

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor:

Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Karla MELKESOVÁ

ÚLOHA ČAJE V NÁPOJOVÉ GASTRONOMII

The Role of Tea in Beverage Gastronomy

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Brno, 2019

Jméno a příjmení autora: Karla Melkesová

Název bakalářské práce: Úloha čaje v nápojové gastronomii

Název bakalářské práce v AJ: The Role of Tea in Beverage Gastronomy

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Rok obhajoby: 2019

Anotace:

V bakalářské práci je zpracováno téma úlohy čaje v nápojové gastronomii. V teoretické části je popsána historie kultury pěstování čajovníků, metody zpracování čaje a také jeho způsoby příprav a podávání. Dále je zmapována a popsána charakteristika jednotlivých druhů čaje. Cílem praktické části je vytvoření komplexní metodiky pro hodnocení nabídky a způsobů podávání čajů ve vybraných gastronomických provozovnách, srovnání způsobu nabídky a vztah ke gastronomickým standardům včetně vhodnosti párování pokrmů a jednotlivých druhů čaje. Na základě analýzy jsou navržena doporučení pro vybraný gastronomický provoz.

Annotation:

The bachelor thesis treats the role of tea in the beverage gastronomy. The theoretical part describes the history of the tea plant growing culture, the methods of tea processing and the manners of tea preparation and serving. Furthermore, it describes the characteristics of individual types of tea. The aim of the practical part is to create a comprehensive methodology for evaluating the offer and the ways of serving tea in the selected gastronomic establishments, to compare the offer and the relation to gastronomic standards, including the suitability of matching dishes with individual types of tea. Based on the analysis recommendations for selected gastronomic operations are suggested.

Klíčová slova:

Čaj, gastronomie, čajovník, čajová kultura, návaznost typu čaje na pokrm, příprava čaje, charakteristika čaje

Key words:

Tea, gastronomy, tea culture, food-pairing tea, tea preparation, tea characteristics

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Úloha čaje v nápojové gastronomii* vypracovala samostatně pod vedením doc. Ing. Miroslava Fišery, CSc. a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Ráda bych poděkovala vedoucímu mé práce doc. Ing. Fišerovi, CSc. za jeho pomoc a cenné rady, které mi pomohly při psaní bakalářské práce.

# OBSAH

Obsah .....	6
Úvod .....	9
I. Teoretická část.....	10
1 Vymezení základních pojmů.....	11
1.1 Gastronomie .....	11
1.2 Čaj .....	11
2 Historie kultury pěstování čajovníků .....	13
2.1 Asijské kořeny čajovníků .....	13
2.2 Světový rozvoj čajové kultury.....	15
2.3 Čaj a čajovníky v evropských dějinách.....	16
2.4 Čajovníky a kultura jejich pěstování .....	17
3 Metody zpracování čaje .....	19
4 Způsoby přípravy a podávání čaje .....	21
4.1 Příprava a podávání černého čaje.....	21
4.2 Příprava a podávání zeleného čaje .....	22
4.3 Příprava a podávání bílého čaje .....	23
5 charakteristika jednotlivých druhů čaje.....	25
5.1 Charakteristika čínských čajů.....	25
5.2 Charakteristika tchajwanských čajů .....	26
5.3 Charakteristika japonských čajů.....	26
5.4 Charakteristika indických čajů .....	27

5.5	Charakteristika cejlonských čajů.....	28
5.6	Charakteristika indonéských čajů.....	28
5.7	Charakteristika afrických černých čajů .....	29
5.8	Charakteristika ostatních čajů světa .....	29
5.8.1	Vietnamský čaj .....	29
5.8.2	Korejský čaj.....	29
5.8.3	Turecký čaj.....	29
II.	Analytická část .....	31
6	Cíl a metodika .....	32
7	Rešerše způsobů podávání čaje v gastronomických provozech.....	33
7.1	Kvalita čaje a způsob jeho přípravy .....	33
7.2	Kvalitativní značení čaje .....	35
7.3	Návaznost typu čaje na pokrm (food-pairing tea) .....	38
8	Specifika podávání čaje v českých provozech .....	41
8.1	Podávání čaje ve vybraných provozech – případová studie restaurací .....	41
8.2	Vyhodnocení čajové nabídky a doprovodných jevů .....	42
8.3	Párování čaje s pokrmy – případová studie čajoven .....	43
8.4	Shrnutí .....	45
III.	NÁVRHOVÁ ČÁST.....	47
9	Návrh způsobu podávání čaje u konkrétního gastronomického subjektu .....	48
9.1	Charakteristika zvoleného subjektu .....	48
9.2	Typické menu pro provoz subjektu .....	49
9.3	Návrh kombinace čajů s menu subjektu (párování čaje s pokrmem).....	50
9.4	Implementace čajové nabídky do provozních standardů restaurace .....	53

9.5	Vyhodnocení současného stavu a konkurence .....	54
9.6	Zhodnocení záměru .....	56
	Závěr .....	58
	Použité zdroje .....	60
	Seznam obrázků, grafů a tabulek .....	62
	Seznam obrázků .....	62
	Seznam tabulek .....	62
	Seznam zkratk .....	63



## Úvod

Čaj je hned po vodě nejrozšířenějším nápojem na světě a provází člověka v každodenním životě, proto se pro mnoho lidí stal prostým a obyčejným. Naprostá většina lidí však vyzkoušela jen velmi málo druhů čaje nejčastěji pouze čaj černý a sáčkovaný, což hraje v tomto ohledu zásadní roli (Arcimičová, 1998).

Hlavními tématy této bakalářské práce je čaj, jeho historie, pěstování, zpracování a v neposlední řadě způsoby přípravy a podávání. Dále pak problematika návaznosti typu čaje na pokrm a specifika jeho podávání v českých provozech. Text bude rozčleněn na dvě části teoretickou a praktickou.

V první části bude nejprve popsána historie kultury pěstování čajovníků, metody zpracování čaje a také jeho způsoby příprav a podávání. Dále bude zmapována a popsána charakteristika jednotlivých druhů čaje.

Cílem praktické části pak bude vytvoření komplexní metodiky pro hodnocení nabídky a způsobů podávání čajů ve vybraných gastronomických provozovnách, srovnání způsobu nabídky a vztah ke gastronomickým standardům včetně vhodnosti párování pokrmů a jednotlivých druhů čaje. Na základě analýzy pak budou vhodnou metodou navrhnutá doporučení pro vybraný gastronomický provoz.

## **I. TEORETICKÁ ČÁST**

# 1 VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ

V první kapitole teoretické části textu budou nejprve stručně definovány dva základní pojmy, s nimiž je později v jeho dalších částech dále pracováno. Těmito termíny jsou čaj a gastronomie.

## 1.1 Gastronomie

Při snaze o bližší vymezení pojmu gastronomie bude vycházeno z charakteristiky oboru a oblasti běžné praxe označované za gastronomický cestovní ruch, je možné říci, že gastronomie je ve své podstatě „kulinářstvím“, které v sobě zahrnuje například následující prvky (Kotíková, 2013):

- konzumaci jídla (nápojů);
- přípravu jídla (nápojů);
- prezentaci jídla (nápojů);
- tradice spojené s konkrétními destinacemi.

V publikaci Křížka s Neufusem (Křížek a kol., 2014) je na gastronomii nahlíženo jako na: „*neutuchající všeobecně lidský zájem o pokud možno příjemné a ustavičné zaopatřování těla.*“

## 1.2 Čaj

Dle Valtera (Valter, 2000) je čaj nápojem, který je hned po čisté vodě nejrozšířenější v celosvětovém měřítku. Tento fakt potvrzují také Eto, Dey, Liu, Mahujchariyawong a Roy (Eto a kol., 2015), kteří čaj charakterizují jako „oblíbený nápoj.“

Samotný původ slova čaj pak Valter (Valter, 2000) ilustruje zejména na zemích, k nimž se tento gastronomický produkt (rostlina) rozšířil přes moře – v těch jsou pro jeho označení užívány názvy jako *thé*, *tea*, *tee* a jejich případné odvozeniny. Tato pojmenování pochází nejpravděpodobněji ze: „*zkomolené kantonské výslovnosti čínského znaku pro čaj.*“

V literatuře věnované tématice čaje, jeho původu, historii, užití a dalším důležitým oblastem zájmu se lze setkat s názorem, že čaj je ve své podstatě: „*parfém, určený k pití*“ (Valter, 2000).

## 2 HISTORIE KULTURY PĚSTOVÁNÍ ČAJOVNÍKŮ

K původu čaje uvádí Valter (Valter, 2000, s. 10): „*O tom, jak člověk objevil, že listy čajovníku na něj mají pozoruhodný účinek, se můžeme jen dohadovat.*“ Úvodní poznatek tak jasně naznačuje, že pokud by bylo účelem textu přinést informace o tom, kdy v reálném čase a prostoru byl ve skutečnosti úplně poprvé nějaký čaj uvařen nebo vyrostl některý z čajovníků, jednalo by se spíše o dohady než o skutečně odborné informace, jež lze empiricky doložit.

### 2.1 Asijské kořeny čajovníků

I přes výše uvedený komentář lze jako jeden ze základních potvrzených historických poznatků týkající se čaje a jeho kultury uvést, že byl v Japonsku známým již od 9. století našeho letopočtu, v této době byl přivezen budhistickými mnichy z Číny (Valter, 2000, s. 11).

Další autoři (Eto a kol., 2015, s. 57) uvádějí, že dle čínské legendy objevil čaj *Shen-nong* (botanik a zároveň také jeden ze čtyř světců v taoismu) jako léčivou bylinu v Yunnanu v době před 4 000 lety; jiná legenda pak dle autorů vypráví o tom, že druhý čínský císař – *Shen Nung* – objevil čaj, když mu list rostliny *Camellia sinensis* spadl do šálku s horkou vodou. O uvedených legendách se lze dočíst také v tuzemských zdrojích, kde Valter (Valter, 2000, s. 10) zmiňuje shodné poznatky ve své publikaci s názvem *Vše o čaji pro čajomily* z roku 2000.

Valter (Valter, 2000, s. 10) v zásadě potvrzuje legendu týkající se čínského císaře a jeho „omylem“ vyvařených čajových lístků, jako druhou variantu možného vysvětlení původu čaje tak, jak je svým konzumentům znám v dnešní době v mnoha zemích, pak Valter uvádí legendu o čínském Bodhidharmovi – ten měl během své meditace následkem únavy usnout a po probuzení sám sebe ztrestal uříznutím vlastních očních víček; z těch po jejich odhození vyrostl keřík, kterého listy měly schopnost únavu zahánět.

Více realistickou je tak legenda o císaři, a to nejen proto, že se jedná o informaci potvrzenou zahraničními i domácími zdroji, ale zároveň i s ohledem na fakt, že se u události lze setkat se snahou o její přesné historické zařazení, a to do roku 2737 před Kristem (srov. Valenta, 2000, s. 10).

