

# Obsah

O historii čaje .....	10
Výroba čaje .....	12
Složení, vůně a chuť čaje .....	16
Účinné látky v čaji .....	23
Hledání a nákup kvalitního čaje .....	25
Příprava čaje .....	30
O ochutnávání čaje .....	36
O různých druzích čaje .....	39
<b>Čínské čaje</b> .....	42
Čínské černé (červené) čaje .....	42
Čínské částečně fermentované čaje (Oolongy) .....	48
Oolongy fermentované nad 40 % .....	48
Oolongy fermentované nad 20 % .....	49
Speciální lahůdkové Oolongy pro Gong Fu Cha fermentované nad 20 % .....	51
Oolongy typu Dan Cong fermentované nad 20 % .....	52
Oolongy fermentované nad 10 % .....	53
Čínské zelené čaje .....	54
Čínské bílé čaje .....	63
Čínské žluté čaje .....	64
Čínské vícenásobně fermentované čaje („tmavé“, typu Pu Erh) .....	65
Celolistové čaje typu Pu Erh .....	66
Lisované čaje typu Pu Erh .....	67
Čínské ovoněné čaje .....	68
Čínské zakouřené čaje .....	69
<b>Indické čaje</b> .....	70
Čaje z Darjeelingu .....	70
Celolistové čaje z Darjeelingu .....	73
Čaje z rané sklizně (Early First Flush, „Winter Tea“) .....	74
Čaje z první sklizně (First Flush) .....	74
Čaje z intermediární sklizně („In-between“, Late First Flush) ...	77

Čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	77
Čaje ze třetí sklizně (Third Flush, Autumnal) .....	80
lomkové černé čaje z Darjeelingu (Broken) .....	81
čaje typu „Darjeeling Oolong“ .....	82
Oolongy z Darjeelingu napodobující Oolongy z Formosy .....	82
Zvláštní Oolongy z Darjeelingu .....	83
červené čaje z Darjeelingu .....	85
čaje z Assámu .....	87
celolistové čaje z Assámu .....	87
Čaje z první sklizně (First Flush) .....	88
Čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	89
lomkové čaje z Assámu (Broken) .....	90
čaje typu CTC z Assámu .....	90
červené čaje z Assámu .....	92
čaje z Nilgiri .....	92
<b>Čínské čaje</b> .....	95
<b>Čaje ze Sikkimu</b> .....	96
celolistové čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	96
<b>Čínské čaje (Srí Lanka)</b> .....	98
celolistové černé čaje .....	99
zlomkové černé čaje .....	101
černé čaje typu Fannings a Dust .....	102
čaje typu CTC .....	103
<b>Čaje z Formosy (Taiwan)</b> .....	104
čaje z Formosy fermentované na 50-70 % .....	105
čaje z Formosy fermentované nad 40 % .....	108
čaje z Formosy fermentované nad 20 % .....	109
čaje z Formosy fermentované nad 10 % .....	111
červené čaje z Formosy .....	111
<b>Čínské čaje</b> .....	113
čaje typu Bancha .....	113
čaje typu Sencha .....	114
čaje typu Gyokuro .....	115
japonské čajové speciality .....	116
<b>Čaje z Číny a japonských čajů</b> .....	118
<b>Čaje z Keni</b> .....	120
červené černé čaje z Keni .....	120
čaje typu CTC z Keni .....	121

<b>Čaje z jiných oblastí</b> .....	122
<b>Aromatizované čaje</b> .....	123
<b>Čaje bez kofeinu</b> .....	125
<b>Čajové směsi</b> .....	126
<b>Vlastnoruční výroba čaje</b> .....	128
<b>Uchovávání čaje</b> .....	131
<b>Výběr nádobí k přípravě a pití čaje</b> .....	134
<b>Výběr vhodné vody k přípravě dobrého čaje</b> .....	137
<b>O procesu vyluhování čaje</b> .....	139
<b>Některé zvláštní způsoby přípravy čaje</b> .....	142
<b>O přísadách k čaji</b> .....	150
<b>O pití čaje a čajových ceremoniích</b> .....	153
<b>O vlivu dlouhodobého pití čaje</b> .....	157
<b>Energie v čaji</b> .....	159
<b>Čaj a čakry</b> .....	160
<b>O návyku na čaj</b> .....	162
<b>Zajímavá četba</b> .....	163
<b>O obchodnících s čajem</b> .....	164
<b>Seznam dobrých obchodníků s čajem</b> .....	167
Česká republika .....	167
Zahraničí .....	169
Jiné zajímavé adresy na Internetu .....	178
<b>Doporučení čajomilům místo doslovu</b> .....	179
Slovník odborných výrazů profesionálních ochutnavačů čaje .....	182
Zkratky a vysvětlivky .....	184
<b>Rejstřík</b> .....	186