

## Jak se rodí čaj

Tomáš Č. Kučera, Zdeňka Chocholoušková, Plzeň

Proces výroby čaje jsme měli možnost sledovat při návštěvě Srí Lanky v únoru letošního roku. Tato známá pochutina pochází z Asie – světoznámé jsou čaje čínské, indické a samozřejmě také čaj cejlonský. Na Srí Lance se čajovník pěstuje zejména ve vyšších nadmořských výškách. Zdrojovou rostlinou čaje je čajovník čínský (*Camelia sinensis* nebo také *Thea sinensis*). Jedná se o dřevinu, která při hospodářském využívání obvykle vzrůst keře (nejčastěji do metru výšky); roste-li ale čajovník bez lidského zásahu, může mít vzrůst až patnáctimetrového stromu. Jak napovídá vědecký název, jedná se o druh příbuzný okrasné japonské kamélii. Méně známá je příbuznost k našim třezalkám – patří do společného řádu *Theales*.



obr. 1: Čajovník čínský (*Camelia sinensis*) – kvetoucí větévka



obr. 2: Čajovníková plantáž v oblasti Adams Peak na Srí Lance

Pro výrobu čaje se používají jednak vrcholové pupeny (je-li čaj tvořen pouze jimi, označuje se jako „Imperial“), jednak jedním až třemi nejmladšími lístky. Tyto části jsou obvykle sklizeny ručně. Na Srí Lance tuto práci zajišťují obvykle tamilské ženy. Odštípnuté větévky ukládají do vaků na zádech a ty pak sypou do velkých pytlů, které jsou svázeny do místa zpracování. V čajové „továrně“ potom probíhá několik procesů: zavadnutí, svinutí, fermentace, sušení, třídění a konečně balení čaje. To se týká výroby černého čaje. Výroba zeleného čaje je kratší o fáze vadnutí a fermentace, čerstvě sklizené listy jsou ale ošetřeny horkou párou, která inaktivuje enzymy, které při přípravě černého čaje odbourávají chlorofyl a uvolňují kofein.



obr. 3: Sklizeň čaje – tamilské ženy na plantáži



obr. 4: Sklizený čaj v továrně. Lísty teď budou několik hodin vadnout.





obr. 5: Zavadlé listy se svinují na speciálních strojích, aby v nich mohla probíhat fermentace.



obr. 6: Fermentace. Svinuté čajové listy se rovnají do silné vrstvy, v níž za přísně střežených podmínek (teplota a vlhkost) probíhají enzymatické přeměny látek – je odbouráván chlorofyl a třísloviny, uvolňují se aromatické látky a kofein.



obr. 7: Takhle vypadá hotový cejlonský černý čaj.



obr. 8: Vše je zabaleno a připraveno k odvozu...