Z hlediska současného fungování zemí, pro něž je pěstování a vývoj čaje typickými lze hovořit o jeho historické či gastronomické hodnotě, ale také o tom, že čaj je

(z hlediska hospodářského) v některých zeměpisných oblastech důležitým zemědělským produktem (Eto a kol., 2015, s. 54). Na tomto faktu tak lze zřejmě nejlépe ilustrovat posun čaje nejen v životě jednotlivce, ale v kulturním, politickém a hospodářském fungování celé řady států během jeho známé historie.

K mytologickému základu historie kultury čaje je pak nutné podotknout, že velká část podobných poznatků, jakými jsou výše uvedené informace týkající se čínských legend, je zatížena velice vysokou mírou nepravdivosti a nepravděpodobnosti, což ve své odborné činnosti potvrzuje například profesor čínského jazyka a literatury, Victor Mair, který se sám v návaznosti na podobná zjištění podílel na tvorbě publikace s názvem *The True Story of Tea (Pravý příběh čaje)* (Huges, 2010, s. 42).

Kromě Číny pak lze za další zemi, v níž má pití čaje historickou tradici, považovat *Spojené království Velké Británie a Severního Irsku (UK)*, kde tento nápoj tvoří důležitou součást života zdejších obyvatel (Wang, 2011, s. 13). Je však nutné mít na paměti, že čaj se do dalších zemí rozšířil právě z asijského kontinentu, konkrétně pak právě z Číny (Wang, 2011, s. 13). Zejména v Číně lze tedy čaj považovat za nápoj skutečně tradiční v pravém smyslu tohoto slova (srov. Wang, 2011, s. 13).

Jak v Číně, tak také ve Velké Británii (UK) je možné vysledovat dlouhou a jedinečnou kulturu spojenou s pěstováním a pitím čaje (Wang, 2013, s. 13).

Čína je ať už z historického hlediska, ale také i v současné době považována za původní místo výroby čaje a stejně tak i za první v žebříčku zemí, jež pěstují a dále také vyrábějí a pijí čaj (Wang, 2011, s. 13).

Nezbytné a nezastupitelné místo v kultuře a životě čínských obyvatel Wang (2011, s. 13) dokládá následující zdejší tradiční pořekadlo: „*Když ráno vstáváme, k prvním věcem, které bychom měli připravit, jsou palivo, rýže, jedlý olej, sůl, sója, ocet a čaj.*”

V Číně je možné datovat používání čaje již po dobu přibližně 3 000 let (Wang, 2011, s. 13).

## 2.2 Světový rozvoj čajové kultury

Z Číny se pak čaj v rámci svého historického vývoje rozšiřuje do řady dalších zemí, mezi něž lze řadit zejména (Wang, 2011, s. 13):

- Japonsko;
- Koreu;
- Indii;
- Střední Asii;
- Arabský poloostrov;
- Evropu.

Přenosu čajové kultury a tradice z asijského poloostrova do dalších regionů světa musel předcházet nejprve jeho samotný objev, k němuž v Číně došlo v době „Svatého farmáře“ (*Holy Farmer*) – ten byl považován za boha farmaření a medicíny, ovšem teprve v době vlády dynastie Tang (618-907 n. l.) vzniká skutečná čínská čajová kultura spojená s čajovým uměním, čajovým obřadem a plným vyjádřením kulturní filozofie (Wang, 2011, s. 14).

Navíc je nutné dodat, že objevení čaje v určité zemi nebo na určitém kontinentu jeho dovezením ještě pro danou oblast neznamenalo okamžitý vznik kultury pěstování čajovníku. Tento fakt lze doložit na příkladu Japonska, které mělo mít svou zkušenost s pitím čaje již přibližně v 8. století našeho letopočtu, ovšem k jeho pěstování zde došlo až mnohem později (Valter, 2000, s. 11).

Ačkoli doba mezi možností ochutnání a následným pěstováním nemusela být ve všech zemích stejně dlouhým intervalem, v rámci rozšiřování čaje z Číny lze i v případech dalších zemí oprávněně počítat s určitou prodlevou mezi oběma přístupy k čajovníkům a čajové kultuře jako takové.

Valter (Valter, 2000, s. 11) k historii kultury pěstování čajovníků uvádí následující komentář jasně vyjadřující důležitost a místa čaje v životě lidí nikoli na jediném území, ale v celosvětovém měřítku: „Čaj inspiroval a živil civilizace a filozofie Číny a Japonska, stal se

životní nutností Tibeťanů, Mongolů a jiných národů, zakořenil ve zvycích Ruska a okouznil Araby.“ Zásadní vliv zejména na asijský kontinent je tak i z tohoto citátu zcela jasný, ačkoli se nejedná o vliv jediný či výsadní pouze pro asijské země, což lze ilustrovat na příkladu Ruska, které (byť se značnou částí zeměpisně rozkládá na asijském kontinentu) je běžně považováno za zemi Evropskou.

## 2.3 Čaj a čajovníky v evropských dějinách

Jako první „západní“ odkaz na čaj je možné uvést zmínku ve svazku cestovní literatury *Voyages and Travels* z roku 1559 našeho letopočtu – jeho tvůrcem byl Giambattista Ramusio, který popsal čaj coby: „horký nápoj s léčivými vlastnostmi.“ (panix.com, 2005).

Valter (Valter, 2000, s. 11) upozorňuje na fakt, že do Evropy se čaj dostává v roce 1610. Tento letopočet pak potvrzuje také poznatek uváděný v publikaci *Tea Comes to England* (panix.com, 2005), kde je možné se dozvědět, že přes stále četnější se vyskytující zprávy o čaji ho do Evropy obchodníci z Portugalska a Nizozemska přivážejí právě až v roce 1610.

V roce 1644 se objevuje první oficiální záznam o obchodech s čajem, které proběhly mezi Velkou Británií a Čínou (panix.com, 2005).

K prvním, kdo v Británii obchodoval s čajem, patřil například Thomas Garway – tento ho zákazníkům nabízel v suché i tekuté formě ve vlastní kavárně v Londýnském Exchange Alley již v roce 1657 (panix.com, 2005).

Dne 30. 9. 1658 je pak datována první zmínka o prodeji „čínského Tcha, Tay nebo Tee“ v novinách *Mercurius Politicus* a to na pokyn majitele kavárny *The Sultanness Head* (Wang, 2011, s. 14).

Od 18. století pak čaj co do své spotřeby a oblíbenosti předbíhá a často nahrazuje jiné do té doby populární nápoje, jakými byly například pivo nebo gin (Wang, 2011, s. 14).



## 2.4 Čajovníky a kultura jejich pěstování

Čajovník je z obecného hlediska odolnou rostlinou, která dokáže přežít v rozmezí 30 – 50 let a to v různých podmínkách. Díky této vlastnosti bylo možné v minulosti čajové rostliny dobře rozmnožovat (Eto a kol., 2015, s. 57).

V současnosti lze hovořit například o situaci, kdy na Srí Lance žijí takzvaní Tamilové, kteří sem byli z Indie přivezeni Brity a jejichž třetí generace zde dlouhá desetiletí funguje jako pracovní síla na čajových plantážích vyznačující se nízkým sociálním statutem (Marsh a kol., 2018, s. 10).

Jedním z největších zdrojů čajových zárodků je v současnosti Čína – zde je možné se setkat s celkem 1 100 000 hektary plochy určené právě k pěstování čaje a lze hovořit o tom, že rozdílné čínské regiony jsou typické produkcí různých typů či odrůd čaje na základě svých půdních, topografických a klimatických charakteristik (Zhang a kol., 2018, s. 2).

Právě podmínky, jakými jsou klima, typ půdy, nadmořská výška a některé další patří k základním předpokladům pěstování čajovníku a jeho konkrétního typu/odrůdy (Eto a kol., 2015, s. 54)

Za největší producenty čaje z hlediska zeměpisného a politického lze považovat Čínu a Indii (Meegahakumbura a kol., 2018, s. 1).

Meegahakumburaa (Meegahakumbura a kol., 2018, s. 1) však zároveň k uvedené informaci doplňuje poznámku o tom, že vlastní původ domestikace a historie pěstování čajovníku v těchto dvou zemích zůstává i v dnešní době pro odborníky nejasný.

Sami autoři pak naznačují, že čínské plantáže obsahují celkem tři odlišné rodové linie čaje a to konkrétně rod čínského typu čaje (*China type tea*), čínského typu čaje Assam (*Chinese Assam type tea*) a indického typu čaje Assam (*Indian Assam type tea*) – tyto tři základní rodové linie čajovníků byly nezávisle domestikovány v Číně a Indii (Meegahakumbura a kol., 2018, s. 1).

K propojení tematiky čaje a kultury pak lze dle Ety (Eto a kol., 2015, s. 54) poznamenat, že čajovníky rostoucí v horských oblastech bývají zpravidla kultivovány menšinovými národy, které se v daných oblastech běžně vyskytují – jako takový pak čaj úzce souvisí také s nejrůznějšími aspekty životního stylu jejich kultury a umění a to často na velmi hluboké úrovni provázanosti.

O čaji tak lze skutečně hovořit jakožto o prvku podmiňujícím či dokonce utvářejícím kulturu konkrétního etnika nebo země (Eto a kol., 2015, s. 54). Tento poznatek byl koneckonců ilustrován na příkladu Velké Británie v podkapitole 2.1.

### 3 METODY ZPRACOVÁNÍ ČAJE

Zpracování čajových lístků za účelem jejich konzumace v podobě čajového nápoje není dle Thomové (Thomová a kol., 2002, s. 312) záležitostí, která má zcela volná pravidla postupu, ale jde o různorodý proces, který se může v určitých bodech značně odlišovat.

Jednou z možností nakládání s čajovými lístky je jejich tepelné zpracování (srov. Valter, 2000, s. 20). Tepelné zpracování bude dále zmíněno v kapitole 4, kde budou rozebrány způsoby přípravy a také podávání čaje již v podobě nápoje.

Zpracování čaje v podobě hrubé suroviny tak, aby ho bylo možné později konzumovat, není pouze o samotném sběru, ale také o řadě dalších kroků, z nichž jedním je bezesporu odstranění nežádoucích větviček z koncového produktu (Valter, 2000, s. 26).

Ke dvěma základním přístupům (způsobům) zpracování čaje lze řadit zejména (srov. Valter, 2000, s. 87):

- ortodoxní metodu zpracování;
- CTC metodu zpracování čaje.

Na základě ortodoxního přístupu ke zpracování čaje je možné, aby si následně konzument vychutnal skutečně listovou podobu komodity, z níž je následně vytvářen nápoj (srov. Valter, 2000, s. 120). Ortodoxní metoda zpracování čaje je složena z etap, jež na sebe navazují. Jedná se konkrétně o (Valter, 2000, s. 13):

- sklizeň;
- zavadnutí čajových listů;
- rolování zavadnutých listů;
- fermentace lístků;
- sušení;
- třídění již hotového čaje.

Modernější metodou CTC pak vznikají nejčastěji čajové substance ve formě malých granulek (Valter, 2000, s. 87). Název této metody zpracování vychází ze zkrácení tří anglických pojmenování *Crushing*, *Tearing* a *Curling*, tedy ze tří etap nakládání s čajovými listy, které lze do češtiny přeložit jako: drcení, trhání a kroucení (Valter, 2000, s. 90).

