

1. Tuareg

Popis: Právý zelený čaj Gunpowder s vyváženou a svěží kombinací máty a zeleného čaje.

Země původu: Čína

Příprava: Vodou o teplotě 70°C zalejte čaj v poměru 10 g (cca 7 zarovnaných čajových lžiček) na 1 litr vody. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te.



2. Genmaicha Musashi

Popis: Lístky výtečného čaje Sencha jsou smíchány s praženou rýží. Genmaicha má půvabnou, lehce nasládlou, ořechovou chuť. Barva nálevu je zlatozelená. Musashi je jméno nejslavnějšího japonského samuraje.

Země původu: Japonsko

Příprava: vodou o teplotě 90°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku. Pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 1,5 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 1-2 nálevy.



3. Sakura Kukicha

Popis: Kukicha ochucená květem a listem tradiční japonské třešně sakury. Kuki znamená stoněk a napovídá, že pro tento čaj se zpracovávají pouze čajové větvičky a žebrovní lístků. V chuti i vůni dominují třešně. Čaj je příjemně nasládlý a jemný.

Země původu: Japonsko

Příprava: vodou o teplotě 70°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 1 čajovou lžičku. Pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc 1 lžičku na konvici. Ponechte 2 minuty louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 3 nálevy.



4. China Jasmine s květy



Popis: Originální čínský zelený čaj s jasmínovými květy (min. 1 %). V Číně velmi oblíbená kombinace.

Země původu: Čína

Příprava: vodou o teplotě 70-80°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl 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 3 nálevy.

5. Masala Chai

Popis: Kombinace indického černého čaje a koření.

Země původu: Indie

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 8 g (cca 5 zarovnaných čajových lžiček) na 1 litr vody. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te. Pravý indický Masala Chai: dejte vařit 100 ml vody s 1 lžičkou cukru a 1 lžící čaje. Jakmile směs začne vřít přidejte 300 ml horkého mléka a opět přiveďte k varu. Následně na 3 minuty odstavte a poté přeced'te.



6. Lapsang Souchong

Popis: Tradiční černý čaj s kouřovou vůní.

Země původu: Čína

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

7. China Jasmine – Dračí perly

Popis: Nejjemnější čajové lístky a pupeny jsou ručně svinovány do malých perel a obohaceny vůní čerstvých jasmínových květů. Po dokončení procesu ovonění se jasmínové květy ručně vybírají, takže zůstávají pouze ovoněné čajové perly.

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.



8. Earl Grey

Popis: Právý černý čaj s příjemnou svěží chutí bergamotu.

Země původu: Indie

Příprava: vroucí vodou zalejte čaj v poměru 10 g (cca 5 zarovnaných čajových lžiček) na 1 litr vody. Ponechte 3 minuty louhovat. Poté přeced'te.

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.

