



teniu listov, vďaka ktorému získa čaj žiadaný tvar (špirálky). Potom sa čaj umiestní nad priamy oheň a vystavuje sa vysokým a nízkym teplotám. Takto sa z listov odparí prebytočná voda a čaj si uchová svoj tvar. Po tejto fáze sa čaj preberie a odstránia sa nežiaduce čajové lístky. V záverečnej fáze sa peče (fixuje sa tým aróma) nad drevenou pahrebou prikrytou popolom, čo má zamedziť vysokej teplote. Počas tohto procesu sa musia listy pravidelne premiešať, aby vznikol homogenný čaj.

Charakter čajov z Wuyi

Spracovaný kvalitný skalný čaj z hôr Wuyi má tmavý list s modrastým nádyhom a červeným okrajom.

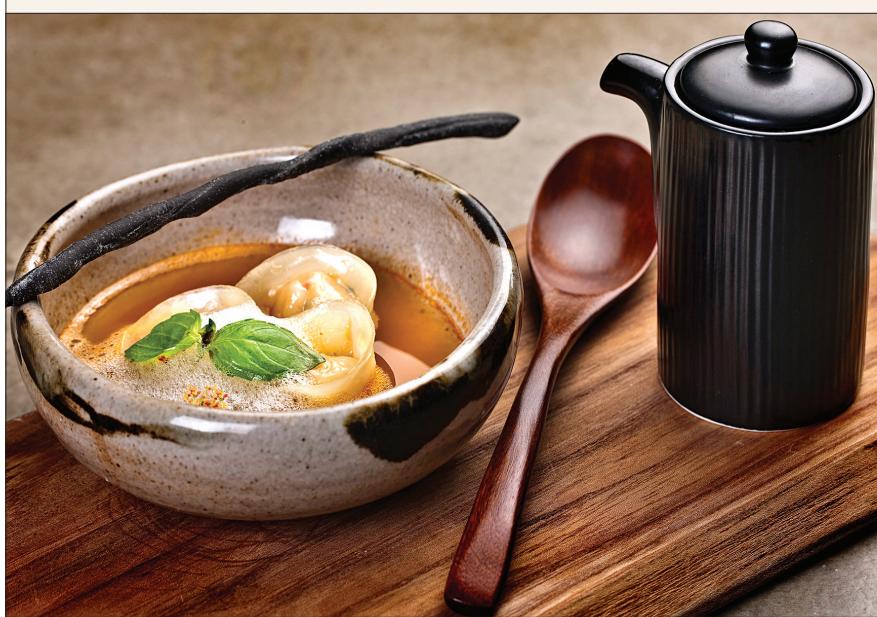
Modrástá farba je dôsledkom opráženia, zatiaľ čo červená je dôsledkom pečenia. Čaje z tejto oblasti voňajú po skalách a kvetoch. Nálev je lahodný so silnou vôňou, má prirodzenú a čistú chut, je číry, zlatistý až svetlo oranžový. List je po vylúhovaní tmaxovo zelený s červenkastým okrajom. Do tejto kategórie čajov patria čaje s prílastkom Wu Yi Shan, menovite Da Hong Pao, Shui Hsien, Qi Lan, Tie Lo Han, Bai Ji Guan a iné. Tieto čaje odporúčame pripravovať v porceláne, kde sa plne rozvinie ich vôňa. Porcelán najprv vyhrejeme, vložíme 5 až 6 g čaju a zalejeme (vo výskumnom ústave vo Wu Yi Shan dávali 10 g) 1,5 dcl prevarenej vody s teplotou 98 až 100 °C. Prvý nálev ihneď zlejeme

