

OBSAH

PŘEDMLUVA	12
HISTORIE ČAJE	16
STAROVĚK A NEJSTARŠÍ DYNASTIE: KOLÉBKA ČAJE	17
DYNASTIE TCHANG: ZROZENÍ ČAJOVÉ KULTURY	18
DYNASTIE SUNG: VRCHOL ČAJOVÉ KULTURY	18
DYNASTIE MING: ČAJOVÁ KULTURA A NÁVRAT K PŘIROZENOSTI	19
DYNASTIE ČCHING: LIDOVÝ ROZMĚR ČAJE	20
ROZŠÍŘENÍ ČAJE DO EVROPY	20
ČAJOVNÍK	22
<i>POPIS, DRUHY, PĚSTOVÁNÍ, SBĚR A MNOŽENÍ</i>	
CHEMICKÉ VLASTNOSTI ČAJE	24
LÉČEBNÉ ÚČINKY ČAJE	25
BARVY ČAJE	26
<i>ROZDĚLENÍ ČAJŮ PODLE BARVY</i>	
HODNOCENÍ KVALITY: KLASIFIKACE ČAJŮ A POJMY	26
UMĚNÍ PŘÍPRAVY ČAJE	28
<i>SROVNÁNÍ ZÁPADNÍHO A VÝCHODNÍHO PŘÍSTUPU</i>	
SPRÁVNÁ PŘÍPRAVA A PITÍ ČAJE – HLAVNÍ ZÁSADY	30
PROČ JE DŮLEŽITÁ VODA	31
TEPLOTA VODY	32
DOBA LOUHOVÁNÍ	33
VÝBĚR NÁČINÍ	33
MNOŽSTVÍ ČAJE	35
OPTIMÁLNÍ ZPŮSOB SKLADOVÁNÍ ČAJE	38
RUSKÉ UMĚNÍ PŘÍPRAVY ČAJE: SAMOVAR	40
MAROCKÉ UMĚNÍ PŘÍPRAVY ČAJE: MÁTOVÝ ČAJ	42
LEDOVÝ ČAJ: ZPŮSOBY PŘÍPRAVY	44
PROFESIONÁLNÍ OCHUTNÁVKA ČAJE	48
<i>NÁČINÍ A HODNOTICÍ METODY</i>	
VŮNĚ ČAJE	51
VZHLED ČAJOVÝCH LÍSTKŮ	52
BARVA ČAJOVÝCH LÍSTKŮ	52
VŮNĚ	52
BARVY NÁLEVU	53
CHUŤ NÁLEVU	53



ZELENÝ ČAJ – ČÍNA	54
<i>JAK PŘIPRAVIT ČÍNSKÝ ZELENÝ ČAJ</i>	56
<i>JAK POUŽÍVAT ŠÁLEK KAJ-WAN</i>	57
<i>TROCHA ČAJOVÉ ETIKETY PŘED CESTOU DO ČÍNY</i>	57
ANJI BAI CHA	61
JADE COLUMN („NEFRITOVÝ SLOUP“) – YU ZHU	62
DONG TING BI LUO CHUN	63
HUANG SHAN MAO FENG	65
HUO SHAN HUANG YA	68
LIU AN GUA PIAN	70
JASMINE PEARL („JASMÍNOVÁ PERLA“) – JASMINE LONG ZHU (LUNG ČU)	71
LONG JING	72
GREEN LYCHEE („ZELENÉ LIČI“)	75
TCHAJ PCHING CHOU KCHUEJ	76
<i>JAK PŘIPRAVIT KVETOUČÍ ZELENÝ ČAJ</i>	78
LU MU DAN	84
ZELENÝ ČAJ – JAPONSKO	86
<i>JAK PŘIPRAVIT JAPONSKÝ ZELENÝ ČAJ</i>	89
<i>JAK POUŽÍVAT KONVIČKU KYUSU</i>	89
BANCHA KAKEGAWA	90
GENMAICHA	93
GYOKURO	94
HOJICHA	98
KUKICHA	100
SENCHA KAGOSHIMA	103
CHA NO YU: STAROVĚKÉ JAPONSKÉ UMĚNÍ PŘÍPRAVY ČAJE	104
MATCHA	106
ŽLUTÝ ČAJ	108
<i>JAK PŘIPRAVIT ŽLUTÝ ČAJ</i>	110
JUN SHAN YIN ZHEN	113
MENG DING HUANG YA („ŽLUTÝ YA“)	114
BÍLÝ ČAJ	116
<i>JAK PŘIPRAVIT BÍLÝ ČAJ</i>	119
BAI HAO YIN ZHEN	120
BAI MU DAN	121
RUHUNA SILVER TIPS („STŘÍBRNÉ TIPSY“)	122


