

Černé čaje: rychlý tahák

Černý čaj je plně oxidovaný čaj. Chuť určují původ, způsob zpracování, dávka, teplota vody a čas. Začněte návodem na obalu; sílu doladujte především množstvím čaje.



Styly a první nálev

Styl	Typická chuť	Jak začít
Assam	Plný, sladový, výrazný	95–98 °C, 3–5 min
Darjeeling	Lehčí, květinový až muškátový	90–95 °C, 3–4 min
Ceylon	Svěží, citrusový, čistý	95–98 °C, 3–5 min
Breakfast směs	Vyvážená, často vhodná k mléku	95–98 °C, 3–5 min
Earl Grey	Černý čaj s bergamotem	90–95 °C, 3–4 min

Jak upravit chuť

Když chcete	Upravte
Silnější nálev	Přidejte čaj; neprodlužujte louhování bez kontroly
Méně svíravosti	Zkraťte čas nebo lehce snižte teplotu
Čaj k mléku	Zvolte plnější Assam, CTC nebo breakfast směs
Čaj na led	Připravte koncentrovanější nálev a rychle zchladte

Základní poměr

Přibližně jedna čajová lžička na šálek, voda 90–98 °C a 3–5 minut. Jemnější celolisté čaje snesou nižší teplotu a kratší čas; etiketa má přednost.

Masala chai pro dva



Suroviny

Surovina	2 porce
Voda	300 ml
Plnotučné mléko	200 ml
Černý čaj	2–3 lžičky
Čerstvý zázvor	10 g
Skořice	1 menší svítek
Zelený kardamom	4 tobolky
Hřebíček	2 kusy
Cukr nebo med	podle chuti

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Koření	Rozmáčknete kardamom; koření a zázvor vařte ve vodě 4 minuty.
2. Čaj	Přidejte čaj a mírně vařte 2 minuty.
3. Mléko	Přilijte mléko, zahřejte těsně pod bod varu a 2 minuty táhněte.
4. Dokončení	Přecedte, oslaďte a podávejte ihned.

Rychlé opravy

Problém	Náprava
Nálev je trpký	Zkraťte čas; příště zvýšte dávku místo dlouhého louhování.
Chuť je plochá	Použijte čerstvou vodu a správnou dávku; čaj chraňte před pachy.
Mléko přebíjí čaj	Zvolte plnější styl nebo snižte podíl mléka.
Čaj kalí	U ledového čaje jej zchladte rychle a uchovávejte uzavřený.

Kofein

Množství se liší podle čaje a přípravy. Pokud na kofein reagujete citlivě, volte menší porci a dřívejší denní dobu; započítejte i kávu, kolu a energetické nápoje.