

Čajový ateliér



V čajovniach sa vždy kochám krásnymi čajovými zmesami vystavenými v sklenených nádobách. Všetky sú nádherné, nenájdete v nich gýč, alebo nesúlad, farby do seba vždy čarovne zapadajú. Vychutnať si harmóniu vôní mi však nie je vždy dopriate. Niektoré zmesi sú totiž ochutené chemicky pripravenými látkami. Týka sa to aj sypaných, profesionálne aromatizovaných čajov v spotrebiteľských baleniach. No a vône v akejsi príliš atraktívnej a pózovitej krásy, s ktorými som sa v takej podobe v prírode nestretol, si ma na pitie čaju nevedia získať. Čajový ateliér ponúka tým, ktorí majú podobné pocity, vychutnať si tóny, farby a noty chutí s istotou, že to čo cítia a vidia zahrála sama príroda. Nami ponúkané zmesi samozrejme nie sú neznáme, pretože kým neexistovali rafinované arómy, bolo ochucovanie čajov bylinami, neskôr silicami bežné. Ako príklad slúžia známe orientálne čaje (Yogi Masala chai, Kashmiri chai, atď), ktoré za základ aróm používajú korenia, z Maghrebského regiónu mäťový čaj Touareg, alebo neskôr známy Earl Grey, ktorý je ochutený bergamotovou silicou, tradične produkovanou

v Kalábrii za účelom výroby parfumov. Je v ľudskej prirodzenosti hľadať nové chute a kvalitné arómy si podmanili trh s ochutenými čajmi práve preto, že mimoriadne rozšírili paletu chutí o tie, ktoré sa už tradičnými postupmi nedali získať (napr. ovocné arómy). Naším cieľom je vrátiť Vám chuť experimentovať a pri pití čaju si robiť radosť vlastnými nápadiami. A preto, ak máte po ruke čerstvé bylinky ako mäta, bazalku, levanduľu, medovku, citrónovú trávu, alebo napríklad čerstvé čučoriedky, neváhajte a ochuťte si nimi čierny čaj. Siahnite aj po „hlboko“ orientálnych chutiach ako muškátový orech, koriander, biele korenie alebo šafrán. Na obaloch sú piktogramami uvedené tradične vžitú postupy prípravy čaju. Veľkosť dávky ako i čas vylúhovania si samozrejme môžete upraviť podľa vlastnej chuti. Dlhšie vylúhovanie čaju nie je škodlivé, iba do vylúhu prechádza viac zdraviu prospešných polyfenolických látok (ktoré sú však trpké a môžu citlivým ľuďom zaťažovať žalúdok). Vyskúšajte aj prídavok mlieka do hotového čajového nálevu (do „čistých“ čiernych čajov, alebo zmesí No.2, No.3, No.4)



HANUS

Vtedy si však pripravte až dvakrát silnejšie nálevy. Mlieko čaj zjemní a možno niekoľko milovníkov kávy privedie aj na čajové chodníčky. S mliekom je prekvapivo chutná zmes No.3. V niektorých oblastiach Orientu sa v mlieku s vodou v pomere 1:1 varia rôzne korenia a na záver sa pridá čierny čaj. Nálev sa pije väčšinou sladený s trstinovým, alebo palmovým cukrom. Na tento typ prípravy je vhodná zmes No.2. Pre náš tradičný slovenský spôsob pitia čaju- s cukrom, alebo medom a citrónom, napríklad k raňajkám je vynikajúca zmes No.1.

CEYLON RUHUNA OP ČIERNY ČAJ

Velkolistý lahodný čaj

CEYLON RUHUNA BOP ČIERNY ČAJ

Drobnolistý silný a lahodný čaj

Ceylon Ruhuna je známy a pre svoj sýty oranžovohnedý nálev s medovými tónmi veľmi obľúbený čierny čaj. Je vynikajúci aj samotný s mliekom, môžete ho však používať aj ako základ pre Vaše vlastné čajové zmesi.

№ 1

BYLINNÝ ČIERNY ČAJ

Ceylon Ruhuna OP, materina dúška, tymián, mäta, aníz, fenikel, ibiš, slez, sladké drevko

№ 2

ORIENTÁLNY ČIERNY ČAJ

Ceylon Ruhuna OP, cejlónska škorica, kardamón, badyán, zázvor, klinček, mandarínka

№ 3

POMARANČOVÝ ČIERNY ČAJ

Ceylon Ruhuna BOP, pomaranč sladký, pomaranč horký

№ 4

ŠKORICOVÝ ČIERNY ČAJ

Ceylon Ruhuna BOP, cejlónska škorica

№ 5

ORIENTÁLNY OVOCNÝ ČAJ

ibištek, cejlónska škorica, kardamón, citrónová tráva, badyán, zázvor, klinček

www.hanus.sk