

Zlatan Nadvornik

strijelas →



Zlatan Nadvornik

*Čaj
-put u nebo*

Lektura i korektura
Rada Fedor

Izdavač
“Strijelac”, Zagreb 2000.

Grafička priprema
“Strijelac”

CIP – Katalogizacija u publikaciji
Nacionalna i sveučilišna biblioteka, Zagreb

NADVORNIK, Zlatan
Čaj – put u nebo / Zlatan Nadvornik.
- Zagreb : Strijelac, 2000. – 57 str. ; 29,7 cm

ISBN 953 – 210 – 037 – 7

Copyright © 2000. “Strijelac”, Zagreb



O čaju i njegovoj povijesti

Kao što ima fanatičnih ljubitelja kave, tako postoje i oduševljeni prijatelji čaja. U mnogim krajevima, pogotovo u nordijskim zemljama, ljudi više cijene čaj od kave. Postoje brojne vrste čaja, pa će svaki ljubitelj izabrati onu koja najviše odgovara njegovom osobnom ukusu.

Poznato je da su Englezi najveći obožavatelji čaja na svijetu, te je čaj u pet popodne, tj. five o'clock tea ili tea-time, postao sastavni dio dnevnog obreda, pa se i kaže da Englezi vjeruju u Boga samo nedeljom, a u svoj čaj svaki dan. Ništa manje ga ne hvale nego mi naše vino.

Kraljica Katarina, žena Chalesa II., je kao dio miraza na dvor donijela veliku škrinju čaja i započela s običajima koji se i danas obavljaju u kraljevskoj obitelji. Anna, sedma vojvotkinja od Bradforda, u ranom je osamnaestom stoljeću prva upriličila popodnevnu čajanku, a grof Sanroich je svojim gostima uz čaj ponudio kruh s različitim premazima.

Engleska poslovice kaže: put do neba vodi preko čajnika, a jedna kineska mudrost uvjerava nas da se: čaj pije zato da bi se zaboravila buka svijeta (Tien-Yi-Hong).

Lišće grmolike biljke čajevca, *Thea S. var. Assamica Sins.*, sa zimzelenim, duguljastim nazubljenim listovima i pravilnim bijelim ili donekle ružičastim mirisavim cvjetovima, koristi se za pripremljanje čarobnog napitka već oko 5000 godina. Postoji nekoliko legendi o tome kako su ljudi počeli piti čaj, a jedna je i ona o kineskom caru Shen-mingu (tijelom čovjek a glavom bik), koji je pio samo kuhanu vodu. Jednoga dana, kaže legenda da se to dogodilo 2737. godine prije Krista, u vrtu carske palače pale su grančice s nekog grma u lonac u kojem se kuhala voda za Shen-minga, pa se voda obojila i ugodno zamirisala. Tako je otkriven napitak koji će tisućljećima nakon toga oduševljivati ljude.

U kineskom rječniku "Erh Ya" za vrijeme Han-dinastije (483. poslije Krista), čaj je prvi put opisan kao ugodan i ukusan napitak, koji se priređuje na kineskom carskom dvoru, a kineski carevi dinastije Tang (8. stoljeće) običavali su svoje ministre u znak priznanja darivati dragocjenim naputcima o priređivanju čajnog lišća.

Podrijetlo čaja obično se smješta u Kinu, ali neki botaničari misle da je prava domovina čajevca zapravo Indija. U svakom slučaju uživanje čaja u Kini uzdignuto je na rang umjetnosti, što se očituje i na starom porculanskom posuđu za čaj. Čaj i čajnu ceremoniju prenijeli su budistički svećenici u Japan u 9. stoljeću, u 12. stoljeću ušao je u opću potrošnju, a u 15. i 16. stoljeću postao je i predmet posebnog rituala u "čajne ceremonije", tj. predmet najvećeg poštovanja.

Prvi spomen o čaju u europskoj književnosti nalazimo kod mletačkog pisca Giovania Battista Ramusia 1599. u 2. svesku njegova djela *Delle Navoigazioni e Viaggi*. Čaj su u Europu donijeli trgovci nizozemskog Istočnoindijskog društva početkom 17. stoljeća pod nazivom *tei*. Razvitkom trgovine čaj postaje sve popularnije piće, posebno u Engleskoj i Sjevernoj Americi, te u Rusiji.

Prvi oglas o čaju pojavio se u listu *Mercurius Politicus* od 30. rujna 1658., a kaže: "Izvršno kinesko piće, što potvrđuju svi liječnici, koje Kinezi zovu tcha a drugi narodi tay alias tee, prodaje se kod Sultaness-Heada, kavani (Cophee-house) u Sweetigs Rehtsu, Kraljevska burza. London".

Gospodin Henry Sayville je 1678. običaj pijenja čaja proglasio prostačkim, dok je stanoviti gospodin Jonas Hanway otišao još dalje tvrdeći kako je uživanje u čaju za muškarce gubitak pristalosti, a za dame ljepote.

Doktor Thomas Shovit je 1750. godine napisao članak od naslovom "Rasprava o čaju", u kojemu je novi napitak preporučio kao odlično sredstvo za osvježenje i istaknuo njegov pozitivan utjecaj na rad mozga, koncentraciju, uklanjanje umora i ugodan okus.

Prvobitna cijena čaja bila je tako visoka, da je nisu mogli koristiti širi slojevi stanovništva i načinila je od njega "kraljevsku povlasticu za značajne zgrade i gozbe, dar za prinčeve i velmože". No, ipak vremenom pijenje čaja se tako proširilo da su londonske kavane, u prvoj polovici 18. stoljeća, postale čajane i stjecište ljudi, koji su "ubijali" vrijeme uz "zdjelicu čaja".

Priređivanje čaja u Kini stara je vještina, koju djeca uče već u ranoj mladosti. Čaj predstavlja važan dio ishrane u svakoj kineskoj kući i obavezno se pije poslije jela, vreli ili mlaki. Za razliku od čajeva na zapadu (svi su slični, osim što su različito pakirani i imaju različite nazive), kineski se nazivaju po oblastima u kojima najbolje uspijevaju. Čajevi koji se najviše koriste: Vu Mu Chaa (zeleni čaj "Oblak magle" iz pokrajine Kjangsi, raste na planinskim vrhovima i ljudi nikad nisu vidjeli grmove tog čaja. Beru ga obučeni majmuni i donose lišće ove biljke. Visoka cijena ovog čaja posljedica je toga što ga ima malo.), Lung Zhang i Heng Pjen Chaa ("Zmajev izbor" i

"Mirisavi listići" zeleni čajevi iz provincije Činkjang), Po Naj Chaa (crvenkastocrni čaj iz provincije Junan; vjeruje se da je ljekovit i prodaje se u obliku kolačića debljine 3 cm, promjera 15 cm, ili kao listići u kutiji), Ulong, Suj Sjen, Nguan Zham i Sao Mej Chaa ("Crni zmaj", "Vodena nimfa", "Srebrne iglice" i "Lukovi dugovječnosti" su obični zeleni čajevi iz provincije Kvangtung) i vrlo stari zeleni čaj Lung-tsin iz Hanchowa iz pokrajine Chekiang. Čaj je u Kini u VII. stoljeću ušao u carsko pjesništvo.

Čaj je umjetničko djelo i zahtijeva majstorsku ruku da bi se otkrile njegove najplemenitije vrijednosti. Imamo dobar i loš čaj, kao što imamo dobrih i loših slika. Nema savršenog naputka za pravljenje savršenog čaja. Svako pripremanje listova ima individualnost, osobitu povezanost s vodom i toplinom, nasljednje uspomene koje priziva, vlastiti način pričanja priče. U njemu uvijek mora biti prava ljepota. Koliko trpimo zato što društvo stalno izbjegava prihvatiti taj jednostavni i temeljni zakon umjetnosti i života. Postoje tri najžalosnije stvari na svijetu: kvarenje dobre mladeži lošim odgojem, sramoćenje dobrih slika prostačkim divljenjem i rasipno traćenje dobra čaja nestručnim rukovanjem.

(Li Chi Lai, pjesnik iz razdoblja Sung)

Kineski čaj se obično pravi tako da se čajnik ispere vrelom vodom, u njega se stavljaju listići čaja (žlica po jednoj šalici) i tek onda prelije kipućom vodom. U kineskim restauracijama čajnik se napuni do 1/4 listićima čaja, a poslužitelj stalno nosi kipuću vodu kojom se puni čajnik odmah kako se popije po šalica. Uobičajeno je puniti čajnik listićima četiri do pet puta kipućom vodom. Uživati u kineskom čaju može se i bez dodataka kao što su mlijeko, šećer ili limun.

Što je značio čaj za Kinu, kaže nam i Marko Polo kada govori o padu s položaja nekog kineskog ministra financija, koji je samovoljno povećao porez na čaj.

Kao i u Kini, čaj u Japanu nije obična tekućina, nego je to i neka vrst društvenog sakramenta, koji se uživa u čajnoj sobi – sukiya – boravište mašte, ispred koje su čak i samuraji ostavljali svoje mačeve na vješalici pod strehom, jer čajna soba – je kuća mira. A o čaju i za čaj se kaže:

Koliko god bio, utjecaj majstora čaja nije ni izdaleka bio onoliki u umjetnosti koliki je bio u svagdašnjem životu. Ne samo u vladanju pristojnog društva nego u poretku svih naših domaćih pojedinosti osjećamo nazočnost majstora čaja. Mnoga su naša profinjena jela, kao i način posluživanja, njihov izum. Oni su nas naučili da se odijevamo samo u odjeću umjerenih boja. Oni su nas naputili kako da na pravi način prilazimo cvijeću. Oni su nam usadili prirodnu ljubav prema jednostavnosti i pokazali nam ljepotu skromnosti. Preko njihova je nauka čaj odista ušao u narodni život.

Od davnina je poznat čaj Ujicha, koji se ne priređuje kipućom vodom (dobiva jako gorkasti okus), nego manje vrućom vodom što čaju daje finiji okus. Bancha, najjeftinija vrsta čaja; najprije se prži a zatim nadolijeva vruća voda. Stari je običaj konzerviranje napola sušenog trešnjevog cvijeta u soli, koji se priređuje za čaj. Ovako osvježene latice plivaju na površini i šire vrlo blagi miris, ali gorki okus čaja razočarava. Kao nadomjestak za čaj služi i mješavina narančine kore prelivena vrućom vodom. Kobucha je nadomjestak za čaj od morske trave (reže se, suši, malo poprži i prije upotrebe ekstrahira vrućom vodom), slankastog je okusa i ima miris morske trave. "Čajem sreće" naziva se čaj u koji se stavlja umeboshi (u slanoj vodi konzervirane šljive) i pije se uvijek 1. siječnja. Umeboshi se koristi kao prilog sirovom mesu s rižom. Nedo zrele šljive pomiješaju se sa shizom i solju, stave u bačvu i otežaju kamenjem. Nakon nekog vremena šljive su mekane i crveno obojene.

U nas, kad netko poželi piti čaj, ne misli uvijek na napitak od biljke *Thea shinensis*, premda je i naša riječ čaj kineskog porijekla, jednako kao i engleska tea, ili stara kajkavska riječ teh ili tehek (barokni deminutiv). Etimologija kazuje da te riječi potječu od kineske riječi ča, u kineskom izgovoru Kantona. Slovo j je ostatak kineske riječi ye, što znači listovi. Iz svega je razvidno da je naša riječ čaj zapravo daleki odjek kineske složenice ča-ye, što znači – čajni listovi. Oblik tea ili te (izvorno se piše T'e) istog je izvora, te predstavlja kinesku riječ ča u izgovoru narječja provincije Amoy, odakle se čaj nekada izvezio.

Tradicija uživanja čaja u nas je vrlo stara i to čaja od biljaka našeg podneblja, kao što su: lipov čaj, bazgov čaj, kamiličin čaj, kaduljin čaj, žalfijin čaj, čaj od lista breze, kao i čaj od kukuruza.

Čaj od kukuruza treba dulje kuhati sve dok kukuruz posve ne omekša. Čajeve su naši stari zaslađivali medom, rjeđe šećerom, a u kukuruzni čaj umiješali su i žumance.

Svim tim čajevima pripisivao se u narodu ljekoviti učinak.

Lipov ili šipkov čaj u davnini su naši stari uživali na ceremonijalni način (iako se to ne može usporediti s liturgijom koju prati engleska šalica u pet poslije podne). Lipu, kao stablo, su uostalom naši stari poštovali, te su i ispod njezine mirisne krošnje raspravljali o važnim stvarima i donosili odluke. Stablo lipe simbolizira prijateljstvo, a listovi i cvijeće ljubav.

Običaj je da se čaj oplemenjuje i raznim dodacima, pa i alkoholnim pićima (mornarski čaj rumom), i u nekim našim krajevima, pogotovo u sjeverozapadnim vinogorjima, stara je navada da se u čaj dodaje vino. Ako se uz šalicu takvog napitka posluže i buhtli, onda je to već starinska ceremonijalna užina zimskog nedjeljnog popodneva.

Za tu priliku domaćica bi ukrasila stol većim ili manjim čipkastim salvetama raznih oblika, koje su bile postavljene na ona mjesta gdje će poslužiti čaj i razno drugo posuđe. Umjesto garnitura čipkastih salveta, na stol se stavljao i vezeni stolnjak u bojama. Stol se posebno ukrasio cvijećem, a na nekoliko mjesta stajali su bomboni i razni kolači.

U knjizi "kuharici" izdanoj prije sto godina, NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA, koju je sastavila Marija Kumučić, između ostalog stoji:

Za gospodsku večer (Souper), koja se daje, ako se nije kasno objedovalo (ošto se u tom slučaju samo još s čajem posluži), moraju se odabrati samo lako probavljive hrane. Juha u šalicah za čaj, mali zakusci (Assietten), ragu (ragout) ili zajuši (Eingemachtes). Onda pečenka sa šalom, kompot i male poslastice, zatim sledi topla i mrzla krema, pjena s holipami i sladoled; za gospodu sir.

Za doručak (Frühstück) osobito ako je već kasno (na primjer posle svadbe, krštenja ili sličnog) posluži se kava, čokolada ili čaj, ili sva ova pića na izbor. S čajem daje se sve što k tomu spada. Kod osobitih prigoda daje se torta sa samotokom (Ausbruch; o.a. vino koje se samo cijedi iz posušenog grožđa) ili drugim dobrim vinom, takodjer pjena od skorupa (Obersschaum) sa holipami, drhtalice od voća (Obstsulze), sladoled i male poslastice. Ako se čaj kasno posluži, na mjesto doručka (Gabelfrühstück) tad se može s njim poslužiti i tople hrane od mesa.

Za južinu (Jause) vriedi isto što i za doručak (Frühstück), može se još poslužiti torta s dobrim vinom. U ljeti sa daje mjesto čaja ledena kava.

