План внеклассного мероприятия

 «Приглашение к чаю»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | № слайдов |
| 1 | Родина чая | 4 - 9 |
| 2 | Ферментация | 10 - 11 |
| 3 | Рекламная пауза (Дети разыгрывают весёлую рекламу) | 12 |
| 4 | Виды чая Легенда | 13 - 14 |
| 5 | Реклама (Дети разыгрывают весёлую рекламу ) | 15 - 16 |
| 6 | Вода | 18 - 20 |
| 7 | Конкурс ( Водоносы) | 21 |
| 8 | Япония | 22 |
| 9 | Китай Заваривание пуэр, улун (Дети проводят чайную церемонию) | 23- 24 |
| 10 | Англия (сценка на английском языке) | 25 |
| 11 | Бостонское чаепитие | 26 |
| 12 | Русский чай  | 27 -31 |
| 13 | Заваривание | 31 |
| 14 | Релаксация. Синквейн |  |

Дополнительный материал для презентации

Родина чая

Чай в Индии стали выращивать во второй половине 19-го века. Однако в предгорьях Гималаев чайные деревья росли задолго до прихода англичан. Существует предание о том, как английские торговцы похитили несколько чайных кустов в Китае и посадили их на равнине в Индии. От этих кустиков якобы и пошли многочисленные чайные плантации в этих местах.

 Индийский чай не считается самым лучшим в мире, но местные жители очень любят свой простой напиток, поэтому значительная часть собранного чая остается на родине. На Цейлоне совсем другая картина. Здешний чай в основном идет на экспорт. Большой вклад в развитие чайного бизнеса на острове внес сэр Томас Липтон, организовавший здесь обширное производство.

Гималаев и в юго-восточном крае Тибета. Поэтому вопрос о родине чая до конца не решен и является предметом споров и по сей день.

Ферментация (цветность) чая.

Что такое ферментация, и почему о ней важно знать?

 Ферментация – важное понятие в чайном производстве. В зависимости от нее из чайного листа получают черный, зеленый, желтый и красный чаи. Отличие сортов объясняется просто–напросто разными методами его переработки.

 По ароматическим и вкусовым свойствам зеленый чай настолько отличается от черного чая, что потребитель иногда считает, что в их основе лежат разные виды сырья. Разница же между ними заключается только в способах переработки чайного листа одного и того же куста.

Ферментация, основной этап обработки чайного листа, когда ферменты чая начинают процесс окисления, это биохимические процессы, происходящие при завяливании и скручивании, и это важный процесс при производстве чая. Ферментация состоит из прожарки и окисления воздухом. При ферментации под воздействием кислорода в чайном листе происходят сложные химические преобразования. Окислению и брожению подвергается сок чайных листьев. Именно от степени ферментации чай получает свой "цвет". Окисление запускает бродильные процессы в смятом, постепенно истекающим соком листе. Прожарка останавливает их.

 О том, что процесс ферментации завершен, специалисты судят по запаху и цвету сырья.

 Чем меньше времени пройдет между запуском бродильных процессов и их остановкой – тем менее ферментированным будет считаться чай.

 Различают следующие чаи по степени ферментации:

 Слабоферментированные – зеленые, белые, желтые.

 Полуферментированные – улуны (красные, синие, фиолетовые, желтые).

Улун (Oolong) — это категория чая, а не его название, как некоторые думают. Этот полутемный, полузеленый чай

балансирует между черным (красным) и зеленым, но имеет свои отличительные характеристики.

Ферментированные – черные.

 Переферментированные – пуэры.

Цветочные чаи также очень популярны. Жасмин, магнолия и османтус — излюбленные цветы для придания чаю особенного вкуса на севере страны. Этот тип чая, называемый в Китае «хуача» («цветочный чай»), наверно более всего любим пекинцами. Высушенные лепестки цветов добавляются в зеленый чай и улун. Многообразие цветов дополняют розы, бархатцы, хризантемы и даже азиатский женьшень.

Считается, что «улун» сочетает в себе свойства как красного — яркий аромат, так и зеленого — насыщенный вкус, и внутри своего вида он делится на два подвида — ближе к зелёным (степень ферментации меньше), и ближе к красным чаям (степень ферментации больше).

История таких чаев насчитывает около 300—400 лет, но у китайцев особое отношение к этому чаю. Только такой чай используется при церемонии «гун фу ча», что можно перевести как «высшее чайное мастерство».

Свойства

Помимо своих прекрасных вкусовых и эстетических качеств, улунские чаи воздействуют на физическое и психическое здоровье. Улуны, содержат большое количество эфирных масел,, содержание кофеина в сильно ферментированных чаях больше, чем в слабо ферментированных. В улунах содержится более 400 видов полезных для организма человека химических соединений. Главные из них: соединения полифенола, кофеин, витамины С, D, E, K, B1, B6, B3, B12, кальций, фосфор, железо, йод, магний, селен, цинк, марганец и др. Марганец способствует поглощению организмом витамина С, укрепляет сопротивляемость организма болезням и противодействует образованию опухолей. Богатое содержание витаминов в чае Улун способствует укреплению волокнистых тканей стенок кровеносных сосудов, предотвращает тромбофлебит. Флавоноид способствует обмену веществ, помогает отторжению мертвых клеток с поверхности кожи и появлению новых молодых клеток, чем поддерживается хорошее состояние кожи; уменьшает морщины, способствует омоложению. При регулярном употреблении чая у тучных людей снижается вес, улучшается фигура (соединения полифенола, содержащиеся в чае Улун, расщепляют и выводят жир из организма человека, притом эффективность расщепления и вывода жира у чая Улун лучше, чем у любого другого чая). Поэтому чай Улун является исключительным природным средством похудения.

Итак, чай, который мы привыкли называть черным, в Китае считается всего лишь красным, потому что действительно черный чай — это **Пуэр.**

Свое название чай получил по названию уезда Пуэр, куда традиционно свозили чай со всей провинции для продажи на местном рынке. В настоящее время в Юнь Нань («Южное Облако»), провинции на юге Китая, расположено несколько сотен крупных и небольших заводов и мануфактур, которые производят чай самого высокого качества.

