

«Выпьешь чайку –
разгонишь тоску!»



Историческая справка

- Чайный напиток впервые упоминается в китайских рукописях в 2700 г. до н. э. В V в. до н. э. Китай начинает торговлю чаем, а в IX в. чай попадает в Японию. Европа узнала чай в начале XVI в. В 1638 г. чай привезён в Россию русским послом Василием Старковым, а в конце XIX в. начинается триумфальное шествие чая по России.



**китайский иероглиф,
обозначающий
слово «чай»**

Чаепитие по-японски

- Тя-но-ю – искусство чая изложил Мурато Сюко (1423-1502 гг.).



- Его дело продолжил мастер Дзёо, а его ученик Сен-но Рикю (1521-1591) ввёл стиль ваби, характеризующийся словами простота и естественность.

Чаяпитие по-китайски

- Начинается с процесса заваривания чая, важен выбор посуды – чайник должен быть глиняным, лучше из исинской глины, чтобы чай дышал. Заваривают чай до 10 раз и пьют в чистом виде без сахара и молока.



Английское чаепитие

- Знаменитый «**five o'clock**»!



- В начале XIX в. герцогиня Анна Бедфорд начала собирать друзей на чашку послеобеденного чая.

- Чай в Англии пьют 6-7 раз в день, к чаю подают молоко,

- лимон, закуски. В разное время суток – разные сорта чая!

Чаепитие в России

- Хозяин чаепития – самовар, а разливала
 - чай только сама хозяйка. Чай пили
- вприкуску с сахаром или вареньем из



глубоких блюдец. А самое главное в русском чайном ритуале – разговоры о том, о сём.

С чая лиха не бывает – на Руси всяк это знает!

Чай как растение

- В 1763 г. шведский капитан Эксберг по просьбе известного ботаника К. Линнея привёз из Китая чайный куст.



К. Линней дал растению название «Чай китайский».

В 1825 г. в горах индийской провинции Ассам, в Бирме и Лаосе были обнаружены чайные деревья – гиганты высотой 10-15 метров. Этой разновидности чайного растения присвоили имя

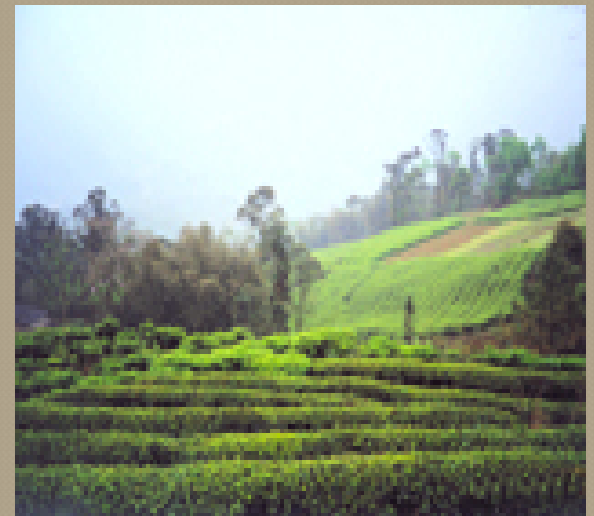


«Чай ассамский».

Все сорта чая
происходят от этих
двух разновидностей
чайного растения.

Чайная плантация

- Чайное растение выносливо и неприхотливо, выдерживает тропическую жару и сильные морозы. Чайные плантации устраивают на горных склонах, чтобы не было переизбытка влаги.
- В тёплых странах чай
- собирают круглый год.



Сбор чая

- Собирают чай вручную, срывают только несколько самых молодых и нежных листочков – флешь. Это основа чайного производства.



Этапы производства чая

- завяливание
- скручивание
- охлаждение и проветривание
- ферментация: получают чёрный, красный и зелёный сорта чая
- сортировка и упаковка

Влияние чая на организм человека

- Чай повышает умственную активность, устраняет усталость, тонизирует нервную систему, улучшает кровообращение, улучшает пищеварение, снимает головную боль, устраняет расстройство желудка.

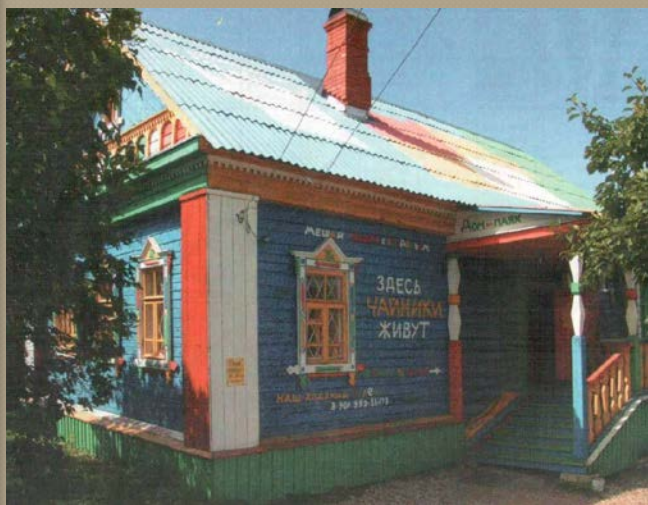
○ ПЕЙТЕ ЧАЙ РЕГУЛЯРНО!

Правила хранения и заваривания чая

- -хранить только в закрытой посуде;
- -перед завариванием заварочный чайник ополоснуть кипятком;
- -сухую заварку залить кипятком на 5 минут, затем долить ещё кипятка;
- -наличие пены – признак хорошего чая!
- -к чаю можно подать лимон, нарезанный дольками.

Это интересно!

- В селе Васьково рядом с городом Переяславль-Залесский создан музей «Дом чайников». В музее представлены более 100 уникальных чайников!



Приятного чаепития!