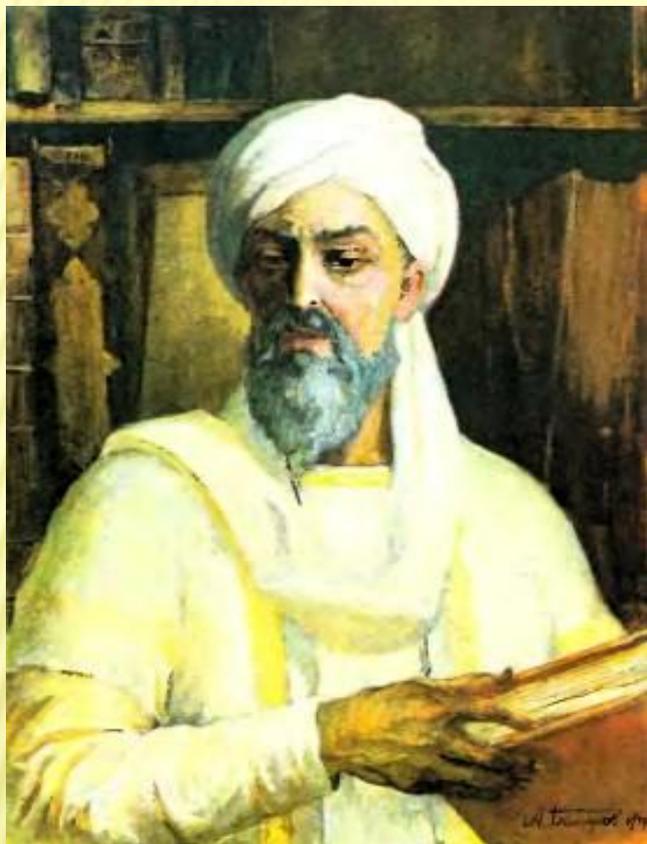


# ЧАЙ. КЛАССИФИКАЦИЯ И СОРТНОСТЬ

---



Педагог дополнительного образования Селина Е. В.  
МАОУ ДОД ЦДОД г. Гурьевск  
2014 год



**Чай освежает тело,  
укрепляет дух,  
смягчает сердце,  
пробуждает мысли,  
прогоняет лень**

**Авиценна**

**СУФИЙСКИЕ ПРИТЧИ И СТИХИ. АБУ АЛИ ИБН СИНА - АВИЦЕННА  
АБУ АЛИ ИБН СИНА**

**(980 - 1037) ПЕРСИДСКИЙ ВРАЧ, УЧЁНЫЙ, ФИЛОСОФ И ПОЭТ**

# **ЦЕЛЬ ЗАНЯТИЯ:**

---

**Сформировать кулинарные знания  
учащихся по теме:  
«Чай. Классификация и сортность»**

# ЗАДАЧИ ЗАНЯТИЯ

---

- 1. Активизировать познавательную активность учащихся**
- 2. Познакомить учащихся с историей чая, товароведными характеристиками и свойствами**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЯ

