



Моя семья





Чай – уникальный напиток

Некрасов Никита

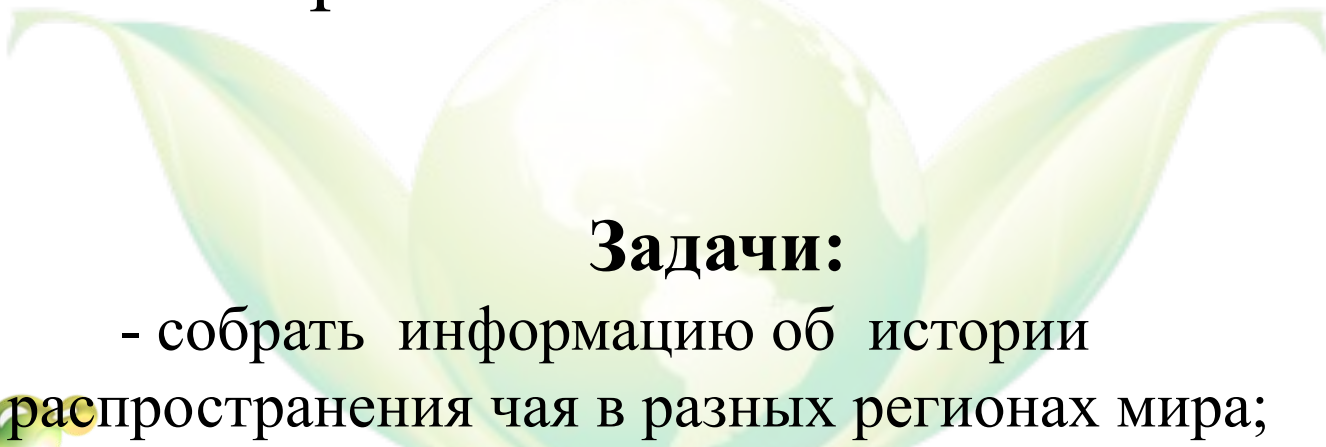
6 класс

МБОУ СОШ №87



Цель:

- изучить историю появления и распространения чая в разных регионах планеты.



Задачи:

- собрать информацию об истории распространения чая в разных регионах мира;
- узнать особенности выращивания, сбора и сортах чая;
- проанализировать полученную информацию.

Гипотеза

– возможно, что чай появился в Китае.
Чай ценится во всех странах мира за его
вкусовые качества и целебные свойства.

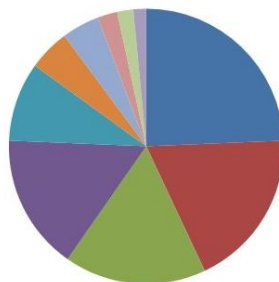


Методы исследования.

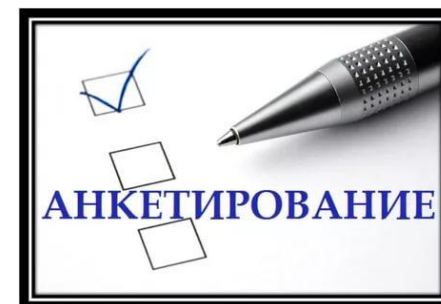
- Анкетирование,
- Сравнительно-географический,
- Картографический,
- Статистический.



Статистика потребления чая в разных странах



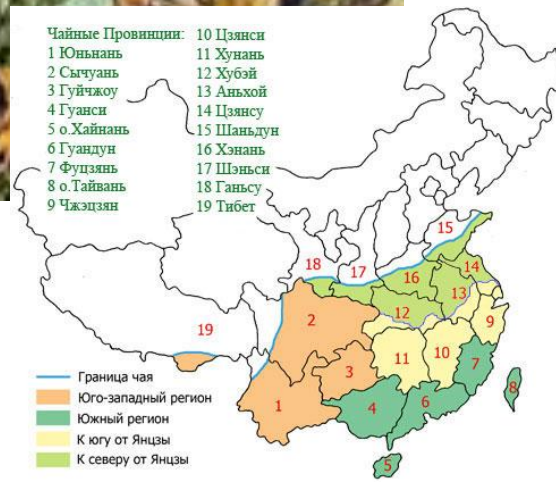
■ Великобритания
■ Ирландия
■ Новая Зеландия
■ Австралия
■ Канада
■ Япония
■ Голландия
■ США
■ Россия
■ Индия



Апробация работы.



Чай начал свою историю в Древнем Китае.



Чай первоначально использовали как источник лечебного напитка



В Англии чаепитие - это настоящий ритуал,
под название «5 o'clock tea».



