



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



PARDUBICKÝ KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Extrakty z čajových lístků, z ovoce, z bylin a jiné teplé nápoje

Čaj (z výslovnosti čínského 茶 – *čcha* v mandarínském a kantonském dialektu; v dialektu *min* významného přístavu Sia-men čteno *te* – odtud pojmenování v mnoha jiných jazycích)

- nápoj připravovaný obvykle louhováním lístků rostliny čajovníku v horké vodě
- pro samotné lístky se také užívá název *ča*
- označení *čaj* se běžně nesprávně užívá i pro jiné nálevy – pro zápary a odvary různých jiných rostlin (například tzv. *ovocné čaje*, *bylinné čaje* nebo *šípkový čaj*) = *nečaje*
- čaj má vedle povzbuzujících účinků v mnoha případech díky látkám v něm obsaženým také blahodárny vliv na organismus

Ochutnávka: příprava – nákup čajů, příprava keramických nádob, voda z pramene, z kohoutku, rychlovarná konvice, smaltový hrnec, elektrická ploténka

bílý čaj

zelený

černý čaj

ovocný výluh = zimní čaj

heřmánkový čaj = bylinkový čaj

šípkový čaj = čaj češule

Čaje rozdělujeme dle způsobu zpracování:

čaje bílé (bai cha) – dochází zde k jemné oxidaci = samovolná oxidace probíhající během "zavadání", čaj je následně sušen

- lístky jsou lehce nahnědlé v místech, kde proběhla oxidace, části listu zůstávají zelené
- obvykle se takto zpracovávají mladé lístky, někdy se keře pěstují zastíněné, aby se omezilo množství chlorofylu v listech

čaje zelené (lu cha) – prochází minimální oxidací v době mezi utržením a zpracováním

- enzymy způsobující oxidaci jsou zničeny teplem: užívá se sušení na pánvích, nebo napařování
- zpracování je ukončeno jeden až dva dny od sběru
- lístky si uchovávají svěží zeleň

čaje polozelené (oolongy, modrozelené, žlutozelené nebo dokonce modré) (烏龍茶) – lístky procházejí oxidací, která je však v různých fázích přerušena (přechod mezi zelenými a červenými či černými čaji)

- lístky jsou hnědé, s lehkými zeleným odstínem
- sběr lístků na jeho výrobu musí proběhnout v okamžiku jejich plné zralosti, aby čajový nálev získal svou pověstnou vyváženou chuť

čaje černé (červené čaje (*Camelia sinesis* - čínský čajovník)) – lístky se mechanicky naruší, oxidace probíhá za teploty okolo 30 °C a velice vysoké vlhkosti

- získáváme lístek na plně oxidovaný, tedy na pohled hnědý až černý
- zpracování trvá týden i déle
- velmi výrazný rozdíl je ještě mezi ortodoxním zpracováním a plně průmyslovou výrobou metodou CTC (Crush, Tear, Curl), kterou vzniká nadrcený substrát vhodný do čajových pytlíků

Příprava čaje:

- lístky čaje zaléváme vodou poté, co přiměřeně vychladne
- ideální teploty pro různé druhy čaje udává tabulka:

tmavý	ihned
černý	95° C
polozelený	90° - 80° C (podle druhu)
zelený	90° - 60° C (podle druhu)

- po zalití necháme čaj louhovat
- déle loužíme čaj listový než čaj zlomkový, čaj s většími nebo dobře svinutými lístky
- černé 3 až 5 minut, zelené asi 1 až 4 minuty, čaje bílé a polofermentované 5 až 7 minut

Zdroje:

<http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj>

<http://www.cajovnik.cz/pri00a.html>