

3

ČAJE NIŽŠÍ TEPLoty

Studený čaj může některým lidem – obzvláště těm, v jejichž zemi se pije vařící – připadat jako urážka, nebo dokonce forma trestu. Chlazené ledové čaje však po celém světě získávají čím dál větší popularitu. Obvykle se prodávají v plechovkách či lahvích a objevují se v ledničkách domácností po celé Americe, Asii a Evropě. V Japonsku například přibližně polovina veškerého vypěstovaného čaje putuje do těchto hotových nápojů a velká část z nich se podává vychlazená.

Já osobně se o čaje nižší teploty zajímám již velice dlouho hlavně proto, že domácí čaje jsou podle mě tou nejlahodnější alternativou k limonádám. Mnozí z nás si občas rádi dají syčenou limonádu, ale v posledních letech se ukazuje, že produkce a spotřeba těchto nápojů má v současném měřítku zásadní dopad na lidské zdraví i životní prostředí.

Když jsem byl malý, prodávaly se limonády ve vratných lahvích, dnes se však plní do nádob na jedno použití. Další problémy představuje odběr vody, chlazení limonád a také jejich přeprava. Nejen nápoje s cukrem, ale i jejich uměle slazené verze prokazatelně přispívají k obezitě a přísady některých limonád mohou vést k vážným chorobám.

Domácí čaj je nejen zdravý, většinou je i levný a jednoduchý na přípravu.

Příklady chladnějších čajů, které se hodí k různým příležitostem a náladám, jsou ambientní čaje, macerované ledové čaje a čajové limonády. Ambientní čaj nejlépe chutná k dobrému jídlu nebo když si chcete nějaký výjimečný čaj užít trochu jiným způsobem. Ledové čaje jsou perfektním osvěžením a čajové limonády jsou perlivé nápoje bez cukru, jež si můžete velmi rychle připravit doma z běžných ingrediencí.



AMBIENTNÍ ČAJ K DOBRÉMU JÍDLU

Čtyři hlavní typy čaje (zelený, oolong, černý a fermentovaný) vytvářejí rozsáhlé spektrum ovocných, květinových, zeleninových a dřevitých chutí, které mohou skvěle doplnit všemožná jídla. O spoustě potravin se také říká, že chutnají po čaji, zdá se tedy, jako by dobré jídlo a čaje byly pro sebe stvořeny.

K některým ingrediencím, k nimž je těžké najít dobré víno (například chřest, artyčoky, čokoláda a pikantní jídla), se čaj dokonce občas hodí lépe. Zvažíme-li rostoucí poptávku po komplexních nealkoholických nápojích a také všechny možnosti čajových kombinací, nabízí se otázka, proč se k jídlu tedy nepodává častěji.

V Asii, kde se čaj zrodil, se každodenní čaje pijí často k původně pouličním jídlům, jako je sushi nebo knedlíčky dim sum, ale velmi kvalitní čaje se ke kvalitnímu jídlu obvykle nepijí. Při čínských banketech nebo u formálních pokrmů v rámci japonských čajových obřadů se tradičně pije alkohol.

Naproti tomu v západních zemích (nepočítáme-li odpolední čaj) se horké nápoje k jídlu většinou nepodávají. Nabízí se až po jídle, jelikož čaj i káva poslouží jako dobré digestivy s příjemnou trpkostí, která vyrovná sladkost dezertu. U jídla skoro vždy pijeme nápoje chlazené nebo pokojové teploty.

Z těchto důvodů jsem se začal zabývat zkoumáním nových způsobů, jak by se čaj k dobrému jídlu mohl podávat. Na rozdíl od vaření tradičních čajů (pár minut při teplotách nad 65 °C) a ledových čajů (několik hodin při teplotách 1–5 °C) se ambientní čaje obvykle louhují necelou hodinu v chladné vodě o teplotě mezi 10–20 °C, při nichž se také podávají.

Ambientní vaření je takovou zlatou střední cestou. Poměrně rychle získáte vylouhovaný čaj, který je výraznější, strukturovanější a aromatictější než ledový

čaj, a zároveň se vyhnete trpkosti, již občas vytvoří tradiční vaření.

Získaný čaj se také hodí k servírování v restauracích, dá se totiž nalévat z lahve či karafy. Díky své teplotě nádoby nezapaří – čaj můžete bez problémů vzít do ruky a obdivovat jeho barvu. S narůstající teplotou se pak aroma a struktura čaje začne proměňovat podobně jako u vína, změny budou ale v porovnání s horkým či ledovým čajem nenápadné. Ambientní čaj je tedy k výtečnému jídlu daleko spolehlivějším společníkem. Poprvé byl představen v roce 2016 na festivalu RAW Natural Wine. Od té doby spolupracujeme s restaurací Fera v hotelu Claridge's a kombinujeme čaje s jejich jídlom, které bylo oceněno michelinskou hvězdou.

Gyokuro

Gyokuro se skvěle hodí k vařeným i syrovým rybám a také k různým druhům zeleniny.

12 g čaje Gyokuro

750 ml vody pokojové teploty

Na 4–5 porcí

Nasypte čajové lístky do džbánu či karafy.

Nádobu naplňte vodou a nechte 40 minut louhovat.

Čaj ochutnejte. Mějte na paměti, že na vrchu nádoby bude nálev pravděpodobně slabší. Pokud ještě není úplně hotový, dále ochutnávejte po 10 minutách. Jakmile bude čaj dostatečně silný, slijte ho do lahve či karafy. Podávejte ve sklenici na víno.

