

**Паспорт проекта: музей в чемодане**  
**«Чайная Церемония» (китайская)**

Воспитатель группы №9 – Анциферова Е.Г.

**Профиль музея:** информационно-познавательный.

**Цель:** Привлечь внимание детей и родителей к проекту и совместными усилиями создать мини-музей в чемодане. Развитие эстетического воспитания. Обогащение развивающей среды группы, ДОУ.

**Задачи проекта:**

1. Собрать информационный материал по теме проекта.
2. Организовать родителей, привлечь к созданию экспонатов.
3. Провести предварительную работу с детьми: рассказать детям о истории появления чая, ознакомить с сортами чая, собрать коллекцию чайных пакетиков с разными вкусами.
4. Рассмотреть картинки, почитать сказки, легенды китайского народа.
5. Познакомить с обычаями и традициями китайского народа.

**В основу решения этих задач положены следующие принципы:**

- Наглядности - привлечение наглядных средств в процесс усвоения детьми знаний и формирования у них различных умений и навыков.
- Доступности - свободный доступ детей к экспонатам мини – музея; обучение детей с учетом возрастных особенностей и индивидуальных различий.
- Динамичности - возможность трансформации пространства, в том числе выполняемой детьми (что особенно важно), при сохранении общей, смысловой целостности.

- Содержательности - материал должен иметь образовательно-воспитательное значение для детей, вызывать в детях любознательность.

## **ПЛАН РАБОТЫ ПО СОЗДАНИЮ МИНИ-МУЗЕЯ :**

### Этапы работы:

#### **1. Подготовительный:**

- постановка цели и задач
- создание необходимых условий для реализации мини-музея  
подготовка проблемы "Какие бывают блюда", история возникновения

#### **2. Основной-практический:**

- внедрение в воспитательно-образовательный процесс эффективных методов по расширению знаний детей о чае, его целебного воздействия на человека;
- сбор экспонатов для мини музея: пошить женское кимано для чайной церемонии (японском стиле, китайском стиле); чайная посуда (сервиз); чайник китайский для заваривания чая; циновка на которой сидят участники церемонии; чайный домик, где хранятся чайные пакетики; чайные игрушки (чайный мальчик)
- разработка и накопление методического материала, о стране, её достопримечательностях, о полезных свойствах разных сортов чая, карта чайного пути.

#### **3. Заключительный:**

- обработка результатов мини-музея: оформление предметно-развивающей среды; выставка на тему: рисование «Угостим вас чаем», лепка «Чайная пара»; Методы: наблюдение, чтение художественной литературы, рассказ воспитателя, выставка посуды используемая для разных чайных церемоний (английской, русской, китайской).

**Предполагаемый результат:** Создание мини – музея в чемодане, проведение мероприятий по данной теме, ознакомление с произведениями художественной литературы, художественно - творческая деятельность с детьми, активное участие в проекте родителей, знакомство с правилами безопасности.

## **История возникновения чая:**

### **ВВЕДЕНИЕ**

Чай, один из самых древних напитков, который употребляет человек.. Поэтому я решила познакомиться с чаем поближе. Я поставила перед собой следующие цели:

- узнать откуда появился чай;
- изучить разновидности чая по разным признакам;
- узнать традиции чаепития в таких странах, как Китай и Россия;
- выяснить какую пользу мы получаем от чаепития (на примере чёрного и зелёного чая);
- как правильно заваривать чай;
- что является основной философией чаепития.

<http://www.kiz.dn.ua/upload/7fddffd.bmp.jpeg>

### **История чая уходит своими корнями в древний Китай.**

Родиной чая принято считать Юго-Восточную Азию, точнее, юго-западную провинцию Китая и часть Вьетнама. По своим природным условиям эта местность представляет собой идеальные условия для роста и развития чайного дерева, здесь были обнаружены чайные деревья высотой 8-9 метров. Отсюда, как полагают, более 5000 лет назад и начал чай свое победоносное шествие по странам юго-восточной Азии. Из Китая и Вьетнама начали перевозить чай вначале в соседние азиатские страны, а потом, с развитием мореплавания и торговли, чай оказался в Европе.

Этот модный напиток потеснил традиционно популярные в те времена кофе и какао. Продвижение чая по европейскому континенту было осложнено его дороговизной.