Krema od čaja

(Thee-Crème)

Na naliev od 1 žličice ruskog čaja i 4 decilitra skorupa uzme se 7 dekagrama šećera i 6 žumanjaca, a kad se zgusne doda se rum ili šećer narandjom nariban.

Perečići za čaj

(Bretzeln za Thee)

Od 25 dkgr. brašna, nešto manje šećera, komadić maslaca, nešto kisela skorupa i 1 žutanjka načini tiesto, iz koga pravi male perečiče. Peci ih dok se liepo ožare, tad ih bielancem oliči i finim šećerom posilji.



Čaj

(Thee)

Akoprem je crni čaj slabiji od zelenoga, to ga ipak mnogi pretpostavljaju, pošto je manje izložen atvorenju (Verfälschung). Osobito je ukusan kad pomiešaš 15 dkgr. carskog čaja (Kaisermelange) i 21 dkgr. cvieta od čaja (Blüthenthe, o. a. cvjetni čaj). Kad si metnula čaj u ibrik (Kanne) i to za 6 šalica 3 pune žlice, tad iz početka nalij na čaj samo nekoliko žlica vrele vode, da listići nabreknu, onda nalij ostalu vodu pa nakon 4 minute prociedi čaj u šalice. Dulje ne smije čaj čekati jer gubi na boji i ukusu pa može biti i škodljiv. Što odmah ne trebaš ociediti pa ti rabi kašnje za dolievanje. Za kuhanje čaja najbolji su samovari.

Čaj s rumom

(Thee mit Rhum)

Načini slab čaj pa dodaj ruma i šećer s vanilijom po volji.

Čaj s limunovim sokom

(Thee mit Limoniensaft)

K vrućem čaju primieša se limunova soka i šećera po volji.

Piješ li čaj sa skorupom, tad ne prokuhavaj skorup već posluži hladan.

Punč

(Punsch)

Metni u lonac na komadiće izsječeno 56 dkgr. šećera, k tomu sok od 1 limuna i 3-4 narandje i 1/2 male čašice ruma. To metni pokriveno na toplo mjesto. Onda izlij 1 1/2 litre vrele vode na 9 grama ruskog čaja; nakon nekoliko minuta ociedi, prelij k šećeru i odmah posluži. Napose u boci posluži rum, da si svaki po volji nalije.

Kukuruzni čaj

(Kukuruz Thee)

Hraniv, lako probavljiv i što ne uzrujava jest čaj (Thee) od kukuruza. Nekoliko satih prije uporabe stuci nešto kukuruzna zrnja i u čistu vodu namoči, a onda kuhaj dokle god ne bude voda sluzava i ne miriše poput vanilije. Pije se sa šećerom i mlijekom na mjesto kave, ili sa šećerom i rumom ili vrućim crvenim vinom.

Sa mlijekom, šećerom i žumanjci, pripravljen kao laka krema pije se poslie predavanja i sličnog, da se grlo nakvasi.

U prijedlogu za Jestvenik za cijelu godinu, autorica predlaže po mjesecima:

Veljača Kod čaja. Čaj; uštipci od slatkog januša; knjažavski nabujak; pjena od voća; torta od čokolade; narandje.

Travanj K čaju. Čaj; lepinja od citronata; kruh od čokolade s bademima; nabujak od skorupa; varenik; puding od čokolade; paprenjaci.

Svibanj K čaju. Čaj; ploške od ruma posipane pistačem; perečići; paštetice od jetara; kardinal; torta od voća; svodići od badema.

Srpanj K čaju. Čaj; napoleonove ploške; drhtalica od vanilije; puding od ruma s voćem; sladoled od malina; englezki dvopek; poslastice; voće.

Rujan K čaju. Čaj; mrki ušticci od badema; torta od kostanja s bademima; drhtalice od voća; punč od narandja; medenjaci; kompot od jabuka s ploškami od badema; voće.

Studeni K čaju. Čaj; naduvka; lisnata torta od šećera; nabujak od jabuka; hladnetina; maraskin; perečići; kruh od citronata; poslastice; voće.

Prosinac Staro ljeto. Čaj sa slatkim skorupom ili rumom, naduvka; našušurene štrcalice; hladna pečenka od peradi i divljači; hladnetina; pürée od kostanja; stožernik; torta od badema; male poslastice; gurabije, sir, voće; graševina, samotok, mavasija, vodica.



Putokaz za čajeve koji se najčešće mogu pronaći na tržištu

Izlozi trgovina s čajevima, primamljuju nas različitim drvenim, metalnim i porculanskim kutijicama s čajevima, na kojima su različiti natpisi kao: Darjeeling FOP ili Ceylon BOP i mnogi drugi nazivi. Što kupiti i kako se snaći između 3000 vrsti čajeva, jer se iza svakog naziva skriva ozbiljna klasifikacija čajeva, koja ih svrstava prema zemljopisnom porijeklu, veličini lista i načinu prerade.

Crni čaj – potpuno je prerađen i fermentiran tj. završen. Nakon 18 sati sušenja na suncu, listovi se uvijaju ručno ili strojevima, stavljaju u koš na staklene police ili betonski pod, pokriju vlažnim suknom i izlažu fermentaciji 1-4 sata. Poslije toga se čaj prži u tavama u posebnim strojevima. Najviše ga se troši u Europi i USA.

Najcjenjeniji su: Keemun, posebno Con gou, Yunanan, Ching Wo (vrlo mirisan), Lapsong Souchong (opojni čaj s mirisom na dim), Pingsuey (cijenjeni čaj iz pokrajine Chekiang).

Zeleni čaj – ne podvrgava se fermentaciji ali nakon branja lišće se podvrgava parenju i zagrijavanju, zatim se suče i suši, ali se pomno prati da ne nastupi oksidacija. Listovi ostaju trajno zeleni. Poznatiji su: Gunpowder, Chunmell (jasno zelene boje, list je naboran), Young Hyson (najnježniji zeleni čaj), Pi Lo Chun (najjači zeleni čaj).

Vrste Oolong tvori polufermentirani čaj. Listovi u postupku poprimaju zelenkastosmeđu boju. Čajevi Oolong, Ming Xiang, Se Chung i Ti Kuan Yin klasični su kineski čajevi u ugostiteljstvu.

Listovi svojom veličinom mogu biti klasificirani kao Pekoe, Souchong, Fannings i Dust, a da pritom potječu iz Darjeelingu, Assama, Yunana, Zimbabvea, Argentine ili Rusije.

Tradicionalne mješavine su: Earl Grey, English Breakfast, Irish Blend.

Aromatizirani-mirisni čajevi

To su birani čajevi OP iz Šri Lanke i tradicionalno doručeni u Europi: Mint, Orange and Spice, Cinnamon and Spice, Ginger (s komadićima đumbira), Black Currant, Wild Cherry, Apple, Vanille, Peach, Strawberry, Seville, Orange, Apricot, Rum, Almond. Kod kupovine ovih čajeva dovoljno je poznavanje engleskog nazivlja za voće, mirisave trave i začine.



Berba čaja u Darjeelingu, Indija

PODRIJETLO VRSTA KARAKTERISTIKE KAKO SE PIJE

CEJLON	Cejlon	Crn, cijelih listova vrlo mirisan.	Odličan kao hladno, ljetno piće. S limunom.
	Dikoya	Crn, odlično se miješa s drugim vrstama.	Pije se hladan ili topao, s dodatkom slatkih likera.
	English breakfast	Crn, kratkog lista, odličan za miješanje.	Samo ujutro, odličan s mlijekom, dobar uz slane zalogaje i s jajima.
	Indian orange	Srednjeg lista, peckav.	Ujutro. Prija uz losos.
	Lemon	Crn, srednjeg lista	Nikad s mlijekom. Popodne, vrlo hladan.
	Orange Pekoe	Crn, srednjeg lista. Ima ga i u Indiji i u Kini.	Ljeti bez mlijeka i limuna.
	Spiced tea	Miješa se s klinčićima i korom od naranče.	Zimski, pije se vruć s rumom.

INDIJA	Assam	Crn, okus ječma.	Ujutro, umjesto Earl greya, s mlijekom.
	Darjeeling	Crn, kratkog lista, ima ga u području Himalaje. Najpoznatiji indijski čaj, okus muškarnog oraščića.	Samo vruć. S mlijekom, ali i s limunom. Jedini uz jela s curryjem.
	Dowars	Crn, malih listova. Vrlo taman kad je namočen.	Ujutro, s mlijekom.
	Irish Breakfast	Taman, kratkog lista.	S mlijekom i šećerom, uz slana jela ili kao topao napitak.
	Mysore	Crn, voćnog mirisa, vrlo svijetao.	Vrlo mirisan kad je poslužen hladan, s malo šećera, uz egzotično voće.
	New York	Mješavina crnih čajeva. Vrlo mirisan.	Vrlo vruć, sa šećerom i limunom, popodne. Okrepljujući.
	Queen Mary	Crn, mješavina za englesku kraljevsku obitelj.	Za svaku priliku, bolje topao, uz malo mlijeka.
	Vintage Darjeeling	Crn, dugog lista, najbolji i najskuplji čaj, okus oraha i meda	Popodne, sam ili s limunom. Odličan uz kolače.

JAPAN	Yamashiro	Zelen, dugih listova. Neobičan okus, ne vole ga Europljani.	Uz jelo, no čak se i Japanci pomalo okreću kineskom čaju.
--------------	-----------	---	---



PODRIJETLO VRSTA KARAKTERISTIKE KAKO SE PIJE

PODRIJETLO	VRSTA	KARAKTERISTIKE	KAKO SE PIJE
KINA	Chinablack	Raste u provinciji Anhewi. Crni, srednjeg lista, dobar za miješanje.	Odličan je hladni uz egzotična jela. Sadrži vrlo malo teina.
	Chumnee	Zelen. Dugog lista, namočen dobiva prekrasnu svijetlu boju.	Uz slana jela.
	Ching Wo	Crn vrlo mirisan.	Hladan, s limunom. Odličan kad je pomiješan s China blackom.
	Formosa Oolong	Taman, dugog i širokog lista. Ima ga i u Tajvanu. Blijed.	Uz razgovor navečer. Savršen uz čokoladne kolače.
	Gun powder	Zelen, svijenih listova. Vrlo mirisan.	Jak, ide uz slana jela.
	Jasmine	Taman, dugog i širokog lista. Najviše ga piju Kinezi. Vrlo svijetao, dugo se namače.	Okus jasmina ne smije se dirati, zato ni mlijeko, ni limun. Pije se mlak. Umiruje.
	Keemun	Crn, dugog lista. Svijetao, smatraju ga najrafiniranijim.	Malo mlijeka poslijepodne, bez dodataka uz kineska jela. Pije se mlak.
	Lady Londonderry	Crn. Ima ga i u Indiji. Ime je dobio po jednoj dami slavnoj po čajankama.	Bez dodataka, ujutro. Odličan uz kolače s marmeladom.
	Lasang souchong	Crn, dugog lista, jakog, oštrog okusa. Odličan za miješanje.	Poslužuje se bez ičega, topao, s limunom kad je hladan. Odličan uz žestoka jela.
	Lychee	Crn, voćnog mirisa.	Mirisani i fin poslije obroka.
	Lung ching	Zelen, dugog lista.	Popodne, bez šećera, limuna i mlijeka. Relaksira, pije se mlak.
	Princ of Wales	Crn, miješa se s drugim kineskim čajevima, jak.	Odličan vrlo hladan, s malo džina.
	Russian caravan	Crn, ima ga i u Tajvanu, najviše ga vole Rusi, ljeti.	Hladan ili mlak, bez ičega.
	Yunnan	Ima ga samo u zapadnoj Kini. Vrlo rafiniran.	Navečer, namače ga se pet minuta.



Čajanke ili tea-time

"Čaj nema drskosti vina, samouvjerenosti kave ni afektivne nedužnosti kakaa."

Po čitavoj Europi glasovite su čajane koje osim dobra čaja nude i atmosferu u istoj mjeri kako to čine slavne kafeterije, barovi ili pubovi za dobru kavu, alkohol ili pivo. U Beču je to znamenita "Café Mozart", koja njeguje japansku tradiciju. Milano ima svoju "Tecotecu" u ulici Magolfa, Rim "Babington", istambulska je čajana u parku Yildiz, Pariz ima "Fanny tea" na trgu Dauphine, a pojam za svakog ljubitelja čaja je londonski "Fortunm and Mason".

Bostonska čajanka ("Boston Tea Party") nije naziv za ugodni provod, nego povijesni naziv za događaj kad su 1773. god. američki kolonisti u Bostonu bacili tovar čaja u more u znak protesta što je britanska vlada dala Istočnoindijskoj kompaniji monopol za uvoz čaja. Taj događaj, kojem je uzrok bio čaj, predigra je Američke revolucije (uobičajeni naziv u SAD-u za rat za nezavisnost 1776.-1783. protiv Velike Britanije). Od tada Amerikanci počinju piti sve više kavu potiskujući čaj.

Najrasprostranjenije tehnike posluživanja čaja su: formalna engleska čajanka, neformalna engleska čajanka, high tea ili meat tea (čaj uz koji se poslužuje meso, laka večera s čajem oko šest sati), ruska čajanka, hot spiced tea i ice tea. Domjenak uz popodnevni čaj ponekad uključuje i ples.

Formalna čajanka

Pri formalnom susretu uz čaj svi uglavnom stoje u prostoriji u kojoj se čaj poslužuje, držeći neprestano svoju šalicu, uzimajući sa stola po jedan sitan sendvič ili slasticu, tako da se naizmjenično jede i razgovara. Žličicu za čaj nikada ne ostavljajte u šalici, nego pored šalice na tanjuriću s desne strane. Na jednom kraju stola, na pladnju, prostrt je servis za čaj. Na drugom kraju uglavnom je pripremljen punč, voćni sok, pa i kava. Šalice i tanjurići prostrti su jedni pokraj drugih. Mali sendviči (zalogaji), sjemenke, kolačići i slastice, sve to usitnjeno, raspoređeni su posvuda po stolu. Tanjuri, ubrusi i žličice, postavljaju se tako da budu dostupni s oba kraja stola. Stol je za ovu prigodu ukrašen stručkom cvijeća i dvjema svijećama. Domaćin nenametljivo moli goste (tea-fight; društvo, koje je pozvano na čajanku) da im natoči još čaja ili kojega drugog pića. Domaćini također dopunjuju pladnjeve hranom, ali tako da izbjegnu puko razmetanje. Hranu gosti uzimaju sami, puni obzira prema drugima. Stol mora neprestano izgledati jednostavno i lijepo, a razne šalice domaćini pravodobno uklanjaju smirenim kretnjama. Svi razgovori su tihi i nitko se nikome ne nameće. Nakon dva sata gosti odlaze tiho, izražavajući zahvalnost domaćinima jednostavnim srdačnim riječima.