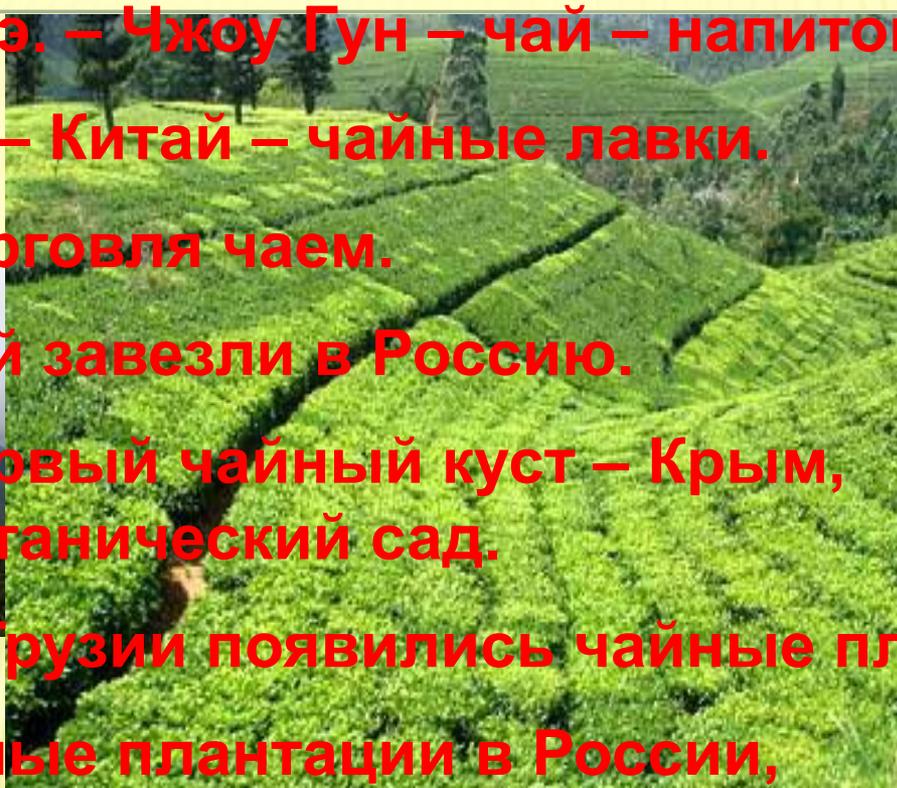
Чай – вкусовой продукт.  
В качестве товара чай  
представляет собой  
продукт  
биохимических и физико -  
химических превращений  
молодых верхушечных  
побегов  
чайного растения (флешей)  
в

茶



# ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ

- 770 год до н. э. – Чжоу Гун – чай – напиток.
- II–IV век н. э. – Китай – чайные лавки.
- 1516 год – торговля чаем.
- 1618 год – чай завезли в Россию.
- 1817 год – первый чайный куст – Крым, Никитский ботанический сад.
- 1833 год – в Грузии появились чайные плантации.
- XX век – чайные плантации в России, недалеко от Сочи.
- В XVIII веке в России изобрели самовар.



# СБОР ЧАЯ НА ЧАЙНЫХ ПЛАНТАЦИЯХ



# ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ЧАЯ

---

**В России чай появился в 17 веке: в 1638 году русский посол боярин Василий Старков привез царю Михаилу Федоровичу дары от монгольского Алтын-хана - среди знаменитых монгольских атласов и мехов лежали свертки с сухими листьями. Старков отказывался брать эту сушеную траву, но монгольский правитель настоял на своем, и так впервые в Московии появился чай.**

# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ, СОРТНОСТЬ

## Байховы

Черны

Зеленый

Желты

Синий Красный

Й

Й

Й IC

- Букет
- Экстра
- В/С
- 1С
- 2С
- 3С

- Букет
- В/С
- 1С
- 2С
- 3С



Белый



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПРОИЗВОДСТВА

## Прессованный

Кирпичны  
й

Зелёный

Плиточный

Чёрны  
й

в/с  
1 с  
2 с  
3 с

Зелёный

3 с

Таблетированн  
ый

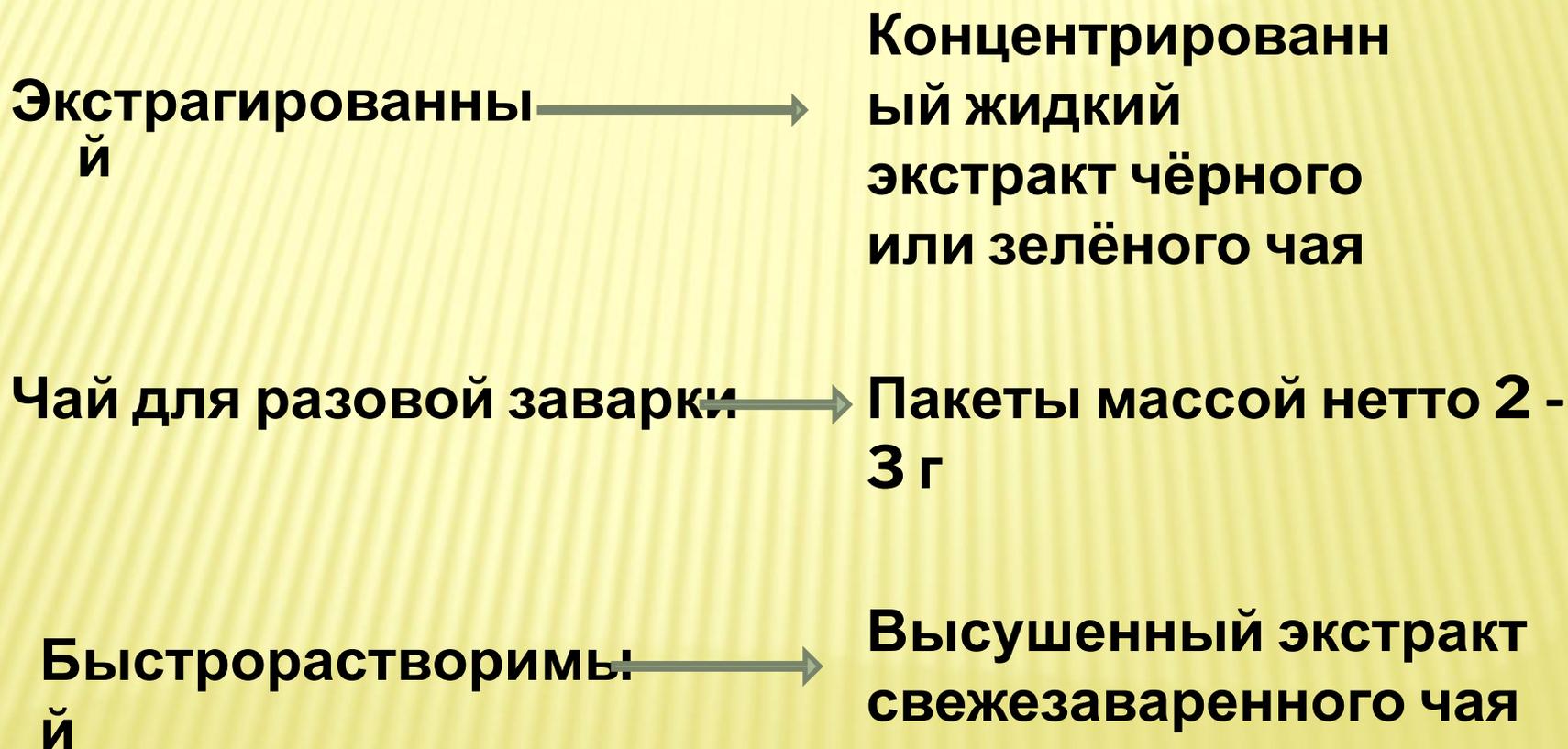
Чёрны  
й

Зелёны  
й



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПРОИЗВОДСТВА

---



# КЛАССИФИКАЦИЯ ЧАЯ ПО РАЗМЕРУ ЧАИНОК



М



СІЙ

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

---

- Дубильные вещества (танин, катехины)
- Эфирные масла
- Белковые в-ва
- Вода - 8,5 %
- Fe Na Cu I Mg
- A B 1 B2 PP C K P
- Алкалоиды:
  - теобромин
  - теофиллин
  - кофеин
- Красящие вещества:
  - хлорофилл
  - каротин
  - теафлавин
  - теарубигин
- Кислоты

# ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЧАЯ

---

- **Внешний вид чая (уборка)**
- **Вкус, аромат  
настоя**
- **Прозрачность настоя**
- **Цвет разваренного  
листа**

# ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ЧАЯ

---

**1.Использование для фальсификации настоящего чая природных растительных продуктов**



**Суррогатные растительные продукты: морковь, кипрей, бадан**

**2.Подкрашивание и химическая обработка, а также вторичная переработка спитого чая**

**3.Настой настоящего чая обесцвечивается соком лимона**

# МАРКИРОВКА ЧАЯ

---

- **Название чая**
- **Фирма**
- **Страна изготовитель**  
( *Индия, Цейлон, Китай* и т. д.)
- **Срок годности 1 - 2**  
года
  - **Вес по 50, 100, 250, 500**  
грамм
- **«Ortodox» , «СТС», «Classic»**
- **«Pur»**
- **«Blenden»**

## Собственная маркировка

- **Крупнолистовой чай**      **FP P PS OP**
- **Среднелистовой чай**  
**ВOP BP1 BP2 BPS**
- **Мелколистовой**  
**BFOP BOPF GOPF**

# УПАКОВКА ЧАЯ



Картон  
Жесть  
Дерево  
Керамика  
Бумага  
Полиэтилен  
Стекло



# ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

---

- 1. Чай не терпит:**
  - сырости (гниет)
  - чрезмерной сухости (сгорает )
  - холода и жары.
  - лучшая температура для хранения – комнатная (17-19 градусов).
  - относительная влажность воздуха 75 %
  - Срок хранения 1-2 года
- 2. Чай не терпит посторонних запахов. Он легко их впитывает и удерживает. Поэтому чай при хранении должен быть герметично упакован.**

Кроме этого, чай нельзя хранить открытым по еще одной причине – он просто выдыхается, эфирные масла со временем улетучиваются.
- 3. Сухое чайное сырье – это «живая» субстанция. При хранении чай должен «дышать», в противном случае он начнет задыхаться, преть и т.п. Т.е. должен быть доступ воздуха.**
- 4. Чай нельзя хранить на свету (особенно на прямом солнечном).**

# ХРАНЕНИЕ ЧАЯ

---

**Даже хорошо упакованный чай не храните рядом с пряностями (также нельзя хранить обычный чай рядом с ароматизированным), уксусом, керосином, копченой рыбой, чесноком и прочими обонятельными радостями.**

# **ЗАПОМНИ!**

## ***Нельзя пить чай:***

- **страдающим атеросклерозом и гипертонией;**
- **беременным женщинам;**
- **больным с высокой температурой**

## ***Небольшие чайные запреты***

**Не пейте слишком горячий обжигающий чай**

**Не пейте чай на пустой желудок**

**Не пейте холодный чай**

**Не запивайте чаем лекарства**

**Не пейте перестоявшийся чай**

**Не злоупотребляйте количеством. Умеренное потребление чая – 4–5 чашек**

# КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАЯ

**В кулинарии чай используют в качестве  
напитка:**

**горячего (75°С )**

**холодного (10 - 14°С)**



# *Применение чая вне кулинарии*

---

- **уход за глазами и кожей вокруг глаз**
- **уход за руками и ногтями**
- **уход за руками и ногтями**
- **косметические маски**
- **косметические маски**
- **окраска волос**

# ***Это интересно***

---

- **1700 лет – возраст самого большого чайного куста.**
- **Более 2 000 000 чашек чая выпивают за 1 секунду на земном шаре.**
- **Тассеология (тассеография) – гадание на чае.**
- **1 сентября 1904 года Томас Салливан запатентовал пакетики с чаем.**

# **БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!**

**В докладе использованы следующие материалы:**

- 1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст]: учеб. для начального профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 328 с.**
- 2. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. для начального профессионального образования / З. П. Матюхин, Э. П. Королькова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 248 с.**
- 3. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина. - М. : ИРПО : Академия, 2000. - 184 с.**