Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа № 34 г. Томска

634021, г. Томск, пр. Фрунзе, 135, тел.(382 2) 24-44-33

e-mail: school34@mail.tomsknet.ru

**Проектная работа по теме**

**«Чай пить – не дрова рубить»**

Подготовила:

Петухова Софья,

ученица 4 А класса

Руководитель:

Жигалева Галина Ивановна,

учитель начальных классов

Томск – 2015

Здравствуйте! Меня зовут Петухова Софья. Я учусь в 4 А классе школы № 34 г. Томска. Тема моего доклада «Чай пить – не дрова рубить».

Лучше доктора любого  
Лечит скуку и тоску.  
Чашка вкусного, крутого  
Самоварного чайку.

Любили в старину чаевничать. С маленьким кусочком сахара выпивали по 10 стаканов. Сидели за чаем и вели неспешные беседы о жизни. Если появлялся в доме гость, даже поздним вечером, тут же ставили самовар. И садились за чай с гостем, хотя сами только недавно вышли из-за самовара. Такова была традиция русского гостеприимства!

**Актуальность работы.** Каждый день мы начинаем с чаепития, значит необходимо знать тайны чая.

**Цель работы:** познакомиться с видами чая и правилами чаепития.

**Задачи:** - посетить «Чайную обитель» и проконсультироваться у специалистов;

- провести исследования качеств чая;

- приготовить свои чаи.

**Гипотеза исследования:** чай приносит пользу здоровью.

Из Интернета я узнала, что родина чая - Китай. Китайские философы говорили, что чай лучше вина, так как взбадривая он не вызывает опьянения, и лучше воды, так как не является переносчиком инфекции.

Лу Юй – первый человек, который путешествовал по Китаю и свел всю собранную о чае информацию в книге «Чайный канон». Вначале чай употребляли как целебное питьё. Использовать чай как напиток стали в самом начале нашей эры. Выращивание и изготовление чая было секретным. Чайные плантации скрывали и строго охраняли от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай в другие страны. Россия платила за чай золотом и мехом.

Чтобы познакомиться с чаем, я решила посетить «Чайную обитель». Оказывается, чай очень многоликий. Он бывает белый, желтый, красный, зеленый, черный. Вначале я думала, что его снимают с чайных кустов разного вида. Но оказалось, что разные виды чая – это листья, собранные с одного чайного куста, но по-разному обработанные.

Как же готовят разные виды чая?

Зеленый чай. Сорвали листья и постарались сохранить в неизменном виде. Для этого его либо недолго пропарили, либо прожарили. Белок свернулся, все процессы остановились, и вещества сохранились. Настой этого чая зеленоватый.

Далее следует белый чай. Для его изготовления используют чайные почки и листики, покрытые белыми ворсинками. Листья просто сушат под жарким южным солнцем. Первые заварки такого чая практически не имеют цвета.

Желтый чай долго томят, то есть в распаренном виде чай заворачивают в пергамент и остужают. В результате листики приобретают желтоватый оттенок.

Следующая разновидность – улунские чаи. Они проходят очень сложный процесс обработки, впрочем, как и наш чёрный чай (в Китае он называется красным). Черный чай наиболее популярный вид чая в  России.

Но есть и по-настоящему красный чай – копченый. Его жарят на еловых или сосновых дровах в печах, что придает чаю привкус смолы.

По-настоящему черным китайским чаем является пуэр. Он может храниться много лет, приобретая вкус сухофруктов. Это прессованный чай.

На основе всех этих чаев китайцы делают так называемые вторичные чаи, например, цветочные с ароматом жасмина, хризантемы, лотоса.

А в каком виде чай поступает к нам в дом? Мне удалось собрать небольшую коллекцию чая. Чай бывает гранулированным, крупнолистовым, плиточным (прессованным), быстрорастворимым (в пакетиках), концентрированным. В ходе исследования я даже познакомилась с чаем в мандарине.

Но я посчитала, что и наша природа приготовила для нас немало видов чая, и с помощью мамы и бабушки собрала местную чайную коллекцию. Это листья малины, смородины, вишни, душица, зверобой, мелисса. Я узнала, что раньше в деревне пили морковный чай, и решила его приготовить. Для этого натерла морковь, высушила в духовке, заварила - и чай готов!

А знаете ли вы чайную посуду? Издавна на Руси известны бокалы, чашки, блюдца, стаканы, подстаканники. Побывав на чайной церемонии, я познакомилась с чайной посудой Китая.

**Гайвань (ЦЗЮ ЧЖУН) -** кружка с крышкой для заваривания и питья чая.

**Чайник для чая** (**ЧА ХУ)** лучше брать из глины с глазурью или из стекла, так как глазурь не помнит вкус предыдущего чая.

**Сливник (ЧА ХАЙ)** используется как сосуд для перемешивания чайного настоя.

Кроме посуды в чайной церемонии применяются разные предметы.

**Шило** – откалывать пуэр.

**Ложка (ЧАЧИ)** – доставать чай из упаковки и помещать в чайник.

**Щипцы (ЦЗЯЦЗЫ) д**ля закручивания чая.

**Ситечко**, сделанное из бамбука (**ЧАЛЮЙ, ЧАЛЮЙВАН).**

**Чайная доска (ЧАБАНЬ)** – небольшой чайный столик, с поддоном внутри. Заваривая на нем чай, можно не думать о том, куда может пролиться кипяток.