В России чай появился при царском
в 1638 году

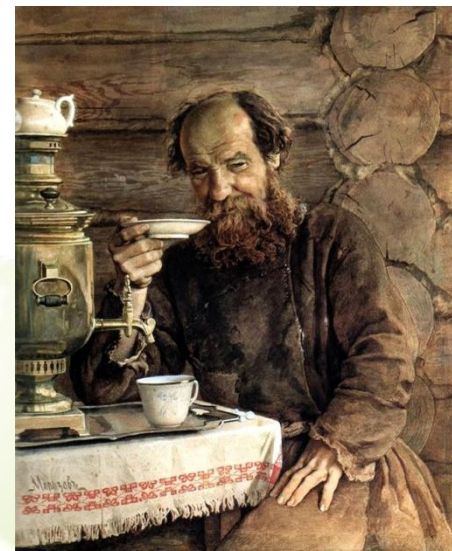


Царь Михаил
Фёдорович



Алтан - Хан

К середине 18 века чай завоевал огромную популярность во всей стране.



Чайные плантации в Краснодаре.

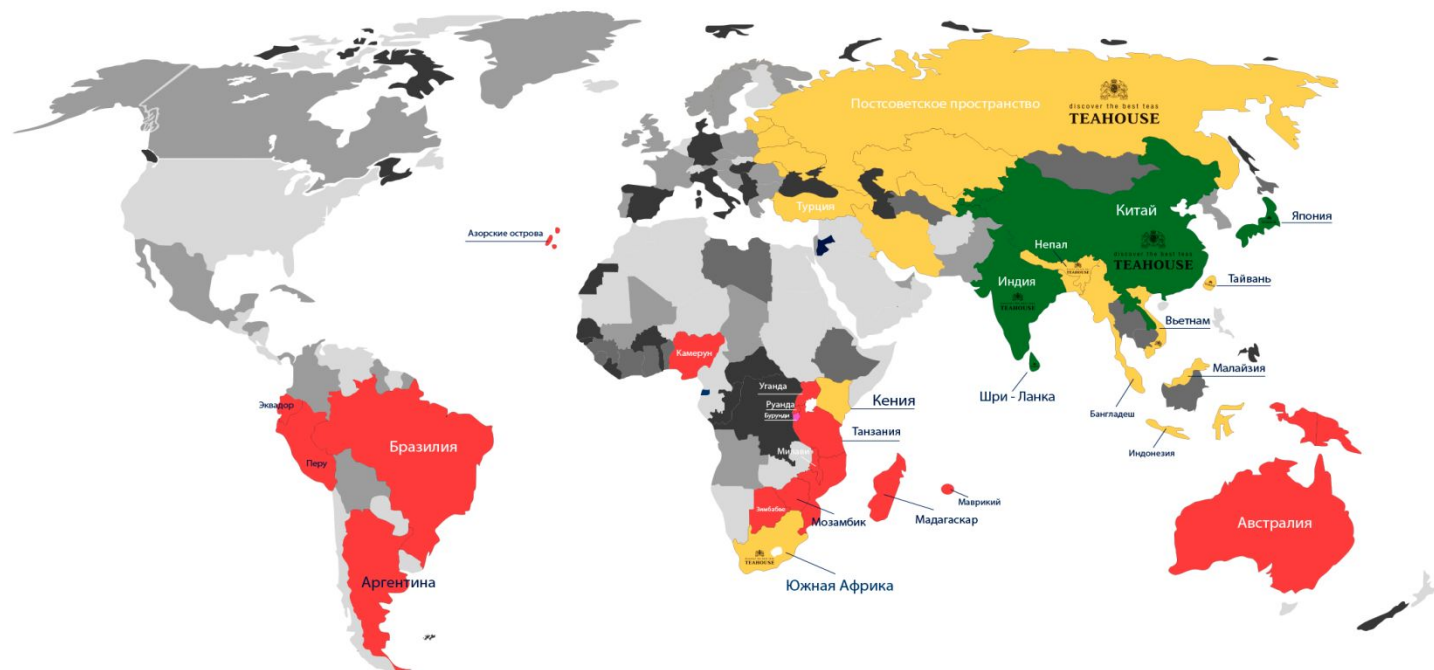


Camellia Sinensis



Чайная география

Нет, чай производят не только в Китае и Индии



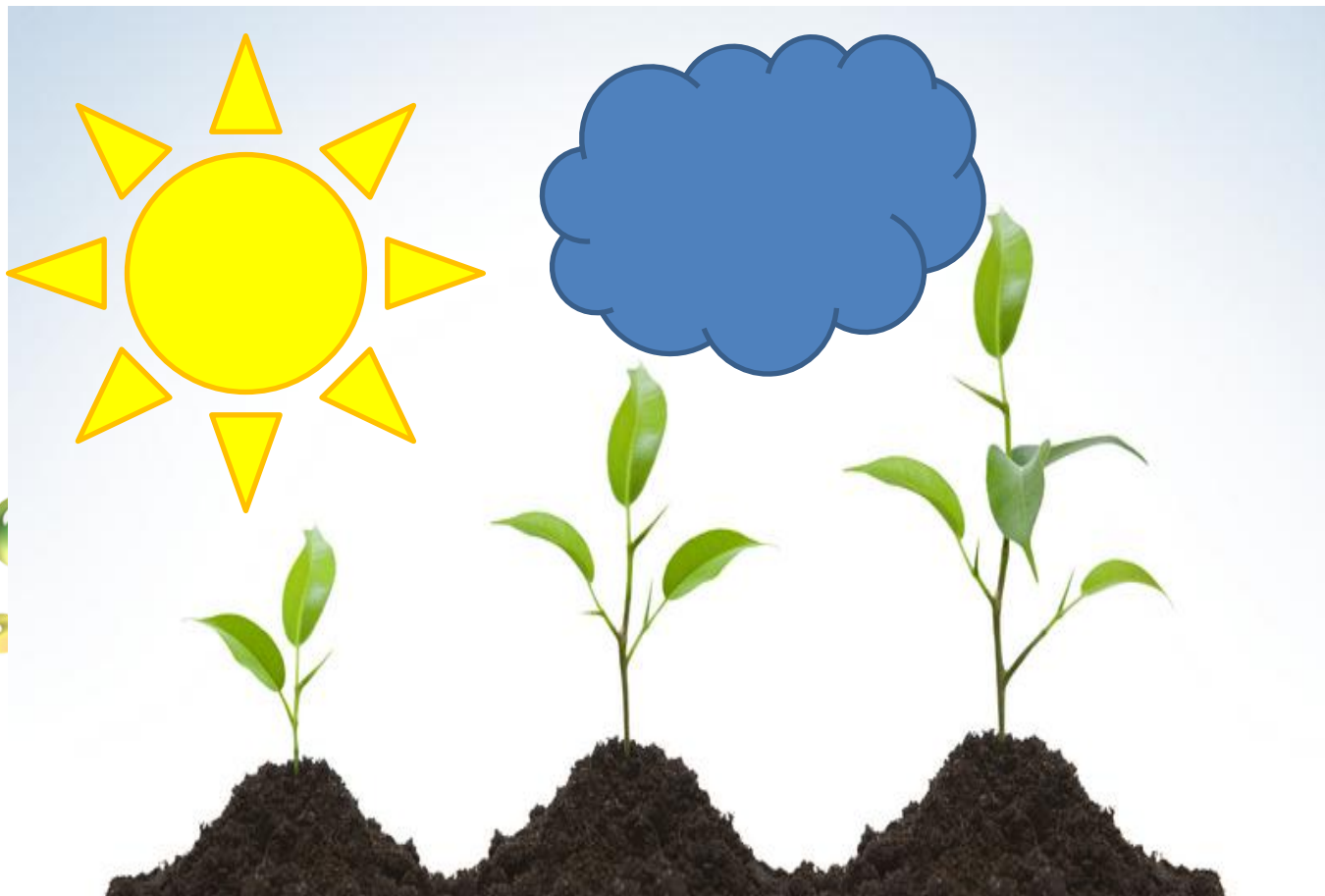
discover the best teas
TEAHOUSE

- вы наверняка знали, что здесь производят чай
- возможно, вы не были уверены, но догадывались
- вряд ли вам в голову приходило, признайтесь

Традиционный регион произрастания чая -
Юго-Восточная Азия.



Идеальные условия для произрастания чая —
круглый год жарко и влажно.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ВИДОВ ЧАЯ



Белые

(степень ферментации
7-10 %)

Подвяливание;
сушка на солнце.

Бай Мудань,
Бай Хао Инь
Чжэнь.

Зеленые

(ферментация
3-5 %)

Подвяливание;
"убийство
зелени";
сминание и
скрутка; сушка.

Си Ху Лун Цзин,
Би Ло Чунь,
Хуан Шань Мао
Фэн.

Желтые

(ферментация
10-12 %)

Подвяливание;
"убийство
зелени";
сминание;
томление в
плотной бумаге;
сушка.

Цзюнь Шань Инь
Чжэнь,
Мэн Дин Хуан Я.

Улуны

(ферментация
от 5-7 до 70 %)

Подвяливание;
встряхивание;
чередование
прогрева и
сминания; сушка.

Те Гуаньинь,
Да Хун Пао,
Фэн Хуан Дань
Цун.

