

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233

## Výukový materiál zpracován v rámci projektu



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### EU peníze školám

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_121
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	I.		
Datum vytvoření:	2. 9. 2013		
Tematická oblast:	Gastronomie		
Předmět:	Nápojová gastronomie		
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici		
Klíčová slova:	Čaj, původ a pěstování, druhy čaje		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

# Čaj, původ a pěstování, druhy



## Historie čaje

Podle staré čínské pověsti císař Šen-nung – učenec a léčitel, jenž z hygienických důvodů pil pouze převařenou vodu v roce 2737 před Kristem odpočíval pod čajovníkem- vítr shodil do vroucí vody několik lístků divokého čajovníku.

Foto: [http://www.espressobar.cz/Dilmah/Vse\\_o\\_caji/zpracovani\\_caje](http://www.espressobar.cz/Dilmah/Vse_o_caji/zpracovani_caje)

Císař s údivem zjistil, že nápoj má lahodnou a povzbuzující chuť. První písemný záznam pochází z 3. století př.n.l.

Obliba čaje roste a ve 4.-5. století byly v Číně založeny čajové plantáže.

**Evropa** – čaj byl dovážen Holanďany a Portugalci na počátku 17. století z Číny.

**Anglie** – „čaj o páté“ – Anna sedmá, vévodkyně z Bedfordu – vyplnila čajem mezeru mezi lehkým obědem a pozdní večeří. Zvala přátele na čaj, zákusky a sendviče. Angličané a Australané jsou největšími pijáky čaje

**Čajovník ( Thea Sinensis)**-stálezelená rostlina z rodu Camellia – botanici rozlišují čajovník čínský, asijský a indočínský.

Pokud se neotrývá, doroste výšky 2-3 metry. Daří se mu v Číně, Tibetu a Japonsku. Rostlina může dávat 5 cm dlouhé lístky až 100 let. Čajovníku svědčí vlhko a teplo (od 10 – 29,5 stupně Celsia) a vysoká nadmořská výška ( 1200 m n.m.).

**Chemické složení čaje** – aminokyseliny,, karbohydráty,, minerály, kofein, flavonoly – polyfenoly.

**Kofein**- lehký stimulant, povzbuzuje činnost srdce a zlepšuje činnost trávicích štáv.

Šálek zeleného čaje obsahuje 6-16 mg kofeinu, oolongu 12 mg, černého čaje 60-180 mg kofeinu. Oproti kávě účinky kofeinu působí pomaleji, ale delší dobu, proto je velmi osvěžující. Sklizeň čajovníku – poprvé po třech až pěti letech. Uštipují se tzv. fleše, výhonek s terminálním pupenem a dvěma lístky.

Fleše se uštipují ručně, nebo mechanizovaně.

**Zpracování čajových lístků** – bílý, zelený, oolong, černý, ovoněný (aromatizovaný) a lisovaný- z jedné rostliny, liší se jen zpracováním. Na světě existuje 3000 druhů čajů.

**Bílý čaj** – Čína a Srí Lanka – nové listové pupeny se otrhají ještě před rozvinutím, nechají se zavadnout a poté se suší. Pupeny si zachovají stříbřitě bílý vzhled – Silver Tip – světlý nálev slámově žluté barvy.

**Zelený čaj** – čerstvě otrhané lístky se nechají zavadnout a poté se tepelně zpracují, aby se zabránilo fermentaci (oxidaci) rozloží se na bambusových plotech na slunci a dále zpracují.

**Oolong** – Čína a Thajwan – částečně fermentovaný čaj. Tvoří ho vždy celé lístky. Tmavší nálev.

**Černý čaj** – zavádání, svinování, fermentace a sušení.

**Ovoněný a aromatizovaný čaj** – připravuje se ze zeleného, černého čaje a oolongu. Čajové lístky se nechají ovonět až po zpracování květy jasmínu, růží, orchideje. Lze je na závěr k čaji přimísit.

**Lisovaný čaj** – zelený čaj se napaří, slisuje a vysuší. Tvary-cihličky, destičky, hnízda, koláčky, mističky, kuličky.

### Označení podle pořadí listů

-označení od vrcholového /

1. list- Orange Pekoe

2. list-Pekoe

3. list-Pekoe Souchong

4. list- Souchong

5. list- Congo



terminálního / pupenu – **1. list je nejkvalitnější**

Foto: [http://www.espresso-bar.cz/Dilmah/Vse\\_o\\_caji/zpracovani\\_caje](http://www.espresso-bar.cz/Dilmah/Vse_o_caji/zpracovani_caje)

