

Dějiny čaje

Počátky poznání čaje se v mnoha aspektech různí, hlavně však v tom, odkud legendy pochází. Vzhledem k tomu, že čaj je původu čínského, můžeme nejpravděpodobnější historii nalézt zde. Podle jedné z legend znali lidé v Číně čaj už v roce 2737 před naším letopočtem, kdy se čínský císař Šang-nung, zvaný též Božský vladař, který byl mimo jiné i spisovatelem a filosofem, vydal do lesní krajiny, aby zde v klidu na rozjímání. Usadil se v pustém lese a pohroužen do svých myšlenek meditoval u ohničku, kde mu vřela voda. Pojednou zavanul vítr a z nedalekého keře strhl sebou několik suchých lístků, které se snesly do kotlíku s vodou. Zakrátko se vzduchem nesla neznámá, avšak lahodná vůně, která vytrhla císaře z rozjímání. Když zjistil, odkud vychází, neodolal pokušení poznat i chuť tohoto tajemného odvaru. Napil se a nápoj mu velice zachutnal. Po nedlouhém hledání našel keř s listy této vůně a vydal se do císařského paláce, aby vyprávěl o své lesní příhodě. Později pak popisuje v knize Pen Cchao (Lékařská kniha) o hořké, avšak lahodné bylině odpovídající čaji. Nazývá ji hořký tchu a čcha. Tato kniha se bohužel v originále nedochovala, ale byla přepsána za dynastie Chan, což bylo zhruba o 3000 let později.

Další bájná zpráva o čaji pochází z let 600 – 500 před naším letopočtem, kdy žil Lao-c', zvaný Li Tau, který byl historikem a archivářem dynastie Čou, uznávaný mistr a současník Konfuciův. V kronice čínské školy, kde se údajně učil, se uvádí, že na cestách mu jeden z jeho žáků podal před branami Han-Passu šálek zlatavého elixíru – čaje.

Neznámější indická legenda však připisuje stvoření čajové rostlinky zakladateli zen buddhismu svatému Darumovi, třetímu synovi indického krále Košuvy. Darum, zvaný též Bodhidharma, přišel roku 519 před naším letopočtem do Číny, aby přivedl národy slovem a příkladem ke štěstí ducha. Boží milost chtěl prokázat pomocí půstu a bdění. Živil se listy a trávil noci beze spánku v motlitbě, avšak po dlouhodobém bdění a půstu byl přemožen spánkem. Jakmile se probudil a zjistil, že svůj slib porušil, zmocnil se ho hluboký žal a touha po pokání. Obvinil svá oční víčka z přečinu, a aby se už zločin neopakoval, odřízl si je a zahodil nedaleko na zem. Druhý den se vrátil na toto místo a ke svému překvapení zjistil, že z víček vyrostl malý stromek. Okusil jeho listí a zjistil, že zmizela chuť spát. Tak vznikl podle této legendy čaj.

Která z legend je ta pravá, o tom se neustále vedou spory. Jisté však je, že čaj pochází z Číny, a vzniká jistá varianta, že když Dharma přinesl buddhismus do Číny, což je historicky dokázané, mohl ze Zadní Indie donést čaj, který tu byl oficiálně o mnoho let později nalezen.

Ale zanechám již legend, kterých by se jistě našlo více a budu se věnovat dějinám, které už prokázané máme. Nejstarší důvěryhodné zmínky o čaji začínají prvním stoletím našeho letopočtu, a to v čínském slovníku z roku 350, v němž se badatel a básník Kuo-Po' zmiňuje pod názvem Kiu o čaji. Uvádí, že nápoj se připravuje z lístků vařením. Tyto údaje přijalo mnoho autorů čajové historie za nejstarší věrohodný záznam o čaji.

