

Černé čaje: rozšířený průvodce

Praktické rozlišení stylů, zpracování orthodox a CTC, správná příprava, čtení etikety a recept na masala chai.



Co označuje černý čaj

Po zavadnutí se lístky svinují nebo drtí, nechají plně oxidovat a usuší. Oxidace mění barvu i aroma; není to totéž co mikrobiální fermentace pu-erhu. Orthodox zpracování zachovává větší části lístků, zatímco CTC vytváří drobné granule pro rychlý silný nálev.

Přehled stylů

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

Čtyři kroky zpracování

Fáze	Co se děje
Zavadnutí	Lístky ztrácejí část vody a změknou.
Svinování / CTC	Naruší se pletiva a uvolní se látky potřebné pro oxidaci.
Oxidace	Mění se barva a vzniká typické aroma černého čaje.
Sušení	Proces se zastaví a čaj se stabilizuje pro skladování.

První pokus

Použijte čerstvou vodu, přesnou dávku a časovač. Po uplynutí času nálev slijte celý; sílu upravujte spíš množstvím čaje než přelouhováním.

Příprava a čtení etikety



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

Názvy, které se často pletou

Na etiketě	Co znamená
Orthodox	Lístky jsou zpracované šetrněji; bývají větší a chuť vrstevnatější
CTC	Crush–tear–curl: drobné granule, rychlý a silný nálev
Oolong	Částečně oxidovaný čaj, nikoli klasický černý čaj
Pu-erh	Dodatečně mikrobiálně zpracovaný tmavý čaj; jiná kategorie
Návod výrobce	Má přednost před obecnou tabulkou

Mléko, citron a skladování

Plnější Assam, CTC a breakfast směsi dobře snášejí mléko. Citron přidávejte bez mléka, aby se nesrazilo. Suchý čaj držte vzduchotěsně, v suchu, temnu a mimo koření; hotový nálev rychle zchladte a uchovávejte v chladu.

Nejčastější chyby

Problém	Náprava
Nálev je trpký	Zkraťte čas; příště zvyšte 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 bez hádání

Barva nálevu není spolehlivý ukazatel kofeinu. EFSA uvádí u šálku černého čaje pouze orientační hodnotu; skutečný obsah mění druh, dávka i příprava. Celkový příjem posuzujte ze všech zdrojů.

Jazyk na obalu

Český název produktu může používat výraz „černý čaj“ i u oolongu nebo pu-erhu. Pro přesné zařazení sledujte způsob zpracování: oolong je částečně oxidovaný, pu-erh patří mezi tmavé čaje.

Recept a přímé odkazy



Masala chai pro dva

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	Rozmáčkněte 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.

Pět produktů pro srovnání kategorií

Golden Turtle Černý čaj Oolong 35 g

Oolong: částečně oxidovaný čaj pro srovnání kategorií. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Černý čaj Dong Ding Oolong 30 g

Dong Ding oolong: výraznější pražený charakter. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Černý čaj Tie Guan Yin Oolong 30 g

Tie Guan Yin: aromatický oolong, nikoli plně oxidovaný černý čaj. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Černý čaj Da Hong Pao Oolong 20 g

Da Hong Pao: skalní oolong s praženými tóny. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Černý čaj Pu Erh 30 g

Pu-erh: tmavý čaj s dodatečným mikrobiálním zpracováním. [Otevřít produkt](#)

Důležité rozlišení

Uvedené produkty slouží ke srovnání oolongu a pu-erhu s klasickým černým čajem. Nezaměňujte jejich český obchodní název za technologickou kategorii.