Bez obzira o kakvoj čajanki se radi, na stolu mora stajati prazna posudica ili šalina (slop-basin; posuda za ostatake čaja) u koju se stavljaju nataloženi listići čajeva iz šalice ili filter vrećice.

Čaj i kava povezani su na formalnoj čajanki – stolom. Bolesna stabla kavovca koristila su se za izradu podnožja stolova za čaj i to samo za formalne čajanke.

Neformalna čajanka

Neformalna čajanka uglavnom počinje u 15 sati, ali uzvanici nisu obvezni otići u 17. Čaj se prostire u blagovaonici a za stolom se sjedi. Tijekom ovog susreta na stolu je prostrta hrana prilagođena za uzimanje prstima, a ne priborom. Čaj nalijeva domaćica. Za jelo su prikladni kruščići premazani maslacem, toast, vrući popečci, domaći keksi ili druge slastice. Za tu prigodu uobičajava se odjenuti svijetla odjeća. Atmosfera je bučnija od one na formalnoj šalici čaja, a raspoloženje je takvo da se pogađa i sreća iz taloga čaja.

High tea, meat tea

To je lagani obrok, između objeda i večere (kasnije popodne ili ranije navečer) slanih i slatkih, toplih i hladnih jela, od mesnih pita i pudinga, preko sitnih kolača do cijelih torti.

Ruska čajanka

Osobitost ove čajanke je u samovaru, prenosivoj napravi, lijepo izrađenoj, za kuhanje čaja. Samovar je porijeklom iz središnje Azije, a ustoličen je u staroj Rusiji. Uglavnom je srebrn, bakren ili od alpake. Za upoznavanje s ovom napravom, izvan Rusije, zaslužan je L. Tolstoj svojim djelom "Rat i mir" (drugi dio).

Nakon što se ispuni vodom, taj cjevasti kotlić dvostrukih stijenki, u sredinu se stavlja usitnjeni drveni ugljen ili usitnjeno drvo ili grančice. Kad ih vatra pretvori u žar bez dima, iznosi se na stol. Na gornji otvor samovara stavlja se čajnik s prije pripremljenim jakim koncentratom crnog čaja. U šalicu se najprije nalije malo koncentrata, a iz samovara se kroz slavinu dotoči vrela voda do željene gustoće čaja. Tradicionalno se takav čaj srče kroz kocku šećera (ne pije se izravno), jer je vrlo vruć. Današnji samovar grije se pomoću špirita ili elektrike.

Tea-party

Nastaje kad se organizirano skupi veći broj gostiju u popodnevnim satima na čaj, koji Englezi nazivaju i five o'clock tea. Zabava se organizira u salonu ili na terasi. Jela i napitci su kao i kod popodnevog čaja: šalica-dvije jakog čaja s mlijekom ili rumom ili neki drugi napitak, te nekoliko vrsta sendviča, kolača i dr.

Five o'clock tea, afternoon-tea ili tea-time

Čaj u pet popodne, tj. five o'clock tea ili tea-time, obrok, kod kuće umjesto naše kave, koji Englezi održavaju tako ljubomorno kao da o njemu ovisi opstanak imperije, uvijek se poslužuje u pet sati popodne. Mala užina koja se sastoji od čaja, komadića kruha s maslacem ili kolačima.



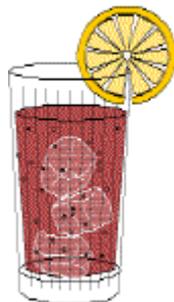
Priča o čaju ne bi se smjela završiti bez nečega, što Englezima prilično teško pada, a to je običaj dodavanja šećera i mlijeka u čaj što je izvorno francuski. Uvela ga je glasovita Francuskinja 17. stoljeća Mme Sévigné.

Hot spice tea

je tehnika pripravljanja ovog napitka. Suha mješavina čaja, čitavih klinčića, štapića cimeta prelijeva se potpuno uskipjelom vodom. Nakon pet minuta napitak se cijedi i tiješti kroz čvrstu cjediljku (od terakote, porculana ili keramike). Umiješa se šećer i tek kad se rastopi stavlja se sok naranče i limuna. Ponovo se zagrijava, obično na stolnom plameniku (svijeća ili alkohol) stoga treba koristiti čajnik otporan na zagrijavanje. Napitak ne smije zavreti. Pred svima se u čajnik stavljaju vodoravni režnjevi (ploške) limuna, već prije pripremljeni, s utisnutim klinčićima. Čaj se srće uz pomoć štapića cimeta.

Ice tea

Ledeni čaj, vrlo omiljeno piće u tolikim klimatskim pojasevima ili kod nas ljeti. Priprema se uglavnom na otvorenom. Pripremljeni jaki čaj, ocijeđen nakon pet minuta (na šalicu čaja jedna jušna žlica čaja), koji je odstajao u tankome staklenom čajniku pola sata, ulijeva se u rashlađene čaše do polovice ispunjene tučenim ledom. U jednoj podvrsti ledenog čaja, led zamjenjuje pomno rashlađena jaka gazirajuća mineralna voda. Ovo je jedina vrsta čajnog napitka u kojoj se bez straha može primijeniti čaj u filter vrećicama.



Kada i kako piti čaj

Vrijeme	Vrsta i podrijetlo čaja	Karakteristike	Način korištenja
8	English Breakfast Indija, Šri Lanka	Jak, mješavina usitnjenih listova.	Pije se vruć s mlijekom ili limunom. Ukusan je i hladan.
	Indian and Ceylon Orange, Pekoe-Cut Black Tea Šri Lanka, Indija	Tzv. indijski crni čaj, pomalo gorak, omiljen u Velikoj Britaniji.	S mlijekom ili limunom, nekad bez dodataka.
	Assam Tea, sjeveroistočna Indija	Lijepa smeđecrvena boja, okus pomalo slatunjav.	Razblažuje se mlijekom.
11	Queen Mary Darjeeling, Himalaja	Mješavina crnih čajeva što ju je proizvela tvrtka "Twining" za kraljicu.	S mlijekom ili limunom.
13	Darjeeling iz istoimene pokrajine	Biran, svijetao, mirisav.	Pije se vruć, s malo limuna, srće se uz jelo.
15	Orange Pekoe Šri Lanka	Mek, krhak vršak listova.	Podnosi svaki dodatak: mlijeko, limun, vruć ili rashlađen.
	Lemon Tea Šri Lanka	Svijetaomirisav čaj za probirljive.	Bez mlijeka, izvrstan i rashlađen.
16	Ceylon Breakfast Šri Lanka	Zlačane boje, mirisav.	Najbolji je rashlađen, s limunom.
17	Prince of Wales Anhwei, Kina	Kineska, mirisom najcjelovitija ekskluzivna mješavina tvrtke "Twining".	Izvrstan, čaj i ohlađen. Bilo s kojim dodatkom ostaje nepromijenjen.
	Vintage Darjeeling Darjeeling, Indija	Slastan okus oraha i meda. Najskuplji, osobito ako potječe od prve cvatnje.	Najbolji izbor za 17 sati, poslužen sa ili bez dodataka.
	Formosa Oolong Tajvan	Okusa poput zelene breskve.	S mlijekom ili bez njega.
18	Earl Grey Kina i sjeverna Indija	Jako se svidio engleskom plemiću, koji mu je darovao i svoje ime. Čaj s dodatkom bergamotkina ulja.	S mlijekom ili bez njega.
20	Gunpowder Green Tea Kina i Tajvan	Zeleni, nefermentirani, kineski klasičan čaj.	Prija s jelima uz koja se pije bijelo vino.
	Lapsong Soudhong Fukien, Kina	Zagasit, mutan, miriše na dim.	Bez mlijeka, srće se vruć uz meso i sir. Zamjenjuje crno vino.
22	Jasmin Kwan-Tung Kina	Dug list, jasminov miris.	Izvrstan ponoćni čaj koji osvježava. Uvijek bez mlijeka.
	Spiced Tea Šri Lanka	Vrlo egzotična okusa, začinjjen klinčićima i narančinom korom.	Srće se vrlo vruć, poput biranog žestokog pića.
	China Black Anhwei, Kina	Jedan od najjačih crnih čajeva, vrlo skup.	Ne ometa san, ali pijte ga u malim količinama.

Čaj je izvrsno piće vruć i hladan zapravo sleđen. Izvrstan je za sve voćne salate, a njemu možete dodati voće. Francuzi, na primjer, predlažu da u čaj skuhate oguljenu koru jabuke. Malo je neobična kombinacija da se čaj pomiješa sa slatkim vrhnjem i začini cimetom ali probajte, možda će vam se svidjeti.

Od čaja možete načiniti frape: hladni čaj pomiješajte u uspravnom mikseru sa sladoledom od vanilije i kokosovim brašnom.

Čaju možete dodati i druge biljke od kojih se pripremaju čajevi, pa skuhaite mješavinu ruskog čaja, šipka i metvice, ili dodajte limunov sok i začinite. (Dodavanje limuna čaju stari je kineski običaj, koji se preko Rusije proširio u Europu.)

Od čaja možete načiniti i omiljeni napitak punč. Naziv dolazi od indijske riječi koja znači – pet, jer u taj se napitak stavlja: čaj, šećer, rum, začini i vino. Od začina se stavljaju cimet i klinčići, te limun i naranča.

Koliko čaj znači Englezima, govori nam i anegdota, a možda je to i istina o Gladstonu, ministru za vanjske poslove u vrijeme kraljice Viktorije. Fanatičan potrošač čaja, noću je njime punio svoje termofore, želeći tako i doslovno uvijek imati uza se topao čaj.



Naputci za čaj, napitke od čaja, slastice uz čaj i jela s čajem

"Čaj je umjetničko djelo i zahtijeva majstorsku ruku da bi otkrila njegove najplemenitije vrijednosti. Imamo dobra i rđava čaja, kao što imamo dobrih i rđavih slika – osobito ovoga drugoga. Nema savršena naputka za pripravljanje savršena čaja, kao što nema pravila kako da se pravi Tizian ili Sesson. Svaki pripravak listova ima individualnost, osobitu povezanost s vodom i toplinom, nasljednje uspomene koje priziva, vlastiti način pričanja priče. U njemu uvijek mora biti prava ljepota."

(Kakuzo Okakura)

".... postoje tri najžalosnije stvari na svijetu: kvarenje dobre mladeži rđavim odgojem, sramoćenje dobrih slika prostačkim divljenjem i rasipno traćenje dobra čaja nestručnim rukovanjem".

(Li Chi Lai; pjesnik iz razdoblja Sung, 960.-1279.)

Tehnika pripreme čaja

Najbolji se čaj priprema u čajniku, a najbolji je čajnik kineski. Čajnik je važan zbog toga što njegova konstrukcija sprečava rashlađivanje prije no što se čaj pod utjecajem vrele vode rascvjeta i otpusti sastojke. Zagrijte čajnik nalivši u njega vodu koja je upravo zakipjela u kotliću. Pripremate li samo šalicu čaja, upotrijebite čajnik (ima ih i malih, ukoliko ga nemate, šalicu s čajem pokrijte tanjurićem).

Svježu tekuću vodu stavite u kotlić i pokrijte ga poklopcem. Voda mora zakipjeti snažnim velikim mjehurima. Kad biste vodu ostavili da kipi, iz vode bi se oslobodilo previše kisika. Čaj bi imao

blijed, mrtav okus, izgubio bi svoju karakteristiku. Važno je također da voda ne smije zavreti bez poklopca, jer bi opet izgubila previše kisika.

Uklonite kotlić kad jednom voda zaključa. Ulijte vodu u čajnik, ispraznite ga i stavite čajnu žlicu čaja za svaku šalicu i jednu za čajnik (jedna šalice je anglosaksonska mjera i sadrži 2,4 dl, otprilike 1/4 l). Ponovo ulijte pomno zagrijanu vodu i ostavite da se čaj razmače tri do pet minuta.

"tri su stupnja vrenja: prvo je vrenje kad mjehurići poput ribljeg oka zaplivaju po površini; drugo, kad su mjehuri poput kristalnih zrna koja se okreću u vrelu; treće, kad se voda divlje burka u kotliću".

(Lu Wu ili Lu Yü, pisac prve poznate knjige o čaju, umro 804. godine)

Poznati poklonik čaja Sir Kenneth Digby (1603.-1665.) rekao je:

"Neka proces ne traje dulje nego što se polagano izgovori Psalm 51."

(Ispovijed pokajnika, 21. stih).

Nakon toga čaj se procijedi jednostavnim izlivanjem u šalice ili se izvadi filter.

Čaj je uvijek bolji ako se ne upotrebljava filter. U filteru je premalo mjesta da bi se listovi čaja razmotali i pravilno razmočili. Umiješajte u čaj, želite li, mlijeko ili limun, ali nikad slatko vrhnje, jer je prejako i čaj napravi beživotnim. Postoji čajno vrhnje koje nema više od 15 posto masnoće.

Voda za čaj – o osobini vode uveliko zavisi i kvaliteta pripremljenog čaja. Prema vodi odabire se i čaj. Svaka vrsta čaja pripremljena s mekom vodom i tvrdom vodom daje različite okuse.

Čajni pribor

Osnovni pribor za čaj sastoji se od kotlića za kuhanje vode, čajnika i šalice.

Kotlić za kuhanje vode je od željeza, čelika, čelična lima, bakra ili neke legure. U kotliću se zakuhava voda.

Čajnik je posuda u kojoj se priprema čaj. Najbolji je čajnik od neocakljene terakote kineskog ili japanskog porijekla. Prikladni su i čajnici od porculana i keramike.

Šalice su jednako dobre porculanske ili keramičke, kao i one od terakote.

Klasična posuda za ispijanje čaja malena je plitica od debela porculana ili keramike bez ručke, bijele boje. Osim toga, temeljnog pribora važna je posudica za miješanje čaja, drvena žličica za uzimanje čaja, bambusova cjediljka, filter, drvena drobilica za eventualno usitnjavanje čaja.

Kad držite šalicu čaj prisjetite se bogate baštine kineske kulture, osobito taoističke filozofije i zenbudističkog učenja, kojega je i rezultat i dubinske ljepote i vrijednosti ispijanja šalice čaja.

Ogroman je raspon od postupka pijenja čaja, koji se razvio u budističkim samostanima starog

Tibeta, stare Kine, preko Japana, gdje se ne samo održao nego i oplemenio do današnje dnevne upotrebe.

"Čaj je higijena jer nameće čistoću, on je ekonomika jer pokazuje udobnost u jednostavnosti umjesto u složenome i skupome; on je moralna geometrija jer definira naš osjećaj odnosa prema svemiru. Izražava istinski duh demokracije Istoka tako što sve svoje zavjetnike čini plemstvom okusa "

(Kakuza Okakure)

Savjeti

Čaj treba čuvati na suhom mjestu u dobro zatvorenoj posudi.