Pražený černý čaj

Pražený černý čaj je raritou, které se nám snad v budoucnu začne dostávat víc. V Londýně rádi pražíme japonský černý čaj Black Sun (Černé slunce). Ten se skvěle hodí nejen k čokoládovým dezertům, ale i k vepřovému či k tučným a uzeným rybám.

12 g praženého černého čaje
750 ml vody pokojové teploty

Na 4–5 porcí

Nasypejte čajové lístky do džbánu či karafy. Nádoby naplňte vodou a nechte 40 minut louhovat.

Čaj ochutnejte. Mějte na paměti, že na vrchu nádoby bude nálev pravděpodobně slabší. Pokud ještě není úplně hotový, dále ochutnávejte po 10 minutách. Jakmile bude čaj dostatečně silný, slijte ho do lahve či karafy. Podávejte ve sklenici na víno.





Darjeeling z první sklizně

Tento čaj se dobře hodí k rybám, bílému masu a salátům. Můžete ho také podávat k bílým sýrům a smetanovým pokrmům.

12 g čaje Darjeeling z první sklizně
750 ml vody pokojové teploty

Na 4–5 porcí

Nasypejte čajové lístky do džbánu či karafy. Nádobu naplňte vodou a nechte 40 minut louhovat.

Čaj ochutnejte. Mějte na paměti, že na vrchu nádoby bude nálev pravděpodobně slabší. Pokud ještě není úplně hotový, dále ochutnávejte po 10 minutách. Jakmile bude čaj dostatečně silný, slijte ho do lahve či karafy. Podávejte ve sklenici na víno.

Kráska z východu

Kráska z východu se skvěle hodí k měkkýšům, koryšům a různým druhům tmavě zelené zeleniny včetně chřestu.

12 g Krásky z východu
750 ml vody pokojové teploty

Na 4–5 porcí

Nasypejte čajové lístky do džbánu či karafy. Nádobu naplňte vodou a nechte 40 minut louhovat.

Čaj ochutnejte. Mějte na paměti, že na vrchu nádoby bude nálev pravděpodobně slabší. Pokud ještě není úplně hotový, dále ochutnávejte po 10 minutách. Jakmile bude čaj dostatečně silný, slijte ho do lahve či karafy. Podávejte ve sklenici na víno.

Shu Puerh

Silný Shu Puerh můžete podávat k houbám, lanýžům, hovězímu masu a dalším druhům červeného masa.

12 g čaje Shu Puerh
750 ml vody pokojové teploty

Na 4–5 porcí

Nasypejte čajové lístky do džbánu či karafy. Nádobu naplňte vodou a nechte 40 minut louhovat.

Čaj ochutnejte. Mějte na paměti, že na vrchu nádoby bude nálev pravděpodobně slabší. Pokud ještě není úplně hotový, dále ochutnávejte po 10 minutách. Jakmile bude čaj dostatečně silný, slijte ho do lahve či karafy. Podávejte ve sklenici na víno.

Fera v hotelu Claridge's

Luxusní restaurace mě stresují a o luxusních restauracích v grandhotелеch to platí dvojnásob. V takovém prostředí je pro mě většinou těžké se uvolnit a naplno si užít výjimečné chvíle s rodinou či přáteli. Fera ovšem díky vlídné obsluze, nádhernému a uvolněnému prostředí a vybranému jídlu dokázala můj názor na hotelové restaurace změnit. Nejsem samozřejmě nestranný, jelikož s jejich skvělým týmem již několik let spolupracuji, avšak mnoho návštěvníků si od nich odnáší velmi podobné dojmy.

Tamější tým má neuvěřitelný smysl pro detail. Než se rozhodli pro svůj současný výběr čajů, zúčastnili se mnoha ochutnávek a také si nechali zhotovit své vlastní ručně vyráběné čajové nádoby a náčiní. Když jsme pak

společně sestavovali sérii sedmichodových večeří doplněných ambientním čajem, zorganizovali jsme několik degustací s ředitelem restaurace Raphaëlem a šéfkuchařem Danem, abychom ke každému pokrmu vybrali ten nevhodnější čaj.

Sezónnost jejich vaření znamená, že se kombinace na lístku občas mění, ale mohu vám vřele doporučit například kombinaci platýse s tchaj-wanským oolongem z vysokých hor či praženého černého čaje Black Sun s některými z lehčích masových jídel. Naším cílem nikdy nebylo vytvořit menu jen pro abstinenty. Raphaël a já jsme toho názoru, že komplexnost a různorodost čaje a vína dovoluje kombinace s různými chody, takže chuťové buňky jsou udržovány stále v bdělosti. Vaše mysl tak může plně ocenit jídlo i nápoje.

Kromě velkolepé jídelny má Fera i několik dalších příjemných zákoutí. Zaprvé bych zmínil maličký bar s pěti stoličkami, u nějž si můžete vychutnat vynikající koktejly z místních ginů, skvělá vína nebo si po jídle dát malý digestiv či šálek čaje. Požádáte-li, pravděpodobně vám personál umožní nahlédnout do kuchyně, kde uvidíte kuchaře dovedně připravovat vaše jídlo. Zasluhou pečlivě vybraných spotřebičů, sofistikovaného systému chlazení a profesionality jejich týmu panuje v kuchyni příjemná teplota a uvolněná atmosféra, která vás možná překvapí. A nakonec přichází Aulis, šestimístná vývojová kuchyně. Do Aulis se vchází přes kuchyni a při vstupu se vám otevře něco jako velice exkluzivní japonská restaurace s malým pultem a kuchařem. Ten vám naservíruje mnoho malých chodů připravených z těch nejčerstvějších a nejzvláštějších ingrediencí. Fera kombinuje množství různých kulinářských zážitků a dokazuje, jak dobře může čaj doplňovat kvalitní jídlo.