Dlouhou dobu byl čaj jen záležitostí čínského dvora. Až koncem 4. století se začíná rozšiřovat jako lék. Tehdejší příprava se však značně lišila od dnešní – listy byly trhány a lisovány do placek, které se sušily, až zčervenaly, přidala se cibule a zázvor a po povaření se teprve tento čaj – lék podával. V 7. století už začíná čaj pronikat i do lidových vrstev společnosti a jsou zakládány první čajovny. Rok 780 se stává velice důležitým v čajové kultuře, a to vydáním první samostatné knihy o čaji, kterou napsal čínský čajový odborník Lu-Yu. Jmenuje se Ch'a-Ching a stala se svatým písmem všech milovníků čaje. Popisuje místo původního výskytu čaje, uvádí různé druhy čaje, jeho přípravu a účinky. Dále píše o různých ceremoniálech při přípravě a o všem, co s čajem souvisí. Autor je dodnes uctíván jako bůh obchodníků s čajem. V té době se také začíná měnit způsob přípravy čaje. Surovinou je stále lisovaná placka, avšak lehce pražená a rozemletá na prach. Jsou zavrženy kořenící přísady a upřednostňuje se jemná chuť nápoje. Dokonce podle Lu-Yu je důležité, aby voda byla pramenitá a čerstvá. Konzumace čaje se začalo značně rozšiřovat, takže roku 780 zavedla vláda na čaj daň. Začátkem 8. století, přesněji roku 805, přinesl čínský buddhistický misionář Tenkjo čaj do Japonska, kde se o 300 let později začal v oblasti Kjóto pěstovat.

První písemná zmínka o čaji mimo Čínu je datována rokem 851. Je to popis čaje v knize arabského cestovatele a kupce Sulejmana, který dokonale poznal zemi s vyspělou čajovou kulturou – Čínu. Ve svém cestopise mimo jiné uvádí: "Z nerostných látek si král uchovává právo na sůl a na rostlinu, která se pije spařená teplou vodou. Tato rostlina se prodává ve všech městech za vysokou cenu a jmenuje se Sach. Má více listů než jetel a je o něco aromatictější, chutná hořce. Připravuje se tak, že se svaří voda a naleje se na rostlinu." Nejstarší tištěná zpráva o čaji v Evropě je z roku 1559, kdy benátský spisovatel Giovanni Battista Ramusio ve své knize Cesty a putování uveřejnil popis čaje.

Co je to čajovník?

Botanika: Čajovník je stále zelená rostlina, čeledi čajovníkovitých (Theaceae), listy jsou světle až tmavě zelené, tuhé a mají pilovité okraj. Květy, pro čaj bezvýznamné, jsou bílé až růžové. Plody představují malé tuhé tobolky, které se tvarem i barvou podobají evropským lískovým ořechům, jsou však spíše kulovité.

Ve srovnání s kávou nebo kakaem není čaj získáván z plodů, ale z listů. Čajovou rostlinu rozdělujeme na dva druhy. Čajovník čínský (*Tea sinensis*) dosahující výšky 3 – 4 metry a čajovník assamský (*Thea assamica*) dorůstající v divoké přírodě 15 až 20 metrů. Z botanického hlediska jsou oba čajovníky příbuzné s evropskou

kamélii. Assamský čajovník na rozdíl od čínského má větší a jinak utvářené listy, méně kvete, má větší obsah taninu a pro svoji teplomilnost je vhodnější k pěstování v nížinách. S úspěchem již bylo provedeno křížení obou čajovníků a tyto rostliny již převažují na většině plantáží na celém Světě, výjimkou jsou japonské a čínské plantáže.

Čajovník se pěstuje v oblastech ležících mezi 43. stupněm severní a 30. stupněm jižní šířky. V tropech může růst i v oblastech nacházejících se 2400 metrů nad mořem. Samozřejmě, že se stoupající výškou výnosy čajovníku klesají, avšak jejich kvalita bývá mnohem lepší, než u nížinného čaje. Dříve se čajovník pěstoval ze semen, dnes se rozmnožuje převážně formou řízků. Větvičky se vysadí do záhonů, a až zakoření, jsou přesazeny do stínu pod velké čajovníky. Později jsou zastříhávány, aby rostly do šířky a vytvořily tak co největší sběrnou plochu. Sběr lístků může v dobrém případě začít po čtyřech až šesti letech. Pravidelným othráváním je keřík donucen tvořit nové a nové listy. Pro kvalitní výnos vyžaduje čajovník mnoho lidské práce, není to pouze othrávání a sestřihávání, ale i okopávání, hnojení a ničení různých škůdců. Vyžaduje také mnoho srážek rovnoměrně rozdělených po celý rok. Takto vypěstovaná rostlina dává užitek zhruba dvacet pět let, přičemž se může dožít sta i více let.