 Существует два типа Пуэров: Шен и Шу. И те, и другие произрастают в одном месте, и для их обработки используется одинаковое сырьё. Но по вкусу, цвету и аромату они совершенно разные. Все дело в технологии производства

 Цвет. Шен Пуэр — светлый, а Шу Пуэр — темный. Несложно определить, какой именно Пуэр вы держите в руках: просто присмотритесь к его цвету. У Шен Пуэров листья с зеленоватым оттенком или «коричнево-зеленого» цвета. А у Шу Пуэра они будут темно-коричневыми или почти черными.

То же самое и с настоем заваренного чая. Шен Пуэр дает светлый, полупрозрачный настой, Шу Пуэр — темный, густой, непрозрачный.

 Вкусы этих двух видов Пуэра тоже отличаются довольно сильно. Шен Пуэр обладает своеобразным вкусом, в котором присутствует кислинка и немного сладкого послевкусия, а иногда явно ощущается привкус чернослива. Если Шен Пуэр передержать при заварке, то он начнет ощутимо горчить. Вкус Шу Пуэра тяжелее, но мягче. Он не кислит и не горчит, в нем совсем нет сладости. Ему свойственна некоторая «шоколадность».

 Шен — это «свежий», «сырой» пуэр долгой ферментации. Он считается самым древним чаем. История Шен Пуэра насчитывает более 700 лет. В аромате этого чая присутствует богатая палитра запахов: изюма, леса, фиников, легкого дымка... Разнообразие воздействия этого чая поистине поражает. Пуэр Шен способен успокоить, взбодрить, согреть и подарить сладость всему телу.

Шу Пуэр изготовлен по технологии ускоренной ферментации, которая была разработана в 70-х годах 20-го века. По этой технологии собранный чайный лист складывают в большие кучи, поливают небольшим количеством воды и накрывают тканью. В таких кучах листья начинают быстро ферментироваться. В зависимости от тех или иных факторов этот процесс длится от 40 до 120 дней. После этого, листья сушат и продают в рассыпном виде или прессуют в различные формы. В отличие от Пуэра Шен, который редко встречается в рассыпном виде (дикий Шен), Пуэр Шу делают как прессованным, так и рассыпным.

**Виды чая**

Черный чай

Следует заметить, то что мы называем черным чаем, в Китае называют – красным.

Рассматривая вопрос о пользе и вреде черного чая, можно уверенно сказать, что употребление не очень крепкого чая в приемлемых дозах значительно снижает риск развития гипертонии, он прекрасно стимулирует работу сердечной мышцы, положительно влияет на работу органов пищеварения. Некоторые люди ответственно утверждают, что употребление черного чая помогает им поддерживать в норме собственный вес. Врачи-стоматологи утверждают, что нормальное употребление черного чая, не слишком крепкого, является надежной профилактикой кариеса. Черный чай замечательно укрепляет стенки кровеносных сосудов. Правильно дозированный, не крепкий черный чай благоприятно воздействует на нормальную работу почек. Этот благородный напиток является прекрасным иммуноповышающим средством. Врачи справедливо утверждают, что черный чай – прекрасное профилактическое средство против заболевания сахарным диабетом.

Споры о пользе и вреде черного чая, наверное, никогда не стихнут. Потому что употребление этого чая – вопрос сугубо индивидуальный. Но черный чай имеет свои противопоказания и знать их необходимо обязательно. Он довольно быстро возбуждает нервную систему легковозбудимых людей, поэтому совершенно необходимо точно знать кому, когда и в каком количестве разрешено употреблять черный чай. Во второй половине дня и очень крепкий черный чай необходимо пить осмотрительно. Любители этого напитка, пренебрегающие советами ограниченного употребления черного чая, подвергают себя риску развития ревматоидного артрита. Большое количество употребляемого напитка выводит из организма человека полезный элемент магний, который отвечает за состояние нервной системы человека. Врачи утверждают, что неумеренное употребление черного чая грозит развитию такой серьезной болезни, как синдром хронической усталости. Врачи-стоматологи утверждают, что после употребления крепкого черного чая необходимо обязательно чистить зубы, чтобы не оставалось желтого налета на зубной эмали.

Польза и вред черного чая всегда рядом. Даже в культуре различных стран, употребляющих данный напиток, отношение к нему совсем неоднозначное. Китайцы, большие знатоки и ценители черного чая, обязательно предупредят жителей других стран, что употреблять перестоявший чай очень вредно. По их мнению, такой черный чай становится вредным и опасным, как гремучая змея. Совершенно нельзя запивать чаем лекарственные препараты. Пить черный чай необходимо отдельно от основной еды. Никогда не запивайте еду черным чаем, это уплотняет содержимое желудка, и пища надолго задержится в нем.

Все вышесказанное обязательно необходимо знать, обсуждая вопрос о пользе и вреде черного чая. Очень полезно и чрезвычайно вкусно употреблять черный чай по английским правилам, а именно со сливками или молоком. Черный чай, употребляемый таким способом, становится исключительно полезным. Замечено, что такой чай является прекрасным укрепляющим средством при дистрофии, полиневрите, истощении нервной системы. Для правильного и полезного употребления черного чая совершенно нет необходимости класть большое количество сахара. Если вы чрезмерно добавляете сахар в черный чай, то рискуете никогда не понять вкус и аромат этого необыкновенного напитка.

Белый чай:

Белый чай - самый дорогой и ценный напиток. Он имеет те же полезные свойства, что и зеленый чай, только биологически активных веществ в нем намного больше! Белый чай замедляет процессы старения в организме, способствует заживлению опухолей, язв(эффективен при лечении язвы желудка и двенадцатиперстной кишки), выводит холестерин из организма и очищает кровь!

