**Čaj**



* **je pochutina** = …………………………………………………………………………
* obsahuje **alkaloid kofein** – až **4,5 %** - působí **povzbudivě na CNS a na krevní oběh**
* **čaj je méně povzbudivý než káva**
* jsou listy čajovníků (čínský, cejlonský, …)
* státy produkující čaj - …………………………………………………………………

**1) sklizeň**

* z keře se sklízí **tzv. fleš = výhonek s maximálně 4 listy**
* **ruční sběr** (na kvalitu - **pouze určená velikost lístků**)
* **strojový sběr** - sklízí se kombajny lístky různých velikostí - rozhodující **je množství**

**2) druhy čajů podle zpracování listů v pěstitelské zemi**

* **zelené** – listy se pouze suší
* **bílé** – nejjemnější zelený čaj z velmi mladých lístků (lístky mají chloupky), listy se pouze suší
* **červené** – částečně fermentované (rozkladný proces) a usušené
* **černé – fermentované** a usušené (rozkladným procesem vzniká barva čaje, aroma a chuť)

**3) skladování čaje**

 sucho, T do 15°C, **chránit před UV zářením a teplem**, **odděleně od zboží s výraznými pachy**

minimální trvanlivost - ………………………………………………………………..

**4) vady vznikající při skladování čaje**

**cizí pachy**, plísně ve vlhkém prostředí (zatuchlost), vyčichlost

**5) tržní druhy**

* **černé, zelené, bílé, červené -** sypané nebo v nálevových sáčcích
* **ochucené čaje** - …………………………………………………………………………………………………….
* květinové **vícenálevové** čaje - ……………………………………………………………………………………..
* **aromatizovaný čaj** – ovoněný, beze změny chuti - ……………………………………………………………….
* **ovocný čaj - neobsahuje čajové lístky, jen dužinu jablek, kůru citrusů, další ochucující plody**

****

**6) příprava čajů**

* **černé – ranní** (spařit max. 1 min), ostatní asi 3 min vroucí vodou
* **zelené a bílé** – spařit 3-5 minut vodou 75 – 85oC
* **Delším spařováním se uvolňují trpké třísloviny**!









Otázky k tématu čaj:

1. Proč se čaj řadí mezi pochutiny?
2. Jaký účinek má čaj na lidský organismus?
3. Které státy patří mezi největší producenty čaje?
4. Co to je „fleš“ a jakým způsobem se sklízí?
5. Rozdělte čaje podle způsobu zpracování čajových listů!
6. Popište správné způsoby přípravy čajových nálevů u jednotlivých typů čaje!
7. Vysvětlete rozdíl mezi ovocným a aromatizovaným čajem!
8. Co jsou květinové vícenálevové čaje?
9. Jaké podmínky je nutno dodržet při skladování a vystavování čaje, aby nedošlo ke snížení jeho jakosti?