

Jak si připravit šálek dobrého čaje?

aneb gong fu cha pro každého

Při přípravě čaje je třeba dbát pouze několika jednoduchých zásad, z nichž nejdůležitější je nenechat se svazovat pravidly. Tři nejdůležitější věci, které ovlivňují připravený čaj jsou tyto:

1. kvalita použité vody, 2. kvalita čaje, 3. příprava

Doporučujeme použít vždy filtrovanou vodu, případně vodu balenou, obecně pak takovou, která je spíše měkčí, 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 poskytne. Vhodná příprava pak může i celkem běžný čaj povýšit na opravdový zážitek!

Příprava

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

doporučené množství čaje: 3g na 100ml vody

K přípravě čaje je vhodné libovolné námi preferované nádoby od zavařovacích sklenic až po yixingské konvičky.

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

Bílý čaj

zaléváme vodou o teplotě 90 °C, luhujeme v jednotlivých nálevech 30-45/30/30/40/50/60+ sekund

Zelený čaj

zaléváme vodou 70-85 °C (tipové a hodně ochmýřené čaje raději teplotou nižší, třeba 65 °C, první nálev sypeme čaj do horké vody), luhujeme 45-60/30/40/50-60/60+

Oolongy

nejprve opláchneme horkou vodou = zajileme a ihned slijeme, první nálev je důležité zalít co nejteplejší vodou, tj. 95-100°C, další nálevy stačí i 90°C, luhujeme 45-60/20/20/30/40/50/60/60+

Červený čaj

opláchneme, zaléváme vodou 95-100°C, luhujeme 40-50/15-20/20/30/40/60/60+

Pu-erh

opláchneme, zaléváme vodou 95-100°C, luhujeme dle typu:

sypaný: 20-30/15/15/20/20/30/40/50/60/60+

lisovaný: 45-60/15/15/20/20/30/35/40/50/60/60+

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

U víceletých pu-erhů se praví že co rok to nálev navíc.