Настой белого чая, настолько слаб и тонок, что не оказывает вреда на организм, даже при чрезмерном употреблении. Однако беременным и кормящим матерям следует воздержаться от излишнего употребления любого вида чая!

Красный чай

Красный чай бывает двух основных видов: это недорогой красный чай, приготовленный из цветов каркаде или растения ройбос и элитный красный китайский чай из листьев чайного кустарника.

Причем именно в процессе ферментации образуются пигменты, которые придают чаю красный или нежно- малиновый цвет. Красный чай – бывает нескольких видов.

Красный чай обладает противовоспалительным действием, выводят вредные вещества и шлаки из организма. Красный чай повышает потенцию, снимает похмельный синдром, стабилизирует артериальное давление, способствует снижению веса, стимулируют сердечно-сосудистую деятельность, снижает уровень холестерина в крови, противодействуют образованию раковых опухолей, помогают организму противостоять радиации. При расстройствах желудка и запорах рекомендуется съедать свежезаваренные чайные листья.

Красный чай оказывает сильное мочегонное действие, поэтому злоупотреблять им не стоит. Повышает кислотность желудочного сока, поэтому не рекомендуется употреблять красный чай лицам, страдающих повышенной кислотностью желудка, с язвой желудка и двенадцатиперстной кишки

Желтый чай

Желтый чай как и белый, относится к дорогим видам чая. Производство желтого чая происходит точно так же как и зеленого. Однако, в отличие от зеленого чая, его производство предполагает особую технику «томления и оборачивания»: чайный лист некоторое время прогревается над горячими углями, затем его заворачивают в пергамент, отчего он постепенно желтеет. Полученный таким образом чай приобретает изысканный вкус и ни с чем не сравнимый тонкий аромат. Завариваются желтые чаи практически также как и зеленые - не горячей водой (80-90 С). А время заваривания , зависит от вкусовых предпочтений.

Желтый чай очищает печень и кровь, выводит из организма шлаки и токсины, улучшает зрение, создает возвышенное настроение. По своим биологическим свойствам очень близок к зеленому чаю.

Также как и зеленый чай, при чрезмерном и не правильном употреблении может вызвать некоторые болезни.

Синий чай

Синий чай производят также как и Красный китайский чай Оолонг. Однако синие чаи еще выдерживают на солнце до 10 часов(либо в тени). Чтобы заварить синий чай его нужно залить горячей водой 95-100 С и выдержать 5 минут.

 Существует около 100 сортов синего чая, однако достать их у нас довольно трудно.

Синий чай, как и желтый обладает всеми свойствами зеленого чая.

Однако он еще полезен и при стрессах и нервных расстройствах. Он приносит покой и умиротворение, нейтрализует возбуждение, приводит в порядок мысли. Синий чай также рекомендуется людям с нарушением обмена веществ, атеросклерозом и ожирением.

Нельзя забывать об умеренности употребления синего чая. Рекомендуется выпивать не более пяти чашек в день в течение недели и делать перерыв в три недели, а затем курс повторять.

**Легенда о происхождении чая Пуэр**

Появление чая Пуэр можно считать счастливой ошибкой, удивительной исторической случайностью. До сих пор жители обширных чаеводческих районов, где производится Пуэр, рассказывают прекрасную легенду об этом чае.

На берегу реки Ланьцанцзян среди бесконечных мириад величественных горных вершин и живописных пейзажей расположился прекрасный древний городок Пуэр. В период правления цинского императора Цянь Луна в городе Пуэр имелось большое чайное хозяйство, владельцем которого был человек по фамилии Пу. Из поколения в поколение его предки занимались производством и продажей чая. В хозяйстве господина Пу все сорта чая изготавливались только из самого лучшего сырья, поэтому его чай всегда отличался исключительно высоким качеством. Кроме того, старик Пу очень умело управлял своим хозяйством и его дела процветали. Особой популярностью пользовались круглый плиточный чай «туань-ча» и спрессованный в форме чаши «то-ча», которые получали в результате обработки свежего местного сырца. Такой чай отправляли в Тибет, Бирму и другие земли. А несколько лет подряд он назначался для поднесения в дань императорскому двору.

В тот год, когда снова пришло время платить ежегодную дань, плиточный чай «туань-ча» из хозяйства господина Пу в очередной раз был избран областью Пуэрфу в качестве отборного чая для поднесения государю. Однако в те времена изготовить чай для императора представлялось весьма нелёгкой задачей. В качестве сырья для такого чая нужно было использовать только самые первые молодые почки с листочками, собранные ещё до начала весны. Сбор чая требовал особого внимания и осуществлялся по определённым правилам. Эти правила гласили, что необходимо «пять раз сделать выбор и исключить восемь вещей» (то есть надо было правильно выбрать день, время и место сбора, группу чайных кустов на плантации и веточки, с которых можно собрать самые лучшие флеши; закон «восьми несрываемых» относился к чайным побегам без почки, со слишком крупными или слишком маленькими листочками, очень тонкой или изогнутой почкой, а также к флешам, изъеденным насекомыми, окрашенным в бледные оттенки или пурпурно-фиолетовый цвет). Перед началом обработки чая люди обязательно проводили обряд поклонения и приносили жертвы чайному предку. Главный мастер, который заведовал всем процессом изготовления чая, должен был совершить омовение тела и ритуальное очищение, то есть выдержать пост. После обработки растительного сырья на огне («ша-цин») чай просушивали на солнце, пропаривали, спрессовывали, придавая ему определённую форму, просушивали на ветру и упаковывали. Готовые чайные лепёшки, предназначенные для поднесения в дар императору, доставлялись под охраной в столицу. Во время поездки господина Пу сопровождали местные чиновники. Однако в тот год старик Пу слёг с тяжёлой болезнью, и ему не оставалось ничего другого, как попросить своего сына и вместе с цяньцзуном Ло, служившим в области Пуэрфу, отправиться ко двору и заплатить дань. Тогда Пу Младшему было лишь около двадцати трёх – двадцати четырёх лет, он был помолвлен с молодой госпожой Бай, дочкой торговца солью из местечка Мохэй, что находилось в двадцати ли от дома семьи Пу. Две семьи уже совершили обряд сватовства, когда все усаживались вокруг жаровни и пили вино, а сговорные дары были преподнесены родителям невесты. По договорённости, через несколько дней близкие жениха должны были встречать невесту. Но сейчас обстоятельства складывались не лучшим образом: назначенные строки подступали всё ближе, но высочайшему повелению императора не подчиниться было невозможно. Пу Младший только и мог, что, сквозь слёзы попрощавшись со своим старым отцом и госпожой Бай, отправиться с отборным чаем в столицу.