Красные

(ферментация
~ 100 %)

Подвяливание;
сминание и
скрутка;
ферментация;
сушка.

Чжэн Шань Сяо
Чжун,
Дань Хун,
Цимэнь Хун Ча.

Черные

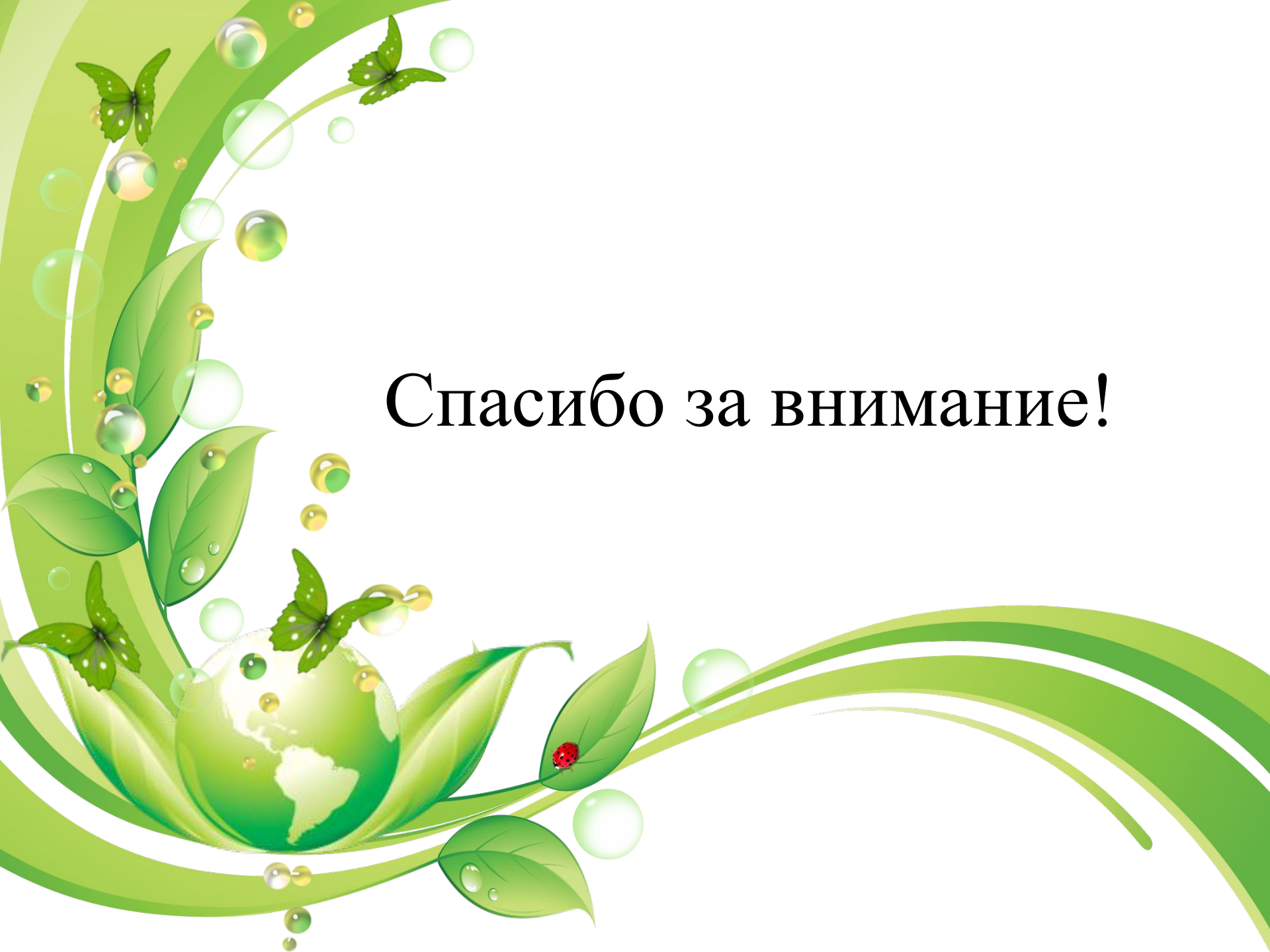
(постферменти-
рованные)

Подвяливание;
"убийство
зелени";
сминание;
влажное
скирдование;
сушка или
прессовка и
сушка.

Пуэр Ча

**Чаепитие –
это красивое начало живого общения.**



A decorative green graphic on the left side of the slide. It features a stylized plant with several green leaves, some of which have small water droplets. There are three green butterflies and a red ladybug on the leaves. A globe is positioned at the base of the plant, surrounded by numerous translucent green and yellow bubbles. The background has soft, wavy green lines.

Спасибо за внимание!