Dále se pak lze v literatuře dočíst o speciálních metodách zpracování čaje, k nimž patří například zpracování v elektrostatickém poli, kterým lze odstraňovat důsledky špatně provedené hrubé sklizně čajových listů (Valter, 2000, s. 102).

## 4 ZPŮSOBY PŘÍPRAVY A PODÁVÁNÍ ČAJE

Čaj je ve světovém měřítku podáván nejen pouze za účelem občerstvení, gastronomického zážitku či sociálního setkávání, ale také je využíván k medicínským účelům (srov. Eto a kol., 2015, s. 54),

Rozdílnost způsobu přípravy a podávání tak může vyplývat jednak z účelu jeho podávání a jednak z kulturních zvyklostí, které se vážou k určité zemi (Thomová a kol., 2002, s. 312). Jako další prvek, na jehož základě se liší přístup k přípravě a podávání čajových nápojů je pak nutné zmínit také konkrétní druh čaje, který je servírován (Thomová a kol., 2002, s. 312 – 314).

Metodou přípravy, již lze datovat až do období 14. století našeho letopočtu, je zalévání čajových lístků horkou vodou; jedná se o metodu tradičně užívanou v Číně v návaznosti na tradice dynastie Ming (Thomová a kol., 2002, s. 312). Tato metoda je zcela zásadním postupem, ke kterému lze dohledat následující informaci: *„Používá se, s určitými rozdíly, bezmála na všechny druhy čaje, u většiny z nich je to dokonce jediný způsob přípravy.“* (Thomová a kol., 2002)

Zalévání čajových lístků horkou vodou tak lze označit za základní metodu přípravy čaje a jeho následného podávání konzumentovi či konzumentům.

Dle přípravy čaje na základě jeho typu, využijeme kategorizaci čaje, která bude odpovídat následujícímu schématu (Thomová a kol., 2002, s. 312 – 314):

- černý čaj;
- zelený čaj;
- bílý čaj.

### 4.1 Příprava a podávání černého čaje

Postup přípravy černého čaje je možné shrnout do celkem osmi po sobě následujících bodů, kterými jsou (Thomová a kol., 2002, s. 312 – 313):

- vaření vody na čaj;

- vyhřátí nádoby, v níž bude čaj vyluhován;
- nasypání čajových lístků do konvice s ohřívající se vodou (viz první bod uváděného seznamu) v momentu, kdy ještě voda uvnitř nedosáhla bodu varu, pouze se mu přiblížila – dávkování čaje je zpravidla prováděno v poměru 0,25 l vody/1 čajová lžička;
- spaření čaje vroucí vodou a přiklopení víčkem konvice;
- louhování čaje po dobu 2 – 6 minut;
- zamíchání čaje před koncem samotného louhování;
- rozlití čaje do připravených šáleků či jiné konvice (zde dochází k využití předem vyhřáté nádoby) – k rozlití dochází přes sítko;
- ochucení dle vlastních preferencí

V návaznosti na uváděné body tak lze vyvodit, že černý čaj je podáván v předem vyhřátých šálcích nebo je možné ho servírovat ve vyhřáté konvici, do níž je přelit po vyluhování a odtud teprve rozléván konzumentům. Servírování je vhodné doplnit nádobami s ochucovadly, které je možné v souvislosti s konzumací černého čaje využít.

## **4.2 Příprava a podávání zeleného čaje**

Příprava zeleného čaje se skládá z osmi základních kroků, které probíhají následovně (Thomová a kol., 2002, s. 313 – 314):

- postupným přiváděním vody k varu;
- přivedení vody až k bodu varu a následným jejím zchladnutím na teplotu vhodnou pro zalití konkrétního druhu zeleného čaje, který se konzument chystá ochutnat;
- vložením potřebného množství čajových lístků na dno vyhřátého šálku (popřípadě konvice) – jedná se zpravidla o 1 – 2 čajové lžičky/0,25 l vody;

- změknutím lístků louhovaného čaje (v rozmezí 2 – 3 minut po jeho zalití horkou vodou) – pokud v takovém případě dojde k rozvinutí a změknutí lístků čaje, jež byly spařeny, jedná se o důkaz vhodné zvolené teploty vody k zalití nápoje;
- vyluhováním prvního nálevu z čajových lístků (v časovém rozmezí 2 – 5 minut po jejich zalití);
- vyluhováním druhého nálevu (či dalšího případného nálevu, jež následuje), jež trvá vždy minimálně o 1 minutu déle v rámci vyluhování a je nutné u něj navyšovat teplotu vody vždy o dalších o 5°C; nikdy však není vhodné překračovat teplotní hranici 90°C;
- rozlitím čaje z konvice do šálek (v těchto nikdy nedochází k mísení dvou v pořadí různých nálevů);
- pitím čaje bez jeho slazení či jiného dochucování.

Servírování zeleného čaje je tak možné v šálkách, popřípadě z konvice, ovšem není možné servírovat dochucovadla, jimiž by byl čaj po jeho rozlití dále upravován.

### **4.3 Příprava a podávání bílého čaje**

Postup přípravy se co do jednotlivých bodů shoduje s přípravou zeleného čaje tak, jak byla představena v podkapitole 4.2 textu výše (Thomová a kol., 2002, s. 314).

Rozdílnosti procesu přípravy bílého čaje pak jsou v (Thomová a kol., 2002, s. 314):

- množství čajových lístků, které jsou zapotřebí pro přípravu 0,25 l nápoje – zde se jedná o 3 – 4 čajové lžičky;
- teplota vody, jíž jsou lístky zalévány – u bílého čaje by se mělo jednat o hodnotu okolo 70 °C;
- délce louhování čajových lístků – tato se pohybuje v rozmezí 2 – 6 minut;

- počtem doporučených nálevů – z lístků bílého čaje lze bez potíží vytvořit 4 a více po sobě jdoucích nálevů.



## 5 CHARAKTERISTIKA JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ ČAJE

Pro přiblížení charakteristiky jednotlivých druhů čaje bude užita kategorizace čajů tak, jak ji ve své publikaci uvádí Thomová (Thomová a kol., 2002, s. 324 – 378), kdy autoři zmiňují, že čaje je možné dělit na následující druhy:

- čínské čaje;
- tchajwanské čaje;
- japonské čaje;
- indické čaje;
- cejlonské čaje;
- indonéské čaje;
- africké černé čaje;
- ostatní čaje světa.

Jedná se tedy o charakteristiku druhů čaje na základě země jejich původu.

### 5.1 Charakteristika čínských čajů

V Číně zaujímají čajové plantáže největší územní plochu v rámci jednoho státu na celém světě (Thomová a kol., 2002, s. 324), což vypovídá o kvantitě čajové produkce i její rozmanitosti.

Největší podíl na Čínské produkci mají zejména zelené čaje. Černý čaj je pak produkován nejméně ve třiceti druzích (Thomová a kol., 2002, s. 324).

Číňané v rámci vlastní produkce rozlišují desítky základních druhů čajů, v jejichž rámci se měly do dnešního dne možnost rozvinout více než tři tisíce specifických variant (Thomová a kol., 2002, s. 324).

Jako další možné charakteristiky čínských čajů lze uvést následující dva výstižné komentáře, z nichž jeden zmiňuje, že: „V Číně se vyrábějí patrně všechny druhy čaje na

světě,“ (Thomová a kol., 2002, s. 324) a druhý pak, že: „jsou čínské čaje velice přesně standardizovány. Každý z tisíců čajů, které se v Číně vyrábějí, má své číslo. Pod tímto číslem se vždy skrývá konkrétní čaj s určitými chuťovými vlastnostmi“ (Thomová a kol., 2002, s. 324).

## 5.2 Charakteristika tchajwanských čajů

Tchajwan je dle Thomové (Thomová a kol., 2002, s. 347) vyhlášen zejména produkcí částečně oxidovaných čajů, tedy takzvaných oolongů, k nimž je pak možné přičíst také výrobu čajů, jež lze považovat za napodobeniny těch, jež jsou typické pro Japonsko a pevninskou část Číny.

Ke zmiňovaným napodobeninám patří například odrůdy *Ču čcha*, *Čen mej*, *Pi luo Čchun* či *Lapsang Souchong* v případě Číny, v případě japonských napodobenin je pak možné se setkat například s čaji *senča* či *banča* (srov. Thomová a kol., 2002, s. 347).

Japonské napodobeniny dosahují mnohem nižší kvality, než je tomu v případě napodobování čajů čínských, z nichž již zmiňovaný *Pi luo čchun* lze charakterizovat jako čaj s tmavými, zavnutými lístky podoby tenkých vyznačující se vůní medu (Thomová a kol., 2002, s. 347).

Částečně oxidované čaje (oolongy) lze považovat za vyhlášené a žádané i s ohledem na fakt, že se jedná o originální druhy pocházející z horského čajovníku, konkrétně jeho odrůdy Tchíe Kuan-jin (Thomová a kol., 2002, s. 347).

## 5.3 Charakteristika japonských čajů

Japonské čaje Thomová (Thomová a kol., 2002, s. 350) popisuje jako svěže vyhlížející a vonící mořem, jejichž vlastnosti doplňuje jejich trávová chuť, kterou lze považovat za originální a typickou právě pro Japonskou produkci.

Nejvyhlášenějším čajem je zde zejména zelený čaj, oproti jehož produkci, vlastnostem i oblibě je možné zbytek japonské produkce zanedbat (Thomová a kol., 2002, s. 350). Ze zelených čajů jsou významnými zejména *senča*, *banča* a *gjokuro*, z nichž poslední jmenovaný

je považován za nejkvalitnější (je stále ještě sbírán ručně), společnou vlastností všech zmiňovaných odrůd je pak přerušovaná oxidace při výrobě, jež je doplňována propařováním (Thomová a kol., 2002, s. 351).

S ohledem na kvalitu pěstování i následného zpracování je možné zejména právě u japonských čajů hovořit o jejich výrazně specifické chuti (srov. Thomová a kol., 2002, s. 350 a 354).

#### **5.4 Charakteristika indických čajů**

Indické čaje jsou co do svého objemu na třetím místě produkce z celosvětového hlediska, hned za čaji pocházejícími z Číny a Srí Lanky (Thomová a kol., 2002, s. 357).

V komparaci s čaji japonskými, o nichž bylo pojednáno v předcházející podkapitole, jsou indické čaje z většiny zejména černé (Thomová a kol., 2002, s. 357).

Indické čaje jsou vysoce kvalitním zbožím, které je vyváženo do zahraničí, ovšem v samotné Indii jsou konzumovány čaje spíše nízké kvality (Thomová a kol., 2002, s. 357).

Nejvýznamnější informací o zpracování indických čajů je fakt, že v městě Dárdžiling jsou čaje zpracovávány zcela ortodoxními metodami, které přetrvávají i přes veškeré vlivy modernizace procesů výroby čajů v Indii jakožto celku (Thomová a kol., 2002, s. 357).