### Mezinárodní klasifikace listového černého čaje

Flowerly Orange Pekoe- FOP – terminální pupen a jeden lístek

Golden Flowerly Orange Pekoe – GFOP = FOP + zlatavý tips

Tippy Golden Flowerly Orange Pekoe – TGFP = FOP + velký podíl zlatavého tipsu

Finest Tippy Golden Flowerly Orange Pekoe – FTGFOP = neobyčejně kvalitní FOP

Speciál Finest Tippy Golden Flowerly Orange Pekoe – SFTGFOP = absolutně nejlepší FOP

### Drcený čaj

#### Zlomkový

s označením Broken = zlomkový

#### Čajové drtě a prach

s označením Fannings = drtě

s označením Dust = prach

### Nádoby na spařování čaje

Porcelán – původ Čína

Čajové porcelánové konvice

Skleněné konvice se spařovačem

Spařovače – vajíčko, lžička, mušelínové filtry / pozor!!! ne z kovu – kov ničí chuť čaje !!!/

Gaiwan –čínská miska s pokličkou

**Porcelánové šálky jsou vždy uvnitř bílé**

## Gaiwan- Zhong

Foto:<http://www.salviaparadise.cz/cajova-keramika-gaiwan-zhong->



Foto:<http://www.salviaparadise.cz/cajova-keramika-gaiwan-zhong>

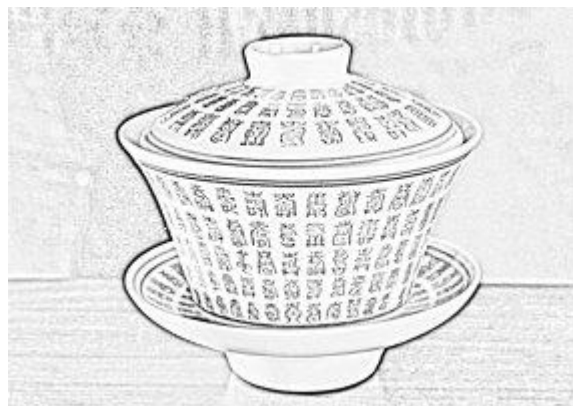


Foto:<http://www.salviaparadise.cz/cajova-keramika-gaiwan-zhong>

**Gaiwany** nebo-li zhongy jsou zcela specifickou kategorií čajového nádobí.

**Gaiwany** využíváme především k **přípravě zeleného čaje či oolongu**. Kouzlo gaiwanu spočívá především v jeho **praktičnosti** a naprosté dokonalosti v přípravě čaje. Zhong se skládá z misky, podšálku a pokličky. Gaiwany jsou **typizovány pro přípravu zeleného čaje**, jemuž tvar nádoby umožňuje maximální rozvinutí všech chutí a vůní.

**Gaiwan** používáme tak, že vložíme dle velikosti předepsané množství čaje a zalijeme vodou dané teploty (určeno u každého druhu čaje zvlášť) necháme louhovat. Po dané době jednou rukou vezmeme gaiwan a slijeme do připraveného šálku. Podšálek slouží jako ochrana před opařením a poklička k zadržení vůní a taktéž jako cedítka čaje, kdy Vám neunikne ani jeden lístek. Gaiwan zůstává teplý a čeká na další nálev.

Zdroj:[http://www.salviaparadise.cz/cajova-keramika-gaiwan-zhong-c-107\\_418\\_421.html](http://www.salviaparadise.cz/cajova-keramika-gaiwan-zhong-c-107_418_421.html)

### Sáčkové čaje

#### Výhody

-snadná příprava

-rychlost a čistota

-jednoduché vyjmutí sáčku

## Nevýhody

- obsahují úlomky a prach – nižší kvalita
- nálev může být díky rychlému uvolnění tříslovin drsnější
- ztrácí kvalitu za 4-6 měsíců, sypaný čaj vydrží až 2 roky

## Příprava čaje

**Černý čaj a Oolong** – voda těsně před bodem varu asi **95 stupňů Celsia** doba louhování 2-4 minuty / dle druhu čaje /, čínské -5-7 minut /

**Bílý a zelený čaj** – voda o teplotě **70-95 stupňů Celsia** – louhování asi 2-3 minuty

1 gram čaje – 1 dl vody

Konvička – 6 gramů čaje

Kandis – sladidlo vykrystalizované na tyčce – výrobce Čína – třtinový cukr – tyčkou se čaj míchá, až se cukr rozpustí Čaj by se měl pít hořký. Jen tak vynikne jeho chuť

**Pěstitelé čaje** -Indie, Srí Lanka, Čína, Japonsko, Tchaj-Wan, Gruzie

**Ovocné a bylinkové čaje by neměli být nazývány čajem, neboť neobsahují čaj !!!**

Černý čaj

Zelený obřadní čaj Matcha

Foto: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>

Foto: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>



Foto: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>

Foto: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>

Gun Powder -zelený  
čínský čaj ( střelný prach )

Bai Hao Yinzhen z Futingu je všeobecně považován za  
nejlepší bílý čaj

Zdroj: <http://cs.wikipedia.org/wiki/>