**В Россию первый чайный караван прибыл в 1638 году из Монголии. Сначала чай пили с большой опаской, но вскоре его признали.** Наряду с благожелательным напутствием “Хлеб да соль!”, русские люди желали друг другу **“Чай да сахар!”**. И хотя чай был не таким уж дешёвым, он быстро нашёл своих поклонников по всей Руси. В России имеются небольшие чайные плантации на юге Краснодарского края, в Причерноморье.

**Для получения чайного листа** на культурных плантациях, путём постоянной подрезки, растения содержат в виде кустарника высотой не более 2 метров. **Считается, что чайный куст на плантации пригоден в течение 100 лет**, хотя наибольшая урожайность ( количество молодых побегов ) достигается в 3-5 лет. В юго-восточном Китае есть чайный куст, которому 800 лет. Многие из чаелюбов **различают чаи в основном по**

**географическому признаку - месту их выращивания:** индийский, цейлонский, китайский, грузинский и т. д. Существуют тысячи торговых сортов чая, но все они получаются из одного и того же чайного куста - высокого растения с правильными белыми пушистыми цветками, сидящими в пазухах кожистых зубчатых листьев. Действительно, пока чай растёт на земле любой страны мира, он остаётся тем же самым чаем, и только технологии производства определяют его “национальность”.

### **РАЗНОВИДНОСТИ ЧАЯ ПО РАЗНЫМ ПРИЗНАКАМ**

Существует множество различных видов чая. Одних только черных сортов насчитывается несколько сот наименований. **Лучшие сорта чая те, что приготовлены из двух самых верхних листьев куста, притом из смеси нескольких сортов.**

По характеру механической обработки листа черные чаи подразделяются на: **рассыпные или байховые, прессованные.**

**Прессованные** чаи представляют собой брикеты, приготовленные из спрессованных под сильным давлением чаинок различного качества – от чайных крошек до листьев и даже веточек чайного растения. Брикеты прессуют в виде плиток, кирпича, цилиндра, шара, диска и других видов.

Основные цветовые разновидности чая – **черный, зеленый, красный и желтый.**

**РАЗЛИЧИЯ ЧАЯ ПО ФОРМЕ СКРУЧЕННОСТИ ЛИСТА.** Обычный вид скрученности чайного листа почти для всех основных типов чаев – лист скручен вдоль своей оси в трубочку так, что готовая чайнка напоминает маленькую, слегка согнутую, сухую травинку. Скрутить чайнку можно поперек оси листа в виде горошинки (“жемчужный” чай). Чайный лист может быть просто смят или сплюснен (“плоский” чай).

### **ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА ЧАЯ**

**ЦЕЛЕБНАЯ СИЛА ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ.** Зеленый чай в нашей стране до последнего десятилетия не пользовался особой популярностью. Сегодня интерес к зеленому чаю безусловно возрастает. Но, конечно, главная причина возросшего интереса – это целебные свойства зеленого чая. **“Пейте чай – и продлите жизнь”.** Сегодня японцы говорят: **“Лучше пить зеленый чай, чем лекарства”.** В зеленом чае витамина С в 10 раз больше, чем в черном.

Многочисленные исследования целебных свойств чая, которые постоянно проводятся по всему миру показали, что он очень эффективен при многих заболеваниях – от кариеса до рака. Установлено так же, что **зеленый чай снабжает организм необходимым потребным количеством фтора и, соответственно, укрепляет зубы.** В зелёном чае присутствует практически весь набор витаминов.

**О ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВАХ ЧЕРНОГО ЧАЯ.** Правильно приготовленный и использованный в разумных пределах чай-напиток приятен на вкус, прекрасно утоляет жажду в зной и согревает в суровые морозы, снимает усталость, поддерживает силы и улучшает настроение. Еще в древние времена люди знали о целебных свойствах чая. Мудрецы говорили, что чай “освежает тело, укрепляет дух, смягчает сердце, пробуждает мысли, прогоняет лень”.