Dárdžilingské čaje jsou vyhledávány a oceňovány gurmány pro svou mimořádnost – jejich chuť je důsledkem zkracování doby oxidace a je popisována jako směs celé řady aromatických akcentů, mezi něž patří například med, ovoce, květy, oříšky a různé koření (Thomová a kol., 2002, s. 359). Thomová (Thomová a kol., 2002) o chuti těchto čajů uvádí následující zmínku týkající se hlavního chuťového výrazu: „... vše jen mírně podbarvené hladkým a bezchybným, někdy jen mírně slabším, jindy výraznějším tělem.“

## 5.5 Charakteristika cejlonských čajů

O významu a místě čaje na Srí Lance hovoří již samotný fakt, že i přes návrat ke zmiňovanému označení země (jíž bylo dříve přezdíváno právě Cejlon) je zdejší čaj stále nazýván přídomek „cejlonský“ (Thomová a kol., 2002, s. 367).

Pokud se zmiňujeme o cejlonském čaji, máme na mysli zejména čaje černé, o nichž se lze dočíst, že tyto mají: „*říznu a silnou chuť*.“ (Thomová a kol., 2002, s. 367). Vedle těchto čajů se pak na v Srí Lance můžeme setkat také s napodobeninami zelených čínských čajů a čínských částečně oxidovaných čajových variant, které dosahují pouze nízké kvality (Thomová a kol., 2002, s. 367).

## 5.6 Charakteristika indonéských čajů

V případě „indonéských čajů“ je myšlena zejména produkce ostrovů Jáva a Sumatra (srov. Thomová a kol., 2002, s. 371).

Nadpoloviční většina produkce čajů v Indonésii je tvořena čaji zelenými (jedná se o cca 60%), které ovšem nejsou natolik kvalitní, jako je tomu v případě zelených čajů z Japonska či Číny; jsou tedy nadále aromatizovány – nejčastěji do podoby čaje jasmínového (Thomová a kol., 2002, s. 371).

K podrobnějšímu popisu indonéských čajů lze poznamenat následující: „... *mají velké, ploché zelenohnědé listy. Nálev se vyznačuje relativně hutnou, lehce dřevnatou chutí*.“ (Thomová a kol., 2002, s. 371)

Pro indonéský čajový trh je typické, že jeho produkce směřuje buď do čajových směsí, nebo také do nálevových čajových sáčků určených pro konzumaci (Thomová a kol., 2002, s. 371). Ortodoxně pěstěné čaje, které jsou také součástí indonéské produkce, pak lze charakterizovat jako chuťově uměřené, méně hutné a nesvíravé (na rozdíl od nižších sort čajů, které musejí být dochucovány – kromě květin se může též jednat o sladovou příchuť) (Thomová a kol., 2002, s. 371).

## **5.7 Charakteristika afrických černých čajů**

Chuť afrických čajů lze popsat jako méně výraznou, hladkou, čistou, s občasnou aromatizací (Thomová a kol., 2002, s. 372). Vzhledem ke své nízké ceně jsou africké černé čaje oblíbeným artiklem užívaným k tvorbě čajových směsí a také sáčkových čajů (Thomová a kol., 2002, s. 371).

Ortodoxní čaje nejsou v Africe zárukou kvality, ale více než co jiného známkou zaostalosti produkce. Listové čaje jsou popisovány jako: „*nanejvýš průměrné*“ (Thomová a kol., 2002, s. 372)

V Africe jsou čaje pěstovány zejména v Keni, Malawi a Tanzanii (srov. Thomová a kol., 2002, s. 372 – 373). K těmto zemím je možné jako menšinové producenty počítat i země jako jsou Burundi, Mosambik, Etiopie, Rwand, Kamerun, Zimbabwe či Uganda (Thomová a kol., 2002, s. 373). Ve zmiňovaných státech se však čaj pěstuje opět pouze jako „plnidlo“ do čajových sáčků či různorodých směsí (Thomová a kol., 2002, s. 372).

## **5.8 Charakteristika ostatních čajů světa**

### **5.8.1 Vietnamský čaj**

Ve Vietnamu se lze setkat zejména se zeleným čajem, jehož produkce bývá spojována s následnou aromatizací (zpravidla za pomoci jasmínu); část produkce zeleného čaje je natolik kvalitní, že je možné ji komparovat s čaji čínského původu (Thomová a kol., 2002, s. 374).

### **5.8.2 Korejský čaj**

Podobně jako v případě Vietnamu je korejská produkce orientována na čaj zelený, který bývá popisován jako čaj vyznačující se originální chutí a také vysokou jakostí (Thomová a kol., 2002, s. 374).

### **5.8.3 Turecký čaj**

Ve světě se jedná o málo známý čaj, který však lze charakterizovat jako kvalitativně dobrý a značně aromatický (Thomová a kol., 2002, s. 375).

Kromě všech již zmíněných zemí lze hovořit o čaji jako o významné komoditě v zemích Jižní Ameriky, Austrálie či Východní Evropy (srov. Thomová a kol., 2002, s. 368).

## **II. ANALYTICKÁ ČÁST**

## 6 CÍL A METODIKA

Cílem analytické části je provést komplexní rozbor postupů podávání čaje u různě zaměřených českých gastronomických subjektů. Rozbor bude rozdělen do dvou klíčových fází, z nichž první se bude zabývat analýzou nabídky a způsobu podávání čaje v jednotlivých typech provozoven v návaznosti na uplatňování gastronomických standardů. Její součástí bude následně samostatné zhodnocení vhodného párování s typovými kategoriemi pokrmů.

Ve druhé fázi naváže rozbor návrhem doporučení pro podávání čaje jako vhodného doplňku pokrmů u konkrétního subjektu. V rámci návrhu bude provedeno zhodnocení rozsahu gastronomické nabídky u této provozovny a současného stavu metodiky podávání čaje. Následně budou identifikovány nedostatky, kterými se aktuální přístup v podávání čaje v této provozovně vyznačuje, a na základě informací získaných v předchozí fázi navrženy změny, které budou jednak odpovídat gastronomickým standardům, jednak navazovat na nabídku danou nabídku pokrmů.

Klíčovým cílem analytické části bylo zodpovězení následujících otázek:

*V1: Jaké jsou standardizované postupy pro podávání čaje v českých provozovnách?*

*V2: Jakým způsobem navazuje nabídka a metoda podávání čaje na specifickou nabídku pokrmů v gastronomických provozovnách?*

*V3: Postupuje zvolený subjekt při podávání čaje ve své provozovně adekvátně jejímu charakteru?*

*V4: Jakou metodiku by měl zvolený subjekt při podávání čaje zvolit a jakým způsobem by měla být implementována do gastronomických postupů?*



## **7 REŠERŠE ZPŮSOBŮ PODÁVÁNÍ ČAJE V GASTRONOMICKÝCH PROVOZECH**

Nápojová gastronomie je speciální oblastí zabývající se tvorbou vhodné nabídky alkoholických i nealkoholických nápojů v gastronomických provozech a jejich optimálním provázáním s nabídkou pokrmů. V oblasti podávání čaje jsou klíčovými aspekty servisu rozhodující faktory, které udávají kvalitu čaje, způsob přípravy a podání zákazníkovi s ohledem na jeho požadavky a standardní metodiky uplatňované v daném provozu. Při výběru konkrétní strategie podávání čaje je tak nutné zvážit veškeré proměnné, které do procesu vstupují.

### **7.1 Kvalita čaje a způsob jeho přípravy**

Primárním aspektem kvality nápojů, jako jsou káva nebo čaj, je použitá voda. Optimálně by voda, kterou je čaj zaléván, měla mít charakteristické pH 7, kohoutková voda má často tuto hodnotu vyšší a může také obsahovat chloridové nebo vápenaté ionty, které chuť čaje znehodnocují či odchyľují (Klosse, 2014, s. 183). Z tohoto důvodu by v provozu, kde je čaj podáván v rámci nabídky, mělo v rámci zachování kvality nápoje být prvotním krokem zajištění zdroje vody s požadovanými vlastnostmi. Obsahuje-li voda větší podíl minerálů (tzv. tvrdá voda), může se stát, že nedojde ke správnému rozvoji chuťových charakteristik.

Samotné čajové lístky mají svou specifickou chuť, která se odvíjí od obsahu jednotlivých látek, jež čaj získává a vytváří v průběhu zrání. Z tohoto důvodu jsou také čaje z různých zemí původu chuťově odlišné. Další faktor, kterým je dosahováno odlišného aromatu u čajových lístků ze stejné rostliny, je způsob zpracování. Po utržení si čajové lístky zachovávají hořkou chuť, specifické aroma je získáváno až v průběhu sušení, kdy probíhají enzymatické procesy, kterými se původní nahořklá chuť ztrácí. Při aplikaci dalších způsobů zpracování dochází k zastavení enzymatických procesů v některé jejich fázi a zachování aktuální chuti odlišné od předpokládaného charakteru při běžném sušení. Mezi tyto procesy patří buď mechanické a tepelné zpracování. Mechanickým zpracováním se rozumí lisování,

drcení či sekání, tepelné procesy zahrnují paření, smažení nebo uzení (Klosse, 2014, s. 183-184).

Enzymatické procesy, které v čajových lístečích probíhají od jejich sběru, jsou výsledkem dvou hlavních chemických reakcí – fermentace a oxidace. Aplikace jednotlivých typů zpracovatelských procesů pak určí, ve které fázi jsou tyto procesy zastaveny, čímž se dosáhne specifického poměru hořké chuti a dalších aromat. S ohledem na tyto aspekty (které dávají obvykle čaji jeho konkrétní pojmenování) se také využívá speciálního typu přípravy, jeho hlavními proměnnými jsou teplota vody, kterou je zaléván, a doba louhování. Teplota zalévání se odvíjí především od míry fermentace, čaje s kratší dobou zpracování – zelený a bílý – by měly být zalévány vodou o teplotě 65-85°C, čaje s delší dobou (plnou fermentací) mohou být zalévány vroucí vodou (Klosse, 2014, s. 185).

Doba louhování je stanovena v rozmezí 30 s – 3 min. Delší louhování obvykle způsobuje výraznější obsah taninu, který se projevuje na síle čaje. Tradiční příprava čaje zahrnuje několikeré louhování jedné dávky, přičemž první nálev je obvykle vyléván a za nejlepší se považuje 3-5 nálev. Specifická chuť čaje určuje možnosti jeho kombinace s různými pokrmy tak, aby byla doplňujícím faktorem.

Příprava čaje přímo v gastronomickém zařízení může být realizována několika metodami, které pracují se dvěma základními postupy, a to nálevu nebo odvaru. Pokud je čaj připravován ve formě nálevu, používá se speciálního porcelánu – konvičky, do níž je nejdříve vložena směs, a poté zalita vodou požadované teploty dle odrůdy a druhu čaje. Je žádoucí, aby nádoba pro přípravu čaje byla řádně vymyta, jelikož z každého nálevu mohou na jejích stěnách zůstat zbytky polyfenolů (enzymatických látek v čaji) dodávat každému dalšímu nálevu nahořklou chuť. Konvička by měla být před přípravou čaje namočená v horké vodě – porcelán udržuje vysokou teplotu a napomáhá nálev udržet čaj déle teplý. Před nalitím do konvičky by měla být voda ohřáta v nádobě z nerezové oceli nebo jiného materiálu, který do ní neuvolní nežádoucí odvarky. Čaj se zalévá vodou, která právě dosáhla varu, neměla by být užívána voda, která již předtím varem prošla. Do osušené konvičky se vloží odměřené množství čaje v poměru 1:6 (čaj a voda). Po té se směs přelije horkou vodou. Poté se konvička překryje vrškem a čaj se ponechá louhovat 3-5 minut dle typu (Campbell, 1995, s. 81-82).

