A glass teapot is pouring a golden-brown tea into a clear glass cup. The cup contains a tea bag and is placed on a matching saucer. The scene is set on a bamboo mat with fresh green herbs and a small round cookie nearby. The background is softly blurred, showing a person in a white shirt.

**Чай** — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

**Изготавливают чай  
из молодых  
побегов  
вечнозелёного  
чайного куста.  
Чай – это один из  
самых древних  
напитков.  
Родина чая —  
Китай. Древние  
китайцы называли  
его  
«огнём жизни».**





**В мире известно  
около полутора  
тысячи сортов  
чайных  
изделий. Это  
китайский,  
индийский,  
цейлонский,  
японский, турецкий  
чай и др.**

**Байховый** (чёрный, зелёный, **красный**,  
**жёлтый**, );



**Гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии):**



# Экстрагированный (быстрорастворимый);



# Прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).



Байховые чай делят по размерам чайнок

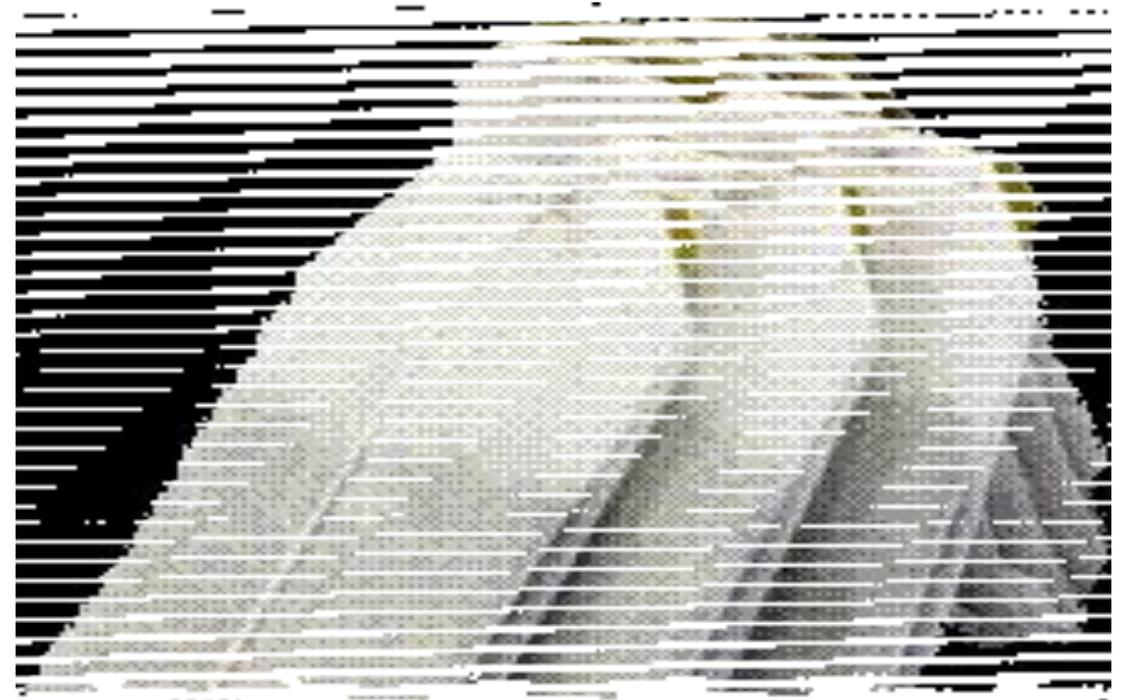
на

крупнолистовые, среднелистовые и

мелколистовые



В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными.





**Существует множество сортов ароматизированного чая  
и чая с добавками.**



Все сорта чая (кроме травяного) содержат кофеин. Это вещество, которое влияет на работу нашего сердца. Эфирные масла – они придают чаю аромат. А еще в чае есть **ВИТАМИНЫ**.



