

RADY - PORADY

Jak je to doopravdy s čajem



Za pravlast čaje je považována Čína. Kde se však začal tento nápoj poprvé popíjet, je přesto těžké určit. Nejdříve se čaj používal jako lék a byl zařazen mezi byliny. Až později se stal samostatnou kapitolou dějin i života lidí. Nejstarší důvěryhodné zmínky o čaji pocházejí z čínského slovníku z roku 350. V něm se badatel a básník Kuo-Po' zmiňuje pod názvem Kiu o čaji. Uvádí, že nápoj se připravuje z lístků vařením.

V České republice je nejvíce čajoven v přepočtu na počet obyvatel. Čeští konzumenti čaje jsou také daleko náročnější na jejich kvalitu a služby. Největší

oblibu u nás zaznamenal zelený čaj či matcha čaj zelený v prášku. Při chřipkách a nachlazení saháme nejčastěji pro zázvorový čaj. A pokud chcete obdarovat své blízké, zvolte dárkové balení čajů, které je určitě potěší.

Čaj na nás nepůsobí jen chutově nebo čichově, ale také esteticky. Proto je velmi důležité připravovat jej v pěkné kvalitní nádobě, jako je například konvička. Popíjet jej pak můžeme z oblíbených šálků, které pro nás postupem času znamenají něco více než jen nádoby na pití čaje.

Více i méně složité procedury přípravy čaje se dají zjednodušit použitím různých sítěk. V Evropě jsou to velmi oblíbená kovová šroubovací sítká, takzvaná vajíčka. Ta však nejsou pro louhování čajů příliš vhodná. Čaj se v těchto příslušenstvích tzv. dusí. Lístky potřebují dostatek místa pro rozvinutí a rovnoměrné louhování.

Většina konzumentů si vůbec neuvědomuje, jak důležitá je příprava čaje. Voda pro přípravu čaje je vhodná měkká, tedy s nízkým obsahem minerálních látek. Hlavně vápníku, hořčíku a železa. Pokud použitá voda pochází z vodovodu, je důležité, aby vroucí voda nezapáchala a vychladlá voda nevykazovala žádnou chuť. Teplota vody je závislá na druhu přípravy čaje. Fermentované čaje se zalévají vodou vařící (90-100 °C). Nefermentované čaje horkou vodou (60-90 °C). Dejte však pozor. Překročí-li teplota vody hranici zhruba 60 °C směrem k nižší teplotě, uvolňování aromatických látek v čajových lístcích se rapidně zpomalí. Takže pokud zalijete čaj vodou o teplotě 65 °C a nebudete mít předeřhátou konvičku, budete si jisti, že vám teplota vody klesne během pár vteřin na teplotu nižší než je 60 °C. O hranici 90 °C si také něco řekneme. Totiž to, že ji nedoporučuji. Riziko spálení čajových lístků je příliš vysoké. Ideální teplota pro zalití nefermentovaných čajů je tedy 70-80 °C.

Jak dlouho by se měl čaj správně louhovat? Tato část je na jeho přípravě zjevně to nejsložitější. Mnoha lidem přidělá nemalé problémy, než se propracují k žádanému výsledku. Největší rozdíly budou samozřejmě záležet na druhu čaje (jestli je zelený, černý, bílý atd.) a tedy i na tom, jestli je vícenálevo (tzn., že se dá čaj opakovaně zalévat, louhovat a slévat). Během přípravy není doporučeno používat kovové předměty. Při styku s nimi čaj mění svou chuť. Alespoň se na tom shoduje velká část čajové komunity. Správná příprava je závislá na konkrétním čaji. Neváhejte se zeptat na doporučený postup v obchodě, kde čaj kupujete. Evidentní výhodu zde mají specializované obchody. Mnoho čajů se dodává společně s návodem, jak jej připravit.

Pijte svůj čaj pomalu a s úctou. Jako kdyby byl osou, kolem níž se otáčí celý svět. Pomalu, rovnoměrně, nikam nespěchejte. Žijte přítomný okamžik. Pouze tento okamžik je život.

Marcela Sklenská, učitelka odborného výcviku

Pondělí 8. února

6/2016

15 Kč

15 Kč
TÝDENÍK
www.znoj-tyden.cz

ZNOJEMSKÝ