Jednako kao kava i čaj traži vlastiti lončić koji se ne smije upotrebljavati nizašto drugo i svježu neustajalu vodu.

Budući da se čaj u raznim krajevima vrlo različito priređuje, nećete pogriješiti ako na jednu litru vodu prosječno računate s 4 do 8 grama. Previše jak čaj ima gorak okus.

Čajeve od kamilice i mente piju se u pravilu topli, dok još ti sastojci ne ishlape.

Čajeve slabije izražene arome najbolje je zaslađivati medom.

Čaj od mente ne podnosi miješanje s limunom.

Čuveni engleski publicist i pisac George Orwell, posvetio je jedan od svojih čuvenih eseja i o naizgled običnom predmetu – kuhanju čaja. Orwell je napisao: "Svi su ljudi jednaki, a naročito neki. Svi čajevi međutim nisu jednaki, a naročit će biti samo onaj koji se naročito spremi". Kako to Orwell radi? Kaže:

"Pokušate li potražiti "čaj" u bilo, kojoj kuharici koja vam stoji na raspolaganju, ustanovit ćete da ga jednostavno nema ni u jednoj; u najboljem slučaju naći ćete nekoliko najosnovnijih uputa među kojima se uoče ne spominje ono najvažnije.

To je nadasve neobično, jer čaj ne samo da je jedan od osnovnih stupova civilizacije u ovoj zemlji, kao i u Australiji i Novom Zelandu, nego je način njegovog najboljeg pripremanja predmet oštih diskusija.

U mom vlastitom napatku za pripremanje savršene šalice čaja ima ni manje ni više nego jedanaest ključnih točaka. U najviše dvije od njih očekujem da ću naići na manje više potpuno slaganje moje publike, a od ostalih će barem četiri smjesta izazvati oštre polemike. Evo dakle mojih jedanaest pravila od kojih svako pojedino smatram zlatnim:

Prvo i osnovno, mora se upotrijebiti indijski ili cejlonski čaj. Kineski čaj ima kvaliteta koje mu se danas ne mogu osporavati – ekonomičan je, i može se piti i bez mlijeka – ali on nema mnogo stimulativnih sposobnosti. Nakon što popije šalicu kineskog čaja, čovjek se ne osjeća ni pametnije, ni hrabrije ni poletnije. Zato fraza "dobra šalina čaja" sama po sebi podrazumjeva indijski čaj.

Drugo, čaj valja praviti u malim količinama, odnosno u čajniku. Čaj napravljen u loncu je bezokusan, a vojni čaj koji se sprema u kotlovima ima okus po masnoći i praškovima za pranje posuđa. Čajnik mora biti porculanski ili zemljani: srebrni čajnici daju čaj slabije kvalitete, a emajlirani još gori. Začudo, kositreni čajnici, koji su danas vrlo rijetki, prilično su dobri.

Treće, čajnik valja zagrijavati prije upotrebe. Mnogo je bolje zagrijavati čajnik na samoj električnoj ploči, negoli pod vrućom vodom, kako se to obično radi.

Četvrto pravilo: čaj treba biti jak ! Za čajnik zapremine jedne litre koji namjeravate napuniti do vrha, treba upotrijebiti barem šest punih žlica čaja. Jedna šalina jakog čaja uvijek je bolja negoli dvadeset slabih. Svaki pravi ljubitelj čaja ne samo da voli jaki čaj, nego postepeno, s godinama, voli sve jači i jači čaj.

Peto, čaj valja stavljati direktno u čajnik. To znači: bez cjedila, vrećica i drugih izmišljotina u kojima su listići zarobljeni.

U nekim zemljama rade se čajnici koji imaju već ugrađene mrežice u koje se stavljaju listići – da ne plivaju po čaju jer se smatra da su štetni za zdravlje. To nije uopće točno: čovjek bi mogao progutati velike količine lišća čaja a da mu uopće ne bude zlo. S druge strane, ako listići u čajniku ne plivaju slobodno, nikada nećete dobiti dobar čaj.

Šesto, čajnik uvijek morate donijeti do lonca – da tako kažem – ne obratno. To znači da voda u loncu mora stvarno ključati do posljednjeg časa, pa je čak morate držati na vatri dok je lijevate u čajnik. Neki smatraju da je dobra samo voda koja je zavrila istog časa kada ćete je proliti na čaj, ali ja nikada nisam primijetio da je čaj bio lošiji ako je voda ključala nekoliko trenutaka.

Sedmo – nakon što ste vodu prolili na čaj treba ga promiješati, ili – još bolje – dobro protresti čajnik, a onda pustiti da se listići slegnu.

Osmo – čaj valja piti iz cilindrične šalice, a ne ravne šalice cjevastog oblika. Cilindrična šalina duže drži toplinu, a u ravnoj šalici čaj će biti hladan prije nego što ste ga uopće počeli piti.

Deveto, trebate skinuti skorup s mlijeka prije nego što ga dodate u čaj, jer mlijeko koje je premasno uvijek čaju daje gorak okus.

Deseto – čaj uvijek valja prvi lijevati u šalicu, a tek potom mlijeko. Ovo je najkontraverznija točka od svih; u Britaniji u svakoj obitelji postoje barem dvije škole misli po ovom pitanju. Mlijeko-prva škola ističe neke dosta jake argumente, ali ja smatram da je jedino moj vlastiti argument neoboriv: kada čaj stavite prvi u šalicu i onda ga miješate dodajući mlijeko, možete točno regulirati količinu mlijeka koju želite u čaju. Ako mlijeko stavite prvo, lako će vam se dogoditi da ga stavite previše.

I jedanaesto, posljednje: čaj treba piti bez šećera.

Svjestan sam toga da sam u ovoj točki u manjini. Ali – kako možete sami sebe zvati pravim ljubiteljem čaja ako uništavate njegov okus dodavanjem šećera? Bilo bi isto toliko pametno i prikladno staviti u čaj papar ili sol. Čaj mora biti gorak. Ako ga zasladite nemate više čaj nego šećer; vrlo sličan okus postići ćete za manje novce ako jednostavno zašećerite čistu kipuću vodu.

Mnogi će na to odgovoriti da ne vole okus čaja kao takav, i da ga piju samo zato da bi ih stimulirao ili zagrijao, pa dodaju šećer da bi ubili njegov okus. Takvim zavedenim dušama ja bih odgovorio: Pokušajte piti čaj bez šećera nekih, recimo, dva tjedna i vjerujem da vam više nikada neće pasti na pamet da mu kvarite dragocjen okus šećerom.

Ovo nisu ni izdaleka sva kontroverzna pitanja koja se pojavljuju u vezi s pripremanjem čaja, ali je i toliko dovoljno da pokaže koliko je ovaj posao suptilan i važan.

Čaj od jasmína

U dublju porculansku šalicu s poklopcem stavite posve malo jasminovog čaja i na nj ulijte kipuću vodu do visine od 2 cm. Poklopite i pričekajte, nakon dvije minute dodajte opet vruće vode do vrha šalice i poklopite. Nakon nekoliko minuta čaj se može piti. Pije se bez šećera.

Čaj od kukuruza

Zrna kukuruza se kuhaju sve dok ne postanu sasvim mekana. Žumancu umiješajte šećer da postane pjenast, ulijte u vodu u kojoj se kuhao kukuruz i sve pustite da zavri.

Šipkov čaj s vinom

3 filter vrećice šipkovog čaja
6 do 8 dl vode
3 dl crnog vina
1 limun
8 klinčića
šećer u kockama

Filter vrećice prelijte u porculanskoj posudi vrućom vodom i ostavite pokriveno da odstoji deset minuta. Izvadite vrećice i dolijte u posudu zagrijano vino (ne kuhajte ga). Poslužite s kockama šećera i ploškama limuna u koje ste utisnuli po dva klinčića.

Začinjeni čaj

3 žlice kineskog čaja
šećer po ukusu
2 klinčića
komadić cimetove korice
1 žličicu limunova soka

Pristavite 5 dl vode. U čajnik stavite čaj, klinčiće i cimet pa prelijte kipućom vodom i ostavite 5 minuta. Ocijedite ga, pošećerite, zakiselite limunovim sokom. U svaku šalicu za ukras stavite kriškicu limuna sa zabodenim klinčićima i komadićem cimeta.

za ukras:

kriškice limuna, klinčić,
cimetova korica

Grog od čaja

8 kocki šećera
 3 žličice najboljeg čaja
 1 žlica vanilije
 1 limun izrezan na okrugle ploške
 1 oljuštena jabuka i izrezana na kriške

U porculansku posudu stavite sve sastojke, prelijte sa 0,5 l kipuće vode, poklopite posudu i ostavite da stoji na mlačnoj ploči štednjaka jedan sat. Tekućinu ocijedite iz porculanske posude u topli čajnik, dodajte još 7,5 dl vrele vode i ostavite da kratko odstoji. Dolijte tekućinu u čajnik, poslužite u toplim čašama i zasladite po ukusu.

Čajni punč s bijelim vinom

3 filter vrećice indijskog čaja
 5 dl vode
 15 dag šećera
 1 dl ruma
 2 limuna
 2 naranče
 3 dl bijelog vina

Šećer, rum i sok iscijeđen iz limuna i naranči pomiješajte i ostavite da sve odstoji oko 3 minute. Nalijte u ugrijano vino (ne kuhano, jer će alkohol ishlapiti) i vrući čaj, i odmah poslužite.

Čajni punč s crnim vinom

1 l crnog vina
 1 čaša ruma
 kora jednog limuna
 5 karanfilčića
 1/2 štapića cimeta
 5 žlica čaja
 0,5 l vode
 šećer

Vino, rum i začine lako zagrijte i kuhajte pola sata. Pripremite čaj i dodajte vinskoj mješavini. Po ukusu zasladite i poslužite vruće.

Engleski čajni punč

3 žlice cejlonskog čaja
 1 l slatkastog bijelog vina
 2,5 dl svježe istisnutog soka limuna
 1 limun
 voće za ukras
 kockice leda

Stavite čaj u čajnik, prelijte s 1 l kipuće vode, poklopite i ostavite 5 minuta. U ohlađeni dodajte limunov sok i vino, poslužite s kolotovima limuna, voćem i kockicama leda.

Staroengleski punč

10 kocki šećera
 1 naranča
 1 limun
 1 l crnog vina
 3 šalice jakog čaja
 1-2 čašice curaçaoa

Kocke šećera izribajte na kori naranče i limuna, i topite na vatri da požuti. Maknite s vatre i polako dodavajte 1 čašu vina. Zagrijte da se šećer otopi. Dalje polako dodavajte vino i sve zagrijte, pazite – ne smije zavreti. Na kraju dodajte pripremljeni čaj, curaçao i zasladite još po želji.

Punč od cejlonskog čaja

3 naranče
 5 limuna
 0,5 l konjaka
 0,5 l jakog crnog čaja
 30 dag meda
 0,5 l ruma
 1 l vode

Koru naranče ogulite u obliku spirale. Limun iscijedite. Koru sa sokom limuna i konjakom kuhajte u većoj posudi, tri-četiri sata. Na kraju izvadite koru, dodajte gotovi čaj, med, rum i vodu. Sve zajedno dobro zagrijte i poslužite.

Silvestarski punč

1 l crnog vina
 1 l čaja
 30 dag šećera
 0,5 l araka (slatki švedski liker s 38% alkohola)

Vino i čaj zakuhajte i uklonite s vatre, u manjoj posudi izmiješajte šećer i arak i zagrijte. Kad se šećer potpuno rastopi, izmiješajte, zapalite i dok još gori uspite vinu i čaju.

Punč od bazge

1 l soka od bazge
 karanfilčića
 komadić cimeta
 malo kore limuna
 1 l crnog čaja
 šećer
 rum

Sok kuhajte sa začinima pola sata, pomiješajte s vrućim čajem i zasladite po ukusu. Na kraju dodajte rum i poslužite.

Sherry punč

10 dag šećera
 0,5 l sherryja
 0,5 l slabijeg čaja
 kora jednog limuna
 2,5 dl araka
 sok limuna

Sve sastojke zagrijte do ključanja, pretočite u čaše i poslužite.

Punč od jaja

2 limuna
 10 dag šećera
 0,5 l jakog čaja
 2 l bijelog vina
 6 jaja
 3 čašice ruma ili araka

Sok od limuna pomiješajte sa šećerom, dodajte čaj i vino, jaja i sve oprezno, na pari, lupajte pjenjačom, pazite – ne smije zakuhati. Na kraju dodajte rum ili arak.

Ledeni čaj

4-5 žlica cejlonskog čaja
šećer po volji
1 limun
kockice leda

Skuhajte čaj jači nego što se inače pije, zašećerite ga i stavite u hladnjak da se dobro rashladi. Istisnite limunov sok, ostavite nekoliko kolutova za ukras. Sokom namažite rub čaše, pa umočite u kristalni šećer da dobijete – ledeni rub/vjenčić. Preostali sok dodajte ohlađenom čaju, rastočite ga po čašama i dodajte led. Odmah poslužite.

Ledeni čaj od metvice

šalica čaja od metvice
šalica mlijeka
šalica usitnjenog leda
šećer po želji

Sve sastojke stavite u mikser i mućkajte dok se led ne otopi, prelijte u čašu i poslužite.

Indijski čaj s vinom

0,5 l jakog indijskog čaja
3 naranče
4 žlice šećera
0,5 l bijelog vina
džin
kocke leda

Skuhani čaj ocijedite i ostavite da se ohladi. Ohlašeni stavite u vrč, narančama istisnite sok i dodajte čaju zajedno s tri kriške naranči i šećerom. Na kraju ulijte vino. Kad se šećer potpuno otopio čaj odložite u hladnjak, da se dobro ohladi. Prije posluživanja čaju dodajte koju čašicu džina i dosta kocki leda.

Krema od čaja

2 dl mlijeka
2 dl slatkog vrhnja
5 jaja
10 dag šećera
1 žlica škrobnog brašna
2 žlice jakog ruskog čaja

Pristavite mlijeko. Tucite žumanca sa šećerom i čajem da dobijete gustu, svijetlu, pjenušavu smjesu. Pomalo u nju umiješajte toplo mlijeko, zatim i vrhnje. Tucite dalje u vodenoj kupelji ili na pari da se lijepo zgusne. Ne smije provreti. Poslužite kremu dobro rashlađenu.

Sladoled od indijskog čaja

0,5 l slatkog vrhnja
4 grama indijskog čaja
3 žumanca
15 dag šećera

Lišće čaja stavite u rupičasto "jaje" za čaj – filter za zakuhavanje, potopite u vrhnje i zagrijavajte na umjerenj temperaturi. Pusite da provri. Žumanca istucite pjenasto sa šećerom da dobijete gustu svijetlu smjesu, u koju ulijte malo-pomalo vruće vrhnje. Čaj izvadite prije toga. Miješajte i kuhajte na pari da se zgusne, ali pazite da ne provri. Ohladite i stavite u zamrzivač.