Sklizeň čaje

Jednou z nejdůležitějších prací na plantážích je sběr čajových lístků. Na jakosti závisí kvalita hotového výrobku – čaje. Velice důležité je sklízet v době, kdy se mladé listy začínají rozvíjet. Promeškáním této doby bychom neblaze ovlivnili kvalitu čaje. Přestože jeho produkce v posledních letech neustále stoupá, jsou listy sbírány až na výjimky ([Japonsko](#) a Rusko) stále ručně (viz. obrázek nahoře). Česači musí být zruční a zkušení, prostí voňavek a jiného pachu. Samotný sběr je pak rozlišován buď na kvalitu, nebo kvantitu. Sbíráním na kvalitu se rozumí odlomení malého vrcholového ochmýřeného pupenu bílé barvy, tzv. fleše, a dvou až tří nejmladších lístků (viz. obrázek). Kvalitní proto, že zrovna tyto části rostliny obsahují nejvíce účinných látek, aroma, kofeinu a barviva, více než starší listy. Ty se sbírají při vyšší poptávce na trhu s čajem. Pak se othrávají i starší listy a při sběru kombajnem i kousky stonků. Většinou se čajový list sklízí čtyřikrát až pětkrát ročně, v Indii a na Ceylonu, kde nejsou tak častá údobí dešťů, se čaj sklízí 15 až 30krát do roka, což je zhruba každý osmý až šestnáctý den, podle růstu nových lístků. Sklizeň listů v jižní Indii, na Ceylonu a Jávě trvá v podstatě celý rok. První sběr je v březnu až v květnu, v Číně v dubnu a v Assamu koncem března až začátkem dubna. Tato sklizeň se u některých druhů čajů nazývá First Flush, je to hlavně Darjeeling a v poslední době i Assam. Čaj je chutí daleko jemnější než čaje sklizené v hlavním vege-tačním období, což je dáno mladostí lístků. Druhá sklizeň od konce května do poloviny června patří k jakostně nejlepším. Poslední sklizeň pak probíhá hlavně v září.

Výroba čaje

Většina továren na zpracování čaje stojí uprostřed plantáží, aby cesta ke zpracování byla co nejkratší. Každá časová prodleva má totiž za následek zhoršení kvality.

Jakmile sběrači doručí čajové listy, jsou okamžitě zváženy a rozloženy v tenkých vrstvách na sušicí rámy, kde s pomocí velkých ventilátorů, které sem ženou horký vzduch, proběhne zavadání, aby se listy zbavily vlhkosti. Tím ztratí zhruba 35 % vody. Pracovníci obsluhující stojany pečlivě sledují průběh zavadání, aby v pravou chvíli tento proces ukončili. Výjimkou je zelený čaj, který se bezprostředně po sběru spařuje vodní párou v otáčivém bubnu při teplotě 85 – 90 stupňů po dobu 1,5 minuty, čímž se zničí fermenty.

Zavadlé listy pak podstupují svinování, což je doba, kdy se rozhodne, jakou metodou se čaj zpracuje. Při tomto procesu jde hlavně o to, aby popraskaly stěny listu a uvolnila se tak buněčná šťáva. Způsoby tohoto zpracování jsou tři :

Ortodoxní metoda – tak se vyrábí klasické a podle mne nejlepší čaje. Při tomto procesu je čaj dán na tzv. roller. Tvoří ho rotující kovový stůl, nad nímž je válcovitá jímka, která se otáčí do opačného směru než, stůl. Jímka se naplní zavadlými listy, které se vlivem opačného směru rotování samočinně svinou. Uvolní se tak buněčná šťáva, která smáčí celý povrch listu.