Потом суждено было произойти ещё одному несчастью. Сын господина Пу был всецело охвачен своими тайными сердечными заботами. Время поджимало, а опыта в таких делах молодому человеку явно не хватало. Кроме того, в тот год весна выдалась слишком дождливой. Вот почему чай-сырец, который обычно у хозяина Пу получался превосходно просушенным, в этот раз был недостаточно хорошо просушен на солнце. В спешке листья спрессовали в форме лепёшек. Вьюки с чаем взвалили на спины лошадей и мулов. Вот где и скрывался источник грядущей беды.

Пу Младший в сопровождении цяньцзуна Ло, военного чиновника, которого специально прислали для охраны, повёл караван с чаем в столицу. Днём они постоянно были в пути, а как только начинало темнеть, останавливались на ночлег. Невзирая на непогоду, когда дул сильный ветер и шёл проливной дождь, они продолжали своё путешествие к императорскому двору. В те времена дорога из Пуэра до Куньмина по казённому тракту занимала семь-восемь дней, путь от Куньмина до Пекина можно было преодолеть за три месяца. Когда Пу Младший перевозил свой чай в столицу, как раз наступил сезон дождей, и на улице стояла удушающая жара. Большая часть маршрута проходила в горах по узкой дорожке, выложенной камнями. Караван мулов и лошадей передвигался очень медленно. Поэтому только более чем через сто дней, но всё же успев к установленному сроку, они прибыли в столичный город.

Пу Младший и всё его сопровождение остановились на столичном постоялом дворе. Не обращая внимания на усталость и на то, что утомлённые лошади по-прежнему стояли осёдланными, вся толпа пошла гулять по улицам и пить вино в тавернах. И только молодой господин Пу, всё время вспоминая о своём старом отце и госпоже Бай, которые остались в его родных краях, не захотел искать развлечений и остался в гостинице. Он подумал, что уже завтра ему предстоит отправиться в императорский дворец и заплатить дань отборным чаем. Однако он не имел никакого представления о том, как нужно преподносить дань государю. С этой мыслью Пу Младший пошёл в комнату, где чай был оставлен на хранение. Он развязал один из вьюков и достал оттуда чай, завёрнутый в бамбуковое лыко. Пу раскрыл свёрток, и… О, ужас! Тут он обнаружил, что чай пришёл в негодность! Цвет чайных лепёшек совершенно изменился: лепёшки, которые изначально были окрашены в зеленоватые тона с вкраплениями белоснежных оттенков, стали коричневыми. Пу Младший тут же бросился к другому вьюку – та же самая история! Потом развязал третью поклажу, четвёртую… Оказалось, что абсолютно весь чай стал другого цвета. Молодой господин Пу как стоял, так и рухнул на землю. Он знал, что навлёк на себя большое несчастье, раз по его вине испортился товар, предназначенный для поднесения в дань самому императору. Он совершил преступление и за оскорбление верховного правителя будет приговорён к смертной казни. И кто знает, может случиться и так, что будет истреблён весь его род. Словно в тумане, Пу вернулся в свою комнату. Он вспомнил о своём старом отце и госпоже Бай, вспомнил о горных чайных плантациях в его родных краях, шумных чайных лавках, бесконечной караванной веренице и оживлённых городских улицах. И все эти до боли знакомые картины вскоре исчезнут, проплыв перед глазами, как дым и облака. А чайное хозяйство, над которым усердно трудились несколько поколений его предков, будет уничтожено его же собственными руками! И слёзы бесконечным потоком стекали по его лицу.

Здесь нужно рассказать ещё и об одном очень любопытном слуге, который работал на постоялом дворе. Узнав о том, что из провинции Юньнань прибыл караван с императорским чаем, он пробрался в ту самую комнату, достал из вьюка одну чайную лепёшку, отломал от неё небольшой кусочек и заварил его кипятком. Взглянув в чашку, слуга увидел чистый настой необыкновенно насыщенного тёмно-красного цвета. Потом он приподнял чашку и сделал первый глоток – напиток оказался удивительно вкусным, душистым, с лёгкими сладковатыми нотками. Слуга подумал, что этот чай действительно достоин быть поданным самому императору, ведь он и впрямь совсем не похож на обычный чай. Усевшись на краешке стола, слуга принялся медленно потягивать ароматный настой.

Молодой господин Пу продолжал размышлять над случившимся в своей комнате. В конце концов он сказал себе: «Хватит с меня! Довольно! Уж лучше я сегодня сам покончу с собой, чем буду обезглавлен завтра около дворца, осрамившись перед всеми!». Тогда Пу снял свой пояс, привязал его к балке, а потом натянул петлю на шею…

В то время цяньцзун Ло и вся компания, напившись и наевшись вдоволь, тихо напевая песенки, вернулись на постоялый двор. Едва переступив порог гостиницы, они стали громко звать господина Пу. Услышав голоса, слуга вышел к ним навстречу и сказал: «До полудня он всё ещё оставался здесь, а сейчас он, кажется, у себя в комнате». Цяньцзун Ло отправился в комнату, где остановился Пу Младший. Как только он поднялся на лестницу, вдруг раздался глухой треск. Ло тут же бросился в комнату и с ужасом увидел молодого господина, который повесился на балке. Цяньцзун быстро достал свой меч, перерезал пояс и опустил несчастного вниз. Слуга и помощники Ло, услышав крики, прибежали наверх и обступили своего хозяина. Едва дыша, Пу Младший лежал без сознания. Столпившиеся вокруг него люди громко кричали и растирали охладевшее тело, чтобы вернуть своего господина к жизни. И только через час им удалось привести Пу в сознание.

