

Чайный калейдоскоп

Учитель СБО: М.В.Ковтонюк

Выпей чайку – позабудешь тоску

- Чай горячий,
ароматный
- И на вкус весьма
приятный.
- Он недуги исцеляет
- И усталость
прогоняет,
- Силы новые дает
- И друзей за стол
зовет.
- С благодарностью
весь мир
- Славит чудо-элексир

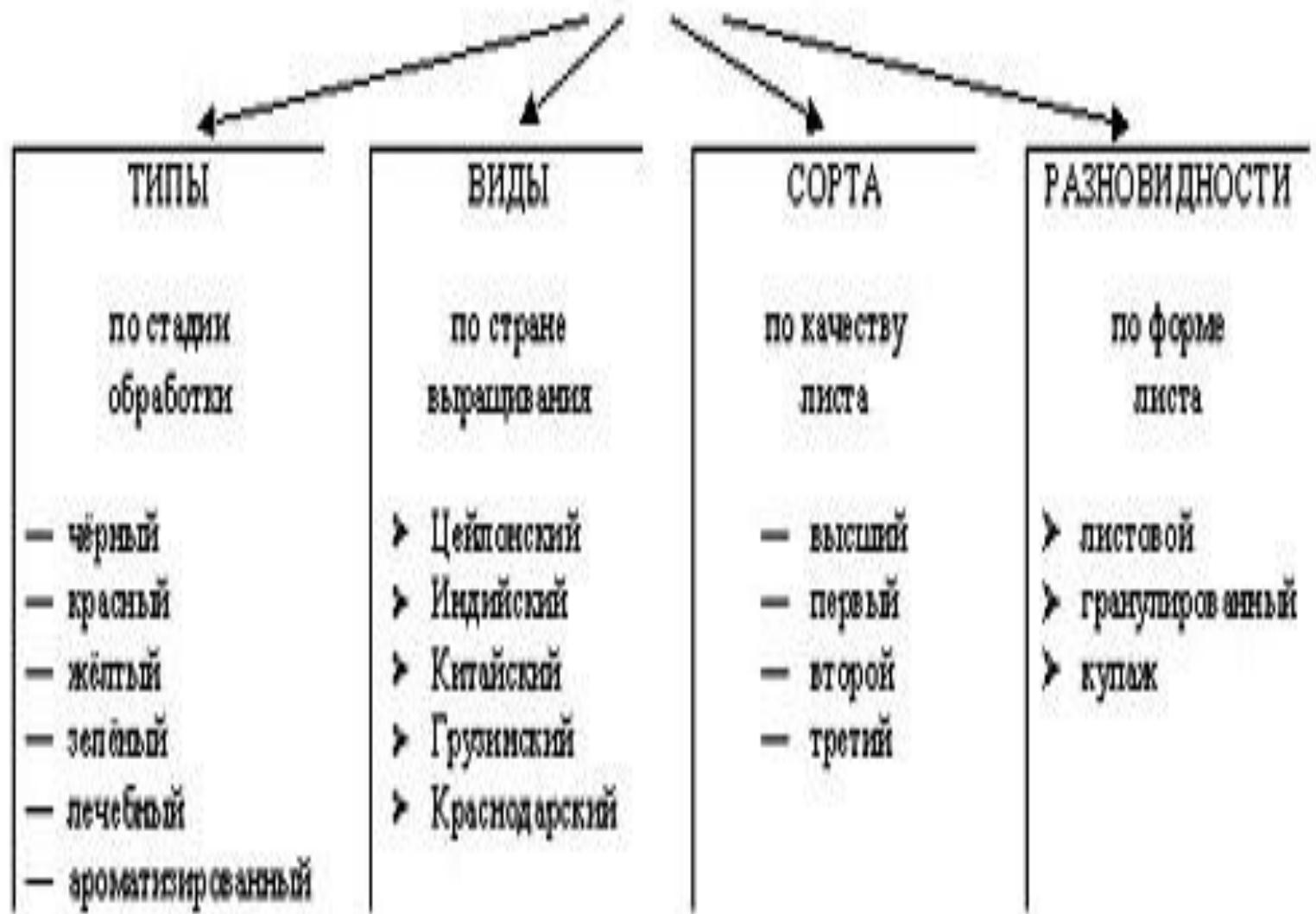


Чай пить – долго жить



- В чае имеются почти все нужные для здоровья витамины.
- Витамин В2 (рибофлавин) – делает кожу красивой, эластичной.
- Провитамин А(каротин) – очень важен для зрения.
- Витамин В1(тиамин) – обеспечивает нормальную деятельность нервной системы.
- Витамин Р – укрепляет стенки кровеносных сосудов.
- И конечно чай богат Витамином С (аскорбиновой кислотой)

Классификация чая



Виды чая.



Чайное растение.

Листовой
Чай.



Цветочный чай.



Типы чая

- **Черный.** Дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус, он самый популярный.
- **Желтый.** Его изготавливают из высокосортного сырья - молодых побегов и чайных почек-это чай фирмы «Липтон».
- **Красный.** Имеет своеобразный вкус и аромат
- **Зеленый.** Хорошо утоляет жажду.
- **Лечебный чай** – это богатейшая аптека.
- **Ароматизированный** – добавляют ягоды, фрукты.

Приходите к нам на чай

- Чай стал известен человеку за долго до нашей эры
- Родиной чая считают Китай
- В Россию чай впервые попал в качестве подарка от монгольского хана в 1638 году



Символ русского гостеприимства

- «Дорогой», «Родной», «Семейный очаг» - так на Руси величали самовары.
- По вечерам у самовара собиралась вся семья.
- Вода в самоваре долго оставалась горячей, за чаем сидели по несколько часов, вели неторопливые разговоры





С чая лиха не бывает, а здоровье прибавляет

- Помогает при расстройстве желудка и утоляет голод.
- Действует успокаивающе.
- Создает нормальное давление, помогает при головной боли и простудных заболеваниях.
- Является прекрасным противоядием при отравлениях.