CTC – Crushing, Tearing, Curling –rozemletí, trhání, svinování. Ve strojích, které mají válce osazené trny, se listy roztrhají na kousky, čímž se oddělí kousky stonků od listů, které jsou pak svinuty na rychlých rollerech.

LTP – Lawrieho metoda - listy jsou rozkrájeny noži pohybujícími se proti sobě v zařízení, do něhož je zároveň vháněn studený vzduch. Touto metodou se připravují čaje typu Fannings.

Po svinování přichází fermentace, což je proces oxidace a kvašení uvolněné buněčné šťávy. Listy se uloží do fermentační místnosti na dlouhé dřevěné lísky zhruba do výšky 5 cm. Působením kyslíku o teplotě kolem 35 stupňů se část kyseliny tříslové změní v nerozpustnou sloučeninu. Uvolňují se také další látky, které jsou z velké části rozpustné jen v horké vodě a mají velký vliv na chuť čaje. Konec fermentace se určí podle barvy a vůně.

Následné sušení, pražení či uzení je další procedurou při výrobě čaje. Sušit se začíná bezprostředně po fermentaci a celá procedura trvá zhruba 20 minut. Čajové lísky se dávají na běžící pásy patrových sušiček vytápěných dřevem, do kterých se vhání vzduch ohřátý na 85 stupňů. Sušením se odpaří zbývající voda a buněčná šťáva, která naschne na listy. Tím se čaj začíná zabarvovat do takové podoby, jak ho znáte Vy. Než se však dostane k Vaším rukám, putuje ze sušiček ke třídění, kde je síťován. Tím se rozdělí na čaje listové, zlomkové a určené k dalšímu zpracování. Tříděním se tedy čaj i vyčistí od prachu a jiných nečistot.

Hotový čaj se v továrnách balí do dřevěných beden, které jsou opatřeny dostatečnou ochranou proti vlhkosti a jiným vlivům. Každá bedna obsahuje 20 až 50 kg čaje.

Dělení podle země původu :

Čaj se pěstuje v poměrně širokém zeměpisném pásmu, což je umožněno přizpůsobivostí této rostliny a jejími vcelku skromnými nároky na půdu a podnebí. To také umožnilo pěstovat čaj nejen v tropických nížinách, ale také v nadmořské výšce nad 2000 metrů. Takže kde se všude čaj pěstuje?

Asie : Bangladéš, Cejlon (Srí Lanka), Indie, Čína, Indonésie, Írán, Japonsko, Malajsie, Nepál, Rusko, Sikkim, Tchaj-wan, Turecko, Vietnam.

Afrika : Burundi, Jihoafrická republika, Kamerun, Keňa, Madagaskar, Malavi, Mauritius, Mosambik, Réunion, Rwanda, Seychely, Tanzanie, Zaire, Zambie, Zimbabwe.

Austrálie a Oceánie : Austrálie, Papua - Nová Guinea, Tasmánie, Jáva.

Jižní Amerika : Argentina, Brazílie, Ekvádor, Peru.

V některých zemích se pak čaj dělí ještě podle oblastí, jako např. Daarjeling v Indii. Na čajích lepší sorty se uvádí i plantáž, kde byl čaj vypěstován.

Dělení podle kvality listu :

Tajemství dobré jakosti čaje je skryto nejen v oblasti pěstování a odrůd, ale zejména ve správné a pečlivé sklizni čajových lístků. Na jakosti sebraných listů závisí jakost hotového výrobku. Je velmi důležité čaj sklízet v době, kdy se mladé listy čajovníku začínají právě rozvíjet. Promeškání vhodné doby se rovná téměř katastrofě. Jednotlivé listy na výhonku čajovníku jsou označovány postupně od vrcholového pupenu takto :

Vrchol výhonku, tzv. tips, jsou listové pupeny porostlé stříbřitě bílými chloupky, při fermentačním procesu zlátnou.

První list, nejmladší a nejbohatší na cenné látky, se nazývá orange pekoe – OP. Poskytuje spolu se zlatavými výhonky nejlepší čaje.

Druhý list - je označován jako pekoe – P. Poskytuje dobrý čaj střední jakosti.

Třetí list - pekoe souchong – PS.

Čtvrtý list - souchong – S.