V některých zemích (Indie, Libye) se dosud čaj připravuje také ve formě odvaru, tzn. že voda je přivedena k varu s již vloženými čajovými lístky. Speciální metoda je pak příprava čaje z *čajové esence*. Tento typ přípravy je tradiční zejména v Rusku. Čajová esence se připravuje z velmi silného nálevu (1 lístek na ½ šálku horké vody), který se nechá louhovat až po dobu 10 min a více ve vodě postupně přiváděné k varu. Výsledný odvar je následně zaléván vroucí vodou v samostatných šálcích (Campbell, 1995, s. 82). V současné době se čaj připravuje ve většině zemí standardizovaným způsobem ve formě nálevu.

## 7.2 Kvalitativní značení čaje

Jednotlivé typy čaje jsou kategorizovány na základě velikosti čajového lístku (anglicky označovaný jako „pekoe“). Standardně je tento systém používán k označování černých čajů z Indie a Ceylonu a zahrnuje následující kategorie (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012):

- SFTGFOP (I-III) - Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)
- FTGFOP (I-III) - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)
- TGFOP (I-III) - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)
- GFOP (I-III) - Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)
- FOP (I-III) - Flowery Orange Pekoe (grade I-III)
- OP (I-III) - Orange Pekoe (grade I-III)
- P – Pekoe
- PS – Pekoe Souchong
- S – Souchong

V uvedených kategoriích jsou integrovány pouze dva typy velikosti čajového lístku, a to P – Pekoe nebo OP – Orange. Velikost P jsou výběrové menší čajové lístky, velikost OP jsou mírně větší výběrové čajové lístky, které mohou být tenčí. Pokud nesou označení S (Souchong), jedná se o čajové lístky nedostatečně svinuté a fermentované (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012).

Kromě velikosti a charakteru lístku lze čaj kategorizovat také označením F (flowery), které označuje neotevřený pupen čajového lístku, tedy že čaj byl sbírán z koruny rostliny

rozlámané na kousky. Označení B (broken) znamená, že se ve směsi nachází čajové lístky o velikosti menší než celý list dané kategorie – obvykle se jedná o čaje zpracované metodou CTC. Každá z uvedených úrovní může být ještě vnitřně strukturována do tří velikostních kategorií označovaných římskými číslicemi I-III (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012).

Vzhled čajových lístků charakterizuje kvalitu jeho zpracování a v názvu bývá označen následujícími kategoriemi (Campbell, 1995, s. 70):

- Gold Tip nebo Tippy – tento typ čajových lístků pochází z mladých výhonků, jsou srolované a po vysušení mají špičky lístků zlatavou barvu, rolování je prováděno ručně nebo strojově, přičemž kvalitativně lepší jsou čaje připravované ručním rolováním,
- Silver Tip – čaj s šedavými špičkami lístků – této vlastnosti je dosahováno přesušením,
- Bold – čaj se širokými lístky,
- Even – homogenní směs čajových lístků s převážně stejnou velikostí,
- Uneven – heterogenní směs čajových lístků různých velikostí poukazující na nedokonalé třídění sběru.

Vedle vzhledu směsi je často čaj kategorizován také podle barvy, do níž je louhován. V tomto směru jsou rozeznávány třídy (Campbell, 1995, s. 70-71):

- Světlý výluh – světle žlutá barva indikující tzv. živý (tedy ne zcela vysušený) čaj vysoké kvality,
- Matný výluh – výluh má tmavou zakalenou barvu, jež je známkou špatného zpracování,
- Měděný výluh – barva výluhu připomínající měď poukazuje na velmi kvalitní čaj,
- Zelený výluh – poukazuje na nedokonalou fermentaci černého čaje nebo jeho nedostatečné svinutí,
- Oranžový výluh – je čaj dobré kvality, barva je lépe rozpoznatelná po přidání mléka,
- Lehký výluh – je indikátorem lístků nižší kvality,
- Silný výluh – při vysoce zbarveném výluhu se ztrácí požadovaná svěžest čaje.

Nižší kategorie čajů mívají označení *fanning* (drť) nebo *dust* (prach) a používají se především jako součást směsi klasických porcovaných čajů. Tyto čaje mívají velmi omezenou trvanlivost, jelikož vlivem malých částic dochází k jejich rychlému zvětrávání. Kvalitativně vyšší třídy čajů jsou označovány také názvem plantáže, na níž byly vypěstovány. Toto značení je nejčastěji uváděno u černých čajů z Indie nebo Srí Lanky (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012).

Specifické označení Darjeeling nese indický čaj z této konkrétní plantáže. Vedle ní mohou být indická čaje kromě již uvedeného označení také CL (clonal). To určuje kvalitativní certifikační známku pečování o čajové keře na plantáži. U Darjeelingů bývá navíc značena také doba sklizně specifikující čaj jako *first flush* (první sklizeň), *second flush* (druhá sklizeň), *inbetween* (mezisklizeň) a *autumnal* (podzimní sklizeň). „Čaje z první sklizně jsou jarní úrodou a velmi často se v jejich charakteristikách používá označení Muscatel – muškátové. Čaje z druhé sklizně jsou více vyzrálé. Čaje inbetween se produkuje mezi první a druhou sklizní v období duben – květen. Nakonec je tu poslední kolo sklizně nazývané podzimní, charakteristické velkými lístky“ (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012).

Čaje ze Srí Lanky nesou dále označení dle nadmořské výšky, v níž se plantáž nachází. Jedná se o čaje označované jako *low-grown* pěstované přibližně ve výšce 600 m n.m., *medium-grown* pěstované ve výšce 1200 m n.m. a *high-grown* pěstované v nejvyšších polohách. Nejvyšší kvalitativní označení se užívá pro indické čaje (SPFTGFOP), čínské čaje dosahují maximální kvalitativní třídy FOP, indonéské OP s přídatným označením Sup., v Keni pak GFOP. U srílanských čajů bývá nejvyšší kvalita označována přívlastkem Sp (special) nebo Ex (exklusive) (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012).

U ostatních druhů čajů (bílý, zelený, žlutý apod.) se obdobná obecně uznávaná klasifikace nepoužívá. Indické zelené čaje používají stejné klasifikační škály jako čaje černé. V Japonsku se kvalita zeleného čaje opírá také o třídění dle nálevu. Tento typ třídění rozlišuje několik stupňů zahrnujících (svet-caje-kavy.webnode.cz, 2012):

- Kukicha – směs stonků a větviček čajového keře,
- Bancha – má obdobnou strukturu jako Kukicha obohacenou o drť lístků,
- Sencha – je již směsí čajových lístků, kvalitativně velmi různorodá zejména s ohledem na plantáž, na níž byla vypěstována,

- Gyokoro – tento čaj je pěstován na plantážích, které jsou během části roku stíněny,
- Matcha (Mattcha) – jedná se o čajovou směs Gyokoro pomletou na jemný prášek.

Jednotlivé stupně nejběžnějšího druhu kvalitativně průměrného čaje Sencha jsou označovány jako Extra výběrový, Nejvybranější, Výběrový, Nejjemnější, Jemný, Dobrý (médium), Dobrý (běžný), Špičky, Drť a Prach. Samostatnou kategorií čaje pak tvoří Oolong, tedy semifermentovaný čaj, jehož nálev má mírně zlatavou barvu a ovocnou chuť. Zpracování tohoto typu čaje je založeno na primárním mírném sušení ve sběrové formě a až následné srolování a rychlé vysušení ve zvýšené teplotě. Dalším typem je tzv. Pouchong, který je fermentován ještě kratší dobu než Oolong a navíc obohacen květinovými lístky (jasmínem nebo gardenií). Oba tyto typy čaje jsou kategorizovány obdobně jako japonský Sencha (Campbell, 1995, s. 80).

### **7.3 Návaznost typu čaje na pokrm (food-pairing tea)**

Podávání čaje s různými pokrmy s hledem na propojení jeho chuti a aromatu s gastronomickým zážitkem zákazníka se rozvíjelo primárně v zemích s dlouhou tradicí spotřeby čaje, obdobně jako je tomu např. s vínem. Jednotlivé typy čajů, jejichž chuťové charakteristiky jsou dány jednak zemí původu, především však způsobem zpracování, lze kombinovat s pokrmy různými způsoby. Současně je obvyklé členění jejich konzumace dle denní doby právě v návaznosti na typ pokrmu, ke kterému se hodí.

Dle Macoveiciuc (rivertea.com, 2018) lze návaznost jednotlivých typů čaje na chuťovou diverzitu pokrmů charakterizovat takto:

Bílý čaj – je chuťově velmi jemný a měl by být kombinován pouze s nevýraznými pokrmy, které dají vyniknout jeho přirozeně sladké chuti. Tento druh čaje se díky delikátní chuti hodí především k málo chuťově výrazným pokrmům, jako jsou neochucené zeleninové saláty bez dressingu. Ideálním pokrmem pro kombinaci s bílým čajem je okurkový salát, případně pouze jemně ochucené mořské plody. K posílení čajového aroma lze do nápoje přidat med.

Zelený čaj – je chuťově výraznější než bílý čaj, hlavní aroma a chuť tohoto druhu čaje jsou výrazně rostlinného charakteru s mírně hořkým tónem. Tento druh čaje je kvůli podpoře chuťového výrazu vhodné rovněž kombinovat s pokrmy chuťově méně výraznými, jako jsou mořské plody, ryby nebo bílé maso (kuře), saláty s mírně sladkými druhy ovoce a rýží. Vzhledem k rozdílům v chuťových stylech zeleného čaje je třeba rozeznávat následující kombinace (rivertea.com, 2018):

- Rostlinný (sušený) zelený čaj – disponuje svěží chutí s aromatem připomínajícím trávu, obecně se jedná o všechny japonské čaje. Tento typ je dobré podávat s pokrmy z plodů moře,
- Kouřový zelený čaj – má výraznější chuť je vhodný pro kombinování se smaženou nebo opečenou drůbeží (kuře, krocan) a bramborami, případně tzv. stir-frys (tedy na pánvi opečenou směsí masa a zeleniny, těstovin nebo brambor. Vzhledem k silnější chuti je tento typ zeleného čaje ideální pro podávání se sladšími pokrmy, vhodný je také například jako nápoj k pizze s kořenovou zeleninou. Do této kategorie se řadí především čínské zelené čaje,
- Šťavnatý zelený čaj – je vhodný především jako nápoj doplňující kuře, sendviče, ovocné saláty a neslazené pečivo. Tento profil je obvyklý pro indický nebo ceylonský zelený čaj. Vlivem nasládlé chuti je jej tedy obecně ideální kombinovat s pečeným masem a chlebem, nehodí se pro velmi mastné pokrmy. Tento typ je také nejvhodnější pro přípravu ledového čaje.