- Настоем зеленого чая(причем на 2-3день заварки промывают гнойные раны, воспаление глаз.



«Чайная церемония»

- В Японии предпочитают зеленый чай.
- В некоторых семьях есть специальные домики для проведения чайных церемоний.
- Обстановка в них очень скромная: картины свиток на стене, букет икебаны, циновка, разложенная на полу.
- Женщины растирают листовой чай в порошок-это действие сопровождается красивыми движениями, напоминающими танец.
- Чай подают в пиале с тремя глотками.
- Вся церемония проходит в тишине и молчании, каждый наслаждается ароматом, думает над своими проблемами..



Чай по - европейски

- Увлечение чаем способствовало рождению «чайных садов»
- Были созданы специальные чайные костюмы, которые не так сильно обтягивали живот.
- К началу 20 века в моду вошли «чайные танцеваера». В бальных залах люди всех возрастов кружились в танце, в перерывах утоляя жажду чаем.



Чай в Монголии и на Тибете

- В Тибете чай пьют с 620 года. В китайских книгах говориться: «Тибетцы живут чаем. Не имея его, они страдают до такой степени, что могут заболеть».
- Чай употребляют не только в жидким виде, но и в сухом. Чайный напиток – «чансуйма» - представляет собой горячую хорошо взбитую смесь крепкого чайного настоя со сливочным топленым маслом и солью – это очень калорийный и тонизирующий напиток, способный почти мгновенно восстановить силы ослабевшего человека.

- Так на юге страны используется специальный набор, включающий в себя высокие и низкие чашечки, чайник, специальный поднос.
- Обычно в чайных домах для посетителей напиток заваривают девушки. Настоящий чай разливают в две маленькие пиалы. Высокая пиала служит для вдыхания аромата напитка, пиала пониже и пошире для того, чтобы пить чай.
- В китайских ресторанах до сих пор встречаются медные чайники с длинными, по метру, носиками. Раньше с помощью такого чайника разливали напиток во время многолюдного застолья.