“Чай пьют поутру для возбуждения жизненных духов и аппетита, а через несколько часов после обеда – в способствование пищеварению”. **Чай прекрасно действует при простуде и воспалительных процессах, улучшает кровотворение, регулирует обмен веществ.**

Итак, **чай во всех его видах – замечательный напиток, настоящий эликсир бодрости и здоровья, полезный людям любого возраста, как здоровым так и больным.**

**СКОЛЬКО МОЖНО ПИТЬ ЧАЮ?** Вопрос этот интересует многих, хотя **вообще-то это дело вкуса и привычки**. Есть чаелюбы-рекордсмены, способные выпить за несколько часов 70–80 стаканов чая. В странах юго-восточной Азии жители выпивают от 20 до 60 чашек чая за день, а в республиках Средней Азии – по 25–30 чашек. Согласно старинным обычаям чай подают здесь перед едой, вернее в самом начале еды – в основе этой традиции лежат целебные особенности напитка, потому что чай повышает тонус пищеварительного тракта и способствует лучшей усвояемости пищи.

### **ТРАДИЦИИ И ФИЛОСОФИЯ ЧАЕПИТИЯ В РАЗНЫХ СТРАНАХ**

**Основной философией чаепития является полное спокойствие и отсутствие суеты. Во время чайной церемонии приходит ощущение, что человек способен осознать себя и достичь своей жизненной цели, что можно наслаждаться каждым мгновением жизни, не смотря на то, что происходит вокруг.**

### **ЧАЕПИТИЕ ПО-КИТАЙСКИ**

Китайская чайная церемония, в отличие от японской, направлена больше на чай, а на церемонию: то, какой у чая вкус, какой запах и как вкус одного чая сочетается с предыдущим или в повторяющихся кругах чаепития – это именно то, чем “озабочены” участники китайской чайной церемонии.

В Китае при встрече люди вместо “Здравствуйте!” говорят “Вы уже пили чай сегодня?”.

**В китайской чайной церемонии используются зелёные чаи и красные чаи.**

Большинство чаев, используемых в китайской чайной церемонии, растут в горах Тайваня. Настоящие китайские чаи стоят достаточно дорого.

Каждый шаг китайской чайной церемонии имеет свой смысл, объяснение и историю. **Китайская чайная церемония начинается** с того, что каждый участник знакомится с чайным листом: рассматривает его, вдыхает аромат. Далее демонстрируются чайники, изготовленные из глины вручную, без использования гончарного круга. Это делается для того, чтобы каждый из участников мог насладиться красотой этой посуды, ее цветом и формой.

Используя острые палочки чай помещают в чайник и заливает его кипящей водой. Затем чайник ставят на стол и накрывают. Нельзя, чтобы чай настаивался слишком долго.

Меньше, чем через минуту чай сливается в узкие чашки, но наполняются они не чашка за чашкой, а перемещая чайник по кругу, чтобы все чашки наполнялись одновременно. Чай во всех чашках должен иметь одинаковый вкус. **Узкие чашки с чаем передаются участникам церемонии, для того, чтобы они сначала ощутили его запах, затем чай сливается в чашки для питья и вдыхается аромат, оставшийся в пустой чашке.** Вы удивитесь, как много аромата остается в чашке, из которой уже слит чай. Вкус чая очень сильно отличается от его запаха. Когда выпит чай первого круга, чайник вновь заливается кипятком. Каждый чайник чая используется от 3 до 6 кругов, в зависимости от самого чая и вкусов подающего. Цель состоит в том, чтобы вкус чая в каждом следующем круге был бы таким же, как в первом. В этом проявляется мастерство подающего.

На самом деле чайная церемония возникла в Китае по преданиям примерно в V веке до н.э. Этот ритуал процветал в Китае много веков. Позже китайцы свели церемонию с “золотым эликсиром” к простому завариванию высушенных определённым образом листьев чайного куста.

**На протяжении долгого времени чай в Азии был неизменным атрибутом дипломатических переговоров. Вкушая чайные напитки, вожди договаривались между собой — отсюда родилась философия чаепития, а вместе с этим правила. Ведь,**

чтобы слышать друг друга и договориться, **нужно думать об общих интересах**, и чай в этом помогает.