Oolong – se s ohledem na míru jemnosti chuti řadí mezi zelený a černý čaj, je tedy možné jej kombinovat s celou řadou pokrmů od již uvedených málo chuťově výrazných až po grilované maso. Standardně jsou rozeznávány dva profily čaje Oolong, a to (rivertea.com, 2018):

- Světlý Oolong – je svou silou blíže zelenému čaji a hodí se převážně ke sladkým mořským plodům a humrovi. Rostlinné aroma čaje by mělo být podporováno jemnějšími chuťovými tóny pokrmů nejlépe sladších nebo slaných,
- Tmavý Oolong – je vhodnější kombinovat s pokrmy výrazné chuti, hodí se ke kachnímu masu, lososovi, opékaným sladkovodním rybám a uzeninám. Lze jej podávat také jako nápoj ke sladkým pokrmům, jako jsou palačinky či sladké pečivo.

Černý čaj – je chuťově robustní a měl by být kombinován převážně s pokrmy plné chuti, jako jsou kořeněná jídla a maso nebo sladké pečivo. Standardně jsou černé čaje děleny do tří chuťových profilů, a to:

- Šťavnatý černý čaj – pocházející zpravidla z Indie nebo Srí Lanky se díky vysokému obsahu taninu hodí především ke sladkému pečivu a desertům, jelikož jeho nahořklá chuť zvýrazňuje jejich sladkost,
- Kouřový černý čaj – pochází především z Číny a disponuje velmi silnou chutí i aromatem. Kombinovat by se měl zejména tmavým masem nebo uzeným masem,
- Zemitý černý čaj – jsou nejčastěji z Afriky nebo z čínské provincie Yunnan. Tento čaj je vhodné podávat k uzenému nebo grilovanému masu, bramborové kaši a zeleninovým omáčkám. Obdobně jako kouřový čaj se nehodí ke sladkým jídlům.

Pu-ehr – je černý čaj se specifickou zemitou příchutí, který se hodí k velmi mastným pokrmům. Díky digestivním účinkům se tento druh čaje podává po velkých pokrmech.

Kombinování čaje s různými typy pokrmů se odvíjí zejména od správného přiřazení základní chuti, textury a kinestetických vlastností pokrmu a textury čaje. Pokud má čaj výraznou texturu, je vhodnější jej podávat k hutným a chuťově plným pokrmům, čaje s lehkou texturou jsou vhodnější pro lehká jídla.



## 8 SPECIFIKA PODÁVÁNÍ ČAJE V ČESKÝCH PROVOZECH

Podávání čaje v českých provozech lze členit do dvou hlavních skupin, které definuje především orientace na tento produkt. Konzumace čaje nemá v České republice dlouhodobou tradici, každodenním teplým nápojem je pro většinu obyvatel země káva (Campbell, 1995, s. 123).

V běžných provozech, které se primárně zaměřují na standardní nabídku jídel a nápojů tradičně považovaných za českou kuchyni, ale také ve specializovaných restauracích podávajících pokrmy z jiných regionů, obvykle nebývá nabídka čajů jedním z hlavních lákadel a omezuje se výhradně na přípravu porcovaných čajů. Specifikem České republiky (a obecně většiny států Střední Evropy) je označování termínem čaj také u porcovaných nálevových nápojů, které ve směsi neobsahují čajové lístky. Jedná se převážně o bylinné směsi různého původu skládající se z usušených částí stonků, lístků a květů ovocných nebo lékařských rostlin, případně dužiny ovoce. Obdobně se například jako čaj označuje odvar ze zázvorového kořene. Tento typ nápojů by správně neměl být označován jako čaj, jedná se o regionální terminologii. Standardizované podávání čaje je obvyklé výhradně v čajovnách, kde se ovšem nekombinuje s komplexními pokrmy, nejčastěji je v nabídkách těchto provozoven sladké nebo slané pečivo (Campbell, 1995, s. 123).

### 8.1 Podávání čaje ve vybraných provozech – případová studie restaurací

Analýza standardních způsobů podávání čaje v českých provozech byla provedena ve vybraných provozovnách s cílem stanovit běžné přístupy, a také ověřit znalosti personálu o možnostech kombinace jednotlivých typů čajů s podávanými pokrmy. Pro hodnocení bylo vybráno 10 restaurací lokalizovaných v Praze, které se orientují převážně na zahraniční klientelu. Výběr vycházel především z předpokladu, že tyto restaurace budou také nabídkou čajů orientovány na mezinárodní trendy a snažit se vyjít vstříc návštěvníkům, kteří jsou na konzumaci čaje více zvyklí, než je tomu u běžného českého obyvatele.

Restaurační (gastronomická) zařízení byla vybrána záměrně dle nejběžnějších hromadných webových stránek, které navádějí turisty k návštěvě. Jelikož ne všechny z vybraných restaurací nabízí plný nápojový lístek na svém webu nebo prostřednictvím

obdobné virtuální prezentace, byly dané informace zjišťovány telefonicky na uvedených kontaktech. Zjištěné informace uvádí následující Tabulka 1.

**Tabulka 1 Nabídka čaje ve vybraných restauracích**

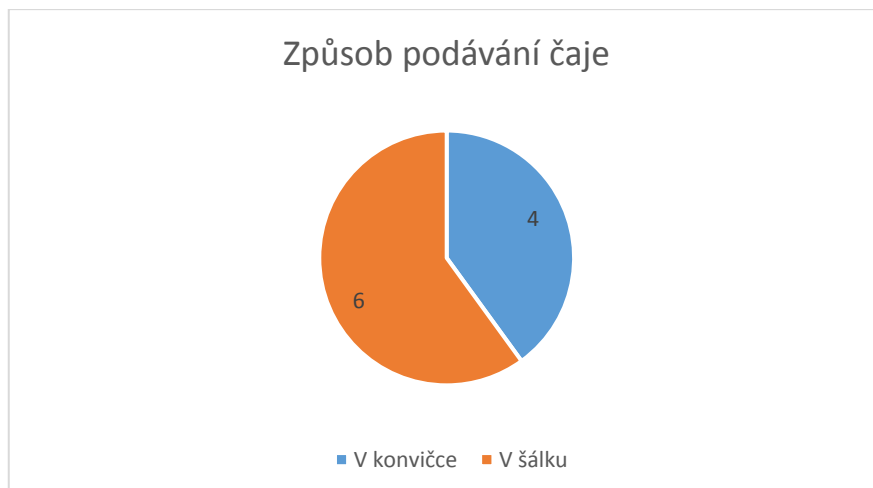
Název	Typ kuchyně	Nabídka čaje	Způsob podávání	Spárování s pokrmem
Pod věží	Česká	Porcovaný	v konvičce	-
Blue wagon	francouzská, česká, mezinárodní	porcovaný (4 druhy)	v konvičce	-
Mlýnec	mezinárodní, degustační	Porcovaný	v šálku	-
Elements Restaurant	mezinárodní, degustační	Porcovaný	v šálku	-
U zlaté studně	mezinárodní, degustační	Porcovaný	v šálku	-
Mondieu	bistro, vegetariánská	porcovaný, sypaný	v konvičce	-
Grand Cru	česká, mezinárodní	Porcovaný	v šálku	-
Alcron	česká, mezinárodní	Porcovaný	v šálku	-
La Verdana	česká, mezinárodní	Porcovaný	v konvičce	-
U Modré Kachničky	česká, mezinárodní	Porcovaný	v šálku	-

## 8.2 Vyhodnocení čajové nabídky a doprovodných jevů

Jak je patrné z uvedených informací, převážná většina restaurací zaměřených na mezinárodní klientelu má ve své nabídce výhradně porcovaný čaj, jedinou výjimkou bylo bistro Mondieu, kde bylo možné objednat také sypaný čaj. Tento aspekt je dán skutečností, že čaj je ve vybraných restauracích nabízen pouze jako doplňkový sortiment, převážná většina vybraných provozovatelů se zaměřuje spíše na párování pokrmů s vínem.

Podávání čaje bylo v uvedených restauracích realizováno dvěma způsoby, a to buď v samostatné konvičce s možností dolévání čaje do šálku, nebo přímo v šálku. Poměr těchto dvou možností je graficky znázorněn na následujícím obrázku (Obrázek 1). Žádná z restaurací nenabízela možnost spárování čaje s pokrmem na základě chuťových preferencí.

**Obrázek 1 Poměr způsobu podávání čaje ve vybraných restauracích**



### **8.3 Párování čaje s pokrmy – případová studie čajoven**

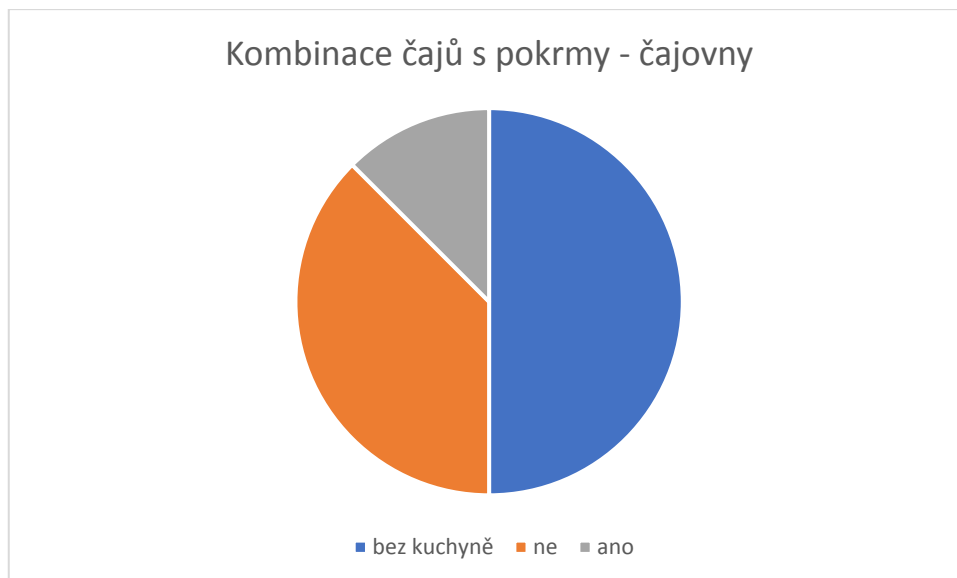
Na rozdíl od běžných provozů, kde bylo zhodnoceno převážné podávání čaje porcovaného v běžných nádobách pro teplé nápoje, jsou ve specializovaných čajovnách využívány převážně tradiční přístupy vycházející ze standardizovaných postupů uplatňovaných v zemích s vysokou konzumací čajových směsí – zemích původu. V rámci druhé části případové studie byl proveden průzkum využívání kombinací metod chuťového a aromatického souladu podávaného čaje s nabídkou pokrmů. Výběr čajoven byl proveden na základě hodnocení v rámci virtuálních portálů, do analýzy byly zahrnuty pražské čajovny s nejvyšším hodnocením. Výstupy analýzy jsou uvedeny v následující tabulce (Tabulka 2).