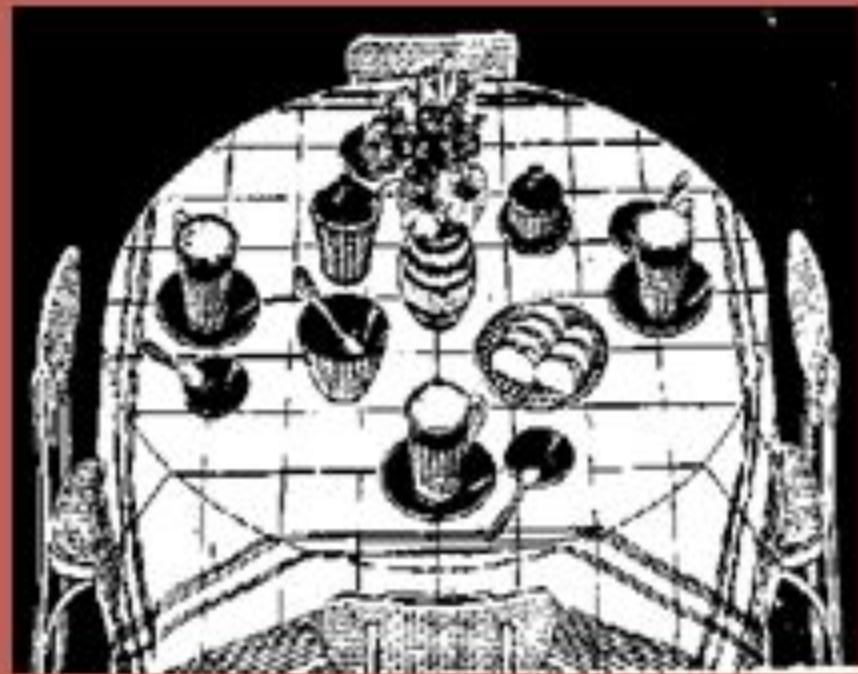
Чай в Китае



Знаменитые русские художники изображают чаепитие как торжественный ритуал



Сервировка стола к чаю.



Предмет сервировки
К Коровин.
З чаем.



Чайный стол.



Правила поведения за столом.

1. В коробке осталась одна конфета. Что делать?
2. Как едят сушки, сухари?
3. Вкусного пирога скушай милая кусочек!..
4. Вишневое варенье. Нужно ли его подавать к чаю?
5. Как едят вафли?
6. Положить сахар в чай?
7. Сколько времени продолжается чаепитие?

Основной способ заварки чая.

Вскипятить
Воду.

В чайник налить
кипятка на 2-3
минуты.

В чайник насыпать
заварки. **1-2 ч. л.**
на 1 чашку.

Залить кипяток на **2/3**
чайника. Закрыть
салфеткой. **Настоять**
3-5 минут.

БЕЛАЯ
Чай мягкий

КОРИЧНЕВАЯ
Чай горький.

КРЕМОВАЯ
Чай сладкий

*Секреты
Пенки*

ЧАЙ

Долить кипяток.
Появляется
пенка чай готов.

Готовый чай на
одно
 чаепитие.



Чай на Руси стал любимым напитком, о чём говорят пословицы:

- С чая лиха не бывает, а здоровья прибавляет.
- Чай не пьешь, где силы берешь?
- Чай да каша пища наша.
- Чай усталость всю снимает, настроенье поднимает.
- Чай пить – не дрова рубить.
- Чай пить – приятно жить.
- Холодно – пей чай, жарко - пей чай, устал - пей чай.
- Выпей чайку, позабудешь тоску.

*«Если хворь с кем приключится,
чаем можете лечиться.
Чай всех снадобий полезней, чай
в жару нас освежает,
И в морозы согревает, и
сонливость переборет,
И с усталостью поспорит,
сокрушит любой недуг,
Чай здоровью - лучший друг!»*



*ВЫПЕЙТЕ ЧАЙКУ –
ПОЗАБУДИТЕ ТОСКУ!*