Когда Пу Младший очнулся, он стал плакать, ничего не говоря окружающим. Цяньцзун Ло очень удивился и отправился в комнату, где хранился чай, чтобы разобраться в том, что же случилось. Внимательно рассмотрев свёртки с чаем, он сразу же понял, почему Пу захотел покончить жизнь самоубийством. Про себя Ло подумал: «Всё кончено! Именно на меня была возложена эта огромная ответственность в сохранности доставить отборный чай к императорскому двору. Случилась беда, чай, предназначенный для самого государя, испортился, и теперь от расплаты мне не уйти». Тогда он вытащил из-за пояса короткий меч и уже собрался перерезать себе горло, как в комнату влетел слуга и крепко схватил его за руку. Слуга воскликнул: «Вот чудеса! Поистине невероятно! Вы проделали такой долгий путь, преодолев тысячи ли, чтобы привезти императорский чай в столицу! Чай ещё даже не преподнесён в дар государю, а вы уже вешаетесь и режете себе горло! Какая же надобность в этом?!». Цяньцзун Ло ответил: «Отборный чай для императора превратился вот в это! Мы совершили преступление, оскорбив верховного правителя. Поэтому рано или поздно мы все должны будем умереть!». Слуга удивился ещё больше: «Ваш чай для поднесения в дань просто великолепен! Он и ароматен, и сладок. Почему же вы говорите, что он испорчен и ни на что не годен?!». Услышав эти слова, чиновник тяжело вздохнул и сказал: «Братец слуга! Не надо насмехаться надо мною!». Слуга продолжал настаивать: «Но он, правда, очень хорош! Взгляните сами!». Сказав это, он подал чашку с чаем цяньцзуну Ло. Чиновник, не вполне ещё уверенный в истинности того, что говорил слуга, взял чашку и взглянул на заваренный чай. Чистый насыщенный настой поражал игрой блеска и густых красных оттенков. Сделав глоток, он вдруг ощутил живой, словно бы обволакивающий вкус, несущий мягкую свежесть и сладковатые нотки. И в самом деле, этот чай во много раз превосходил те чаи, которые ему приходилось обычно пить у себя дома. Ло взял чайную лепёшку, которую слуга тайком вытащил из вьюка, и стал внимательно её рассматривать. Он долго думал над этой загадкой, но, кажется, просто понапрасну ломал себе голову, так как в итоге ничего не понял. В конце концов чиновник всё же принял решение: «А ну его! Пусть это будет что угодно! На худой конец меня казнят. Завтра мы поднесём этот чай в дань ко двору – тогда всё и решится».

Император Цянь Лун был большим любителем и знатоком чая. Несколько раз он отправлялся в область Цзяннань, что к югу от реки Янцзы, и посещал чайные плантации в провинциях Цзянсу и Чжэцзян, где старался поощрять и развивать работу по разведению чайного дерева и изготовлению чая. Он также повелел регулярно устраивать во дворце чайные соревнования, участники которых публично оценивали качество чая и состязались друг с другом в мастерстве заваривать чай. Во время этих турниров при дворе собирались все гражданские и военные чиновники. Победитель соревнований удостаивался награды. В тот день ко двору как раз был прислан весь самый лучший, отборный чай со всей Поднебесной. Это был счастливый день для проведения чайных соревнований. Император Цянь Лун созвал гражданских и военных чиновников, чтобы вместе с ними предаться созерцанию прекрасных чаёв и попробовать их. Чаи, преподнесённые в дань государю от жителей разных областей, были выставлены в ряд в открытом зале императорского дворца. Слева лежали образцы чая, справа стояли чаши с уже заваренным настоем. Здесь были такие знаменитые чаи, как Си Ху Лун Цзин, Дун Тин Би Ло Чунь, Хуан Шань Мао Фэн, утёсный чай с гор Уишань, и многие другие сорта. Это действительно были самые лучшие чаи, образцы тончайшей работы: их крепкие, словно налитые, чаинки поражали внешним изяществом, сочные, тугие почки придавали напитку небывалую свежесть, изумрудно-зелёный настой, подобный перьям зимородка или жадеиту, переливался ярким блеском, как драгоценная яшма. Окидывая взглядом всё это многообразие прославленных чаёв, император Цянь Лун, конечно, не мог тотчас же определить их достоинства и недостатки и оценить их качество. Но вдруг глаза его загорелись: среди бесконечного множества подношений он увидел чайную лепёшку, круглую, как осенняя луна. Чистый насыщенно-красный настой был подобен искрящемуся рубину. Этот необычный чай обладал совершенно особым колоритом и сильно отличался от других сортов. Государь приказал слуге подать ему чашу с настоем. Как только он сделал вдох, душистая волна выдержанного густого аромата проникла глубоко в самую душу. Сделав глоток, император тут же ощутил мягкий обволакивающий вкус, в котором притаилась приятная сладость. Словно тончайший шёлк, колышимый лёгким ветерком, сочная влага стала плавно опускаться внутри. Цянь Лун радостно воскликнул: «Как же называется этот чай?! Он круглый, как ясная осенняя луна, его аромат может сравниться с благоуханием орхидей, что растут на берегу реки Цзюваньси, а вкус его поистине хорош». Старший дворцовый евнух подтолкнул стоявшего рядом с ним цяньцзуна Ло и сказал ему: «Император спрашивает тебя – отвечай же скорее!». Откуда же Ло мог знать, что всё обернётся таким образом? Кроме того, он так растерялся, что даже не сразу сообразил, о каком чае шла речь. Ему ничего не оставалось, кроме как громко плюхнуться на пол, встать на колени и, запинаясь на каждом слове, пробормотать что-то на своём родном наречии. Чиновник Ло говорил на юньнаньском диалекте, поэтому император Цянь Лун, сколько его ни слушал, всё равно ничего понять не смог. Поэтому государь задал ещё один вопрос: «От какой области этот чай был поднесён в дань?». «Чай был привезён из области Пуэрфу провинции Юньнань», – тут же поспешил ответить евнух. Император задумчиво произнёс: «Пуэрфу… Пуэрфу… Кто бы мог предположить, что такой превосходный чай останется без имени. Пусть отныне он зовётся «Пуэрча»». Цяньцзун Ло отчётливо расслышал эти слова: сам верховный правитель удостоил их чай великой чести и придумал для него имя. Чиновник тотчас же начал отбивать земные поклоны и горячо благодарить повелителя за оказанную милость. Цянь Лун выпил подряд три чашки чая Пуэр, при этом он держал в руках красно-коричневую блестящёю лепёшку, не останавливаясь поглаживал её и всё время с восхищением повторял: «Великолепный чай! Изумительный чай!». Император также отдал распоряжения старшему евнуху ещё приготовить такого чая. Заваренный настой было велено преподнести всем гражданским и военным чиновникам, чтобы те вместе с государём смогли бы оценить достоинства душистого напитка. В одночасье дворцовый зал наполнился чистейшим благоуханием, которое разлилось во все стороны. Похвалы и восторженные возгласы не умолкали ни на минуту.

