

Jemnost začíná u suroviny



Bílý čaj není bílý nálev

Jméno odkazuje na světlé chmýří mladých pupenů. Výroba stojí hlavně na zavadnutí a sušení; právě surovina a vedení těchto kroků určují jemnost, květinovost i sladký dozvuk.

Pupeny

Silver Needle bývá tvořen převážně mladými ochmýřenými pupeny. Nálev je lehký, čistý a jemný.

Pupen + lístky

Pai Mu Dan kombinuje pupen s mladými lístky. Nabízí plnější, květinovější a snáze čitelnou chuť.

Vyšší podíl listu

Listovější sklizně bývají výraznější a mohou připomínat seno, byliny, med nebo sušené ovoce.

Rychlý start

1 Dávka

3–4 g na 250 ml

2 Voda

75–85 °C

3 Čas

2–4 minuty

4 Opakování

2–3 nálevy

Začněte na 80 °C a 3 minutách. Je-li nálev nevýrazný, přidejte čaj; je-li svravý, zkraťte čas nebo snižte teplotu.

Příprava bez zbytečných chyb



Co hlídat na etiketě

• typ sklizně: pupeny, pupen + lístky • původ a oblast, pokud jsou uvedeny • rok sklizně nebo balení • celé, suché a čistě vonící listy • obal chránící před světlem, vzduchem a vlhkostí

Tři nejčastější chyby

Vroucí voda

Překryje jemné aroma a snadno zvýrazní svíravost. Konvici po varu nechte chvíli zchladnout.

Příliš málo listu

Objemné listy klamou. Vážte gramy, ne lžičky; chuť dolaďte dávkou.

Dlouhé louhování

Delší čas nenahradí kvalitní surovinu. Druhý nálev připravte samostatně.

Studený bílý čaj s broskví



Na 750 ml

8 g bílého čaje · 750 ml studené filtrované vody · ½ pevné broskve

Čaj zalijte studenou vodou a nechte 6–8 hodin v lednici. Scedte, přidejte tenké plátky broskve a podávejte s ledem. Ovoce přidávejte až po scezení, aby nezakrylo jemnou chuť čaje.