Sladoled od zelenog čaja

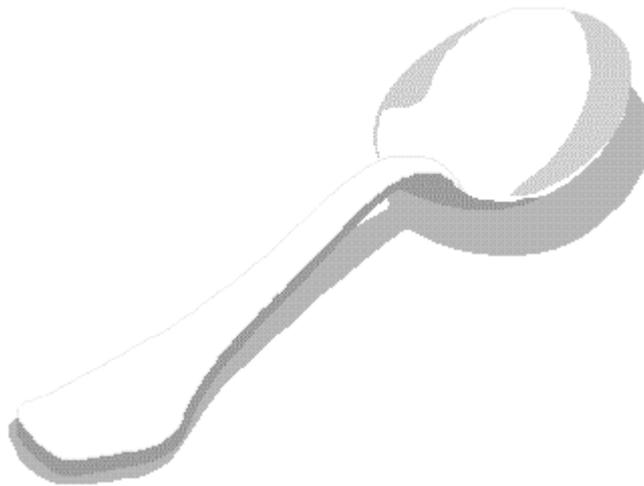
3 filter vrećice zelenog
gruzijskog čaja
4 jaja
2 žličice pelinkovca
2,5 dl slatkog vrhnja
15 dag šećera

Vrećice čaja stavite u 1,5 dl kipuće vode, maknite s vatre i ostavite 6 minuta. Pomiješajte čaj, žumanca i šećer, pa tucite na pari da se zgusne. Dodajte snijeg od bjelanaca, tučeno slatko vrhnje i pelinkovac (radi boje). Zamrznite sladoled, a prije posluživanja držite ga 10-15 minuta u hladnjaku.

Sladoled od čaja i bresaka

1 žlica indijskog čaja
1 staklenka kompota od
bresaka
3 žlice ruma
1 bjelance

U sirupu od kompota (2-2,5 dl) skuhaite čaj, procijedite ga. Mikserom usitnite breskve, umiješajte im ohlađeni čaj, rum i snijeg od bjelanca. Zamrznite.



Najčešći čajni napitci u čajanama

Napitci za jednu osobu

Jedna čajna žličica sadrži:

6 naštrcaka

2 barske žlice

1/6 jušne žlice

1/6 unce

0,5 centilitra (cl)

Vrući napitci

Čajni grog

4 cl tamnog ruma

2 cl soka limun

2-3 kocke šećera

2 klinčića

vrući čaj

Priprema se u velikoj čaši u kojoj se i poslužuje, ukrasi se s kriškom limuna, a poslužuje na podložnom tanjuriću s papirnatim ubrusom i žličicom za kavu.

U čašu stavite sve sastojke i prelijte vrućim čajem.

Začinjeni čaj

U zagrijani čajnik stavite 1 barsku žlicu crnog čaja, malo anisovog sjemena, 1 klinčić, malo mljevenog kardamoma i malo korice limuna i jednu barsku žlicu bijelog ili smeđeg kandiranog šećera. Sve prelijte kipućom vodom. Ostavite 3 do 4 minute i nakon toga ulijte u šalice. Poslužuje se na tanjuriću bez žličice.

Ruski čaj

Pripravljaju se u samovaru s jakim ekstraktom ruske čajne mješavine i toči u čajne šalice. Svatko si nadolijeva vruće vode iz samovara po želji prema ukusu kako jaki čaj želi piti. Čaj se zaslađuje marmeladom od trešnje ili trnjine (vidi: Ruska čajanka)

Hladni napitci

Hladni čaj od sladoleda s limunom

1/8 l hladnog crnog čaja
2 cl rafiniranog šećera
2 kugle sladoleda od limuna

Pripravljaju se u tumbleru u kojem se i poslužuje, ukrašeno s grančicom metvice, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom i žlicom za limunadu.

Hladni čaj s đumbirom (ingver)

2 cl soka limuna
2 cl rafiniranog šećera
1 priza (prstohvat) usitnjenog đumbira
hladni crni čaj

Sve sastojke stavite u tumbler zajedno s kockicama leda, prelijte hladnim čajem, ukasite kriškom limuna i poslužite sa slamkom.

Everest – hladni čaj

1/4 jabuke, izrezana na kockice
1 barska žlica soka limuna
1 barska žlica rafiniranog šećera
sve preliveno hladnim crnim čajem

Pripravljaju se u tumbleru, ukrašeno grančicom metvice i posluženo na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Šipkov hladni čaj

1 barska žlica srži jagoda
1 barska žlica meda
sve preliveno hladnim šipkovim čajem

Priprema se u tumbleru s kockicama leda i poslužuje sa slamkom.

Ribizlov hladni čaj

1/8 l hladnog crnog čaja
6 cl soka ribizla
2 cl rafiniranog šećera

Priprema se u tumbleru s kockicama šećera i poslužuje sa slamkom.

Kiwi hladni čaj

1/8 l hladnog crnog čaja
 1 komadić kivija
 2 cl rafiniranog šećera

Priprema se u električnom mikseru, poslužuje u tumbleru s kockicama šećera, ukrašeno s ploškom kivija i sa slamkom.

Hladni čaj od metvice i soka naranče

1 barska žlica soka naranče
 1 barska žlica meda
 sve preliveno s čajem od
 paprene metvice

Priprema se u timbleru s kockicama leda i ukrašeno s grančicom metvice.

Hladni čaj s narančinim sokom

1/8 l hladnog crnog čaja
 1/8 l soka naranče
 2 cl rafiniranog šećera

Priprema se u tumbleru s kockicama leda, ukrašeno s ploškom naranče i poslužuje sa slamkom.

Hladni tonic čaj

1/8 l hladnog crnog čaja
 2 barske žlice rafiniranog
 šećera
 sve preliveno s tonicom

Priprema se u tumbleru s kockicama leda i poslužuje sa slamkom.



Naputci za slastice uz čaj

Čajni kolačići moraju biti posve maleni, jednaki i što ljepše i urednije načinjeni, a ne pretvrdi da bi se u ustima što prije smekšali. Kolačići se priređuju uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca, koja se može štrcati ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Čajne kolačiće najbolje je spremati u staklene, porculanske ili limene kutije da ostanu što dulje svježi. Poslužuju se na ravnim zdjelama, složeni po vrsti, veličini i bojama da bude što ljepša harmonija.

Za razliku od europskih, japanski čajni kolačići su od rižina brašna umjetnički oblikovani, kao cvijeće, petlje, borove iglice, pečati... Uvijek se jedu prije čaja. Bez arome su i imaju neutralnu slatkoću koja omogućuje da se ukus čaja potpuno istakne.

Amaretti

25 dag badema
4-5 gorkih badema
25 dag šećera u prahu
3 žlice meda
4 bjelanca
maslac za kalupčiće

Bademe sameljite dvaput da dobijete sasvim sitni prah. Pomiješajte ga s prosijanim šećerom u prahu. Umiješajte med i čvrst snijeg od bjelanaca. Namastite kalupčiće i u njih rasporedite tijesto. Po želji u svaki utisnite jedan oguljeni badem tako da bude pokriven tijestom. Pecite 25 minuta na niskoj temperaturi.

Američki kolač od kukuruznog brašna

50 dag kukuruznog brašna
 1 paketić praška za pecivo
 1,5 šalica mlijeka
 3 jaja, malo soli
 1 limun
 2 žlice ruma
 4 žlice maslaca

Brašno, prašak za pecivo i jaja umijesite, dodajte limunove korice i rum. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju ulijte tijesto, prelijte rastopljenim maslacem i pecite 1 sat u vrućoj pećnici. Još vruć kolač izrežite na kocke i poslužite uz čaj.

Buhtli (Saće)

Za tijesto:

40 dag brašna
 malo soli
 5-6 žlica mlijeka
 1 jaje
 2 žumanca
 naribana korica limuna
 5 dag šećera
 4 dag kvasca
 10 dag maslaca
 pekmez od šljiva za
 nadijevanje;
 10 dag maslaca za
 premazivanje
 maslac za lim
 šećer u prahu

Kvasac namrvite u malo mlijeka, dodajte malo šećera i brašna, i sve stavite na toplo da uzađe. U posudu stavite zagrijano brašno, dodajte uzašli kvasac i ostale sastojke za tijesto. Dugo ga lupajte ili miješajte spiralnim nastavcima miksera. Ostavite da odstoji pokriveno sat i pol na toplome mjestu. Pobrašnite dasku, stavite na nju tijesto, premijesite ga i rastegnite da bude prst debelo. Narežite ga na pravokutnike. Na svaki komad tijesta stavite žlicu pekmeza, zavijte tijesto u valjušak zatvoren dobro sa svih strana. Svaki umočite u otopljeni maslac pa ih slažite u namašćeni i pobrašnjeni lim. Pokrijte ih zagrijanom krpom i ostavite da uzađu još jednom. Pecite u zagrijanoj pećnici na srednje jakoj vatri oko pola sata. Poslužite tople, pošećerene.

Cake (kolač)

15 dag brašna
 7,5 dag maslaca
 7,5 dag šećera u prahu
 1 vanilin-šećer
 2 jaja
 2 žlice ruma
 10 dag groždica
 1 prašak za pecivo
 različito ušećereno voće
 jakih boja

Omekšani maslac dobro izmiješajte sa šećerom, u pobijeljenu smjesu umiješajte jedno po jedno jaje. Dodajte rum, brašno, prašak, groždice i narezano voće uvaljano u brašno (da ne padne na dno). Namastite i pobrašnite duboki kalup za torte i pecite na slaboj vatri pola sata.

Čajni kolačić od borovnice

1,1/2 šalica brašna za lisnato
tijesto od neobrađene pšenice
1 čajna žlica praška za
pecivo
1/2 čajne žlice sode
bikarbone
1/2 čajne žlice soli
1/3 šalice meda
1/4 šalice ulja ili maslaca
1/3 šalice mlaćenice
1 jaje
1,1/2 šalica svježih
borovnica

Umiješajte zajedno med, ulje, mlaćenicu i jaje. U drugoj posudi prosijavajte suhe sastojke. Napravite rupu u sredini tijesta i ulijte mokru smjesu. Miješajte lagano sve dok nije dobro izmiješano. Dodajte borovnice. Ulijte u kalup za čajne kolačiće do 2/3, koji ste zamastili i pobrašnili. Pecite u zagrijanoj pećnici 20-30 minuta na temperaturi od 175°C. Ohladite u kalupu 5 do 10 minuta i onda izvadite.

Čajni kolačići od mekinja

1 šalica brašna za lisnato
tijesto od neobrađene pšenice
1/4 šalice kukuruznog brašna
1/2 šalice mekinja
1/2 čajne žlice soli
1 jušna žlica praška za
pecivo
1/4 šalice meda
2 jušne žlice ulja
1 šalica mlaćenice
1 jaje
1/2 šalice groždica

Miješajte zajedno med, ulje, mlaćenicu i jaje. U drugoj posudi prosijavajte suhe sastojke. Napravite rupu u sredini tijesta i ulijte mokru smjesu. Miješajte lagano sve dok nije dobro izmiješano. Dodajte groždice. Ulijte u kalup za čajne kolačiće do 2/3, koji ste zamastili i pobrašnili. Pecite u pećnici 20 do 30 minuta na temperaturi od 175°C. Ohladite u kalupu 5 do 10 minuta i izvadite.

Čajni kolačići od prhkog tijesta

(za deset osoba)

60 dag brašna
40 dag maslaca
20 dag šećera u prahu
2 žumanca
1 vanilin-šećer
malo naribane korice limuna

Brašno prosijte na stol, dodajte izrađeni maslac, šećer, vanilin-šećer, koricu i žumanca. Zamijesite (brzo) tijesto i stavite da se rashladi (dobro je zamijesiti dan prije). U tijesto po želji možete dodati samljevene orahe, bademe, kakao ili naribanu čokoladu i drugo. Od tog tijesta osim kolačića možete pripremati fine pite i podloge za torte, kocke, odreske i sl.

Čokoladni kolačići

1 šalicu krupno naribane čokolade
 1 šalica šećera
 1/3 šalice ulja
 2 jaja
 1 vanilin-šećer
 1 šalica brašna
 1 žličica praška za pecivo
 malo soli
 1/2 šalice nasjeckanih oraha
 1/2 šalice šećera u prahu

Otopite čokoladu i pomiješajte s uljem i šećerom. Umiješajte jedno po jedno jaje. Pomiješajte brašno, vanilin-šećer, prašak i sol, pa umiješajte u čokoladnu smjesu s orasima. Dobro ohladite. Oblikujte kuglice, uvaljajte ih u šećer u prahu i stavljajte peći.

Čokoladni prsten

tijesto napravite kao za tortu s čokoladom i rumom
 5 dag mliječne čokolade
 2-3 kapi ulja

Tijesto ispecite u prstenastom kalupu. Ohlađeno prelijte otopljenom mliječnom čokoladom koju ste izmiješali sa sasvim malo ulja radi sjaja.

Engleski čajni kolač sa sušenim voćem

3 jaja
 25 dag šećera
 2,5 dl jakog čaja
 50 dag brašna
 1 žličica praška za pecivo
 sasvim malo soli
 10 dag maslaca
 10 dag tamnih groždica
 10 dag suhих šljiva
 10 dag suhих smokava

Stavite šećer i usitnjeno suho voće u zdjelu, prelijte ohlađenim čajem. Ostavite da se moči preko noći. Smrvite maslac s brašnom, dodajte sol, prašak za pecivo, istučena jaja, te mješavinu šećera i vode. Dobro izmiješajte i stavite u namazani i pobrašnjeni duboki dugoljasti kalup. Pecite vrlo polagano 1,5 do 2 sata.

Fini mliječni kruh

40 dag brašna
 malo soli
 1,5-2 dl mlijeka
 8 dag šećera
 10 dag maslaca
 2 žumanca
 1 jaje
 2 dag kvasca
 malo naribane limunove korice
 8 dag groždica
 maslac i brašno za kalup
 šećer u prahu za posipanje

U šalici s mlakim mlijekom nadrobite kvasac, dodajte malo šećera i brašna pa stavite na toplo. Kad uzađe kvasac dodajte ga preostalom brašnu. Umiješajte sol, ostatak mlakog mlijeka i šećera, žumanca, jaje i limunovu koricu. Groždice malo pobrašnite. Tucite tijesto da se počne odvajati od posude, stavite na pobrašnjenu dasku i dobro izmijesite. Pokrijte zagrijanom krpom i ostavite na toplom da uzađe. Premijesite. Namastite i pobrašnite kalup, stavite tijesto i opet pokrijte, te stavite na toplo da uzađe. Dobro zagrijte pećnicu, stavite uzašli kruh, smanjite nakon desetak minuta temperaturu i pecite otprilike 1 sat. Pošećerite prije posluživanja.

