

# Žluté čaje: rychlý tahák

Žlutý čaj je samostatná čínská kategorie. Po tepelné fixaci následuje řízené žloutnutí v teple a vlhku. To zmírňuje zelenou, travnatou ostrost a vytváří jemnější, sladší a kulatější nálev.



## Tři praktické skupiny

| Typ          | Surovina a charakter            | Výchozí příprava  |
|--------------|---------------------------------|-------------------|
| Huangya      | Jemné pupeny, sladší a lehký    | 75–85 °C, 2–3 min |
| Huangxiaocha | Pupen s mladými lístky, plnější | 80–85 °C, 2–3 min |
| Huangdacha   | Větší list, praženější a obilný | 85–90 °C, 3–4 min |

## Proces ve čtyřech krocích

| Krok      | Smysl                                                            |
|-----------|------------------------------------------------------------------|
| Zavadnutí | Část vody se odpaří a lístky změkknou.                           |
| Fixace    | Teplo utlumí enzymy podobně jako u zeleného čaje.                |
| Žloutnutí | Teplé vlhké lístky se zakryjí nebo zabalí; mění se barva i chuť. |
| Sušení    | Proces se zastaví a čaj se stabilizuje.                          |

## Rozdíl proti zelenému čaji a oolongu

| Kategorie  | Rozhodující krok                 | Obvyklý profil                          |
|------------|----------------------------------|-----------------------------------------|
| Zelený čaj | Fixace a sušení bez žloutnutí    | Svěží, rostlinný, výraznější svravorost |
| Žlutý čaj  | Fixace, řízené žloutnutí, sušení | Jemný, sladší, kulatý                   |
| Oolong     | Částečná oxidace před fixací     | Květinový až pražený, vrstevnatý        |

První nálev

Začněte přibližně 3 g na 150 ml, vodou 75–85 °C a dvěma až třemi minutami. Návod na etiketě má přednost.

# Studený nálev s hruškou



## Suroviny

| Surovina                | 2–3 sklenice  |
|-------------------------|---------------|
| Žlutý čaj               | 6 g           |
| Studená filtrovaná voda | 700 ml        |
| Pevná zralá hruška      | 1/2 kusu      |
| Led                     | podle potřeby |

## Postup

| Krok         | Kontrolní bod                                                  |
|--------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. Čaj       | Lístky vložte do uzavíratelné karafy a zalijte studenou vodou. |
| 2. Louhování | Nechte 6–8 hodin v lednici; po šesti hodinách ochutnejte.      |
| 3. Slití     | Lístky úplně oddělte, aby se nálev dál neměnil.                |
| 4. Podávání  | Přidejte tenké plátky hrušky a led těsně před podáním.         |

## Rychlé opravy

| Výsledek              | Co změnit                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------|
| Nálev je hořký        | Zkraťte čas nebo snižte teplotu.                   |
| Nálev je slabý        | Zvyšte dávku; neprodlužujte vše najednou.          |
| Chybí vůně            | Použijte čerstvou měkkou vodu a zahřátou konvičku. |
| Druhý nálev je plochý | Použijte o něco teplejší vodu a kratší čas.        |

## Skladování

| Riziko          | Prevence                                                |
|-----------------|---------------------------------------------------------|
| Vzduch a světlo | Malá neprůsvitná dóza s těsným uzávěrem.                |
| Vlhkost         | Suchá lžička a rychlé uzavření po dávkování.            |
| Pachy           | Neskladovat vedle koření, kávy nebo aromatických směsí. |
| Teplo           | Stálé chladnější místo mimo sporák a přímé slunce.      |

Hrušku přidejte až nakonec  
Dlouhé louhování ovoce by překrylo jemnou chuť čaje a zkrátilo čerstvost nápoje.