**Tabulka 2 Nabídka pokrmů ve vybraných čajovnách**

Název čajovny	Nabídka čajů	Nabídka kuchyně	Rozsah kuchyně	Kombinace s pokrmy
Andělská čajovna	vysoká variabilita	bez kuchyně	-	bez kuchyně
Dejvická čajovna	vysoká variabilita	bez kuchyně	-	bez kuchyně
Čajovna Setkání	vysoká variabilita	bez kuchyně	-	bez kuchyně
Čajovna u Džoudyho	vysoká variabilita	pouze polévka a slané koláče	nízký	ne
Good Tea Ltd.	vysoká variabilita	saláty, rýže, omáčky, bistro	nízký	ne
Čajovna Banyan	vysoká variabilita	bez kuchyně	-	bez kuchyně
Tearoom Daruma	vysoká variabilita	saláty, snídaňové menu, drobné pochutiny, sladké pečivo, zákusky	nízký	ano
Tearoom Poem	vysoká variabilita	saláty, cukrářská výroba	nízký	ne

Z uvedených výstupů vyplývá, že nabídka pokrmů ve vybraných čajovnách je obvykle velmi nízkého rozsahu, případně není vůbec realizována. Jednosegmentová orientace čajoven zajišťuje širokou variabilitu nabízených nápojů doplněnou často o obřady přípravy čaje či nabídku vodních dýmek, nabídka pokrmů se standardně omezuje na menší salátová menu, slané pečivo, případně polévky, pochutiny a cukrářskou výrobu. Snaha o chuťový a aromatický soulad nabízeného čaje s nabídkou pokrmů byla zaznamenána pouze u jednoho z analyzovaných subjektů. Celkové výstupy v této oblasti uvádí graf na následujícím obrázku (Obrázek 2).

**Obrázek 2 Aplikace párování čaje s nabídkou pokrmů ve vybraných čajovnách**



Výstupem druhé případové studie je tedy typický převážný přístup provozoven s širokou nabídkou kvalitních čajů připravovaných tradičními metodami ke struktuře celkového produktového programu zahrnujícího zpravidla nabídku pokrmů pouze nízkého charakteru nebo zcela žádnou, párování pokrmů s čajem na základě jeho chuti a aromatu zpravidla není realizováno.

## 8.4 Shrnutí

Většina zvolených restaurací byla zaměřená především na přípravu poledního a večerního menu, u kterých je párování s čajem méně tradiční, než u menu snídaňového nebo brunchového. Nicméně minimálně brunchové menu se u většiny těchto restaurací nacházelo. Párování s nealkoholickými nápoji se v běžných ani luxusních restauracích standardně neprovádí, během sběru dat pro analýzu bylo však nalezeno několik, které v rámci degustačního menu pokrmy párovaly se zeleninovým smoothie.

U provozoven orientovaných na segment přípravy čaje byl trend opačný – celková obchodní strategie těchto provozů směřovala k široké nabídce kvalitativně hodnotného sypaného čaje připravovaného tradičním způsobem, která je však kombinována s pokrmy pouze v omezeném rozsahu. Tyto provozování jsou často zcela bez nabídky jídel.

Rozsáhlejší nabídka čajů je žádoucí především u restaurací orientovaných na mezinárodní a východní kuchyni, kde má tento nápoj výrazně bohatší tradici. Vzhledem ke skutečnosti, že turismus je však obvykle spojen také s gastronomickými zážitky, je ideálním řešením podávání kvalitního čaje (obdobně jako vína) do běžného provozu jako vhodnou nealkoholickou alternativu, která podtrhuje chuťové vlastnosti pokrmu. Vzhledem k nízkému (až nulovému) podílu restaurací s rozsáhlejším menu, které by párování s vhodným typem čaje v České republice realizovalo, je založení a provozování takové restaurace krokem s vysokým potenciálem konkurenceschopnosti.

### **III. NÁVRHOVÁ ČÁST**

## 9 NÁVRH ZPŮSOBU PODÁVÁNÍ ČAJE U KONKRÉTNÍHO GASTRONOMICKÉHO SUBJEKTU

V rámci návrhové části byl zvolen aktuální subjekt zabývající se běžným restauračním provozem, u něhož bylo rozhodnuto o integraci rozsáhlejší čajové nabídky párovatelné s nabízenými pokrmy. Cílem této části bylo vytvořit celkový návrh menu a posoudit možnosti a standardizaci provozu při zavedení nového prvku.

### 9.1 Charakteristika zvoleného subjektu

Zvoleným subjektem je restaurace XY se sídlem v Praze, která se zabývá přípravou převážně české a standardní mezinárodní kuchyně, pokrmy jsou připravovány z běžných surovin – drůbežího, vepřového a hovězího masa, lososa a sladkovodních ryb s přílohami a zeleninou. Restaurace nabízí 4 typy menu – obědové (ve všedních dnech), večerní, Á la carte a sobotní a nedělní brunchové menu. Nápojový lístek restaurace zahrnuje nabídku párovatelných vín menšího rozsahu, studené nápoje slazené (různých značek), pivo, kávu a čaj (porcovaný). Kapacita restaurace je 50 míst.

Provozní zázemí restaurace tvoří bar a kuchyň se dvěma skladovými prostory (suchý sklad a chlazený sklad) a speciálním nápojovým skladem, který je členěn na tři sekce, z nichž největší část je tvořena skladovacím prostorem pro uložení vína. Skladové prostory jsou odděleny od provozních prostor restaurace a přístupné pouze přes kuchyň. Kuchyň je prostorná, vybavená lednicemi pro potraviny krátké spotřeby a členěná na sekce dle zpracovávaných surovin a hotových pokrmů. Sekce zahrnují přípravu masa, přípravu zeleniny, přípravu polévek, přípravu omáček, výroba těstovin, studená kuchyně a snídaňové menu, tepelná úprava, grilování masa, výdejový pult, sběr bílého nádobí, sběr černého nádobí, mytí nádobí a ukládání odpadu. Oddělená část provozu kuchyně se zaměřuje na přípravu sladkých desertů.

Barová část provozovny přiléhá k prostorám restaurace a je vybavena pulty pro uskladnění skleněných nádob a alkoholických nápojů, oplachovacím zařízením a běžným dřezem, spodními lednicemi pro skladování nealkoholických nápojů, zásobníkem na led,



dvoupákovým kávovarem a mlýnkem na kávu. V zázemí baru jsou menší úložné prostory pro skladování aktuálního vína párovaného s večerním menu).

Restaurace zaměstnává v současné době 21 zaměstnanců, z toho 4 číšníky a hlavního číšníka (vrchního, sommeliera), 5 kuchařů, 2 cukráře, 2 pomocné kuchaře, 3 pomocné kuchyňské pracovníky a 1 pracovníka úklidu. Provozovna je řízena provozním pracovníkem, který dohlíží na chod restaurace a současně řeší pracovní-právní aspekty fungování restaurace. Otevírací doba restaurace je stanovena od 9.00 – 24.00, přičemž kuchyň obvykle začíná provoz v 8.00 a končí ve 22.00.

## 9.2 Typické menu pro provoz subjektu

Restaurace připravuje 4 druhy menu – stálá nabídka Á la carte obsahuje 30 pokrmů členěných do 6 sekcí, a to na steakové menu, těstovinové a zeleninové saláty, vegetariánské menu, jídla z drůbežního masa, jídla z vepřového masa a ryby. Tato nabídka je obměňována jednou za půl roku obvykle variantní změnou dvou jídel v každé sekci.

Týdenní nabídka obědového menu je členěna do 5 pracovních dnů a obsahuje 5 variant (4 jídla z masa, 1 jídlo vegetariánské), dále polévku a desert. Obědové menu je podáváno každý všední den od 10:30 do 14:30, případně jako doplnění večerní stálé nabídky. Večerní menu se zpravidla skládá ze dvou specialit, které bývají párovány s vínem (nabízené odrůdy jsou vždy připraveny v úložných prostorách baru). Večerní menu je připravováno mezi 17:30 a 21:30 hod po celý týden.

Brunchové menu připravované o víkendu nabízí výběr club sendvičů, studené kuchyně, menších pokrmů snídaňového menu a dvou pokrmů obědového menu. Nabídka snídaňového menu, studené kuchyně a sendvičů je stálá, obědové menu se mění každý víkendový den včetně jedné polévky. Brunchové menu je podáváno od 9:30 do 14:30.

Typická jídla obědového menu zahrnují tradiční pokrmy české kuchyně (zpravidla se jedná o jedno jídlo s drůbežím masem a jedno jídlo s vepřovým nebo hovězím masem, přednost je dávana omáčkám), mezinárodní kuchyně (jedno jídlo tvoří těstoviny, jedno jídlo je obvykle navázáno na orientální kuchyni) a obědový salát (vegetariánské menu). Večerní

menu je zpravidla orientováno na speciality z ryb a mezinárodní kuchyni, jednou až dvakrát týdně je speciální nabídka navázána na vybranou zahraniční kuchyni.

Kromě snídaňových pokrmů, hlavních jídel a polévek obsahuje nabídka restaurace také vlastní cukrářskou výrobu, jejíž produkce je realizována v oddělené části kuchyně. Vzhledem ke kapacitě provozované části je cukrářská výroba zaměřena na dvě odbytové oblasti – vlastní spotřebu restaurace a vedlejší výrobu pro externí odběratele. Deserty jsou připravovány v návaznosti na menu – vždy dva typy, jeden k obědovému menu (zpravidla se jedná o koláč nebo buchtu tradičního českého receptu) a jeden k večernímu menu (obvykle mezinárodního charakteru). Současně je zavedena standardní celoroční nabídka obsahující 10 typů desertů včetně zmrzlinového poháru.

### 9.3 Návrh kombinace čajů s menu subjektu (párování čaje s pokrmem)

Párování čajových směsí s nabízenými pokrmy podávanými vybraným subjektem by mělo být realizováno v návaznosti na chuťové charakteristiky čaje, jak byly popsány v kapitole **Chyba! Záložka není definována.** Pro jednotlivé typy menu by tak měl být připraven seznam vhodných typů čajových směsí odpovídající svým charakterem typu pokrmu. Nová nápojová nabídka bude vytvořena pouze z kvalitních sypaných čajů a čajových nápojů – bylinných směsí a zázvoru (z nápojového lístku tak bude odstraněna nabídka čaje porcovaného).

Čajový lístek by měl obsahovat všech pět základních typů čaje, které budou podávány tradičním způsobem, tedy přípravou z 3-5 nálevu. Párování s pokrmy bude realizováno v průběhu celého dne, a to způsobem uvedeným v následující tabulce (Tabulka 3).

