

# Obsah

O historii čaje .....	10
Výroba čaje .....	12
Složení, vůně a chuf čaje .....	16
Účinné látky v čaji .....	23
Hledání a nákup kvalitního čaje .....	25
Příprava čaje .....	30
O ochutnávání čaje .....	36
O různých druzích čaje .....	39
Čínské čaje .....	42
Čínské černé (červené) čaje .....	42
Čínské částečně fermentované čaje (Oolongy) .....	48
Oolongy fermentované nad 40 % .....	48
Oolongy fermentované nad 20 % .....	49
Speciální lahůdkové Oolongy pro Gong Fu Cha fermentované nad 20 % .....	51
Oolongy typu Dan Cong fermentované nad 20 % .....	52
Oolongy fermentované nad 10 % .....	53
Čínské zelené čaje .....	54
Čínské bílé čaje .....	63
Čínské žluté čaje .....	64
Čínské vícenásobně fermentované čaje („tmavé“, typu Pu Erh) .....	65
Celolistové čaje typu Pu Erh .....	66
Lisované čaje typu Pu Erh .....	67
Čínské ovoněné čaje .....	68
Čínské zakouřené čaje .....	69
Indické čaje .....	70
Čaje z Darjeelingu .....	70
Celolistové čaje z Darjeelingu .....	73
Čaje z rané sklizně (Early First Flush, „Winter Tea“) .....	74
Čaje z prvé sklizně (First Flush) .....	74
Čaje z intermediární sklizně („In-between“, Late First Flush) .....	77

Čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	77
Čaje ze třetí sklizně (Third Flush, Autumnal) .....	80
Zlomkové černé čaje z Darjeelingu (Broken) .....	81
Čaje typu „Darjeeling Oolong“ .....	82
Oolongy z Darjeelingu napodobující Oolongy z Formosy .....	82
Zvláštní Oolongy z Darjeelingu .....	83
Zelené čaje z Darjeelingu .....	85
Čaje z Assámu .....	87
Celolistové čaje z Assámu .....	87
Čaje z prvé sklizně (First Flush) .....	88
Čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	89
Zlomkové čaje z Assámu (Broken) .....	90
Čaje typu CTC z Assámu .....	90
Zelené čaje z Assámu .....	92
Čaje z Nilgiri .....	92
<b>Nepálské čaje</b> .....	<b>95</b>
<b>Čaje ze Sikkimu</b> .....	<b>96</b>
Celolistové čaje z druhé sklizně (Second Flush) .....	96
<b>Ceylonské čaje (Srí Lanka)</b> .....	<b>98</b>
Ceylonské celolistové černé čaje .....	99
Ceylonské zlomkové černé čaje .....	101
Ceylonské černé čaje typu Fannings a Dust .....	102
Ceylonské čaje typu CTC .....	103
<b>Čaje z Formosy (Taiwan)</b> .....	<b>104</b>
Oolongy z Formosy fermentované na 50-70 % .....	105
Oolongy z Formosy fermentované nad 40 % .....	108
Oolongy z Formosy fermentované nad 20 % .....	109
Oolongy z Formosy fermentované nad 10 % .....	111
Zakouřené čaje z Formosy .....	111
<b>Japonské čaje</b> .....	<b>113</b>
Japonské čaje typu Bančha .....	113
Japonské čaje typu Sencha .....	114
Japonské čaje typu Gyokuro .....	115
Jiné japonské čajové speciality .....	116
<b>Repliky čínských a japonských čajů</b> .....	<b>118</b>
<b>Čaje z Keni</b> .....	<b>120</b>
Celolistové černé čaje z Keni .....	120
Čaje typu CTC z Keni .....	121

<b>Čaje z jiných oblastí</b> .....	<b>122</b>
<b>Aromatizované čaje</b> .....	<b>123</b>
<b>Čaje bez kofeinu</b> .....	<b>125</b>
<b>Čajové směsi</b> .....	<b>126</b>
<b>Vlastnoruční výroba čaje</b> .....	<b>128</b>
<b>Uchovávání čaje</b> .....	<b>131</b>
<b>Výběr nádobí k přípravě a pití čaje</b> .....	<b>134</b>
<b>Výběr vhodné vody k přípravě dobrého čaje</b> .....	<b>137</b>
<b>O procesu vyluhování čaje</b> .....	<b>139</b>
<b>Některé zvláštní způsoby přípravy čaje</b> .....	<b>142</b>
<b>O přísadách k čaji</b> .....	<b>150</b>
<b>O pití čaje a čajových ceremoniích</b> .....	<b>153</b>
<b>O vlivu dlouhodobého pití čaje</b> .....	<b>157</b>
<b>Energie v čaji</b> .....	<b>159</b>
<b>Čaj a čakry</b> .....	<b>160</b>
<b>O návyku na čaj</b> .....	<b>162</b>
<b>Zajímavá četba</b> .....	<b>163</b>
<b>O obchodnících s čajem</b> .....	<b>164</b>
<b>Seznam dobrých obchodníků s čajem</b> .....	<b>167</b>
Česká republika .....	167
Zahraničí .....	169
Jiné zajímavé adresy na Internetu .....	178
<b>Doporučení čajomilům místo doslovu</b> .....	<b>179</b>
Slovník odborných výrazů profesionálních ochutnavačů čaje .....	182
Zkratky a vysvětlivky .....	184
<b>Rejstřík</b> .....	<b>186</b>