Император щедро наградил цяньцзуна Ло и всех людей, которые прибыли вместе с чиновником из области Пуэрфу. Кроме того, государь издал указ о том, что отныне и впредь чай Пуэр, обладающий бесподобным ароматом, каждый год должен поставляться к императорскому двору. Когда Ло вернулся на постоялый двор, он сразу же рассказал радостную новость молодому господину. Пу Младший и мечтать не мог о таком счастье, он был бесконечно обрадован, и ему казалось, что счастье само на него с небес упало. Они горячо поблагодарили слугу и попросили у него ту самую чайную лепёшку, от которой он тайком тогда отломил кусочек. Потом всей компанией они поспешили в обратный путь, на свою родину в область Пуэрфу.

Старый господин Пу и вся его семья удостоились высочайших наград от самого императора. И праздновали этого событие жители всей области. Впоследствии господин Пу вместе другими знатоками чая из области Пуэрфу раз за разом пытались изготовить точно такие же чайные лепёшки и постепенно совершенствовали своё мастерство.

**Чай в США**

Чай для Соединенных Штатов не просто напиток – это история борьбы за независимость. Первые английские колонисты, приехавшие покорять новые земли, привезли с собой и традицию употребления чая, успешно конкурировавшую с традицией пить кофе и какао. Чайное растение не росло на материке, но чай поставлялся из Англии кораблями королевского торгового флота. Решение предоставить чайным компаниям право беспошлинного ввоза в северо-американские колонии, подрывающее их экономику, которое Англия приняла в 1773 году, привело к народному возмущению, повстанцы пробрались на корабли, стоящие на рейде в Бостонской гавани и сбросили в море ящики с дорогостоящим чаем. Этот эпизод Американской революции носит название «Бостонского чаепития» и является одним из поводов, приведших к войне с Англией за независимость.

Чай в Америке пьют как по английской чайной традиции, так и используя разные травяные добавки – лепестки гардении, шафран, корень ириса. Популярен чай со льдом, изготавливаемый из охлажденного чайного настоя и кубиков льда, по желанию в него добавляется сахар, лимон, капелька рома, другие вкусовые добавки, иногда такой напиток газируется – получается знаменитый американский Айс ти, в котором от китайского прародителя уже ничего не осталось.

В Европе первоначально чай появился в ХVI веке в Португалии, затем в Голландии. В Англию чай попал только в 1664 году - купцы Ост-Индской английской компании привезли в дар королю два фунта чая. Дар был принят, напиток оценен по достоинству, и началось триумфальное шествие чая, сначала как предмета роскоши, доступной богатым и знати, а значительно позднее – как традиционного напитка широких слоев. Он стал доступен горожанам лишь с конца XVIII века, после снижения налога на чай, но для большинства оставался еще слишком дорогим. Чай пили в кафе (первое из них принадлежало Томасу Твиннингу, ткачу по профессии), где при недостатке разменной монеты в качестве сдачи можно было получить чайные талоны, которые принимались магазинами как обычное средство платежа.

**Англия**

 На сегодняшний день Великобритания занимает одно из первых мест по употреблению чайного напитка, ее традиции давно распространились по странам Европы, английские колонии также переняли многие традиции чаепития, к тому же они дошли и до такой страны, как Соединенные Штаты Америки.

 Англия – одна из тех стран, которые предпочитают чай всем другим напиткам. Англичане пьют чай и за завтраком, и за обедом, и за ужином, у них даже есть свои чайные церемонии, которые они проводят в вечернее время. В Англии часто в гости приглашают на чай.

 Культ чая у каждой английской семьи свой, у одних – это вечернее чаепитие после рабочего дня, у других – это чай на завтрак с круасанами или бутербродами. Англичане пьют чай строго в определенное время: утренний чай – примерно в 7 часов, перед работой, в обеденный перерыв проводится второе чаепитие, оно приходится на время лаанча – это 13 часов дня. Перекусив в кафе, англичане берут себе чашечку крепкого чая. Ну и, конечно, это вечернее чаепитие, которое приходится на 17 часов (всемирно известный файв о'клок). Придя с работы, каждый англичанин с удовольствием коротает время за чашечкой чая.

 В Англии самые разнообразные проблемы решаются зачастую именно за чашкой чая, многие деловые встречи также проводятся в кафе с чашкой чая в руке. Англичане относятся к чаю очень серьезно, они не станут пить некрепкий чай или изменять привычное время чаепития. Приглашая на чай друзей или деловых партнеров, англичане обязательно посылают им приглашение. Его высылают по почте за несколько часов до того, как состоится сама церемония или просто вечернее чаепитие. Если же приглашают на обеденный чай, то приглашение высылают днем раньше.