Pátý list - congou – C.

Dělení podle zpracování :

Čaje podle tohoto měřítka rozdělujeme na několik základních druhů.

Zelené čaje - zelený čaj dává světle žlutý až zelený nálev nahořklé chuti. Farmakologické účinky jsou mnohem silnější než u ostatních čajů. Výroba zeleného čaje zdomácněla zejména v Číně a Japonsku. K zeleným čajům nutno ještě dodat, že je lze použít na další nálev, aniž by ztratily na kvalitě. Prokázané blahodárné účinky těchto nefermentovaných čajů na lidský organismus z nich učinily velice žádaný artikl.

Černé čaje - v Číně též nazývané červené (podle barvy nálevu). Tyto čaje putují ke zpracování přímo z plantáží. Listy se nejprve nechávají zavadnout za současného vhánění vzduchu při předepsané teplotě a vlhkosti. Během vadnutí se z listů vypařuje voda, měknou, ztrácejí lesk, stávají se křehkými a šednou. Zároveň v nich probíhají chemické změny - rozkládá se část chlorofylu, rozpadají se bílkoviny, probíhá oxidace tříslovin a tvoří se čajové aroma. Zavadlé listy se pak svinují, přičemž praskají a uvolňuje se buněčná šťáva. Potom následuje fermentace, při vzniku éterických olejů se rodí vůně čaje, uvolňuje se tein z vazby na taninu a mění se barva lístků z šedé na tmavočervenou.

Oolongy - polozelené, polofermentované či jinak nazývané, se připravují podobně jako čaje zelené, pouze s tím rozdílem, že fermentace je "v půli" přerušena sušením. Bohatý obsah silic dodává tomuto čaji velmi silné povzbuzující účinky. Listy jsou hnědozelené až skoro černé barvy.

Bílé čaje - tyto čaje jsou specialitou provincie Fujian v Číně. Získávají se sušením nefermentovaných listových pupenů, které se vyznačují stříbřitým ochmýřením listů. Na trzích se vyskytují většinou ve směsích. Čisté bílé čaje jsou pro velmi malé množství, jež se sklízí, velice vzácné.

Ochučené čaje - vzhledem k tomu, že čaj má velice silné absorpční schopnosti, přijímá část aromatu květů nebo vonné silice velice snadno. Děje se to ve zvláštních místnostech, kde se květy rozprostou na lískách a nechají se tu spolu s čajem několik dní. Pro efekt se pak k čaji přidává nepatrné množství použitých květů.

Čajová směs - téměř každá balírna čaje se snaží balit různé směsi čajů, jak z důvodů výsledné chutě, tak z důvodů ekonomických.

Dělení podle doby sklizně :

Toto dělení se používá jen velice zřídka, a to třeba v indickém Darjeelingu... a.j. Jedná se o :

First Flush - první jarní sklizeň, od března do konce dubna .

Second Flush - druhá sklizeň, od května do června. First Flush a Second Flush jsou mezi znalci čaje považovány jako nejlepší.

Letní a podzimní sklizeň - hlavní vegetační sklizeň .

Výrobní druhy :

Z výrobního hlediska se čaje označují zkratkami, které vyjadřují kvalitu listů, respektive "fleše", a dále velikost lístků dle stupně sítování.

Listový čaj - Získává se při ortodoxním způsobu výroby, obsahuje větší množství lístků - kolem 2% světové produkce. **Dělení :**

G.T. - Golden Tips - čaj z Darjeelingu a Assamu, bez chuti, jen čisté tipy. Tento čaj se často používá k optickému vylepšení čajových směsí.

SFTGFOP - Special Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe.

FTGFOP - Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe - vyráběn hlavně v Darjeelingu, nově také v Assamu. Je to nejjemnější, špičkový druh výroby listového čaje, připravovaný se zvláštní péčí. Má rovnoměrné listy a tipy.

TGFOP - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe - hlavní druh čaje z Darjeelingu a Assamu.

GFOP - Golden Flowery Orange Pekoe - špičkový druh čaje těch plantáží v Keni, které vyrábějí čaje s tipy. V Assamu a Darjeelingu je méně běžný.

