

Korejský švestkový čaj

Praktický průvodce maesil-cha: co skutečně pijete, jak koncentrát ředit a kde jej využít



Rychlá odpověď

Maesil-cha je korejský sladkokyselý nápoj z koncentrátu plodů maesil, botanicky *Prunus mume*. V českých obchodech se slovem čaj často označuje ovocný koncentrát ve sklenici, který se nerozlouhuje: rozmíchá se v horké nebo studené vodě podle návodu na obalu.

Pojem	Co znamená	Praktický důsledek
maesil	zelený plod <i>Prunus mume</i>	není to evropská modrá švestka
maesil-cheong	sladký ovocný koncentrát	ředí se nebo používá po lžičkách v kuchyni
maesil-cha	nápoj připravený z koncentrátu	může být horký, studený i perlivý

Jak připravit jeden hrnek nebo sklenici

Varianta	Postup	Jak doladit
Horká	Koncentrát rozmíchejte v horké, ne prudce vroucí vodě.	Přidávejte vodu, dokud není chuť vyvážená.
Ledová	Nejprve rozmíchejte koncentrát v troše vody, potom přidejte led.	Dolijte studenou nebo perlivou vodou.
Do karafy	Použijte poměr uvedený výrobcem a připravte větší objem.	Ochutnejte až po úplném rozpuštění.

Důležité Koncentráty mají rozdílný obsah ovoce a cukru. Přesné ředění, alergenů a skladování proto vždy určuje etiketa konkrétního výrobku.

Rychlá kontrola hotového nápoje

Kontrola	Když není výsledek správný
Koncentrát je úplně rozpuštěný	Promíchejte nejprve v menším množství vody.
Sladkost a kyselost jsou v rovnováze	Přidejte vodu, ne další cukr.
Ledová verze není vodová	Použijte méně ledu nebo předem vychlazenou vodu.

První příprava bez odhadování

Krok	Co udělat
1	Přečtěte doporučené ředění a zkontrolujte, zda výrobek obsahuje kousky ovoce.
2	Odměřte raději menší dávku a rozmíchejte ji v části vody.
3	Doplňte vodu na doporučený objem a ochutnejte až po úplném rozpuštění.
4	Příliš výraznou chuť upravte další vodou; další koncentrát přidávejte po malých dávkách.

Chuť, výběr a použití



Jak chutná

Typická je výrazná ovocná kyselost, kulatá sladkost a lehce mandlově-meruňkový dojem. Intenzitu neřešte další lžící koncentrátu automaticky: nejprve změřte množství vody a teplotu. Studená a perlivá verze působí svěžeji, horká zdůrazní sladkost a vůni.

Vyberte podle použití

Co chcete	Hledejte	Pozor na
Klasické maesil-cha	švestkovou složku a jasný návod k ředění	záměnu s běžným listovým čajem
Ledový nápoj	výraznější kyselost a ovocné kousky podle preference	příliš sladkou směs při malém ředění
Zálivku nebo marinádu	koncentrát s čitelným složením	další sladidlo v receptu
Jiný korejský ovocný čaj	yuzu, citron, zázvor nebo aloe	každá varianta má jiný profil

Čtyři praktická použití

Použití	Základní princip
Nápoj	Koncentrát + voda podle etikety; podávejte horký, ledový nebo perlivý.
Zálivka	Spojte malé množství s rýžovým octem, sójovou omáčkou a sezamovým olejem.
Marináda	Počítejte jej jako sladkou i kyselou složku, aby recept nebyl přeslazený.
Glazura	Přidávejte až v závěru a hlídejte karamelizaci cukru.

Domácí výroba

Syrové peckoviny a jejich semena obsahují přirozené kyanogenní látky. Tento stručný materiál proto nenahrazuje ověřený technologický postup; pro běžnou přípravu použijte hotový výrobek a řiďte se etiketou.

Po otevření

Používejte čistou suchou lžící, sklenici hned zavřete a podmínky uchování i dobu spotřeby vždy přečtěte na obalu.



Koncentrát v kuchyni dávkujte po malých množstvích a chuť doladíte až po spojení všech slaných, sladkých a kyselých složek.

Pro osobní nekomerční použití. Aktualizované pokyny vždy ověřte na obalu výrobku.