

1. Darjeeling Green Namring Upper SFTGFOP1

Popis: Zelený čaj z jedné z největších a nejstarších čajových zahrad v Darjeeling. Zahrada se rozprostírá na 475 hektarech v údolí Teesta ve výšce 900-1500 m nad mořem. Tmavě zelené lístky dávají po zalití vznik světle zelenému nálevu. Chuť i vůně je pronikavá, jemná, připomíná grep a bílé hrozny.

Země původu: Indie

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 1-2 nálevy.



2. Gunpowder Temple of heaven

Popis: Lístky jsou srolovány do kuliček podobně jako u zeleného čaje typu Temple of Heaven. Vyznačují se nejrůznějšími odstíny od tmavě zelené až po černou. Na rozdíl od zeleného Gunpowderu je tento čaj fermentován. Nálev má typickou zlatohnědou barvu.

Země původu: Čína

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 3 nálevy.



3. Lung Ching

Popis: Je proslulý dlouhými, plochými listy. Jemné vůně, žlutá barva nálevu s lehce nasládlým chuťovým pozadím.

Země původu: Čína

Příprava: Vodou o teplotě 70-80°C zalejte čaj v poměru 1,5 dl na 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.



4. Kenya Emrok Green

Popis: Zelený čaj z čajové továrny Emrok, která je jednou z nejmodernějších v Keni. Ortodoxní čaje vyrábí od roku 2015. Čajové lístky pocházejí z oblasti Nandi Hills ležící ve výšce okolo 2000 m nad mořem. Zalitím tmavě zelených lístků vzniká žlutozelený nálev s vůní tropického ovoce. V chuti objevíte nektarinky a maracuju, lehce se objevují i tóny umami.

Země původu: Keňa

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 1-2 nálevy.



5. Sencha Natsu

Popis: Jarní Sencha z oblasti Minamikyushu Eicho v prefektuře Kagoshima na jihu ostrova Kjúšú. Zelené jehličkovité lístky dávají po zalití zelenožlutý nálev mléčně nasládlé vůně. V chuti dominuje umami, které je v závěru doplněno lehkými tóny zralých broskví.

Země původu: Japonsko

Příprava: vodou o teplotě 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 1 minutu louhovat. Poté přeced'te. Možno připravit 2-3 nálevy.



6. Sejak

Popis: Sejak je po Woojeonu druhým nejkvalitnějším korejským čajem. Lístky pro jeho výrobu se sbírají časně zjara. Svěží zelené lístky dávají vznik jasnému, světle zelenému nálevu, jehož jemná chuť je příjemně zakulacená s dozvukem v tónu kokosového mléka.

Země původu: Korea

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



7. Ceylon Green

Popis: Ojedinělá ceylonská rarita z oblasti Kandy, starodávného hlavního města Srí Lanky. Čaj produkovaný na základě čínského výrobního postupu. V chuti dominují luční květy i med, v závěru pak zralé ovoce.

Země původu: Srí Lanka

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 2 nálevy.



8. Vietnam Ché Ngon So

Popis: Zelený čaj z oblasti Tam Duong v provincii Lai Chau nacházející se v severozápadní části Vietnamu. Zdejší čajové zahrady leží pod nejvyšší horou Indočíny - Fansipan. Sběr čajových lístků obstarává 2000 sběračů místních etnických skupin. Následné zpracování pak probíhá v moderní továrně vybavené stroji z Taiwanu a Japonska. Zelené lístky po zalití vytvářejí světle zelený nálev. Chuť a vůně je intenzivní a dlouhotrvající, tělo čaje je lehké. V chuti dominuje umami doplněné smetanovou notou.

Země původu: Vietnam



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 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.