Firentinci

2 jaja
 3 bjelanca
 26 dag šećera u prahu
 8 dag ušećerenih narančinih korica
 22 dag badema
 4 dag brašna
 1/2 paketića praška za pecivo
 malo cimeta
 1 vanilin-šećer
 malo naribane korice limuna
 ocaklinu od čokolade

Dobro izmiješajte jaja, bjelanca i šećer. Umiješajte sitno nasjeckanu narančinu koru, nasjeckane bademe, brašno, prašak za pecivo, cimet, vanilin-šećer i limunovu koricu. Namastite i pobrašnite lim, žlicom stavljajte smjesu da dobijete razljevene pločice. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Još vruće odlijepite od lima i sasvim ohlađene okrenite na donju, glatku stranu i premažite ocaklinom od čokolade.

Indijanski kruh

1/2 šalice pšeničnog brašna
 1,5 šalica kukuruznog brašna
 sol
 4 žlice šećera
 3 jaja
 1 šalica kiselog vrhnja
 1 prašak za pecivo
 1,5 šalica mlijeka
 malo grožđica
 suhe marelice
 narančina kora
 1/2 šalice nasjeckanih badema ili oraha

Pšenično i kukuruzno brašno pomiješajte sa solju i šećerom, dodajte umućena žumanca, kiselo vrhnje i miješajte tako dugo dok se u tijestu ne pojave mjehurići. Dolijte mlijeko s rastopljenim praškom za pecivo, grožđicama, suhim marelicama i nasjeckanim bademima. Tijesto pecite pola sata u pećnici, dok ne dobije lijepu smeđu boju. Kad se ohladi izrežite ga na kocke i poslužite uz čaj.

Kolač od sira

14 dag maslaca
 14 dag šećera
 5 jaja
 naribana korica 1/4 limuna
 14 dag svježeg kravljeg sira
 14 dag badema
 maslac i brašno za lim
 šećer u prahu za posipanje

Pjenasto izmiješajte maslac, dodajte šećer pa jedno po jedno žumance. Protisnite sir, umiješajte ga u smjesu maslaca i šećera, dodajte limunovu koricu, samljevene bademe i brašno. Istucite čvrsti snijeg od bjelanaca, umiješajte ga oprezno u tijesto. Namastite i pobrašnite lim, ulijte tijesto i pecite u zagrijanoj pećnici otprilike 45 minuta na umjerenoj temperaturi. Ohlađen kolač narežite na kocke i pošecerite.

Košarice s bademima

15 dag brašna
 15 dag badema
 pekmez od marelica
 2 žumanca
 10 dag šećera
 10 dag maslaca
 vanilin-šećer
 malo soli
 čašicu likera

Brašnu dodajte 5 dag samljevenih badema, vanilin-šećer, žumanca, šećer, sol i maslac narezan na listiće. Brzo zamijesite tijesto i stavite na hladno jedan sat. Dobro namastite i pobrašnite kalupiče za košarice, utisnite tijesto i namažite pekmezom. Pecite 10-15 minuta. Preostale bademe narežite na ploškice i pomiješajte s preostalim pekmezom i likerom. Time nadjenite košarice i stavite opet u pećnicu još 5 minuta.

Madame

6 dag samljevenih oraha
 i još 10 polovica za ukras
 15 dag brašna
 6 dag kaka
 1 žličica praška za pecivo
 5 žlica šećera
 5 žlica ulja
 2 jaja
 1 dl mlijeka
 20 dag čokolade
 1 dl slatkog vrhnja

Pomiješajte samljevene orahe s brašnom, kakaom, praškom i šećerom, pa umiješajte jedno po jedno jaje, zatim pomalo ulje i toliko mlijeka da dobijete mekano, ali povezano tijesto. Oblikujte kolačiće i pecite ih 10-15 minuta na 210°C. Otopite čokoladu s vrhnjem, prelijte kolačiće i ukrasite orasima.

Magdalenini kolačići

2 jaja
 12 dag šećera
 12 dag brašna
 12 dag maslaca
 maslac i brašno za kalupiče

Dobro izmiješajte jaja sa šećerom, umiješajte otopljeni, ali ne prevruć maslac, i brašno. Duboke kalupiče dobro namastite i pobrašnite, u njih rasporedite tijesto i ispecite u zagrijanoj pećnici na slabijoj temperaturi.

Medenjaci za čaj

28 dag meda
 28 dag šećera
 1 kg brašna
 1 žlica sode bikarbone
 1 žličica usitnjenog cimeta
 1 žličica usitnjenog karanfila
 ribana korica 1 limuna i sok limuna
 8 žumanaca
 očišćeni i blanširani
 (vrućom vodom preliven)
 badem

U veću posudu stavite med i šećer pa neka na štednjaku sve provrije. U drugu posudu stavite brašno i u njega polako nalijevajte otopljeni med i šećer, dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smjesu stavite sodu bikarbonu, cimet, karanfile, koru i sok limuna, i na kraju žumanca. Promiješajte, stavite na pobrašnjenu dasku i sve dobro izmijesite. Razvaljajte tijesto prst debelo, oblikom (ili čašom) napravite okrugle pogačice, odozgora ih namažite žumancem i na svaku utisnite badem. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Što dulje pečeni odstoje to su sve bolji.

Pariz – Brest (Brest: mondeno francusko ljetovalište)

za tijesto:

11 dag brašna
4 dag maslaca
3 jaja
2 dag šećera
sasvim malo soli
šaku badema

za nadjev:

4 dl tučenog slatkog vrhnja

za preljev:

4 žlice šećera

U 1/8 l vode stavite šećer, sol i maslac. Kad prokuha, uspite brašno i miješajte na umjerenj vatri da se tijesto zgusne toliko da otpada s kuhače. Uklonite s vatre i pomalo umiješajte jaja. Ostavite da se ohladi. Na namazani lim slažite žlicom tijesto u hrpice jednu do druge da dobijete prsten. Odozgo pospite bademima i pecite na prilično jakoj vatri. Mora biti dobro pečeno, u protivnom će se slegnuti. Ohlađeno vodoravno prerežite i nadjenite tučenim slatkim vrhnjem. Za preljev otopite šećer na vatri s 2 žlice vode i miješajte da postane smeđast i prelijte kolač.

Pita s malinama

za tijesto:

24 dag brašna
sasvim malo soli
18 dag maslaca
1 žlica šećera
1 jaje

za nadjev:

6 dag brašna
6 dag šećera
2 jaja
3 dl mlijeka
2 vanilin-šećera

za ukras:

35 dag malina
(svježih ili smrznutih)
1 žlica škrobnog brašna
4 žlice limunova soka
šećer po ukusu
2 žlice želea od ribizla
tučeno slatko vrhnje

Za tijesto smrvite maslac s brašnom i solju da nalikuje na fine mrvice. Dodajte šećer i istučena jaja. Odložite na hladno da se stisne. Tijestom pokrijte dno i stranice plitkog lima i ispecite. Za nadjev mikserom pomiješajte brašno, šećer i jaja, polako umiješajte kipuće mlijeko. Kuhajte na pari da se zgusne i hladno ulijte u tijesto. Odozgora stavite voće, ostavite nekoliko komada za ukras. Otopite škrobno brašno u limunovu soku, dodajte žele, malo zagrijte i prelijte maline. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i malinama.



Poljupci (púslí)

4 bjelanca
17 dag šećera

Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, tucite dalje, ali polako i dodavajte pomalo šećer. Mora se dobro umiješati. U namašćeni lim slažite žlicom ili štrcaljkom hrpice, i stavite ih peći, oko 1,5-2 sata, na najslabiju temperaturu da se zapravo suše.

Prutići s čokoladom

8 bjelanaca
 18 dag lješnjaka
 18 dag šećera
 5 dag čokolade
 1 stucani klinčić
 malo cimeta
 naribanu koricu 1/2 limuna
 maslac i brašno za lim

U čvrsti snijeg od bjelanaca umiješajte samljevene lješnjake, šećer, naribanu čokoladu, malo cimeta, klinčić i limunovu koricu. Ispicite u namašćenom i pobrašnjenom limu. Ohlađeno prerežite vodoravno dva puta. Kremu napravite od tučenih žumanaca sa šećerom, dodajte otopljenu čokoladu i izrađeni maslac. Time slijepite natrag tijesto i narežite na prutiće.

za kremu:

3 žumanca
 3 žlice šećera
 10 dag maslaca
 10 dag čokolade

Rolada od oraha s pekmezom

5 jaja
 10 dag šećera
 5 dag samljevenih oraha
 5 dag brašna
 sok od 2 naranče za natapanje
 1/2 staklenke pekmeza od bresaka za nadjev

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte orahe i brašno, te na kraju snijeg od bjelanaca. Veliki lim pokrijte alu-folijom, dobro je namastite i pobrašnite, te ulijte tijesto. Razmažite ga da bude u podjednakom sloju. Ispicite u zagrijanoj pećnici. Ispečeno, još toplo, okrenite na vlažnu krpu, oštirim nožem obrežite rubove tijesta, natopite ga svježe istisnutim narančinim sokom i namažite pekmezom. Pomoću krpe zamotajte čvrstu roladu i ostavite omotanu u krpu dok se hladi. Odmotajte, tanko narežite i složite na pladanj.

Savici s medom

1 omot duboko smrznutog
 lisnatog tijesta
 1 dl meda
 1-2 žličice limunova soka
 malo cimeta
 kristal šećer

Odmrznite tijesto i razvaljajte ga što tanje. Pospite kristal šećerom pa s obje dulje strane savijajte do sredine da biste dobili dvostruku roladu. Režite je sad kao da je već pečena i dobivene ploške stavite na lim isplahnut vodom. Ispicite. U šalici pomiješajte med s malo limunova soka i cimetom. Kako se koji kolač ispeče, tako ga stavite na tanjur i premažite mješavinom meda.

Shortbread ("drobiv kruh" – kolač)

1 šalica otopljenog maslaca
 1/2 šalice najfinijeg šećera
 1,5 šalice brašna
 1/2 šalice škrobnog brašna

Ovaj škotski specijalitet je nešto poput fine pogače. Električnim mikserom umutite maslac sa šećerom da dobijete pjenastu i svijetlu smjesu. Mješavini dodajte brašno i dalje miješajte u sasvim glatku smjesu. Lopaticom nanesite smjesu na veliki lim u tankom sloju i nabockajte vilicom. Pecite na slaboj temperaturi jedan sat, da ostane svijetlosmeđe. Poslužite narezano na veće komade.

Slijepljeni kolačići

za tijesto:

5 jaja
 8 dag šećera
 3 dag škrobnog brašna
 3 dag brašna
 3 dag maslaca

Na pari tucite jaja sa šećerom da dobijete gustu, pjenastu smjesu. U ohlađenu umiješajte ostale sastojke za tijesto, te ga uspite u dobro namašćen lim u tankom sloju. Ispecite i okruglim oblikom izrežite krugove. Za kremu istucite na pari žumanca sa šećerom, mlijekom i brašnom. Zgusnutu kremu ostavite da se ohladi, pa umiješajte maraskino i dobro izrađeni maslac. Tim nadjevom slijepite dvije po dvije ploškice kolača. Pošećerite ih ili premažite nekom ocaklinom.

za nadjev:

1/8 l mlijeka
 10 dag šećera
 4 žumanca
 1 žličica škrobnog brašna
 10 dag maslaca
 1 žlica maraskina
 šećer u prahu za posipanje

Snježna pita od limuna

30 dag lisnatog tijesta
 4 limuna
 3 dag škrobnog brašna
 25 dag šećera
 4 jaja
 20 dag šećera u prahu

Tijesto ispecite u okruglom limu. Škrobno brašno otopite u 2 dl vode, dodajte mu sok limuna, naribane korice limuna, šećer i kuhajte da se zgusne. Maknite s vatre i u mlako umiješajte jedno po jedno žumance. Prelije preko ispečenog tijesta. Napravite čvrsti snijeg, umiješajte pomalo šećer u prahu i prelijte preko kreme na kolač-pitu. Pecite na slaboj vatri oko pola sata, da dobije zlatastu boju.

Škotske palačinke za uz čaj

1 jaje
 1,5 šalica brašna
 1 šalica mlijeka
 5 dag šećera
 1/2 žličice sode bikarbone
 1 žličica tartar umaka

Brašno zamijesite gotovo sa svim mlijekom, dodajte umućeno jaje i šećer. U ostatak mlijeka rastopite soda bikarbonu, dodajte tijestu i na kraju umiješajte tartar umak. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Tavu za palačinke namažite ovčjim lojem, stavite žlicom tijesto i ispecite palačinku. Kad je s donje strane pečena, preokrenite je i ispecite s druge strane. Gotovu palačinku premažite maslacem, prelomite na pola ili četvrtine, ili zarolajte. Ovako pripremljene palačinke poslužuju se tople ili hladne.

Prutići za čaj

(za 40 prutića)

28 dag brašna
 10 dag maslaca
 2 žumanca
 6 žlica mlijeka
 1 prašak za pecivo
 kiml

Na pobrašnjenu dasku stavite brašno, maslac, žumanac, mlijeko, prašak za pecivo i sve zamijesite u čvrstu masu. Tijesto razvaljajte na prst debelo, premažite žumancem, pospite kimlom, izrežite na pravilne prutiće duljine 10 cm. Stavite na namašćeni lim i ispecite na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici.

