

# Jak připravit šálek dobrého čaje?



Pro přípravu dobrého čaje neexistuje nějaký universální návod, přesně popisující, co kam kdy nasypat, nalít a vytáhnout. Přesná míra a odhad je vždy záležitostí toho, kdo čaj připravuje, záleží na individuálním vkusu a náladě čajovníků, připravovaném čaji, příležitosti. Základními prvky přípravy čaje jsou kvalita použité vody, kvalita čaje, konev a čas. Každému z nich je třeba věnovat pozornost.

Příprava Doporučujeme použít vždy filtrovanou vodu, případně vodu balenou, obecně pak takovou která je spíše měkká, neboť v ní se chuťové látky v čaji nejlépe rozvinou. Kvalita čaje je rozhodující v tom jak dobrý nápoj z něj připravíme a kolik nálevů nám poskytnete.

Motto: více čaje + méně vody + kratší luhování = více lahodných nálevů

doporučené množství čaje: 3g na 100ml vody

1. všechno nádobí vyhřejeme horkou vodou = nalijeme do konvičky, přelejeme do šáleků
2. do vyhřáté konvičky vsypeme suchý čaj (který se ihned rozvoní)
3. zajileme a luhujeme dle typu čaje\* (u některých čajů nejprve propláchneme)
4. slijeme (přes sítko) do džbánu či rovnou do šáleků

Níže uvedené časy luhování jsou pro jednotlivé nálevy, v sekundách a spíše orientační

Ideální teploty pro různé druhy čaje:

Nejprve opláchneme horkou vodou = zajileme a ihned slijeme

 Bílé čaje

zaléváme vodou 95-100 °C, luhujeme v jednotlivé nálevách 20/20/20/30/30/40/50+ sekund

 Zelené čaje


zaléváme vodou 75-85 °C (hodně ochmýřené čaje raději teplotou cca 65 °C) luhujeme 20/20/20/30

 Oolong

zaléváme nejteplejší vodou, luhujeme 20/20/20/30/30/40/50+

 Černé(Červené) čaje

zaléváme poprvé i podruhé vodou 90°C a další 100°C, luhujeme 20/20/20/30/40/50/60+

 Pu-erhy & tmavé čaje

zaléváme vodou 100°C, luhujeme dle typu:

sypané:20-30/10/15/20/20/30/40/50/60/60+

lisované:45-60/10/15/20/20/30/30/40/50/60/60+

U lisovaných je třeba první nálev delší, neboť čaj se musí nejprve trochu rozpadnout.

U různých druhů se může tato doba podstatně lišit a i hodnocení chuti je individuální záležitost, proto je nejlépe vyzkoušet různé doby luhování.

## DĚKUJEME ZA VÁŠ NÁKUP



## How to make a cup of good tea?

There is no universal guide for making good tea, describing exactly what to pour or remove. The exact rate and estimate is always a matter of who prepares it—the individual's preferences and mood, the tea being prepared, and the occasion. The basic elements of tea preparation are the quality of the water being used, the quality of the tea, the teapot and steeping time. Each of these require attention.

Preparation: We recommend always using either filtered or bottled water—and one that is rather soft, as it affects the flavor.

Tea quality depends upon how well we prepare it, and how many infusions it provides.

Basically, the more tea, the less water, and the shorter the steeping time, the more delicious the infusions.

Recommended amount of tea: 3g per 100ml of water


1. Heat the entire tea set by pouring hot water into the teapot and cups
2. Place dry tea leaves into the heated teapot, releasing a fine aroma
3. Strain and infuse according to the type of tea\* (for some teas, rinse first)
4. Pour (through a strainer) into a mug, or directly into cups

The infusing times listed below are for individual infusions.


Ideal temperatures for different types of tea:

 White tea: 95-100 ° C


(after rinsing with hot water, grind and drain immediately); infuse individually for 20/20/20/30/30/40/50 seconds.

 Green tea: 75-85 ° C

(with 'hairy' teas, 65 ° C is preferred); infuse 20/20/20/30 seconds.

 Oolong tea: 100 ° C

infuse 20/20/20/30/30/40/50 seconds.

 Black(Red) tea:

first and second 90 ° C, and then 100 ° C); infuse 20/20/20/30/40/50/60 seconds.

 Pu-erh & dark teas: 100 ° C

infuse according to type

loose leaf: 20-30/10/15/20/20/30/40/50/60/60 seconds.

pressed: 45-60/10/15/20/20/30 / 30/40/50/60/60 seconds

\*For pressed puerh, the first infusion needs to be longer, as the tea must disintegrate a bit.

Brewing time can vary considerably for different varieties. Evaluating taste is also an individual matter, so it's best to try different infusion periods.

Typy čajů	Způsob přípravy čaje s horkou vodou				Způsob přípravy čaje se studenou vodou		
							
Bílý čaj	95°C	3g	300ml	4 Min.	3g	300ml	8 H
Zelený čaj	75°C	3g	300ml	4 Min.	3g	300ml	8 H
Oolong čaj	100°C	3g	300ml	4 Min.	3g	300ml	8 H
Černý čaj	95°C	3g	400ml	4 Min.	-		
Puer čaj	100°C	3g	500ml	5 Min.	-		

Thank you 