**Чтобы правильно выбрать чай  
необходимо обращать внимание на  
следующие моменты:**

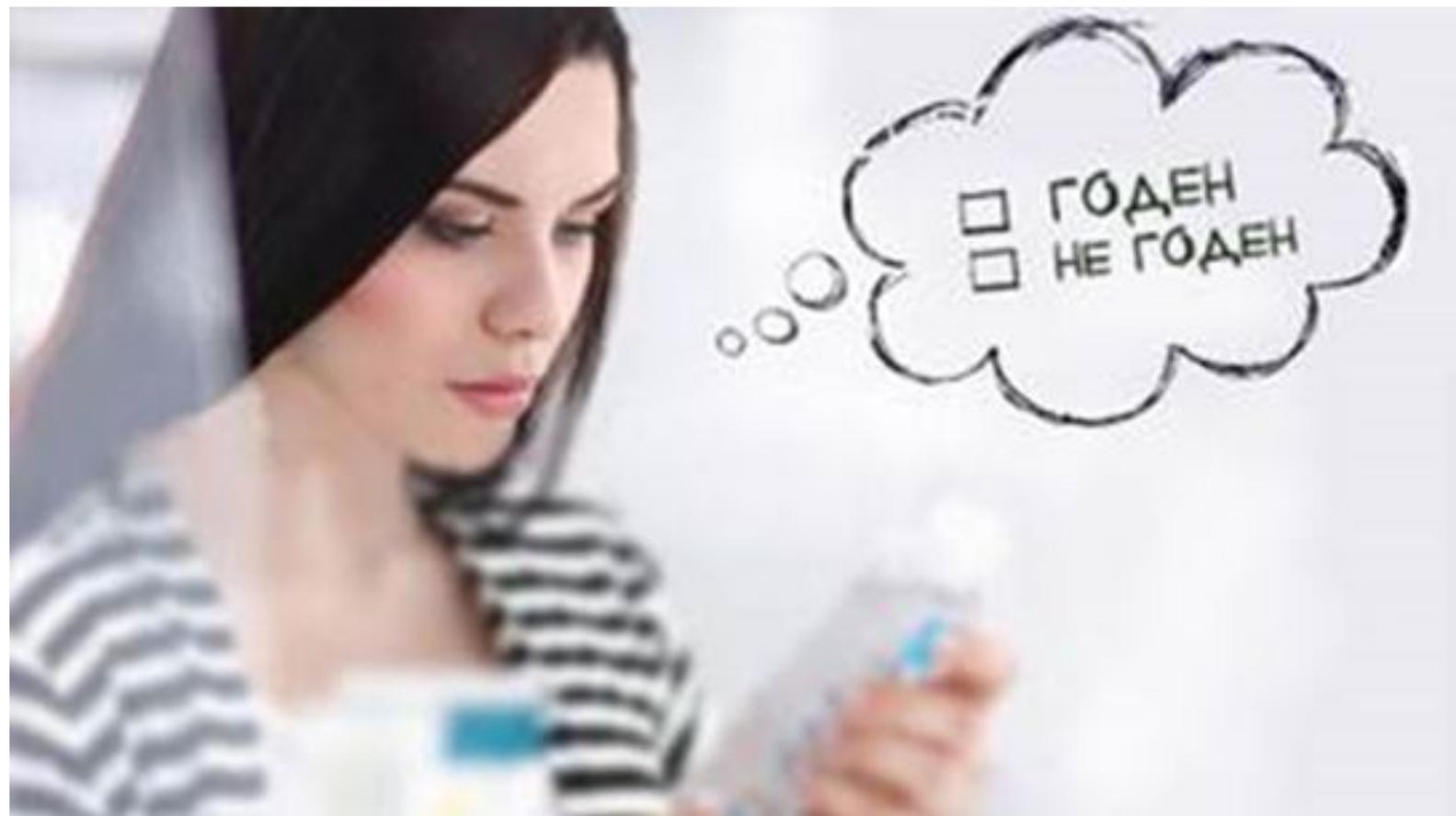
**Нужно  
оценить  
внешний вид  
чая.**





Нужно понюхать чай.

Нужно  
покупать  
ТОЛЬКО  
недавно  
запакованный  
чай.



# При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:



A glass cup filled with a vibrant red tea, garnished with a slice of lemon and fresh mint leaves. The cup sits on a matching saucer. The background is dark, making the tea and garnishes stand out.

**Правильно заваренный чай — это красивый напиток насыщенного цвета, яркий и прозрачный. Обладает ощутимым ароматом и слегка терпким вкусом, но не горьким.**

Лучшей посудой для заваривания чая является керамическая, фарфоровая, фаянсовая, стеклянная или глиняная.



А вот в  
металлической  
посуде чай не  
заваривают, так  
как его вкус и  
цвет сильно  
меняются.



Для подачи чая используют чайные  
чашки с блюдцами, тонкие стаканы с  
'аканниками пиалы



Отдельно к чаю можно предложить лимон, сахар, варенье или мёд в розетках или вазочках, горячее молоко или сливки в молочниках или сливочниках, сушки, пряники, булочки, пирожные и другое. Можно подать лёд.



Традиционно в России воду для чая кипятили в самоваре, который может долго сохранять воду горячей.



На железных дорогах сохранился обычай  
подавать чай в стеклянном стакане,  
установленном в подстаканник.



Спасибо за  
внимание!