FOP - Flowery Orange Pekoe - Druhá sorta listového čaje v Assamu, Dooarsu a Bangladéši. Špičkový druh čaje v Číně. Dlouhý list, málo tipů, částečně dřevnatý.

OP - Orange Pekoe - Hlavní druh čaje na Cejlonu a Jávě. Převažuje dlouhý vláknitý list bez tipů.

PS - Pekoe Souchong.

S – Souchong.

Zlomkový čaj - vyrábí se technologií CTC (drcení, trhání, rolování) nebo drcením neprosítovaných, příliš velkých čajových lístků. **Dělení :**

TGFBOP - Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe - nejjemnější čaj typu Broken, pěstuje se v Darjeelingu a částečně v Assamu. Má vysoký obsah tipů a rovnoměrný list.

GBOP - Golden Flowery Broken Orange pekoe - vyrábí se hlavně v Assamu jako špičkový čaj typu Broken. Čaj této kvality pochází také z Keni.

FBOP - Flowery Broken Orange Pekoe - hrubší Pekoe s ojedinělými tipy pocházející z Assamu, Cejlonu, Indonésie, Číny i Bangladéše. V jižní Americe je to hrubý, černý broken. V Jižní Indii je čaj typu Pekoe označován jako FBOP.

BOP - Broken Orange Pekoe - hlavní druh brokenu na Cejlonu, v jižní Indii, na Jávě a v Číně. Dále jsou to čaje vyráběné metodou CTC v Assamu a Bangladéši. Silný nálev.

BOP 1 - v nízko položených oblastech Cejlonu čaj typu Leafy Broken - "listový broken", v horách nejlepší broken (speciálně v oblasti Uva), na Sumatře černý broken s ojedinělými tipy.

BT - Broken Tea - pochází ze Sumatry, Cejlonu, částečně z jižní Indie. Většinou má černý otevřený masitý list, dosti jemný.

BPS - Broken Pekoe Souchong - označení pro pekoe z Darjeelingu a z Assamu

Čajová drť - Fanings - jemný propad sítem po vyfoukání prachu a nečistot u CTC. Používá se zejména u čajů sáčkových. **Dělení :**

BOPF - Broken Orange Pekoe Fanings - hlavní druh na Cejlonu, v Indonésii, jižní Indii, Keni, Mosambiku, Bangladéši a v Číně. Je to čaj s černými rovnoměrnými listy, bez tipů. V Indonésii je to jemný zlomkový BOP.

FGFOF - Tippy Golden Flowery Orange Fanings.

GFOF - Golden Flowery Orange Fanings - nejjemnější druh čaje v Darjeelingu určený k výrobě nálevových čajových sáčků.

FOF - Flowery Orange Fanings - často je vyráběn v Assamu, Dooarsu a v Bangladéši. Velikost lístků dosahuje částečně malých brokenů.

OF - Orange Fanings - pochází ze severní Indie, částečně také z Afriky a Jižní Ameriky.

Čajový prach - Dust - jemný čajový prach, získaný po prosítování. Zpracovává se na čaj cihlový nebo deskový.

Dělení :

PD - Pekoe Dust - Pochází z Assamu, jižní Indie, Bangladéši, Keni, Tanzánie a Malawi. Jde o špičkový druh čaje typu Dust. Jednotná velikost listů, velmi silně barvící čaj.

D – Dust.

Off-Grades - Druhy čaje vyřazené z kvalitní produkce.

Podle Suroviny :

Tato kapitola by nemusela být, kdyby se v našem jazyku nepojmenovával každý vývar jako ČAJ. Pro mne osobně je čaj jeden, to ostatní je thé. Ale vyberte si sami. Mé osobní dělení :

Čaj - čajovník

Nečaj - různé byliny, kořínky, větvičky....

Jak připravit čaj?

Čaj se připravuje v různých zemích různě a všude tvrdí, že ten jejich způsob je ten nejlepší. Jako podrobnější návod uvedu ten, který je užíván v Evropě a v našich čajovnách. Je důležité se řídit několika hlavními zásadami :

Voda pro přípravu čaje musí být čerstvá, nepře-vařená a studená

Voda by neměla být tvrdá

Voda se přivádí k varu, aby neobsahovala vzduch. Neměla by se nechávat vařit déle, než je nezbytně nutné.

