

1. Assam Amgoorie TGFOP1

Popis: Čajová zahrada Amgoorie leží na jižním břehu řeky Brahmaputry. Zde vznikl první stroj na výrobu CTC čajů. Patří tak k věhlasným producentům CTC čajů. My jsme se rozhodli vyzkoušet její ortodoxní černý čaj. Pravidelně svinuté černohnědé lístky se zlatavými tipsy vytvářejí po zalití nálev hnědooranžové barvy. Vůně i chuť čaje připomíná čerstvě nastrouhanou citrónovou kůru.

Země původu: Indie

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3-5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



2. Assam Mangalam BPS CL

Popis: Lístky jsou zpracovány do drobných granulek. Velmi tmavý, mahagonový nálev, výrazně sladová až krémová vůně i chuť, která je plná a krátká. Vydatný čaj, skvělý s mlékem.

Země původu: Indie

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3-5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



3. Darjeeling Badamtam TGFOP1 Second Flush

Popis: Čajová zahrada Badamtam leží 17 km západně od města Darjeeling v údolí Lebong. Byla založena v roce 1858. Rozprostírá se ve výšce 305 – 1830 m nad mořem. Zelenohnědé lístky vytvářejí po zalití nálev s vůní rozkvetlé louky. V chuti objevíte med a bílé hrozny.

Země původu: Indie

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 2-3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



4. Ceylon OP Dimbula Uduwela

Popis: Čaj pocházející z plantáže o nadmořské výšce 1400 m. Velké, dlouhé, mírně svinuté lístky vytvářejí světle hnědý nálev s chutí zralých jablek.

Země původu: Srí Lanka

Příprava: Vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3-5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



5. Golden Monkey AAA

Popis: Jeden z nejjemnějších černých čínských čajů z provincie Fujian. Pro jeho výrobu se sbírají pouze pupen a první lístek. Černohnědé lístky drátkovitého tvaru s vysokým obsahem zlatavých tipsů dávají po zalití průzračný nálev světle hnědé barvy. Chuť i vůně nálevu připomíná čokoládu s oříšky.

Země původu: Čína

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



6. Vietnam Black tea

Popis: Černý čaj z oblasti Tam Duong v provincii Lai Chau nacházející se v severozápadní části Vietnamu. Zdejší čajové zahrady leží pod nejvyšší horou Indočiny - Fansipan. Sběr čajových lístků obstarává 2000 sběračů místních etnických skupin. Dlouhé, tmavohnědé lístky se zlatavými tipsy vytvářejí nálev s vůní lesního medu. V chuti dominuje sladkost připomínající med turecký.

Země původu: Vietnam

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3-5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



7. Bio Hannam Black First Flush

Popis: Korejský černý čaj z první sklizně pocházející z čajové zahrady Hannam. Skvělý terroir i kultivar dávají čaji specifickou chuť, která nemá na světě ekvivalent. Nepravidelně svinuté černohnědé lístky vytvářejí po zalití nálev světle hnědé barvy a lehce citrusové vůně. V chuti dominují vlašské oříšky, v závěru zralé pomeranče.

Země původu: Korea

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



8. English Breakfast Tea

Popis: Vydatná ranní směs černých čajů s vysokým podílem Assamu.

Země původu: Indie

Příprava: Vroucí vodou zalejte čaj v poměru 1,5dl na 1 čajovou lžičku, pokud čaj louhujete v konvici pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 3-5 minut louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1 nálev.



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.