a privoniameme si k spareným listom, ktoré uvoľnia nádhernú vôňu kvetov (pri nízkych triedach cítiť iba oheň a dym). Čaj opäť zalejeme, viečkom odoberieme penu, ktorá vznikla na povrchu (prirodzený obsah saponínov) a lúhujeme 20 sekúnd. Čaj zlejeme do misiek a pijeme. Najlepšie si ho vychutnáme čo najhorúcejší sŕkaním z malých misiek, ako je to zvykom v Číne. Pri ďalších nálevoch čas lúhovania postupne predlžujeme na 30, 40, 60, 90 a 120 až 300 sekúnd. Z kvalitného čaju môžeme pripraviť 6 až 7 nálevov. V gastro prevádzkach odporúčame 5 až 6 g čajových lístkov zaliať 0,51 vriacej vody a lúhovať podľa chuti a druhu čaju 2 až 4 minúty.

Je čas pobrať sa ďalej

Hory Wu Yi zostanú v našich srdciach do konca života, a ak by sme si mali vybrať len jedno miesto, kam sa v živote chceme vrátiť, bolo by to práve toto. Tu sa však nás príbeh ešte nekončí, nasadáme do vlaku, máme za sebou 10 dní a necelých 2 000 km čajovej cesty, a pred sebou ďalších 11 dní a 4 500 km plných zážitkov. ■

*Pozn.: Ďalšie fotografie si môžete pozrieť v galérii Čajový Dom na Facebooku.
Autori sú certifikovaní odborníci v oblasti čaju, konatelia spoločnosti Tea Trade*



Menu vytvoril Michal Konrád, šéfkuchár reštaurácie, spolu s Wakanou Omija, japonskou saké somelierkou. Saké si jeho znalci a milovníci vychutnávajú podobne ako víno. Saké najvyššej kvality je komplexné, má fascinujúce príchute, strahuje väčšie vôle v tých najrôznejších tónoch. Preto sa M. Konrád spolu s W. Omija rozhodli vytvoriť zostavu jedál, ktoré sa dokonale snúbia s chuťou a arómom tohto

výnimočného nápoja. Jednotlivé chody sú však chuťou saké nielen vhodne doplnané, ale sú týmto exkluzívnym nápojom aj delikátne dochutene a prevoňané. Počas dvoch večerov, 13. a 14. januára 2011, si tak mohli hostia vo Fou Zoo užívať ušľachtilú arómu kokteľov zo saké spolu s chuťou originálnych jedál, preniknutých tradičným japonským nápojom. ■

Spracovala js

Spojili saké s jedlom

Reštaurácia Fou Zoo pripravila špeciálne degustačné menu, v ktorom spojila chutie ázijských jedál a tradičného japonského nápoja.

HORECA inšpiruje

Degustačné menu

- Aperitív

Hotto Shoga to Ume: príjemne hrejivé zázvorové ocho, ktoré správne naladí vaše chuťové poháriky spolu so sladším Shiraume Umeshu.

- Polievka

Ise Ebi Supu: polievka z homára s wonton taštičkami plnenými morskými granátmi, dochutena saké penou, ozdobená sépiovými grissinami.

- Predjedlo

Kaneishi tatársky biftek z toro tuniaka s omáčkou teriyaki, ozdobený wasabi-jablkovým sorbetom: podávaný s vyprážaným lotosovým koreňom, golden vaječným žltkom v bielej miso paste a čerstvou hľúzovkou.

- Koktejl k hlavnému jedlu

Sejibeddo: prekvapí vás chuťou Honjozo-shu, zahalenou do bylinkovej chute šalvie a šalviového džinu.

- Hlavné jedlo

Buerre Blanc Ramuchoppu: grilované jahňacie kotlety podávané s maslovou omáčkou, kašou zo sladkých zemiakov a restovanými salicorne riasami.

- Koktejl k dezertu

Raichi Geisha: jemný, no zároveň omamný saké nápoj s jahodami a liči.

- Dezert

San Hai: lahodný dezert v podobe troch košíčkov – pandánové parfé s malinovou plnkou, servírované so želé z granátového jablka a tapiokovými perličkami; maracujová pena; fondán z bielej čokolády a kokosu.