Ухаживали и собирали чай исключительно девственницы или же монахи. “У сборщиков урожая, — считали мудрецы, — должны быть чистые мысли и тела, дабы чайные кусты впитывали в себя чистую энергию”. “Чай — тонкое растение, — рассказал мне один из чайных мастеров. — Длина волны у него самая большая из всех растений, от этого он очень чутко реагирует на окружающее пространство. Заметьте, что слово “чай” начинается с той же буквы что и “чистота”. А последняя буква Й способна убрать все недовольства и помехи в общении.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТОГО ЧАЯ ПО-КИТАЙСКИ.** В Китае пьют оба сорта, зеленый и черный чай — и здесь чаепитие так же сопровождает все главные моменты дня. Для повседневного использования чай заваривают в небольших сосудах — гайоварах, прикрывают их крышкой и настаивают не более 2 минут. **Получившийся чай пьют без сахара. В официальных приемах и церемониях чашка чаю имеет видную роль в этикете.**

**РУССКОЕ ЧАЕПИТИЕ.** В Россию чай начали ввозить в 70-е годы XVII века. Но русскому человеку пить чай просто так, как делают почти во всем мире, явно не по нутру. Ну не такие мы, и все тут! Если к нам приходят гости, мы тут же ставим чайник на плиту, печенье и сладости — на стол. Русского человека отличает и неистребимое желание что-нибудь положить в чай. Специфические русские элементы “чайного” антуража — сухари, сушки, баранки, — кажется, и изобретены для того, чтобы их можно было частично засунуть (обмакнуть) в чай. Нет ни одного дачного домика в России, где не стоял бы сколоченный из досок стол, за которым вечерами пьется чай. А в него в течение лета кладется все, что зеленеет и зреет на участке: листья мяты, смородины и малины, ягоды и яблоки... А варенье? Только русский человек кладет в чай лимон и варенье... Чай с вареньем, да еще и сваренным из ягод, выращенных на садовом участке или собранных собственноручно в лесах, — это символ семейного благополучия и хлебосольства. Вспомните, сколько часов провели вы на дачной веранде за чаепитием с соседями? Из бесед за чаем мы лучше узнаем друг друга, и дружба эта передается иногда из поколения в поколение.

У нас, славян, в отличие от англичан и китайцев конечно, другая традиция. Мы привыкли беседовать за чашкой чая. Издавна люди собирались вокруг самовара и беседовали на всевозможные темы: почему нынче сено, какая зима будет, на ком сосед женится...

Русские хозяйки всегда были очень гостеприимными. Для гостей дома обязательно ставили самовар, пили с гостями чай, беседовали. Передавать чай за столом полагалось обязательно двумя руками, улыбаясь, с добрым напутствием: “На Здоровье!”. Принимая чашку чая, гости отвечали хозяевам: “Спаси Вас Бог!”, “Благодарю Вам!”. За чаепитием обязательно велись добрые душевные беседы. Детей также приглашали за стол, они пили чай со взрослыми, слушали беседы, учились вести себя за столом.

**СТАРОРУССКИЙ РИТУАЛ ЧАЕПИТИЯ.** Повсеместное распространение чая уже в начале XIX века привело к возникновению на Руси своеобразного и колоритного ритуала чаепития. Так как чай в те времена был недешев, очень важно было, кроме умения заварить вкусный чай, еще и не меньшее умение “не спить чай”, т. е. разлить его так, чтобы каждый из присутствующих на чаепитии получил свою порцию чая одинаковой крепости и плюс к этому хозяйка не допустила бы большого расхода сухой заварки. Самовар ставился непосредственно на чайный стол либо на небольшой столик, приставленный в торце стола. Пили чай из фарфоровой посуды, обязательно не доливая на 1–2 см от края чашки, что считалось хорошим тоном. В мещанских и

**купеческих семьях** позволено было подать чашки с горячим чаем на глубоких блюдах, из которых его и пили вприкуску с сахаром или вареньем, держа блюдце в ладони с особым, показным шиком.

### ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЧАЯ

**КАК ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ.** Назвать однозначно любой из способов заваривания чая правильным практически нельзя, потому что каждый из тех, кто готовит чай уверен, что именно его способ самый правильный и лучший, что именно он постиг все тайны и секреты истинного чая.

**Специалисты, в то же время, советуют** (именно советуют, а не предлагают к безоговорочному исполнению!) для получения самого вкусного чая придерживаться некоторых правил. Главные из них:

- не перегревать воду и заварку;
- никогда не разбавлять заварку;
- никогда не пользоваться металлической чайной посудой.

**Одно из главных условий вкусного чая – хорошая вода** для заваривания. Самая лучшая вода из горных речек, не менее хороша и дождевая вода, собранная в деревянные бочки, установленные на открытом месте и покрытые чистой тканью. Если вода жесткая, самое простое, что можно сделать для ее смягчения это дать ей отстояться. Водопроводную воду надо отстаивать до тех пор, пока полностью исчезнет запах хлорки.