 В Англии предпочитают пить чай с молоком, это чайная традиция страны, но столь же традиционным считается и чай с лимоном. В этот напиток часто добавляют и малиновый сок или экстракт. Такой чай пьют обязательно горячим, чтобы он был с паром. В этот напиток не кладут сам лимон, а просто выжимают из него сок, количество сока может быть разным, это зависит от вкусов и пристрастий человека, но англичане серьезно относятся к способам приготовления чая – они не позволят себе сначала налить чай и лишь потом лимонный сок, сначала в бокал льют сок – это тоже своего рода традиция.

Так же, с соблюдением всех условностей, готовится и чай с молоком. По традиции, англичане наливают чай в молоко. Они считают, что если в чай наливать молоко, то его вкус испортится, не будет столь приятным и крепким. Аромат чая так же страдает, если не соблюдать правильного приготовления. Если англичанин не соблюдает этой традиции, он считается невежественным. В некоторых других странах есть так называемая «традиция половины бокала» или, наоборот, полного, а в Англии несоблюдение очередности в налитии напитка так же принимается за неуважение к тому, кому он будет подан. Уважающий себя англичанин ни за что не притронется к такому бокалу.

Поскольку к чаю в Англии относятся довольно серьезно, то и сорта выбираются только качественные, хорошие. Ни один англичанин не станет заваривать гранулированный чай, выбираются только крупнолистовые черные сорта. Состав чая примерно следующий: на 80 % – это чай, привезенный из Южной Азии (50–55 % индийского чая и 25–30 % цейлонских сортов). Остальное количество достается восточно-африкансому чаю. Очень редко англичане используют китайский чай.

 Еще одна традиция чаепития заключается в количестве чая, если в некоторых странах пьют крепкий чай и очень много, к примеру в чайхане можно просидеть весь день, потягивая пиалу за пиалой, то англичане пьют определенное количество чая за один раз. Они считают, что большое количество жидкости употреблять ни к чему, поскольку это плохо сказывается на здоровье. За раз англичане выпивают две, максимум три чашки крепкого чая, причем молока в нем примерно 20–30 %. Довольно часто молоко заменяется сливками, от этого чай становится более вкусным и ароматным, сливок, правда, кладут немного меньше, так как они более жирные.

Чай в Индии стали выращивать во второй половине 19-го века. Однако в предгорьях Гималаев чайные деревья росли задолго до прихода англичан. Существует предание о том, как английские торговцы похитили несколько чайных кустов в Китае и посадили их на равнине в Индии. От этих кустиков якобы и пошли многочисленные чайные плантации в этих местах.

 Индийский чай не считается самым лучшим в мире, но местные жители очень любят свой простой напиток, поэтому значительная часть собранного чая остается на родине. На Цейлоне совсем другая картина. Здешний чай в основном идет на экспорт. Большой вклад в развитие чайного бизнеса на острове внес сэр Томас Липтон, организовавший здесь обширное производство.

Гималаев и в юго-восточном крае Тибета. Поэтому вопрос о родине чая до конца не решен и является предметом споров и по сей день.

**Копорский чай (Иван-чай).**

История забвения «Иван-чая» тесно связана с названием – «Копорский чай». Так именовали напиток, который в старину готовили из «Иван-чая».

Дело в том, что китайский чай ВПЕРВЫЕ попал в Россию в первой половине ХVII века, но поскольку заграничный товар стоил немалых денег, АЛЬТЕРНАТИВА его в России была ОЧЕВИДНОЙ!

АЛЬТЕРНАТИВОЙ конечно же стал «Иван-чай», который русские «чаёвники» заваривали и пили еще в ХII веке!

Заваривали «Иван-чай» таким образом, что он стал НАПОМИНАТЬ вкусом и окраской субтропический чай. Изготавливали его так: листья «Иван-чая» сушили, ошпаривали в кадке кипятком, перетирали в корыте, затем откидывали на противни и, сушили в русской печи. После сушки листья еще раз мяли и чай был готов.

Больше всего такого чая заготавливали в селении Копорье под Петербургом. Поэтому и стали называть напиток, а позже и сам «Иван-чай», Копорским чаем. СОТНИ пудов этого продукта использовались в России. Позже он стал ВАЖНЕЙШЕЙ составляющей и в российском экспорте. После особой обработки «Иван-чай» отправляли морем в Англию и другие страны Европы, где он также ЗНАМЕНИТ, как персидские ковры, китайский шелк, дамасская сталь. За границей «Иван-чай» называли РУССКИМ ЧАЕМ!

Именно Александр Невский повелел жителям заготавливать кипрей узколистный, или иван-чай .Копорский чай превосходил по объему продаж за рубеж не только пеньку, но и золото, и даже меха. Торговля «русским чаем» велась вплоть до Первой мировой войны…Но и в наше время есть любители кипрея. Листья его заваривают как чай, более того, их кладут в супы и салаты. А сладковатые корневища едят – и сырыми, и варят.

Возродится ли копорский чай в России, трудно сказать. Даже если и появится на прилавках, все же вряд ли заменит привычные нам чаи, да и не сможет стать предметом широкого экспорта. Но воздадим ему должное – как любимому напитку предков.

Уходя в дальнее путешествие, русские моряки обязательно брали с собой «Иван-чай» для того, чтобы пить самим. И в качестве подарков в иноземных портах.

И уже в XIX веке он составил МОЩНЕЙШУЮ КОНКУРЕНЦИЮ индийскому чаю.

Так ПОЧЕМУ же в России прекратилось столь выгодное производство Копорского чая? Дело в том, что в конце XIX века его популярность оказалась так ВЕЛИКА ,что стала ПОДРЫВАТЬ финансовое могущество Ост-Индийской чайной кампании, торговавшей индийским чаем!!! И причина в том, что владельцам Ост-Индийской кампании надо было УБРАТЬ с собственного рынка Англии МОЩНЕЙШЕГО КОНКУРЕНКТА – РУССКИЙ ЧАЙ!!!

