Čaj

Čaj (z výslovnosti čínského ččha nebo v dialektu te) je kulturní nápoj, připravovaný obvykle louhováním lístků rostliny čajovníku v horké vodě. Označení čaj se běžně používá i pro jiné nálevy – pro zápary, odvary různých jiných rostlin (například tzv. ovocné čaje, bylinné čaje nebo šípkový čaj), které se někdy označují jako *nečaje*. Čaj má vedle povzbuzujících účinků v mnoha případech díky látkám v něm obsaženým také blahodárný vliv na organismus.

Pěstování čaje

Z botanického hlediska je čajovník stálezelený keř, dorůstající v přírodě výšky 5 až 15 metrů. Jako kulturní rostlina se pěstuje na mnoha místech s příhodnými podmínkami. Mezi země produkující čaj patří Indie, Pákistán, Írán, Srí Lanka, Čínská republika, Japonsko, Indonésie, Nepál, Austrálie, Argentina a Keňa. Roste na kyselých půdách, od hladiny moře až po nadmořské výšky kolem 2500 m.

Zpracování čaje

Čaj vzniká zpracováním listů čajovníku. Čajové lístky se většinou sbírají několikrát do roka, v některých oblastech prakticky celý rok. Cennější jsou mladší lístky u špičky a pupen. Čaj obsahuje kofein, známý také jako *tein*. Zpracování se děje různými způsoby. Základním faktorem je stupeň oxidace (dříve se chybně uváděla fermentace). Oxidace probíhá do té doby, než obsah vody v lístku neklesne na určitou mez.

Klasické druhy čaje

Čaje rozdělujeme dle způsobu zpracování do čtyř základních skupin:

- ***čaje bílé*** – dochází zde k jemné samovolné oxidaci během zavadání, čaj je následně sušen
- ***čaje zelené*** – prochází minimální oxidací v době mezi utržením a zpracováním, lístky si uchovávají svěží zeleň
- ***čaje polozelené*** – lístky procházejí oxidací, která je v různých fázích přerušena, lístky jsou hnědé, s lehkým zeleným odstínem

čaje černé (též červené) – lístky se mechanicky naruší, oxidace probíhá za teploty okolo 30 °C a za vysoké vlhkosti.

Velmi výrazný rozdíl je ještě mezi ortodoxním zpracováním a plně průmyslovou výrobou metodou CTC, kterou vzniká nadrcený substrát vhodný do čajových pytlíků. Velmi oblíbené jsou i ***exotické „čaje“*** jako je jihoamerické maté nebo lapacho, jihoafrický rooibos a honeybush nebo jiné bylinné čaje (označení čaj zde není přesné, protože se nevyrábí z čajovníku.

Zvláštní druhy čaje

Existuje řada odlišných způsobů zpracování. Podle nich existují čaje:

a\ Pu-erh (tmavý čaj) – dvakrát fermentovaný,
b\ Žlutý čaj – enzymy jsou zničeny teplem,
c\ Kukicha – řapíkový čaj,
d\ Hojicha – japonský čajový produkt z pražených řapíků,
e\ Lapsang souchong – černý čaj sušený nad pálícím se borovým dříví,
f\ Rize – čaj z turecké provincie Rize.

Káva

Káva je obvykle horký nápoj z plodů kávovníku. Označuje také prášek, který se k výrobě nápoje používá. Káva se připravuje jako směs plodů různých druhů. Nejčastěji jde o plody *Coffea robusta* a *Coffea arabica*.

Kávovník

Kávová semena jsou plody rostliny zvané kávovník. Jedná se o ovoce. Plod podobný naší třešni je v době sklizně červený nebo červenofialový. Uvnitř plodu jsou dvě semena – kávová zrna.

Pěstování kávy

Pravlastí kávovníku je *Etiopie*. Odtud se káva dostala do *Arábie*, která je považována za kolébku kávy. V současné době se kávovníky pěstují po celém světě v oblastech, kde je dostatek vláhy i slunce, nejlépe ve vlhkém tropickém pásmu.

Druhy kávovníků

Mezi nejvýznamnější druhy kávovníku patří **Arabský kávovník**. Roste ve vysokých nadmořských výškách (900-2800 m) a často na sopečné půdě. Káva z tohoto druhu má nízký obsah kofeinu a její chuť je jemná a nasládle lahodná. Tvoří až 70 % z celkové produkce kávy na světě.

Druhým významným kávovníkem je **Robusta**. **Robusta** je méně náročná odrůda. Její podíl na světové produkci je asi 25 %. Jeho kávová zrnka jsou výraznější, káva má tmavou barvu a drsnější chuť a vyšší obsah kofeinu. Káva se používá především do směsí s ostatními druhy.

Nejméně významným druhem kávovníku je **Coffea liberica**. Plody mají velká kávová zrna, která jsou hořké chuti. Liberica sice poskytuje velké výnosy, káva má však pouze průměrnou kvalitu.

Na našem trhu se prodávají převážně směsi kávy, které se většinou skládají z více základních druhů zrn.

Příprava kávy

Podle způsobu přípravy rozeznáváme:

- filtrovanou kávu (drip),
- espresso,
- vacuum pot,
- Aeropress,
- cafeteria (french press),
- mokka press,
- instantní kávu,
- tureckou mokka (vaří se ve speciální konvičce „džezva“).

Český turek – příprava kávy, se kterou se nikde ve světě moc nesetkáte je velmi nešetrná. Prudkým spařením kávy se uvolňují třísloviny, které mají za následek mírně nakyslou až řezavou chuť kávy.

Arabský rituál pití kávy

Kávu obvykle roznáší číšník na tácku. Pokud host kávu vypije a neotočí šálek dnem vzhůru, dostane další.

Jak uvařit tureckou kávu

Turecká moka je všeobecně jedna z nejsilnějších, co se obsahu kofeinu týče. Do džezvy nasypeme velmi jemně semletou kávu a cukr a vše zalijeme studenou nebo vlažnou vodou. Džezvu postavíme na plotýnku a jakmile obsah vzkypí, odstavíme a počkáme, až se obsah uklidní. Celý proces opakujeme čtyřikrát. Pravá turecká káva je ve většině případů připravována s cukrem a kořením. Používá se skořice, vanilka a kardamon. Vzhledem k velmi jemnému mletí není třeba kávu filtrovat. Podává se bez mléka se sklenicí vody.

Mletí zrnkové kávy

Při přípravě kávy je nejlépe umlít pouze tolik, kolik se spotřebuje, protože káva rychle ztrácí své aroma.

Hrubost mletí:

g\ velmi jemné (na prach) – arabská káva(džezva),
h\ jemné – Espresso střední,
i\ hrubé mletí – Mokka, turecká káva.