



ВИДЫ ЧАЯ

Сегодня чай употребляют не только в первозданном виде, но и добавляют к нему сливки, сахар, имбирь, лимон и даже лук. Да и самого чая сегодня столько разновидностей, что всех сортов и не перечислить.

Существуют несколько основных категорий чая: черный, зеленый, белый, улун, пуэр. Эти чаи порой настолько отличаются по виду и вкусу, что многие думают, что они приготовлены из совершенно разных растений. Однако все эти виды чая вполне могут быть созданы из листочков, собранных на одном кусте (*Camellia sinensis*), и отличаться только технологией изготовления.

В мире существует столько разновидностей, что всех сортов не перечислить.

Традиционный черный чай проходит процесс ферментации "от" и "до". Окисление листьев происходит в среднем в течение месяца.

Абсолютно не подвергается ферментации зеленый чай. С чайными листьями в этом случае поступают следующим образом:

производят вяление, прожарку, скручивание, сушку, нагревание.

Красный чай тот же зеленый, только подвергнутый процессу окисления. А если его сильно окислить получится совсем другой вид – синий чай. По вкусовым качествам и запаху синий чай похож на обычный черный.

Белый чай готовят, воздействуя на листья специальным режимом сушки и запуская процесс ферментации. Белые сорта отличаются тонким ароматом, благородным цветом и нежным вкусом. Этот напиток очень полезен для организма.

Чай пуэр, чай с бергамотом, травяные, цветочные и ароматизированные чаи — их так много, что иной раз просто трудно сделать выбор.

ЧАЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ				
Умение правильно приготовить чай – гарантия здоровья, источник удовольствия, символ уважения. Это искусство называется «чай». В мире существует более 1500 его видов. А вы знаете и «узнаете» только и любите традиционный чай? Прочитайте инструкции, узнайте особенности и будет секрет, как приготовить идеальный чай!				
ЧЕРНЫЙ	ЗЕЛЕНый	КРАСНЫЙ	ЖЕЛТЫЙ	БЕЛЫЙ
Вода: 90-100°C	Вода: 80°C	Вода: 90-100°C	Вода: 80°C	Вода: 30-40°C
Время заварки: 3-5 мин.	Время заварки: 2-3 мин.	Время заварки: 3-5 мин.	Время заварки: 3-5 мин.	Время заварки: 3-5 мин.
После того, как чай заварен, сразу его дегустировать, чтобы оценить вкус, ароматизацию и консистенцию в чашке, которая оборудована измерительными приборами для определения количества сахара.	Первый приемный чай, который готовят правильно, это белый чай. Он имеет особый вкус и аромат. Зеленый чай – самый полезный, так как он не подвергается окислению.	Красный чай оказывает положительный эффект: улучшает аппетит, повышает иммунитет, способствует похудению. Самый чай для здоровья, так как он не вредит организму и не вызывает аллергии.	Натуральный желтый чай. Самый полезный. В отличие от других чаев, он не подвергается окислению, поэтому сохраняет все полезные свойства.	Ферментированный белый чай. Самый полезный чай из всех чаев. Он имеет особый вкус и аромат, который не меняется со временем.
Не заваривать чай дольше 5 минут в термосе.	Чай не должен быть слишком горячим, иначе он потеряет свои полезные свойства.	Не заваривать чай дольше 5 минут в термосе.	Не заваривать чай дольше 5 минут в термосе.	Не заваривать чай дольше 5 минут в термосе.
Листья чая должны быть полностью сухими и чистыми.	Вкус чая не должен быть слишком горьким.	При заваривании чая не добавляйте сахар и молоко.	Чай в термосе должен быть полностью сухим.	Чай должен быть полностью сухим.

МАДОУ "Детский сад № 58"

618417, Пермский край, г. Березники,
ул. В. Бирюковой, д.3

телефон: 8(3424) 23 22 78
составитель: Глушкова И.П.