**Самое важное – не упустить момент кипячения воды.** В старину, положив чай и залив воду, чайник ставили на горящие угли. Когда появлялся “шум сосен”, как будто ветер шумит в сосновой хвое, крышку снимали и, увидев в воде “глаза краба” и небольшое волнение, сразу же убирали чайник с огня. В современных условиях все обстоит гораздо проще: как только вы заметите, что всю толщу воды до поверхности чая как бы простреливает множество пузырьков (“белый ключ”), можно заваривать чай. Затягивать этот процесс нельзя – любые укутывания и согревающие компрессы или грелки на чайник только запаривают чай.

**Старые люди** (чаелюбы с большим “стажем”) **советуют**, что чай, вообще-то, **не надо заваривать ключевым кипятком**, но, дав воде вскипеть, закрыть самовар крышкой и как только перестанет вода кипеть, тотчас же заварить чай. Такой чай лучше настаивается. Кипяченый же чай, как они считают, вреден для здоровья.

### НЕКОТОРЫЕ “ТОНКОСТИ” ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- Чай нельзя заваривать вблизи от мяса, рыбы, сала, лука или других продуктов со специфическим запахом.
- Лучше пользоваться серебряными ложками, а сахара добавлять не более 20 г на стакан. Количество сухого чая зависит от его вида: черного байхового чая берут полную чайную ложку на 2 стакана воды, а зеленого чая – как минимум в полтора раза больше.
- Если при заварке чая удалять пену ни в коем случае нельзя.
- Чай надо готовить только из свежевскипяченной воды. Если чай заварить подогретой кипяченой водой, вкус его будет безвозвратно испорчен.
- Мелкий чай быстрее и более полно заваривается, но менее ароматен.

Может показаться странным, что людям необходимо об этом рассказывать. Однако это важно в наше время, когда выросло целое поколение людей, использующих чайные

пакетики для заварки и не имеющих ни малейшего понятия, как правильно приготовить чай.

### **Правила заварки чая.**

1. Ополосните большой чайник и наполните его свежей отстоявшейся холодной водой. Пока он нагревается, возьмите чайник для заварки (желательно пользоваться фаянсовой посудой) и чай. 2. Перед тем, как закипит вода, отлейте немного в заварочный чайник, сполосните его — чайник прогреется. 3. Положите чай в заварочный чайник из расчета: одна чайная ложка заварки на человека. 4. Перед тем, как вы зальете чайные листья кипящей водой, поднесите заварочный чайник к большому чайнику, а не наоборот. 5. Когда вода начинает закипать (ни в коем случае не допускайте, чтобы вода перекипела, из нее выйдет кислород, и она потеряет пикантный привкус), залейте ею чайные листья — приблизительно полстакана. 6. Закройте заварочный чайник крышкой и оставьте чай настаиваться не более 3 - 5 минут. 7. Используйте не слишком глубокую чашку, без рисунков с внутренней стороны, дно которой без резких округлений, боковая поверхность — с более плавной формой.

**Рассмотрев, эту интереснейшую тему в традициях чаепития мы пришли к выводу, что чаепитие давно стало национальной традицией, а сам чай – интернациональным напитком.** Чай не просто растительная культура, а Культура с большой буквы, со своей историей и географией, с тайной происхождения и секретами приготовления. Различные сорта чая употребляются разными народами не одинаково, и различные географические районы имеют своих потребителей. Из поколения в поколение чайная церемония учит увидеть красоту в обыденном и простом, видеть прекрасное в малом.

**Изучив историю чая мы также поняли, что чай** является одной из самых древних форм и имеет всё-таки один вид – **Китайский**, а все остальные – его разновидности.

**Основной философией чаепития** является полное спокойствие и отсутствие суеты. Во время чайной церемонии приходит ощущение, что человек способен осознать себя и достичь своей жизненной цели, что можно наслаждаться каждым мгновением жизни, не смотря на то, что происходит вокруг.

**Цель работы** рассказать, что Чай бывает чёрный, зелёный, белый, желтый и красный (оолонг). Чай различают по географическому признаку - по месту его выращивания: индийский, цейлонский, китайский, грузинский и др. В чае присутствует практически весь набор витаминов, полезных для здоровья человека (витамин А, В). Но чай необходимо пить только свежезаваренный.

