

1. Pai Mu Tan - Bílá pivoňka

Popis: Klasický bílý čaj produkovaný v jihovýchodní pobřežní provincii Fujian.

Země původu: Čína

Příprava: Vodou o teplotě 90°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 3 nálevy.



2. Shou Mei

Popis: Nazývaný "obočí dlouhověkosti" pro svou rezavou barvu čajových lístků a pupenů. Bohatý nálev s chutí lehce vanilkovou a bambusovou. Bílý čaj vhodný ke každodenní konzumaci.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 90°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 3 nálevy.



3. Snow Buds

Popis: Raritní bílý čaj vyráběný ve velmi omezeném množství. Čajové lístky a pupen se ručně sbírají a jsou pokryty stříbrně bílým chmýřím, které je typické pro raritní sortu bílých čajů.

Země původu: Čína

Příprava: Raritní bílý čaj vyráběný ve velmi omezeném množství. Čajové lístky a pupen se ručně sbírají a jsou pokryty stříbrně bílým chmýřím, které je typické pro raritní sortu bílých čajů.



4. White Pu-Erh King



Popis: Unikátní druh čaje Pu-Erh. Lístky se sbírají ještě orosené a zásadně před devátou hodinou ranní. Nesmí přijít do styku se sluncem, vysouší se přírodně. Stříbřité až zlatavé ochmýřené pupeny tohoto čaje vytvářejí průzračný nálev sladce máslové chuti hrušek.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 90°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 3 nálevy.

5. Yunnan wild buds

Popis: Bílý čaj vyrobený z pupenů divoce rostoucích čajových stromů v oblasti Dehong v provincii Yunnan. Stříbřité bílé tipsy tohoto čaje vytvářejí po zalití velmi světlou, lehce nazelenalou barvu nálevu s vůní rozkvetlé louky. V chuti dominuje sladkost lučního medu s nádechem hluchavek.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 85°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 4 nálevy.



6. Yunnan white special



Popis: Bílý čaj z provincie Yunnan vyrobený z dlouholistého kultivaru Assamica. Díky dlouhým lístkům a výrobnímu postupu, který zahrnuje přírodní zavádání a sušení, má tento čaj větší úroveň oxidace, a tak i tmavší barvu než bílé čaje z jiných kultivarů. Vysoký obsah vrcholových pupenů dává za vznik nálevu nasládlé vůně. Chuť je zpočátku lehce šťavnatá, postupně se rozvíjí do nádechu vlašských a lískových oříšků.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 85°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 4 nálevy.

7. Yellow tea huang xiao

Popis: Vzácný žlutý čaj, velmi oblíbený během dynastie Ming a Qing. Říká se, že výrobní postup tohoto čaje byl ztracen a znovu objeven v 70. letech minulého století. Jeho kvalitu dokládají četná ocenění. Například v roce 1999 vyhrál China's Tea Cup.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 80°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 3 nálevy.



8. Huoshan yellow buds

Popis: Žlutý čaj z oblasti Huoshan v provincii Anhui. Popularita žlutého čaje značně vzrostla během dynastie Ming, kdy nejlepší sorty sloužily jako daň pro císaře. Dlouhé, úzké lístky vytvářejí světlý, zelenožlutý nálev příjemně nasládlé vůně. Chuť je zprvu lehce trávová, v tónech umami. V závěru přechází do sladkosti dozrávajících hrušek.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 80°C zalejte čaj v poměru 2 dl na 1 čajovou lžičku, pokud louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 2-3 nálevy.



Informace:

Čaje pro klasickou přípravu poskytla společnost **OXALIS**

Veškeré doplňující popisy čajů jsou použity z webu <https://oxalis.cz/cs>

VZORKY ČAJŮ PRO KLASICKOU PŘÍPRAVU OBJEDNÁVEJTE ZDE:

[Jiří Boháč, bohac.jiri@gmail.com, 777 901 980](mailto:bohac.jiri@gmail.com)

Těšíme se na vás.

