

# Чай – дар природы



Варванець Антонина

# **Проблема:** в чем секрет разного цвета чая? (не считая добавки)



**Объект исследования:** чай.

**Предмет исследования:** цвет чая.

**Гипотеза:** цвет чая зависит от сорта.

**Цель:** узнать, почему чай разного цвета.

## **Задачи проекта:**

- **осуществить поиск материалов по теме исследования в справочниках, энциклопедии;**
- **изучить литературу и написать отчет;**
- **провести исследования и собрать фотоматериалы;**
- **составить презентацию.**

# План

- 1.Опрос по проблеме.
- 2.Немного истории о чае.
- 3.Плантации чая.
- 4.Технология чая.
- 5.Цвет чая.
- 6.Наблюдение.
- 7.Вывод.

# Опрос:

Всего опросила 17 человек и получила такие ответы:

- 8 человек ответили: от вида растения;
- 3 человека: от добавок разных;
- 2 человека: от листьев красных;
- 2 человека: не знаю;
- 1 человек: от сока растения;
- 1 человек: от заварки.

# Разнообразие чая



# Выращивание чая



Все многообразие чая получается из листьев растения одного вида - **камелии китайской**.

Плантация чая обычно состоит из рядов чайных кустов. Очень важное требование нормального роста чая - это теплые лето и осень. Часто чайные плантации располагаются «ступеньками» на склонах гор (террасах).

# Изготовление чая

Процессы:

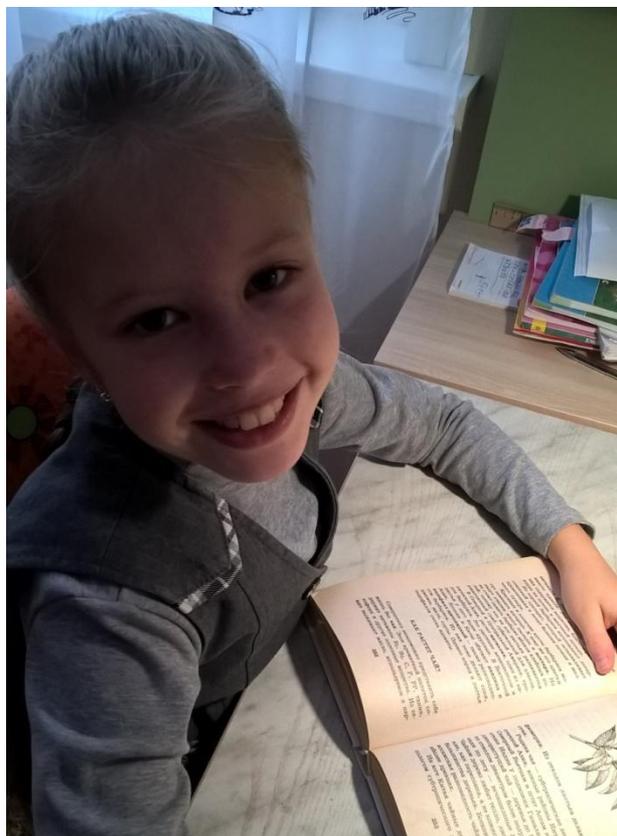
завяливание

скручивание

ферментация

сушка

# Исследование фотку переделаем



# Зеленый чай



В зеленом чае минимальная обработка, ферментации почти нет. Благодаря небольшой обработке, чай сохраняет свежесть и все полезные свойства. Испокон веков в странах Востока зеленый чай считается настоящим эликсиром здоровья и долголетия.

# Желтый чай



Для этого чая отбирают почки, плотные и тяжелые. Сначала их держат над паром, потом заворачивают в ткань, где чай продолжает ферментироваться. Желтый чай от зеленого отличается по золотистому оттенку.

# Красный чай



Красный чай – это хорошо ферментированный чай. Лист становится черным, а напиток – коричнево-рубиновым. Помимо сушки листья слегка прожаривают на раскаленных противнях. Красный чай рекомендуется пить после еды

# Белый чай



Чай недолгой обработки, слабой ферментации. От зеленого отличается тем, что для него отбирают самые нежные почки и листочки, покрытые белым ворсом-пушком. Листья обрабатывают так, чтобы сохранить их. Пьют в жару, он лучше охлаждает, чем зеленый.

# Черный чай



Черный чай – полностью ферментированный чай. У него необычный вкус – от древесно-землистого до орехово-шоколадного. После обработки черный чай хранится в особых условиях, а срок его хранения не ограничен. Чай повышает работоспособность.

# Бирюзовый (улунский) чай



Особый чай, «цветное» название которого было придумано, чтобы вписать в «радужную» линейку чаев. По-настоящему он называется Улун. «Улун» переводится как «черный дракон». Такое название мог получить только высший, горный чай. Этот вид чая находится между зелёным и красным.

# Я узнала:

- не смотря на удивительное разнообразие сортов чая, все они получаются из листьев одного и того же растения – **камелии китайской**.
- о **технологии** чая.
- цвет чая зависит от **ферментации** (это третий этап обработки чайного листа)
- ферментация – **окисление и брожение сока чайных листьев. Именно от степени ферментации чай получает свой «цвет».**

**Спасибо за внимание!**



# Список литературы:

- Детская энциклопедия.
- Энциклопедия Кирилла и Мефодия.
- Я познаю мир. Растения.