Torta od čaja

za tijesto:

4 jaja
 10 žlica jakog čaja
 30 dag šećera
 20 dag brašna
 15 dag samljevenih badema
 prašak za pecivo

Dugo miješajte žumanca sa šećerom i mlakim čajem da dobijete pjenušavu smjesu. Umiješajte brašno, prašak za pecivo, bademe i čvrsti snijeg od bjelanaca. Stavite u namašćeni i pobrašnjeni lim i ispecite polagano. Za kremu umiješajte žumanca, šećer, čaj, škrobno brašno i skuhajte. U ohlađeno umiješajte razmućeni maslac. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno, pošćekropite rumom, slijepite kremom, premažite izvana i ukrasite sa svih strana narezanim bademima.

za kremu:

8-10 dag šećera
 (ovisno o ukusu)
 4 žlice vrlo jakog čaja
 2 žumanca
 1 žlica škrobnog brašna
 15 dag maslaca
 rum
 3-4 dag krupno narezanih
 badema za ukras

Torta s čokoladom i rumom

za tijesto:

14 dag maslaca
15 dag šećera
5 jaja
25 dag čokolade
10 dag lješnjaka
2 žlice brašna
4 žlice mrvica

Za tijesto tucite šećer s maslacem i u pjenušavu smjesu dodajte jedno po jedno žumance i nakon toga otopljenu čokoladu, samljevene lješnjake, mrvice i brašno. Ulijte u namašćeni kalup i pecite na srednje jakoj vatri oko jedan sat. Za kremu miješajte dugo maslac sa šećerom i kakaom, dodajte rum. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno dva puta, poškropite rumom i slijepite kremom. Prelijte je čokoladnom ocaklinom i ukasite ušećerenim voćem.

za kremu:

3 dag maslaca
6 dag šećera
žlicu-dvije kakaa
3 žlice ruma
rum za natapanje
čokoladnu ocaklinu

Torta s kavom i orasima

za tijesto:

7 jaja
20 dag šećera
7 dag oraha
5 dag lješnjaka
2 dag badema
4 dag brašna
maslac i brašno za kalup

Žumanca miješajte sa šećerom, dodajte samljevene orahe, bademe, lješnjake, brašno i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Ispecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Ohlađeno prerežite vodoravno i natopite kavom. Za kremu dobro izmiješajte maslac, pomalo uspite šećer, samljevene orahe i kavu. Time slijepite tortu, odozgo malo natopite kavom i ukasite polovicama oraha.

za kremu:

10 dag maslaca
5 dag šećera
8 dag oraha
2 žlice jake crne kave
kava za polijevanje



Režnjevi od peciva za čaj

Pecivu izvadite sredinu i nadjenite je ovim nadjevom: izrežite na kockice šunku, salamu, suhi jezik, sir ementaler, srdelu iz konzerve, nekoliko kapara, malo maslaca i na vrhu noža mljevene crvene paprike. Sve dobro izmiješajte, nadjenite pecivo, stavite na led i kad se stegne izrežite na tanke režnjeve.

Nadjevni sendvič kruh

2 sendvič kruha
49 dag maslaca
3 usitnjena tvrdo kuhana jaja
25 dag samljevane pečene teletine
25 dag samljevane šunke
5 dag gorušice (senfa)
1 kutija srdela
25 dag livanjskog sira
4 kisela krastavca
1 manja tuba srdel paste

Kruh prerežite na pola, odrežite krajeve i izvadite sredinu. Sve sastojke usitnite, dobro izmiješajte i nadjenite kruh. Odložite ga na hladno mjesto da se masa dobro stegne i izrežite na tanke ploške neposredno prije posluživanja (poslužuje se uz čaj ili pivo).

Sečuanska rolada od svinjskog jezika uz čaj od jasmína

Sastojci za jednu osobu:

jedan svinjski (ili juneći)
jezik od 13 dag
5 grama ljute mljevene crvene paprike
3 dag ulja
ukupno 5 grama kineskog zelenog papra
režanj usitnjenog češnjaka
luk, đumbir, sol
fini škrob
1 dl umaka od soje

Jezik skuhajte, očistite ga od kože, narežite na tanke listiće od 1 milimetra i stavite u zdjelu. U posebnoj zdjeli izmiješajte navedene začine, tako da dobijete njihov sklad i zatim dodajte ljutu mljevenu papriku i sojin umak. Opet dobro promiješajte. U treću zdjelicu stavite škrob (ili gustin) i rastvorite ga s pola decilitra vode. Jezikove listiće uvaljajte u gustin, vratite u zdjelu za posluživanje i prelijte umakom od soje sa začinima. Poslužite odmah.

Salata s čajnim octom

5 dl vinskog octa (bijelog ili crnog)
1 dl vrlo jakog čaja
1/2 glavice salate
2 skuhan krumpira
3 mrkve
šalicu skuhanog graha
sol, papar, ulje

Čajni ocat načinite unaprijed tako da u vinski ocat ulijete jaki, rashlađeni čaj. Dobro je da stoji nekoliko dana, najbolje tjedan prije upotrebe, a drži se dugo. Narežite sve povrće na sitno (sastojke možete mijenjati), posolite, popaprite i začinite uljem i octom.

Suhe šljive u čaju

50 dag suhих šljiva
5 žlica šećera
4 žličice čaja
2 naranče

Skuhajte čaj u 8 dl vode, zašećerite ga. Ohlađenom dodajte šljive i ostavite nekoliko sati (može i preko noći) da nabubre. Šljive možete po želji prokuhati ili ostaviti sirove. Dodajte im sok od naranče i ukasite rezancima dobro oprane narančine korice.

Ruska čajna bomba

1 l slatkog masnijeg vrhnja
2 dag ruskog (kineskog) čaja
20 dag šećera
8 žumanaca
3 dag ananasa
3 dag badema
3 dag šećera u prahu

Pristavite 1/2 l slatkog vrhnja. Kad provri, zalijte listićima čaja i procijedite nakon dvije, tri minute. Istucite žumanca sa šećerom i pomalo umiješajte ohlađeno vrhnje s mirisom čaja. Tucite na pari da se smjesa zgusne. Ohlađene stavite u stroj za pravljenje sladoleda. Bademe nasjeckajte, ananas narežite na kockice. Istucite 1/4 l slatkog vrhnja pa pomiješajte sa sladoledom. Umiješajte i voće. Stavite u polukuglasti kalup da se stvrdne. Preostalo slatko vrhnje istucite sa šećerom u prahu. Sladoled stavite na pladanj i ukasite tučenim slatkim vrhnjem.



Mali čajni rječnik

A

Abendtee u Austriji oznaka za lagani čaj bez teina

After-Eight aromatizirana mješavina čaja s čokoladom

Almond Tea mješavina čaja i aromatizirana s bademovim sastojcima

Apple Tea mješavina čaja i aromatizirana s jabučnim cvijetom

Apricot Tea mješavina i aromatizirana s marelicom

Aromatizirani čaj oznaka za čajnu mješavinu koja je aromatizirana različitim sastojcima po kojoj je i dobila ime. U 18. stoljeću bio je poznati čaj iz Kine s aromom jasmina i magnolije; te čajeve izvezio je iz Kine engleski plemić Earl Grey. Danas postoji preko 100 vrsti aromatiziranih čajeva.

Assam vrhunski čaj punog i teškog okusa, guste i tamne boje

Autumnals uobičajena oznaka indijskih čajeva jesenske berbe. Kvaliteta Autumnals čajeva razvrstava se prema proljetnoj berbi; First-Flush-Tees i Second-Flush-Tees; ljetnoj berbi

B

Bak(e)ly miris čaja koji podsjeća na svježe pečeni kruh. Time se izražava nedostatak što bi ga mogli prepoznati i istančaniji čajoljupci (barem tako tvrde degustatori).

Banana Tea čajna mješavina aromatizirana prirodnim sastojcima banana

Black Currant Tea čajna mješavina aromatizirana ribizlima

Black tea fermentirani čaj

Blend izraz za miješani čaj od više vrsta

Blossom Blend Tea engleski izraz za aromatizirani čaj od: cvjetova, listova, mirodija i suhih lupina

Body čaj koji posjeduje snagu, jaki čaj

Bread and doslovan prijevod; kruh s maslacem; figurativno: osjetljiv, stidljiv, butter tea koji se ustručava. U ovom slučaju je to oznaka za čaj koji se brao za vrijeme kišnog razdoblja (u Indiji) a to su siječanj i veljača.

Brassy metalni okus zbog nedostatka kisika prilikom sušenja

Breakfast Tea U Velikoj Britaniji uobičajan izraz, u pravilu, za jaku čajnu mješavinu najčešće od Broken tea iz Cejlona, Darjeelina i Assama. Drugi izrazi za isto su: Morning Tea, Strong Breakfast Tea i English Breakfast Tea

Brick to su zapravo prvi pakirani čajevi. Listovi se prešaju pod velikim teretom tako da nastaju kocke čaja. Pri upotrebi posebnim se nožem stružu i stavljaju u čaj. Vrlo su dekorativni, uglavnom s utisnutim crtežom – zaštitnim znakom proizvođača.

Brisk oznaka za svjež, krepak i jak čaj

Broken tea čajna prašina, usitnjeno lišće čaja. Uglavnom dolazi iz Sumatre, (BT) Cejlona i južne Indije.

Burnt oznaka za čaj koji predugom fermentacijom dobije zagoren, užegnut okus.

C

Caramel Tea aromatizirana čajna mješavina s dodatkom karamel koncentrata

Ceylon pun čaj, tamne boje, prijatnog mirisa i vrlo nježnog okusa. Odlično se miješa s drugim čajevima.

Ceylon Leafy trgovačko ime za čaj Orange Pekoe 1 u grupi Broken-Tees, iz Broken cejlonskih dubodolina.

Cha-No-Yu japanska riječ kod čajne ceremonije, a u doslovnom prijevodu: "vruć-voda-čaj"

China Oolong polufermentirani crveni čaj, vrlo svijetle boje i nježnog pomalo gorkog okusa, jedan od najboljih kineskih čajeva.

Chingo trgovačko ime za crni čaj iz Kine

Chun Mee oznaka za zeleni čaj s dugim, svijetlim do tamnim bojama lista, najčešće je usitnjen i poprašen kredom. Dolazi iz Kine, Japana, Formoze, Indije i Bangladeša.

Cinnamon Tea aromatski čaj, napravljen od mješavine s dodakom cimeta

Clean čaj neutralnog okusa

Coarse prost čaj, grub; izraz se koristi kod čajeva koji su loši zbog pogrešaka u proizvodnji

Cocos Tea aromarizirani čaj od mješavine i začinjjen slatkim kokosovim plodovima

Coloury osebujan, dobar miris čaja

Coppery izraz za bakrenu boju kod nalijevanja čaja

Creamy dovoljno dugo postojeći okus na nepcu, obilježje dobra čaja, kao i kad se na površini čaja stvori korica (od eteričnih ulja) u kojoj se odražuju likovi kao u ogledalu

Crushing izraz za smrvljen, zgnječen čajni list nakon valjanja, to je prvi postupak u proizvodnji nakon čega slijedi prešanje (Tearing) i na kraju zavijanje, rolanje, kovrčanje (Curling)

Curly Tea oznaka za čaj zavijen u kuglice, obično su to čajevi Pekoe i Flowery Pekoe

Č

Čajni liker Proizvodi se od čaja bez umjetnih dodataka. Raspon boja mu je od svijetložute do smeđe, a okusa i mirisa jasno čajnog i sadrži oko 35 % alkohola. Poslužuje se kao dižestiv u liker čašama.

D

Darjeelig najpoznatiji čaj na svijetu kojeg se može piti cijeli dan

Darjeeling Exquisit oznaka za vrlo kvalitetan čaj iz visočja Darjeeling, najčešće se označuje i kao First Flush

Darjeeling Himalaya oznaka za mješavinu crnog čaja iz visova Darjeelinga

Darjeeling Makaibari oznaka za lišće čaja iz visova Darjeelinga

Dull neizreciv, loš, čaj bez osobina i skladnosti (harmonije)

Dust najusitnjenija vrsta mješavine čaja koja se proizvodi. Vrlo je upotrebljiv za brze pripreme jakog čaja. Upotrebljiv je samo u mješavini listova slične dimenzije, uglavnom se koristi za potrebe ugostiteljstva i pakira u filter-vrećice.

E

Earl Grey birani kineski čaj s bergamotkinim uljem, naziv po engleskom plemiću i predsjedniku vlade Edward Grey, Earl of Fallodon. On je prvi pronašao taj stari kineski naputak i prodao ga tvrtki Jachson of Picadilly. Pije se bez dodataka.

English Breakfast prvotno mješavina sjevernokineskih čajeva

Early Morning Tea naziv za uobičajenu tradiciju u Vel. Britaniji, da se gostu odmah nakon buđenja u krevet posluži čaj.

Earthy oznaka za čaj koji ima okus po zemlji, što znači da nije ukusan i kod klasifikacije znači – pogrešku.

F

Fermentirani čaj druga oznaka za crni čaj

Fibre naziv za žilicu lista koji se nađe u lišću čaja, ukoliko je ta žilica deblja, često se naziva i Stalk

Filter vrećica To je izum njujorškog trgovca kavom i čajem Thomasa Sulivana, (Floating-bags) koji je 1908. važnijim klijentima poslao uzorak čaja, pakiran rukom u više stotina svilenih vrećica. Procijenio je da bi to bilo jeftinije od pakiranja u čvrste kutijice, kako je to do tad bio običaj. Na njegovo iznenađenje stigle su mnoge narudžbe za čaj u filter vrećicama a ne za kutije. Klijenti su otkrili kako je brže i bolje staviti vrećicu u vrelu vodu nego pripremati rasuti čaj. Tako je nastala preteča današnje papirnate filter-vrećice. Danas se u filter-vrećice uvijek pakiraju čajevi Broken Tea, Fannings i Dust.

Firing naziv za suhe čajne listove kod prerade

First crop naziv za prvoklasan čaj od prve berbe

First Flush naziv za indijske čajeve od proljetne berbe, ali i svaka šalica čaja priređena u vrijeme proljetne berbe

Flavoury ugodno mirišljiv čaj i fine arome

Formosa jak i osvježujući čaj trpkog okusa s Taiwana. Listići su savijeni u kuglice koje se otvore u vodi u list. Pije se bez dodataka.

Fortune Robert ime istraživača koji je 1843. dokazao da crni i zeleni čaj imaju isto porijeklo a da je različitost u boji posljedica različite pripreme.

Frühstückstee u Austriji oznaka za crni čaj

Full snažan, harmoničan ali ne i gorak čaj

G

Genmaicha oznaka čajne mješavine iz Japana, napravljene od zelenog čaja i pržene riže ili kukuruza

Ginger tea aromatični čaj, napravljen iz mješavine usitnjenog i u vakuumu osušenog đumbira

Glenburn 1. ime čajnog polja u Indiji u samom podnožju Himalaje; 2. Glenburn First Flash, ime finog aromatičnog čaja iz visova, koji se bere u svibnju a na tržište dolazi u rujnu.

Golden Kenia ime naročito kvalitetnog crnog čaja iz Limuru-Kiambu iz Kenije. Ističe se svojom aromom i osvježavajućim okusom.

Golden Nepal iz visokog gorja Nepala, ima okus Darjeelinga a jačinu i boju najboljih Assamskih čajeva

Goza-Iri znak u japanskoj čajnoj ceremoniji kad se u gong udari pet ili sedam puta

Grapefruit Tea aromatizirani čaj od mješavine, u koji se stavlja aromatično eterično ulje sušenih kora grejpa

Green Menthos Tea aromatični zeleni čaj s dodatkom paprene metvice

Green tea priređuje se od iste čajne biljke kao i crni čaj, samo što se u procesu fermentiranja ne unište enzimi tako da listovi ostaju zeleni. U zelenom čaju ostaju svi gorkasti sadržaji, kojih u crnom i Oolong čaju više nema. Zeleni čaj nakon prelijevanja kipućom vodom postaje limun boje i malo gorkastog okusa. Pije se bez šećera. Nekad se proizvodio samo u Japanu i Kini.

