

# Historie čajovarů

---

Za předchůdce dnešních moderních výrobků čaje lze zcela jistě považovat jeden z největších ruských světově významných vynálezů-tradiční ruský samovar který vznikl na začátku 18.století ve starobylém ruském městě Tule.V některých písemnostech z 12.století však nacházíme zmínky o velmi oblíbeném ruském nápoji zvaném „sbiten“ , což je v podstatě horká voda smíchaná s medem, cukrem, kořením a ovocnými šťávami . K přípravě a konzumaci se tehdy používal kotlík zvaný „sbitennik“ , který se ruskému samovaru velmi podobal. V Tule bylo mnoho dílen zaměřených na zbrojní výrobu a pro tamní šikovné řemeslníky nebyl problém tento sbitennik zdokonalit a upravit pro přípravu čaje . Tak byla zahájena tradice výroby samovarů pro celé carské Rusko a pokračuje dodnes. Samovarů se vyrobilo obrovské množství a navzájem se liší velikostí, materiálem a použitým zdrojem tepla. V nejstarších samovarech se topilo dřevem nebo uhlím , postupem doby se začalo používat i pohodlnější vytápění petrolejem , lihem a plynem , od začátku 20.století jsou samovary hlavně elektrické a trochu se blíží dnešním oblíbeným rychlovarným konvicím. Materiály na výrobu samovarů také odpovídají dobovým znalostem a možnostem obrábění kovů. Používala se hlavně měď a mosaz, výjimkou nebylo ani zlacené stříbro , v dobách všeobecné nouze po VŘSR se vyrábělo z levného hliníku. Dnes firma BEEM nabízí celou kolekci samovarů z nerezové oceli celé nebo částečně pozlacené 24-karátovým zlatem. Nejběžnější samovar má objem kotlíku okolo 3 litrů, ale ve vlacích křižujících celé Rusko jsou běžné samovary s objemem přes 50 litrů. V expresních rychlících transsibiřské magistrály je velký samovar na elektřinu v každém vagonu , a starají se o něj dva průvodčí . V ostatních vlacích jsou samovary připomínající kotel na vyvážku prádla a topí se v nich uhlím . Princip tohoto oblíbeného zařízení je však stále stejný: sestává ze tří základních částí . Zdroj tepla umístěn vespod a od něj vede komínek vnitřkem kotlíku k vrchní části ,kde je stále přehřívána nádobka se silným čajovým extraktem . Konzumenti čaje si nalijí do nahřátého porcelánového hrnku trochu extraktu a podle chuti si zředí čaj horkou vodou z prostředního kotlíku . Čaj se pak pije přes kostku cukru mezi zuby ,nebo se míchá s domácí ovocnou marmeládou . Samovar patří neodludivě k ruské kultuře a našel si cestu i do jiných zemí, velmi je oblíben třeba v Turecku, Íránu nebo v Afghánistánu. Tento výrobek patří do kategorie umělecko-průmyslových předmětů a byl v průběhu staletí doveden k dokonalosti. Bez nadsázky můžeme říci, že se stal vzorem pro/ všechny současné průmyslové čajovary. (autor: Jiří Beneš; převzato z magazínu Food Service 2008/9)