MODROZELENÝ ČAJ NEBOLI OOLONG – ČÍNA	124
<i>JAK PŘIPRAVIT OOLONG</i>	126
<i>KRÁTKÝ KURZ OBŘADU KUNG FU ČCHA</i>	128
DA HONG PAO	130
FENG HUANG DAN CONG	131
HUANG JIN GUI	132
SHUI XIAN – WATER SPRITE („VODNÍ DUCH“)	133
TIE GUAN YIN	134
MODROZELENÝ ČAJ NEBOLI OOLONG – TAIWAN	136
BAO ZHONG	138
DONG DING	139
HIGH MOUNTAIN JIN XUAN („VYSOKOHORSKÝ MLÉČNÝ OOLONG“)	140
ORIENTAL BEAUTY („ORIENTÁLNÍ KRÁSKA“)	141
BERGAMOTOVÝ OOLONG	142
OOLONG S VONOKVĚTKOU	143
ČERVENÝ ČAJ	144
<i>ČÍNSKÝ ČERVENÝ ČAJ</i>	147
<i>JAK PŘIPRAVIT ČERVENÝ ČAJ</i>	147
LAPSANG SOUCHONG – ZHENG SHAN XIAO ZHONG	148
QIMEN	149
GOLDEN YUNNAN („ZLATÝ JÜN-NAN“)	150
RED MAO FENG	151
INDICKÝ A SRÍLANSKÝ ČERNÝ ČAJ	152
<i>JAK PŘIPRAVIT ČERNÝ ČAJ: ANGLICKÝ ČAJ</i>	154
DARJEELING CASTLETON FTGFOP1 – SF	156
DARJEELING GOPALDHARA FTGFOP1 – FF	157
DARJEELING JUNGPANA FTGFOP1 – SF WONDER MUSCATEL („ZÁZRAČNÝ MUŠKÁT“)	158
DARJEELING MARGARET’S HOPE FTGFOP1 – FF	159
DARJEELING SEEYOK FTGFOP1 – FF	160
ASSAM HATTIALLI FTGFOP1 – SF	161
ASSAM BANASPATY FTGFOP1 – FF	163
NUWARA ELIYA HIGH GROWN	166
RUHUNA GOLDEN TIPS („ZLATAVÉ TIPSY“)	168
UVA HIGH GROWN	171
FERMENTOVANÝ (NEBOLI ČERNÝ) ČAJ	172
<i>JAK PŘIPRAVIT FERMENTOVANÝ ČAJ</i>	174
PU-ERH SHENG CHA – KOLÁČEK	180

PU-ERH SHU CHA – KOLÁČEK	181
PU-ERH STEMS – CIHLIČKA	182
FU CHA TOP GRADE – CIHLIČKA	183

OBOHACENÉ ČAJE	184
<i>VONNÉ, OCHUCENÉ A KVETOUČÍ ČAJE</i>	

ČAJ V ŠÁLKU A NA TALÍŘI	190
--------------------------------	-----

20 RECEPTŮ ŠÉFKUCHAŘE GIOVANNIHO RUGGIERIHO

 KREVETY SE ZELENOU MATCHA MAJONÉZOU A VÝHONKY	194
 TOPINAMBUROVÝ KRÉM S MLETÝM ČAJEM GOLDEN YUNNAN, LÉKOŘICÍ, ZELENÝM OLEJEM A KAMUTOVÝMI LUPÍNKY	196
 BYLINKOVÝ SALÁT S JEDLÝMI KVĚTY A RÝŽOVÝMI CHIPSY S ČERNÝM ČAJEM PU-ERH	198
 DUŠENÁ ZELENINA S BRAMBOROVÝM KRÉMEM A JASMÍNOVÝM ZELENÝM ČAJEM	200
 RICOTTA S KREVTAMI A BERGAMOTOVÝM ČAJEM	202
 RAVIOLY PLNĚNÉ OOLONGEM SHUI XIAN S ŘEDKVIČKAMI, LISTY TUŘÍNU A MLETOU ŘEPOU	204
 POLÉVKA Z JAPONSKÉHO ČAJE GENMAICHA SE ZELENINOU, VÝHONKY A JEDLÝMI KVĚTY	206
 RIZOTO S ČAJEM SENCHA A VÝHONKY ČERVENÉ ŘEDKVE	208
 ŠPAGETY CARBONARA S ČAJEM LAPSANG SOUCHONG	210
 BRAMBOROVÉ NOKY PLNĚNÉ SÝROVÝM FONDUE VE VÝVARU Z ČERNÉHO DARJEELINGU	212
 JEHNEČÍ S OOLONGEM DONG DING A TOPINAMBUROVÝM KRÉMEM	214
 KREVETY V ČAJI LONG JING S KŘUPAVOU ZELENINKOU	216
 KŘEPELČÍ STEHNO S MRKVOVÝM PYRÉ A MAROCKÝM MÁTOVÝM ČAJEM	218
 KORUŠKY SMAŽENÉ V TĚSTÍČKU S VÝHONKY A REDUKCÍ Z OOLONGU S VONOKVĚTKOU	220
 SMAŽENÁ KUŘECÍ SRDÍČKA SE ZELENINOU VAŘENOU V ČAJI HUANG SHAN MAO FENG A POHANKOVOU POLENTINOU	222
 MATCHA TIRAMISU	224
 JOGURTOVÝ BAVORSKÝ KRÉM S PŘELIVEM Z VANILKY A ČAJE GREEN LYCHEE	226
 COULIS Z BÍLÉ ČOKOLÁDY S BERGAMOTOVÝM ČAJEM A FIALKAMI	228
 PĚNA ZE 72% TMAVÉ ČOKOLÁDY S ČERNOU VLOČKOVOU SOLÍ A MEDEM Z MAROCKÉHO MÁTOVÉHO ČAJE	230
 TEPLÉ LÍSKOŘÍŠKOVÉ KOLÁČKY S ČAJEM GENMAICHA A LÍSKOŘÍŠKOVÝM KRÉMEM	232

SLOVNÍČEK POJMŮ	234
-----------------	-----

REJSTŘÍK	236
----------	-----