Grenadine Tea aromatična mješavina čaja s dodatkom prirodnog šipka

Gunpowder tea vrsta fino usitnjenog čaja s lišćem smotanim u kuglice, pupoljke. Proizvodi se u Kini, Formozi i Indiji, vrlo je omiljen u arapskim zemljama.

H

Hard kaže se za čaj kad, dodatno ugodno bocka nepce pri pijenju

Harsh gorak čaj, često zbog nedovoljno pomnog uvijanja

Haushaltsmischung oznaka za mješavinu crnih čajeva

High-grown Tea oznaka za čajeve s planinskih visova, između 1200 m i 2400 m

High Tea lagani obrok s čajem kasno popodne ili ranije predvečer

Honey Tea aromatična čajna mješavina s dodatkom arome meda

Hyson/Heyson zeleni čaj iz Kine. Proizvodi se još iz doba Carske vladavine, najbolji dolazi na tržište pod imenom Young Hyson, a poznat je još kao carski čaj.

I

Imperial uobičajeno ime u Kini za zeleni čaj starijih listova

Irish Blend mješavina indijskih čajeva s cejlonskim

J

Jasmin aromatizirani zeleni čaj s nježnim bijelim listovima i dodatkom jasminova cvijeta

Johannisbeer aromatska mješavina čaja s dodatkom ribizla

K

Kämpfer Engelbert liječnik i istraživač, živio 1651.-1716. Prvi je opisao pravljenje čaja nakon svog puta po Japanu, u knjizi "Thea japonensis".

Kang-hi za vrijeme ovog kineskog cara izrađivan je najljepši porculanski pribor za čaj

Kaukasus-Tea oznaka za ruski, iranski i turski čaj s planinskog masiva Kaukasus. To je čaj grubih listova i srednje je kvalitete.

Kee Mun kineski crni čaj finog mirisa na dim i okusa na mandarine

Kiwi Tea aromatska čajna mješavina s prirodnim dodacima kivija

Korinthentea aromatski čaj napravljen od mješavine s dodatkom grožđica

L

Lapsang cijenjeni jaki crni kineski čaj s izrazitim mirisom na dim, koristi se za čajne Souchong mješavine

Light lagani čaj

Lipton Tommy Lipton, poznati engleski trgovac čajem koji je 1894. osim u Glasgovu otvorio i u Londonu svoju tvrtku. Posjedovao je velika zemljišta u Šri Lanki na kojima je uzgajao čaj.

Lotusflower Tea aromatska čajna mješavina s dodacima lotosovog cvijeta

Lung Ching zeleni čaj s Formoze, kojeg je obilježje da se pije iz vrlo nježne čajne šalice

M

Málaga Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom Malaga vina

Malty slatkast, vrlo poželjna osobina, sve dok ne postane "prepaljen"

Mandarin-Tea drugi naziv za Kee Mun (Kemun)

Mango Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom mango arome i mango cvijetom

Maraschino aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom maraskino trešnji

Mate južnoamerički čaj koji sadrži mnogo vitamina i minerala

Ma-tsu Zen monah, budistički svećenik, koji je u 8. stoljeću u Japan prenio način korištenja čaja

Medium-Tea oznaka za čaj koji raste između 300 i 1200 metara nadmorske visine. Takav čaj je nešto jači po aromi.

Monaški čaj redovnički čaj, aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom šipka

Muffin vrsta okruglog, sipkog čajnog peciva, plosnat kolačić, koji se jede pržen i namazan maslacem

Muffin-bell zvončić, kojim se služi prodavač muffina

Muffin-men prodavač muffina

Muh-tea aromatski čaj od kineske mješavine s dodatkom bilja i ginsenga

Musty pljesniv, vrlo loš, uglavnom zbog toga što je čaj bio u doticaju s vodom

Muziya u Japanu, svaka prostorija u kojoj se odlaže pribor za čaj i za čajnu ceremoniju

N

Ningchow ime crnog čaja iz Kine

O

Okakura Kakuzo pisac najpoznatije knjige o čaju, Knjiga o čaju, koja je postala kultno djelo. U njoj je opisao japansku čajnu ceremoniju. Živio od 1862. do 1914.

Orange Blossom aromatiziran čaj iz mješavine i dodatka eteričnih ulja naranče i sušenih narančinih cvjetova

P

Pai Mu Tan kineski zeleni čaj poznat i kao bijeli planinski čaj, najnježniji i najlakši. Preporučuju ga kao večernji čaj.

Pan-fired Tea japanski zeleni čaj koji se prije priređivanja, pari u bambusovoj košarici dvije minute.

Panyong ime crnog čaja iz Kine

Pekoe oznaka za bolju vrstu čaja

Peach Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome bresaka

Pear Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome krušaka

Pernod Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom zvjezdastog anisa i pernode

Pineapple Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom arome Hawaii ananasa

Pingsuey crni čaj iz Kine

Pistachio Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome pistacija

Plum Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom cvijeta šljive

Polufermentirani drugo ime za Oolong-Tea čaj

Pouchong Tea pretežno na Tajvanu proizveden čaj od jasminovog cvijeta i jasminovog ulja.

Izvorno: Jasmine Po chong tea

Pungent čaj koji ne mijenja "izraz lica", čaj dobro izraženog okusa

Q

Quittentte aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome dunje

R

Raspberry Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome malina

Rawness gorak okus čaja

Rose Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom ružinog cvijeta. Poznat i kao Rose Congou

Rum Tea aromatiziran čaj do mješavine s dodatkom arome ruma

Ruska trgovački naziv za ruski čaj bez geografskog porijekla mješavina

Ruski čaj prešani čaj u obliku tablete, daje sve karakteristike lisnatog čaja u prahu

S

Sencha japanski zeleni čaj s mnogo C i E vitamina, smanjuje masnoće u organizmu

Sen, Soshitu ime voditelja japanske Urasen škole u podučavanju čajne ceremonije

Sheng kineska mjera za sadržaj tekućine nešto više od 1 litre

Shomu japanski car na početku 8. stoljeća, od njegovog vremena postoji najstariji podatak o čaju

Shotty Tea drugo ime za Curly Tea; kovrčasti čaj

Silver Blossom ime Oolong čaja s nježnim okusom na breskvu s plantaža visokog gorja Formoze

Sow Mee zeleni čaj iz Kine, Formoze, Indije i Japana

Spice Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom različitih aroma, od kojih je najznačajniji kardamom. Naročito se pije u arapskim zemljama.

Steamed Tea drugi naziv za zeleni čaj

Strawberry tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome jagoda

Stylish osobina uspješno obrađenog čaja

Sukiya glavna prostorija kuće čaja, čajna soba, načinjena za smještaj pet osoba (značenje te riječi može se prevesti na više načina, a jedan je i "mjesto mašte")

Sweet lagan čaj, ali ne bezizražajan

Sweet Orange aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom eteričnih ulja naranče kao i ponekad usitnjenih osušenih narančinih kora

Szechuan ili staro ime Wu-Yang, najznačajni crni čaj iz jugozapadne Kine, koji je osnova za mnoge mješavine

T

Takuan japanski učitelj zena, živio od 1573. do 1645., koji je čajnu ceremoniju interpretirao kao "osjećanje duha" i " harmonijsku mješavinu između neba i zemlje"

Tangariner Tea aromatizirani čaj od mješavine i s dodatkom prirodnog ulja mandarina

T'e izvorni oblik pisane riječi čaj u Amay dijalektu

Tearing kidanje lista, drugi radni proces u proizvodnji čaja između Crushing i Curling

Tea brick čajni listovi usitnjeni u prah i tiješteni u oblik cigle, dugo vremena su bili u Kini kao platežno sredstvo

Tea shop engleska čajana, donekle slična našoj slastičarnici

Tired okus se gubi na nepcu

Tokonoma počasno mjesto u japanskom domu, ukrasna niša s cvijećem na koju se stavlja slika na svitku ili kakav učeni zapis, koji gosti pozdrave šutke, naklonom. Jedan takav zapis zove se kakemeno.

Twinings velika trgovačka tvrtka koju je osnovao Daniel Twining 1706. u Londonu i koja je iste godine otvorila Toms' Coffee House i godine 1717. "Golden Löwen" u kojima se prodavala kava i čaj. Danas je vodi Sam Twining.

U

Uji područje u blizini Kiotoa iz kojeg dolazi najviše zelenog čaja iz Japana

V

Violets Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom ekstrakta ljubičica ili suhih ljubičica

W

Waldmeistertee aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom bijelog cvijeta lazarkinje i njenog suhog lista

Wild Cherry Tea aromatizirani čaj od mješavine s dodatkom prirodne arome divlje trešnje

Wood okus čaja po sijenu i travi

Y

Yeisan japanski okrug u kojem je 801. godine monah Saicho, navodno, zasadio sjeme kineskog čaja

Yellow tea polufermentirani tip Oolong čaja koji ima svojstva zelenog i crnog čaja

Yi-Hising ime sela u blizini Shanghaja iz kojeg potječe prvi čajni vrč

Yoritsuki kineska riječ za prostoriju, čekaonicu, koja je ispred sobe za čaj, koju ima svaka čajanka

Yoshimasa, Shogun ime graditelja najstarije čajne sobe u Japanu iz 1477. god., koja se nalazi u palači Kioto, veličine tri puta tri metra

Young Hyson najbolji zeleni čaj iz Kine

Yunnan kineski čaj, vrlo jak, slatkastog okusa i sadrži puno vitamina i minerala, dolazi iz južne Kine s visokog gorskog područja između 1000 i 2500 metara. Staro ime je Yün-Nan.

Oznake čajeva prema izgledu i osobini (mjeri) lista

Grubo, neznatno prerađeni listovi

TGFOP Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

TFOP Tippy Flowery Orange Pekoe

GFOP Golden Flowery Orange Pekoe

FOP Flowery Orange Pekoe

P Pekoe

PS Pekoe Souchong

S Souchong

Broken-tea, usitnjeni listovi

TGFBOP Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe

TGBOP Tippy Golden Broken Orange Pekoe

GFBOB Golden Flowery Broken Orange Pekoe

TBOP Tippy Broken Orange Pekoe

BOP Broken Orange Pekoe

BP Broken Pekoe

BPS Broken Pekoe Souchong

BM Broken Mixed

BT Broken Tea

Fannings, smrvljeni, mljeveni listovi

TGOF Tippy Golden Orange Fannings

GOF Golden Orange Fannings

FBOPF Flowery Broken Orange Pekoe Fannings

BOPF Broken Orange Pekoe Fannings

FOF Flowery Orange Fannings

OF Orange Fannings

OPF Orange Pekoe Fannings

BPF Broken Pekoe Fannings

PF Pekoe Fannings

FF Flowery Fannings

F Fannings

BMF Broken Mixed Fannings

Dust, čajna prašina koja se stavlja u filter vrećice

BOPD Broken Orange Pekoe Dust

PD Pekoe Dust

D Dust

FD Fine Dust

CD Churamoni Dust

RD Red Dust

Broken (B) označuje razlomljeni list, tj. kršen list.

Flowery (F) ova engleska riječ označuje čaj kao naročito ugodne arome i mirisa. To su čajni cvjetovi.

Golden (G) označuje čaj izraženije zlatnosmeđe boje i kod nalijevanja poznat je kao "zlatna šalica". Najčešće dolaze iz Šri Lanke.

Orange (O) nema ništa zajedničko sa žutom bojom naranče, nego je oznaka za naročito ukusan čaj. To je dug, tanak, žilav list, ponekad zlaćanih vršaka, koji i nakon fermentacije ne poprima zagasitu smeđu boju. Od njih se dobivaju svijetli i zlaćasti čajevi. Prema nekim autorima naziv potječe od nizozemske kraljevske loze Oranier, a drugi tvrde da je naziv kineskog porijekla i da znači svijetlu vlas, čemu je lišće doista i slično. Čaj u staroj Kini bio je začinjjen narančinim cvijetom, pa možda otuda i ime. Danas se OP odnosi samo na veličinu čajeva lista i ne stoji ni u kakvoj vezi s narančom ili kvalitetom čaja.

Pekoe (P) dolazi od kineske riječi "Pa ho" i znači bijela pahuljica. To je mladi, nježni, kratak ali i žilav list s izraženo jakim aromom i okusom. To su drugi i treći list čajne biljke.

Souchong (S) najžilaviji zaobljen list s malog grma, daje vrlo svijetlo piće. Souchong je kineski izraz za grubu, rukom izrađenu robu. To je četvrti list čajne biljke oblikovan u kuglicu ili zarolan po duljini.

Tippy (T) oznaka za čaj koji pokazuje svjetloću, mladost i nježnost listova, koji pri fermentiranju ne potamne.

Slovo **S** označuje Superior i Special

FOP označuje finu berbu čaja koji se sastoji od pupoljka i dva lista

GT – Golden Tips, zlaćasti vrhovi pojedinih listova

TG – Tippy Golden, zlaćasti vrhovi svih listova

OP – Orange Pekoe, fina berba, ali veći listovi, razvijeni pupoljak bez zlaćastih vrhova

FP – Flower Pekoe, list valjan u kuglicu

PS – Pekoe Souchong, treći list iz grube berbe

Flowery Orange Pekoe (FOP) kao i Golden Flowery Orange Pekoe (GFOP) imaju dug, tanak, žilav list, ponekad zlaćanih vršaka. Te vrste prema tipu ubrajaju se u svijetlosmeđe čajeve. Riječ je o mladim vršcima čajeva lista što i nakon fermentacije ne poprimaju zagasitu smeđu boju. Od njih se dobiva svijetlo ili zlaćasto piće.

Pekoe (P) i Flowery Pekoe (F) , list je kraći i žilaviji od OP. Okus mu je jači i aromatičniji.

Broken Orange (BO) ima manji list od prije navedenih tipova čaja, uglavnom sa zlaćanim vršcima. Tekućina je vrlo izražene boje, snažnog okusa i jedan je od okosnica svake mješavine.

Flowery Broken Orange Pekoe (FBOP) i Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe (TGFBOP) te Broken Orange Pekoe (BOP) su čajevi od strojno rezanog grubljeg lista, gusti i pomalo opojnog okusa.

Broken Pekoe Souchong (BPS), list je širi i nježniji, svjetliji i blaži u šalici.

Orange Fennings (OF), Broken Orange Pekoe Fannings (BOPF), su vrste čajeva usitnjenijeg lišća od BOP-a. Prednost je te vrste u tome što se brzo odmače u vodi dajući joj zagasitu boju, a čaj je bogata mirisa.

Samuel Johnson sam sebe portretira kao "okorjelog i besramnog čajopiju koji je dvadeset godina razrjeđivao obroke samo otopinom čarobne biljke; čiji je kotlić imao jedva toliko vremena da se ohladi; koji je čajem razveseljavao večer, čajem tješio ponoć i čajem pozdravljao jutro."

(Johnson je smatrao da nije ništa popiti trideset ili četrdeset šalica na dan.)