**Воронка на чайник (ЧАСЯНЬЛО)**,чтобы не потерять драгоценные чаинки.

**Палочка** – вытаскивать чай из гайвани.

**Кисточка (ЯНХУБИ)** – гладить чай, чтобы задобрить или удалить пыль

**Чашка для аромата (ВЭНСЯНБЭЙ). Д**ля питья наливают чай в высокую чашку, закрывают, повернув ладонь к небу. Переворачивают по дуге, выливают в чайную чашку.

**Чашки для чая** очень маленькие. За время церемонии выпивается более 10 таких чашек.

К чаю относятся очень уважительно. В самом начале рабочего дня в «Чайной обители» зажигают огонь и ставят чашечки с чаем для чайных духов. Первая заварка сразу сливается – отдается чайным духам. Может это делают, чтобы смыть пыль или потому, что чай еще не заварился до конца. Первую чашку подают хозяину. Заваренный чай держат 2-3 секунды. После 5 – 10 заварки держат дольше. На Руси, наоборот, чаю давали хорошо настояться, накрывали чайник чайной бабой или помещали на самовар.

Для чая лучше подходит родниковая вода. Специалисты различают разные стадии кипения воды для заваривания чая, чтобы сохранить его вкус. Мелкие пузырьки – крабий глаз, побольше – рыбий глаз, начинают подниматься пузыри один за другим – жемчужная нить, закипит – шум ветра в соснах. В отличие от России в Китае не принято заливать чай кипящей водой. Они используют кипяченую воду, охлажденную до 80°. Я залила цветочный чай теплой водой, и он раскрылся у меня на глазах.

Часто на поверхности чая появляется пленка. Из Интернета я узнала, что пленка бывает двух видов. Если чай был заварен давно и уже начал плесневеть, то пленка будет мутная. Когда свежезаваренный чай постоит нетронутым, на поверхности появляется радужная пленка. Она легко разбивается при перемешивании напитка. Эта пленка образована эфирными маслами, содержащимися в чайных листьях и придающими ему аромат. Если разрезать яблоко и оставить его на воздухе, оно потемнеет. Что-то подобное происходит и с чайными листьями под воздействием кислорода. Если опустить в такой чай кусочек лимона, пленка исчезнет. Что я и сделала.

А как пьют чай в разных странах? Об этом я узнала из Интернета. В России в чай добавляют молоко или сливки, сахар. При этом не отказываются от баранок, другой выпечки и сластей. Китайцы его пьют «без всего», а различные добавки считаются дурным тоном. В Монголии чай не пьют, а едят. В кружку наливают верблюжье, козье, овечье, кобылье или верблюжье молоко; пьют с топлёным салом, с маслом, с солью, перцем, лавровым листом, гвоздикой, мукой или крупой. В Индии чай пьют как крепкий с пряностями, так и холодный с лимонным соком. В Узбекистане чай пьют с сухофруктами в начале еды и в конце. Причем сначала подаются сухофрукты и выпечка, а потом уже плов.

**Какова польза чая?** Чайизбавляет от усталости, улучшает работу сердца,  успокаивает нервную систему, замедляет старение клеток, содержит много полезных элементов, уничтожает множество бактерий, обладает способностью охлаждать.

Но есть и **вред:** очень горячий чай обжигает внутренние органы, от него желтеют зубы, а от крепкого зелёного чая  разрушается эмаль на зубах, крепкий чай может вызвать головную боль или бессонницу, плохо отражается на работе сердца, зелёный чай понижает давление.

Своих целей я достигла. Моя гипотеза подтвердилась. Спасибо за внимание!

Информационные источники:

# <http://otvet.mail.ru/question/86063134> - Что такое ферментирование чайных листов

[**http://dom-chaya.ru/video/klassifikaciya-kitaiskogo-chaya.htm**](http://dom-chaya.ru/video/klassifikaciya-kitaiskogo-chaya.htm) **-** Классификация китайских чаев

<http://funfacts.ru/fakty-o-ede/1863-interesnye-fakty-o-chae.html> - Как пьют чай в разных странах

<http://www.springtea.ru/o-chae/kak-pjut-chaj-v-raznyh-stranah/> - Как пьют чай в разных странах

<http://open.az/novosti/kultura/118691-top-10.-kak-pjut-chajj-v-raznykh-stranakh.html> -

# <http://www.kakprosto.ru/kak-841043-pochemu-na-chae-obrazuetsya-plenka#ixzz3MdFjCd3u> - Почему на чае образуется пленка

<http://beltea.narod.ru/tea/teaposud.html> - Чайная посуда

<http://www.chay.info/library/tea/chaynye_tseremonii.html#sthash.SrUYZrHX.dpuf> – Чайная церемония

<http://www.ayzdorov.ru/novosti_lll_chai-polza-i-vred.php> - Чай: польза и вред

<http://www.vredno-vsyo.ru/food/113-vred-chaya.html> - Вред чая

<http://nsportal.ru/ap/library/drugoe/2013/04/13/issledovanie-kachestva-chaya> -

Исследование качеств чая