И в Японии, и в Китае для чайных церемоний чаще используют именно зеленый чай. И это неспроста - зеленый чай полезен для здоровья. Он настраивает организм на какой-то особый лад, помогает всегда быть в отличной форме.

**Изучив традиции чаепития** мы узнали, что китайской чайной церемонии нет строгого ритуала, их философия чаепития куда древнее японской. Если японцы твердо знают и время, и место церемонии, и подходящую тему беседы, то в Китае люди просто наслаждаются чаем.

В Англии, Китае чай любят пить просто маленькими порциями. Во время чаепития они думают и разговаривают о жизни, о делах. У нас в России принято пить чай с чем-нибудь вкусненьким, например с пряничками, сушками, в прикусочку с сахарком, с конфеткой.

**Результаты:** после глубокого изучения этой темы об искусстве чаепития, мы поняли, что чай желательно пить отдельно до еды или после еды с интервалом через 30 минут. Тогда чай будет полезен для организма человека. Поскольку чай растет на горных склонах, он впитывает первые нежные лучи восходящего солнца, его молодые листочки ласкает













нежный ветерок, то этот свежесваренный чай обязательно зарядит энергией добра каждого человечка на нашей Планете.

**Используемая литература:**

1. Семенов В.М. Все о чае и чаепитии: Новейшая чайная энциклопедия
2. Богдан Шаров. Чай и чаепитие. Секреты выбора и приготовления чая
3. Ван Лин. Китайское искусство чаепития
4. Календарь-2008 Русское чаепитие.

# КАК ЗАВАРИВАТЬ ЧАЙ

Тип чая:	Количество чая:	Размер чайника:	Температура воды:	Проливы и время настаивания:	
<b>Зелёный чай</b> (Лун Цзин, Би Ло Чунь)	 1/10 чайника (4 - 8 грамм)	150 - 300 мл.	80 °C	1	30 сек.
				2	1 мин.
				3	2 мин.
				4	3 мин.
<b>Белый чай</b> (Бай Му Дань)	 1/4 чайника (4 - 8 грамм)	150 - 300 мл.	85 - 90 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	10 сек.
				4	20 сек.
				5	1-2 мин.
<b>Жёлтый чай</b> (Цзюань Шань Инь Чжэнь)	 1/10 чайника (4 - 8 грамм)	150 - 300 мл.	80 °C	1	30 сек.
				2	1 мин.
				3	2 мин.
				4	3 мин.
				5	4 мин.
<b>Красный чай</b> (Дян Хун Мао Фэн)	 1/5 чайника (4 - 10 грамм)	150 - 400 мл.	95 - 98 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	10 сек.
				4	30 сек.
				5	1 мин.
				6	2 мин.
<b>Южнофуцзянские улуны</b> (Те Гуань Инь)	 1/6 чайника (3 - 7 грамм)	100 - 250 мл.	90 - 95 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	45 сек.
<b>Гуандунские улуны</b> (Фэн Хуан Дань Цун)	 1/4 чайника (3 - 7 грамм)	100 - 250 мл.	Цин Сян 90 - 95 °C Нун Сян 95 - 98 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	45 сек.
<b>Уишаньские улуны</b> (Да Хун Пао)	 1/4 чайника (3 - 7 грамм)	100 - 250 мл.	90 - 95 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	45 сек.
<b>Тайваньские улуны</b> (Ли Шань, Дун Дин)	 1/6 чайника (3 - 7 грамм)	100 - 250 мл.	95 - 98 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	45 сек.
<b>Шу Пуэр*</b> (готовый, чёрный)	 1/8 (мелкий лист) 1/5 (крупный лист) (4 - 10 грамм)	150 - 400 мл.	95 - 98 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	40 сек.
<b>Шен Пуэр*</b> (сырой, зелёный)	 1/5 чайника (4 - 10 грамм)	150 - 400 мл.	Молодой 80 - 90 °C Выдержанный 85 - 98 °C	1	5 сек.
				2	5 сек.
				3	5 сек.
				4	10 сек.
				5	20 сек.
				6	30 сек.
				7	40 сек.

\* Прессованного Пуэра следует взять 3-5 грамм на чайник, время настаивания от 10 сек.