МАДОУ "Детский сад № 58"

Серия «Гастрономические праздники»



Выпуск 3

Международный день ЧАЯ



Тел. 8(3424) 23 22 78

Чай - один из древнейших напитков на Земле, польза и вкусовые свойства которого несравнимы с другими напитками. Этот божественный напиток укрепляет иммунитет и помогает организму бороться с болезнями и ежедневными стрессами.

Международный день чая миллионы любителей этого чудесного напитка отмечают 15 декабря. Впервые идея об учреждении Международного дня чая возникла в 2004 году на Всемирном общественном форуме в Мумбае (Индия). Затем обсуждение продолжилось на заседании Центра по образованию и общению в Порту-Алегри (Бразилия). В 2005 году было принято решение отмечать это праздник 15 декабря.

Вопрос с выбором даты не стоял перед организаторами, так как именно 15 декабря в свет вышла Мировая декларация прав работников индустрии чая.

Кроме того, эту дату связывают также со знаменитым событием в мировой истории чая, которое получило название "Бостонское чаепитие". Оно произошло 16 декабря 1773 года, в день, когда американские колонисты устроили акцию протеста против налога на чай, введенного Великобританией. Они выбросили ящики с чаем в гавань города Бостон.

Праздник учрежден для того, чтобы привлечь внимание мирового сообщества к проблемам производства и сбыта чая, к положению работников чайного дела, а также показать насколько полезен и вкусен чай.

Международный день чая изначально отмечали только в тех странах, где эта отрасль была наиболее развита, а именно – в Непале, Индонезии, Вьетнаме, Бангладеш, Уганде, Танзании, Малайзии, Кении и, конечно же в Индии и на Шри-Ланке.

Однако вскоре праздник вышел за границы узкопрофессионального и уже сейчас его отмечают не только в странах-производителях чая, но и в Европе, России и во многих других странах. В этот день во многих европейских странах проходят ярмарки-продажи, презентации новых сортов чая и дегустации.

Интересен тот факт, что люди длительное время полагали, будто чай произрастает лишь в форме куста. Чайные деревья были обнаружены только в позапрошлом веке. Их нашли в Бирме, Лаосе и Индии (провинция Ассам). Отсюда два разных базовых сорта: "чай китайский" и "чай ассамский".

ИСТОРИЯ ЧАЯ

История чая насчитывает уже более пяти тысяч лет, но кто именно открыл этот любимый всеми напиток, точно неизвестно.

В Китае, где чай является настоящим культом, существует множество прекрасных легенд. Одна из них связана с именем древнекитайского императора Шеном Нунгом, который правил в третьем тысячелетии до нашей эры.

Согласно легенде, в один из походов императора в котел с кипящей водой попали занесенные ветром листья чайного дерева, растущего недалеко от костра. Император, выпив воды, удивился его необычному аромату и вкусу и пожелал употреблять такой напиток и в дальнейшем.

Другие источники утверждают, что искусством приготовления чая прекрасно владели индусы и тибетцы. Также доказано, что много тысячелетий назад чайные плантации существовали в Японии и Корее.

Утверждать с уверенностью, что первооткрывателями этого восхитительного напитка являются китайцы, нельзя. Однако именно из Китая пришло современное название чая.

В южных провинциях империи его называли "te", а в северных — "cha". Соответственно, из этих слов и появились известные нам слова — английское "tea" и русское "чай". Причем выбор названия явно указывает на районы Китая, из которых доставлялся продукт в те или иные страны.

Что касается целебных свойств чая, то интерес к ним появился у китайских мудрецов уже в 400-600 годах нашей эры. Именно в те далекие времена и начались процессы по культивации этого удивительного напитка.

В Японию зеленый чай попал лишь в IX веке. Его привезли буддистские монахи из Китая, Кореи и Индии, а также японские путешественники, посещавшие Китай.

Европейцы попробовали чай лишь в XVI веке, когда его привезли португальцы, открывшие морской путь в Китай. Для европейцев это был очень необычный и экзотический напиток.

Прошло почти столетие, пока он занял свое достойное место на столах жителей Англии, Франции и других стран.

На Руси познакомились с чаем только в 1638 году. Это знакомство началось, как и в других странах, прежде всего благодаря дипломатическим связям и этикету.

