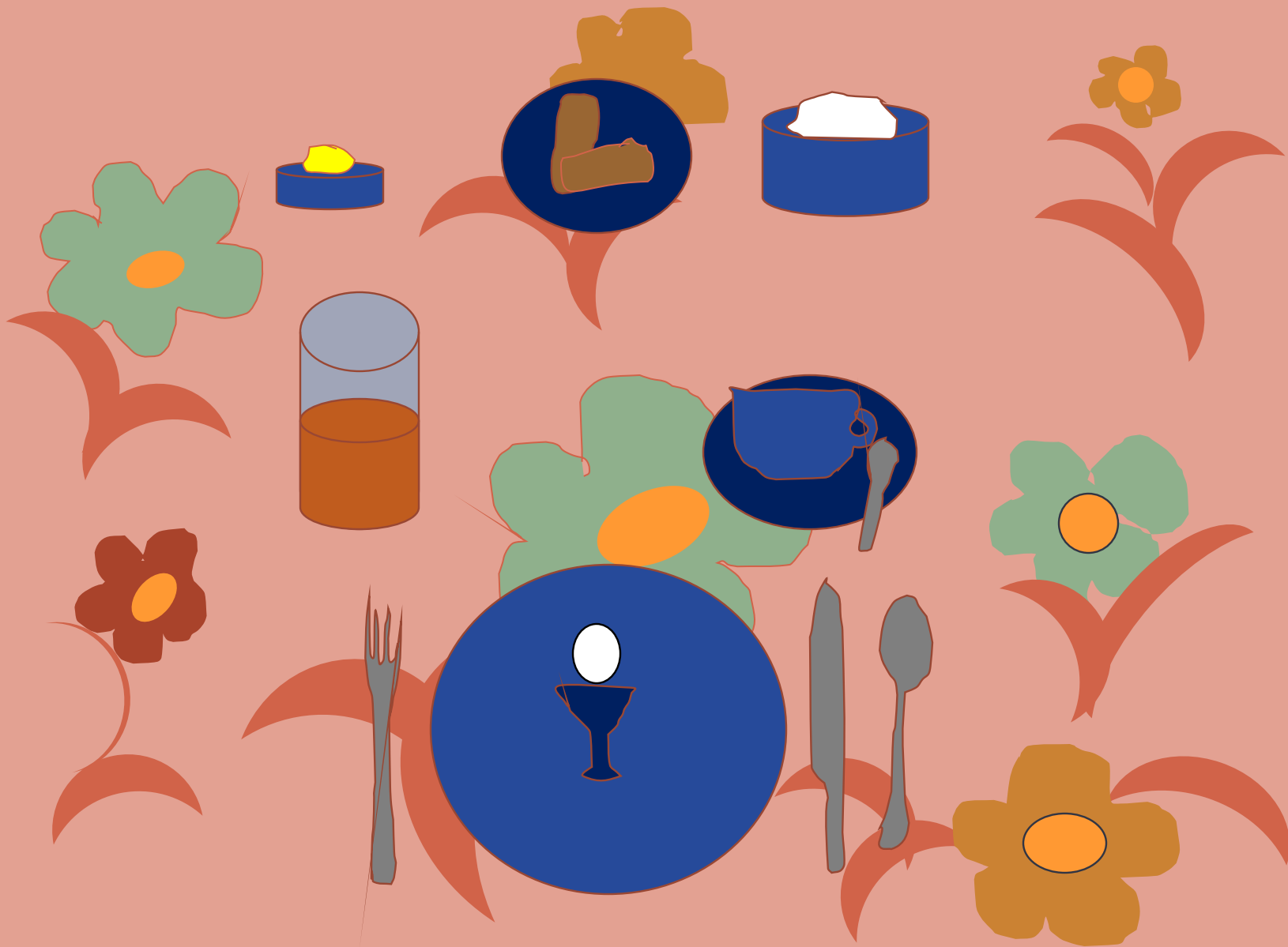
- 1. Вскипятить воду.
- 2. Сполоснуть кипятком чайник для заварки чая.
- 3. Всыпать чай и залить кипятком до половины чайника.
- 4. Поставить чайник на 5-10 минут для настаивания, прикрыв его полотенцем или специальной грелкой.
- 5. Долить чайник кипятком.
- 6. Налить чай в чашку или стакан.
- 7. Долить чай кипятком.
- 8. Подать на стол чай, сахар, варенье, сливки, вкусняшки

Сервировка стола к завтраку, ужину

- если нет скатерти, постели под каждый прибор салфетку (ткань, соломка, пластик).
- на салфетку ставь тарелку;
- справа положи нож, острием к тарелке;
- слева – вилку, зубцами вверх;
- ложку для каши кладут справа, рядом с ножом;
- чайную чашку ставят справа, наискосок от тарелки

Сервировка стола к завтраку, ужину

- чайную ложку кладут на блюдце с правой стороны;
- стакан для сока – слева, за тарелкой;
- для яйца всмятку ставят специальную подставку на тарелку или справа от нее;
- в центре стола – хлеб на блюдце, масленка, сахарница.



Приятного аппетита!



Ресурсы



- http://images.yandex.ru/yandsearch?source=wiz&text=%D0%BA%D0%Bo%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D1%87%D0%Bo%D0%B9&noreask=1&img_url=http%3A%2F%2Ffarm4.static.flickr.com%2F3271%2F2595417818_24c460a51b
- http://jo-jo.ru/uploads/posts/2011-12/1325160788_sstea_plantation_16.jpgo.jpg&pos=42&rpt=simage&lr=11454
- <http://stat18.privet.ru/lr/ob1c1b650417cbc7ef40b0b7274f817e>
- http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/2/64/783/64783248_tea3.jpg
- <http://tea.web-3.ru/>
- chainydomik.narod2.ru