Konvice by se neměla používat k jinému nápoji než čaji

Před přípravou je nutno čajovou konvici přehřát, aby se vložené čajové listy dobře rozvily a uvolnily silici.

Na jeden šálek (cca 3 dl) se dává jedna lžička čaje a při přípravě více šálků v konvici jedna lžička navíc.

Čajová konvice, šálky a nádoby které přijdou s čajem při přípravě do styku, nesmí být kovové. Doporučujeme keramiku, kameninu, sklo nebo porcelán.

Nádoby se vymývají pouze čistou vodou. V žádném případě nepoužívat saponáty.

Čaj je třeba udržovat v těsnící nádobě a uchráněné před přímým světlem.

Jednou použité čajové lístky se již více k přípravě čaje nepoužívají. Výjimkou je zelený čaj a některé druhy oolongů.

Čaj se spařuje a doba louhování nesmí překročit 5 minut. Jsou samozřejmě výjimky – zelený čaj 3 minuty...

Pro zpestření ukázka příprav čaje ve světě :

Tibet - nápoj z čaje nazývají v Tibetu časuma. Je to silný lisovaný čaj (přibližně 50 - 75 g čaje na 1 litr vody), do kterého se na 1 litr čaje přidává 100 - 250 gramů rozpuštěného másla z mléka jaků, a čaj se osolí. Horká směs se šlehá ve speciální protáhlé bečce, podobající se naší nádobě na tlučení másla, dokud se nezíská stejnorodý hustý nápoj s vysokou energickou hodnotou.

Mongolsko - k přípravě se používá zelený lisovaný čaj, mléko, máslo, mouka a sůl. Mongolové předem roztěrou čaj na prášek a zalijí 1 až 3 polévkové lžice tohoto prášku litrem chladné vody. Když začne voda vařit, přidají do ní 0,5 litru kravského, ovčího nebo velbloudího mléka, polévkovou lžici rozpuštěného másla, 100 g mouky předem opražené na tuku a půl nebo čtvrt sklenice rýže, jáhel apod. To vše znovu uvedou do varu a vaří doměkka. Pak se vše podle chuti přisolí.

Írán - obvykle se používá čínský nebo místní černý čaj středně nebo velmi silný, který se po zalití nechá asi 4 minuty vyluhovat. Nalévá se do ormud - malých skleněných pohárků s nožkami ve tvaru vázičky. Velice se cení zbarvení čaje - musí být velmi tmavý, ale jasný, průzračný, koňakové barvy s nepatrným červenavým odstínem. Pije se malými doušky horký přes cukr nasekaný na drobné kousky.

Rusko - Zde slouží k přípravě čaje samovar, v němž se voda přivede do varu. Zároveň se do malé porcelánové konvičky nasype čaj, zaleje horkou vodou a nechá 3 - 5 minut louhovat. Silný odvar se pak postaví na malou plošinku na horní části samovaru. Při podávání se silný odvar naleje do šálků a kohoutkem se do něj přidá horká voda.

Japonsko - je známé především čajovým obřadem. Je ho několik druhů. Záleží na škole, počtu lidí, pro které je připravován ... atd. Přesný popis této procedury by však byl pro celou knihu.

Turecko - K přípravě zdejšího čaje se používá černý turecký čaj Rize sklizený v severní části této země konkrétně v okolí města Rize. Čaj se připravuje ve dvou na sobě položených konvicích, přičemž ve spodní se vaří voda a v horní se připravuje čaj samotný. Čaj se nasype do vrchní konvice, a nechá se chvíli opražit. Poté se zaleje vodou a nechá se zhruba 15 minut louhovat. Čaj se v Turecku podává v malých skleničkách a s kostkou cukru.

Čaj bystří ducha, rozveseluje mysl, obměkčuje srdce, usnadňuje chápání, zabraňuje spánku a občerstvuje tělo – tolik stará čínská moudrost.