

## Zelený, bílý, černý?

Na světě neexistuje čajovník, na kterém by rostl výhradně zelený, bílý nebo jiný čaj. Všechny druhy čaje pochází z jednoho keříku, odlišná je pouze jejich následná úprava. Nejméně zpracovaný je bílý čaj, černý či pu-erh naopak tráví v rukách odborníků nejvíce času.

## Čajové pytlíky byly vynalezeny omylem

Když přivezl známý obchodník Thomas Sullivan čaj do Evropy, prodával ho stejně jako koření – sypaný a po lopatkách. Bylo to v té době běžné, ovšem praktické už moc ne. Proto začal Sullivan balit čaj do hedvábných sáčků v množství jedné porce. Stačilo ho vysypat a použít. Lidé však začali zalévat čaj vodou i se sáčkem, což jim posléze usnadňovalo úklid. A sáčkový čaj se stal nedílnou součástí čajové kultury.

## Kvetoucí čaj jako extra zboží?

U nás si půvabné čajové koule, z jejichž středu se po zalití rozvine půvabný květ, dopřáváme spíše při výjimečných příležitostech. Původně ho však vynalezli Japonci jako rychlé občerstvení. Čajovou kuličku stačilo vhodit do vyššího skleněného válce, zalít vodou o teplotě 80-85°C a chvíli počkat. Čaj je už po 5-7 minutách připraven ke konzumaci a to přesně o té správné teplotě. A prospívá u i více nálevů, bude za ně dokonce rád.

## V českých zemích byl čaj původně kořením

Umíte si představit, že byste čajové lístky zalili horkou vodou, tu potom vylili a svěží lístky použili třeba do salátu? Věřte, nebo ne, první setkání s čajem u nás bylo právě takové. Kdo ví, možná naše hospodyňky inspirovala japonská kultura. Tam dodnes někteří gurmáni spaří čaj jen jedním rychlým nálevem a čajové lístky, jež neztratily téměř nic ze své chuti, si potom přidávají do míchaných vajec nebo omelety. Zajímavé, že?

## Čaj může zrát i v zemi

Je to přesně tak. Stačí si pořídit oblíbený čaj pu-erh. V čajovnách dostal láskyplné přezdívky jako „bláto“ nebo „hlína.“ Nasál do sebe totiž pachy z prostředí, které ho několik měsíců obklopovalo. Jde o černý čaj, slisovaný do jakýchsi koláčů a zakopaný do hlíny. Tady se jeho chuť zhutní a zvýrazní. Pijáci – začátečníci si do něj přidávají mléko nebo smetanu pro zjemnění chuti, něco takového by však u skutečných milovníků čaje zaručeně neprošlo.

## Pravý lotosový čaj vznikl v lotosu

Ano, doslova a do písmene. Dnešní vietnamská specialita mezi zelenými čaji má velmi zajímavý původ. Původně byly usušené čajové lístky na noc vkládány do vonných květů lotosu, aby se ráno, ještě předtím, než sluneční paprsky poupě znovu otevřely, objevily na stole samotného panovníka. Dnešní lotosový čaj se musí spokojit s kousky usušených lístků lotosu, případně umělým aromatem.