Компания ДОБИЛАСЬ таки своего, был снижен закуп Русского чая, а после революции в России 1917 года, закуп чая в России ПРЕКРАТИЛСЯ ПОЛНОСТЬЮ. Копорье разорилось.

И вот совсем недавно люди ВСПОМНИЛИ об этом целебном напитке. После длительного перерыва его воспроизвели по старым рецептам.

... А цветёт «Иван-чай» с середины июня до конца августа. Цветки раскрываются от 6 до 7 часов утра, привлекая множество пчёл. Это и неудивительно, ведь «Иван-чай» одно из лучших растений медоносов. Подсчитано, что с гектара «Кипрейного» угодья пчёлы могут запасти до тысячи килограммов мёда. Кстати, кипрейный мёд по утверждениям знатоков самый сладкий, а если мёд свежий - самый прозрачный. Кроме нектара, пчёлы снимают с цветков «Иван-чая» свой хлеб-пергу.

Уникальный состав определяет многообразие целебных свойств «Иван-чая». Это и легкое слабительное, мягчительное, обволакивающее, ранозалшвляющее, болеутоляющее, противосудорожное действие. По своим противовоспалительным свойствам «Иван-чай» превосходит все лекарственные растения - научно доказано, что у него самый высокий среди растений коэффициент противовоспалительного действия! Он действует успокоительно, уменьшает чувство напряжения, тревоги, страха.

 В народной медицине «Иван-чай» издавна считается также противоопухолевым средством. И научные исследования подтвердили многовековой опыт травников, из соцветий «Иван-чая» было выделено высокомолекулярное соединение ханерол, которое проявляет противоопухолевую активность, имеет относительно низкую токсичность и широкий спектр воздействия на опухоли.

 В качестве лекарственного сырья используют цветки, листья, реже корни «Иван-чая».

В листьях присутствуют витамины, особенно много каротина (провитамина А) и витамина С (до 200-388мг - в 3 раза больше, чем в апельсинах).

Кроме того, в листьях «Иван-чая» найдено большое количество микроэлементов стимулирующих кроветворение - железо, медь, марганец и другие микроэлементы, необходимые для обмена веществ - никель, титан, молибден, бор.

Таким набором микроэлементов не может похвастаться ни одно растение!

В народной медицине «Иван-чай» издавна считается также противоопухолевым средством. И научные исследования подтвердили многовековой опыт травников.

Подведем итог, "Иван-чай" ДАРИТ НАМ С ВАМИ :

Профилактику злокачественных и доброкачественных новообразований;

Рубцует язвы желудка и двенадцатиперстной кишки;

Повышение иммунитет к респираторно-вирусным инфекциям;

Профилактику кариеса;

Улучшает состав крови;

Уменьшает интоксикацию организма;

Снимает пищевые и алкогольные отравления;

Восстанавливает силы при истощении;

При камнях в печени, почках и болезнях селезенки;

Укрепляет корни волос;

Витамина "С" в «Иван-чае» в 6,5 раз больше, чем в лимоне;

Устраняет головную боль;

Нормализует давление!!!

Этот исконно русский чай готовят из листков растения иван-чай. В позапрошлых веках Россия снабжала иван-чаем всю Европу.

Если его просто высушить и заварить, то получится просто сухая трава.

Само растение содержит в себе всё необходимое для ферментации. Это его собственные соки и ферменты.

Вкус и запах свежевысушенных и ферментированных травок заметно разные. В чаи можно добавлять лепестки цветов, сушёные ягоды, фрукты...

По внешнему виду - это обычный черный крупнолистовой чай, однако с приятным своеобразным запахом. При заваривании Иван-чай даёт хороший цвет и приятный запах, а при увеличении дозировки приобретает интенсивный цвет и терпкость наподобии привычного чая.

Что интересно, заварка Иван-чая не окрашивает зубную эмаль, да и вообще удачно сделанный иван-чай гораздо вкуснее индийского или цейлонского. По свойству напиток иван-чая занимает как бы промежуточное положение между чёрным и зелёным по крепости и целебности. А если в этот чай добавить цветы, сушеные ягоды и плоды, то цены ему не будет !

**Изнанка кофейной бодрости**

Еще академик И.П. Павлов установил, что кофеин усиливает процессы возбуждения в коре головного мозга и повышает двигательную активность. Однако большие дозы его могут привести к истощению нервных клеток. Алкалоиды чая усиливают сердечную деятельность. Сокращение миокарда становиться более интенсивным и учащённым. Благодаря этому по всем органам и тканям поступает больше крови и они получают усиленное питание. В РЕЗУЛЬТАТЕ человек ощущает КАК БЫ прилив сил, у него улучшается настроение, обостряются все органы чувств.

НО… КОФЕИН, как и другие стимуляторы центральной нервной системы и ПРОТИВОПОКАЗАН при повышенной возбудимости, бессоннице, выраженной гипертонии и атеросклерозе, заболеваниях сердечно-сосудистой системы и просто в пожилом возрасте.

Кроме того танины, содержащиеся в чае, а их до 18% (чем выше сорт, тем их больше) связывают нерастворимые соединения и выводят из органов пищеварения кальций, магний, фосфор, соли металлов меди, цинка, никеля и других микроэлементов.

 Вот почему на Востоке чай пьют за час до еды или через два часа после еды, и без всяких приправ и сладостей, которые стимулируют выделению содержащей много кальция слюны и прочих пищеварительных сред, богатых ферментами и витаминами.

Интернет ресурсы

<http://www.sunhome.ru/journal/119882>

<http://www.moirebenok.ua/mother/chay-vo-vsey-polze-vidyi-chaya-i-ego-svoystva/>

<http://oko-planet.su/e>

<http://www.worldtk.ru/i>

<http://ahotcup.com/>

<http://www.calend.ru/event/4494/>

<http://www.liveinternet.ru>