**Tabulka 3 Párování čaje s nabídkou pokrmů ve vybrané restauraci**

Typ čaje	Menu	Typ pokrmu
Bílý čaj	À la carte	Vegetariánské menu – saláty
	Obědové	Obědové saláty
	Večerní	Mořské plody
	Brunchové	-
	Deserty	Drobné pečivo

Zelený čaj	Á la carte	Kouřový (čínský) – opečená zelenina (vegetariánské menu)
	Obědové	Kouřový (čínský) – drůbeží steaky, opečená zelenina, rýže, brambory, těstovinový salát
	Večerní	Kouřový (čínský) – drůbeží steaky, opečená zelenina, rýže, brambory, těstovinový salát
	Brunchové	Šťavnatý (ceylonský) – club sendviče, lehké saláty, pečené drůbeží maso
	Deserty	Šťavnatý (ceylonský) – ve formě ledového čaje k lehkým zákuskům
Oolong	Á la carte	Tmavý – losos, sladkovodní ryby Světlý – pečené drůbeží maso
	Obědové	Tmavý – losos, sladkovodní ryby, sladké pokrmy (palačinky, lívance apod.) Světlý – sladké omáčky (svíčková, rajská apod.), pečené drůbeží maso
	Večerní	Tmavý – losos, sladkovodní ryby
	Brunchové	Světlý – pečené drůbeží maso, sladké pečivo
	Deserty	Tmavý – všechny deserty
Černý čaj	Á la carte	Kouřový (čínský) - tmavé maso (vepřové, hovězí) pečené, grilované Zemité (Yunnan) – grilované maso
	Obědové	Kouřový (čínský) – tmavé maso (vepřové, hovězí) pečené, grilované Zemité (Yunnan) – grilované maso, zeleninové omáčky
	Večerní	Zemité (Yunnan) – grilované maso (především tmavé)
	Brunchové	Šťavnatý (indický) sladké pečivo
	Deserty	Šťavnatý (indický) – všechny druhy desertů
Pu-ehr	Á la carte	-
	Obědové	Mastné pokrmy – tradiční česká kuchyně
	Večerní	-
	Brunchové	Jako závěrečný nápoj při velkých porcích
	Deserty	-

Z uvedeného návrhu lze tedy odvodit následující doporučení pro prezentaci nového směru, kterým se bude provozovna vymezovat vůči konkurenci. Implementace nabídky čajů

párovatelných přímo s připravovanými pokrmy je v prostředí českého gastronomického trhu relativně unikátní. Doporučení ze strany obsluhy by tedy mělo být realizováno následujícím způsobem:

- Á la carte – u tohoto menu by měl být nabízen:
  - Bílý čaj nebo kouřový zelený čaj k vegetariánským pokrmům,
  - Tmavý Oolong k lososovi a sladkovodním rybám,
  - Světlý Oolong k pečenému drůbežímu masu
  - Kouřový a zemitý černý čaj ke grilovanému masu,
- Obědové menu – by mělo být kombinováno s:
  - Bílým čajem v případě obědových salátů,
  - Kouřovým zeleným čajem u pečeného drůbežího masa a těstovinových salátů,
  - Světlým Oolongem u nabídky sladkých omáček a obecně sladkých pokrmů,
  - Tmavým Oolongem při podávání lososa a sladkovodních ryb,
  - Černým čajem ke grilovanému masu (dle typu s kouřovým nebo zemitým),
  - Pu-ehrem v případě vysoce mastných jídel,
- Večerní menu – je párovatelné s:
  - Bílým čajem v případě mořských plodů, salátů, pečené zeleniny, vegetariánských těstovinových salátů,
  - Kouřovým zeleným čajem v případě drůbežího masa a těstovin,
  - Tmavým Oolongem v k lososovi a sladkovodním rybám,
  - Zemitým černým čajem u grilovaného nebo pečeného tmavého masa,
- Brunchové menu – by mělo být kombinováno s:
  - Zeleným čajem u club sendvičů a snídaňového menu,
  - Světlým Oolongem nebo šťavnatým černým čajem u sladkého pečiva,
  - Šťavnatým zeleným čajem nebo světlým Oolongem u drůbežího masa,
  - Kouřovým černým čajem u tmavého masa,
  - Pu-ehr by měl být nabídnut u větších porcí,
  - Deserty – nabízen by měl být světlým Oolong nebo šťavnatý černý čaj.

## 9.4 Implementace čajové nabídky do provozních standardů restaurace

Implementace čajové nabídky do celkové nabídkové struktury zvoleného subjektu je nutné řešit ve dvou základních rovinách, a to v rámci technického zajištění správného standardu přípravy čaje tak, aby vynikla jeho chuť, a výběru dodavatelů. Přiřazení jednotlivých typů čaje k pokrmům podávaným v rámci všech typů menu nabízeného zvolenou restaurací poukazuje na nutnost volby dodavatele u 9 typů čajů.

Technické zázemí pro implementaci čajové nabídky si vyžádá jednak vytvoření samostatné sekce v rámci barového prostoru, kde bude realizováno zalévání čaje dle stanovených postup, a také zajištění správného nádobí pro jeho podávání. Jelikož bylo rozhodnuto, že zákazníkovi bude podáván 3-5 nálev čaje, bude nutné zbudovat jak odkládací prostor pro louhovací soupravu, systém pro předeřev nádoby na podávání a vybavení pro ohřev vody v čajové konvičce. Vzhledem k záměru rozsáhlejšího uplatnění čajové nabídky a kombinaci s jídelním menu bude v této fázi nutné reevaluovat rozložení barového prostoru, který bude nutné dovybavit novým technologickým zázemím zahrnujícím kromě 5 konviček na vaření čaje také varnou plochou, která je všechny pojme v jednom cyklu, a také odkládacím prostorem pro louhování.

Vedle prostoru pro vaření čaje bude nutné opatřit také odpovídající sady nádob pro podávání čaje a realizovat řešení pro jejich předeřev. Předpokládá se předeřev ve vodní lázni, která bude integrována do zázemí barového prostoru. Implementace čajové nabídky bude tedy z technologického hlediska vyžadovat také stavební zásahy do konstrukčního řešení baru a rozhodů elektřiny a vody.

Druhým významným aspektem zavedení čajové nabídky bude výběr dodavatelů kvalitních čajových směsí. Dle členění párování s pokrmy bude čajový lístek zahrnovat následující typy:

- Bílý čaj,
- Kouřový zelený čaj – čínský,
- Šťavnatý zelený čaj – ceylonský,
- Světlý Oolong,

- Tmavý Oolong,
- Šťavnatý černý čaj – indický,
- Kouřový černý čaj – čínský,
- Zemitý černý čaj – čínský, oblast Yunnan,
- Pu-ehr.

Ideálním řešením je jeden dodavatel pro všechny typy čajů, který zaručí požadovanou úroveň kvality sypaných směsí. Vzhledem k nutnosti poradenství v této oblasti, bylo rozhodnuto, že dodavatelská smlouva bude uzavřena s čajovnou vybranou na základě interního výběrového řízení dle posouzení komplexnosti nabídek. Součástí dodávky bude také proškolení obsluhujícího personálu jak s ohledem na charakteristiky jednotlivých typů čajů, tak v návaznosti na ideální podmínky jejich přípravy.

## 9.5 Vyhodnocení současného stavu a konkurence

Současný stav podávání čaje v gastronomických zařízeních byl posuzován na základě shromážděných informací k případovým studiím s ohledem na zvolené výzkumné otázky, a lze jej charakterizovat následujícím způsobem:

*VI: Jaké jsou standardizované postupy pro podávání čaje v českých provozovnách?*

Standardizované postupy pro podávání čaje v českých provozovnách se odvíjí především od charakteru provozu. V tomto směru lze rozlišovat dvě hlavní orientace zahrnující:

- Specializované čajovny,
- Běžné gastronomické provozy (restaurace a hospodská zařízení)

Podávání čaje ve specializovaných čajovnách je obvykle realizováno technologickými postupy a procesy vycházejícími z tradičních metod, které jsou ustálené v místě původu čaje. Tyto provozovny jsou zpravidla jednosegmentově orientovány, tudíž nenabízejí možnost širšího stravování. Nabídka specializovaných čajoven je omezena výhradně na podávání nápojů a drobného sortimentu pokrmů (pochutin), které jsou s čajem párovány jenom příležitostně.

V běžných gastronomických provozech bývá čaj součástí nabídky teplých nápojů jako alternativa studených nealkoholických nápojů. Převážná většina provozů nabízí čaj porcovaný

různé kvality, tříděný zpravidla dle typu. V nabídce porcovaných čajů jsou běžně zahrnuty bylinné směsi, které neobsahují čajové lístky. Vedle porcovaného čaje bývá nabídka doplněna také dalšími nápoji, u nichž se pojmenování čaj ustálilo, přestože se jedná z praktického hlediska o odvary – nejčastěji je takto připravován kořen zázvoru, nebo máta.

*V2: Jakým způsobem navazuje nabídka a metoda podávání čaje na specifickou nabídku pokrmů v gastronomických provozovnách?*

Dle provedeného průzkumu se v českých provozech párování čajů dle chuťových, kinestetických, reologických a aromatických charakteristik běžně neprovádí. Mnohem častěji je párování realizováno s vínem v běžných restauracích, případně široká nabídka čajů s velmi omezeným sortimentem pokrmů ve specializovaných čajovnách. V tomto případě se nejčastěji jedná o kombinování se sladkými pochutinami nebo jednoduchými saláty, případně s tradičními (rovněž jednoduchými) pokrmy navazujícími na zemi původu čaje (ochucená rýže, krekry).

*V3: Postupuje zvolený subjekt při podávání čaje ve své provozovně adekvátně jejímu charakteru?*

Hodnocení této výzkumné otázky lze provést dvojím způsobem – vzhledem ke standardnímu přístupu k podávání čaje k pokrmům v provozovnách se stejným charakteristickým sortimentem pokrmů lze zvolený způsob podávání čaje u vybraného subjektu považovat za adekvátní, jelikož je shodný s obecným postupem, tedy přípravou porcovaného čaje nálevem.

*V4: Jakou metodiku by měl zvolený subjekt při podávání čaje zvolit a jakým způsobem by měla být implementována do gastronomických postupů?*

Metodika pro podávání čaje u zvoleného subjektu byla širěji rozvedena v návrhové části studie. Na základě analýzy bylo zjištěno, že v České republice představují gastronomické provozovny nabízející širokou nabídku pokrmů kombinovaných s čajovým nápojovým lístkem na základě párovatelnosti dle chuťových a aromatických charakteristik pouze malý tržní segment, který je vzhledem k postupující globalizaci a lokalitě s vysokou mírou mezinárodního turismu nedostatečný pro potenciál dané oblasti a představuje tedy komerční příležitost s optimálním vlivem na konkurenceschopnost subjektu. S ohledem na

tuto skutečnost bylo rozhodnuto o restrukturalizaci celkové nabídky subjektu tak, aby implementovala možnost párování pokrmů s kvalitními sypanými čaji, čímž se stane unikátní v širokém okolí.

## **9.6 Zhodnocení záměru**

Návrhová část posouzení problematiky podávání čaje v českých provozovnách byla zaměřená na vymezení podmínek implementace nové struktury čajové nabídky u vybraného subjektu, která měla alternovat současný (běžně užívaný) standard novým přístupem integrujícím také párovatelnost čaje s podávanými pokrmy. V rámci této části byly primárně identifikovány předpokládané variace typů čaje navazující na aktuální zavedené druhy menu subjektu, a následně posouzeny aspekty provozuschopnosti restrukturalizovaného přístupu. Hlavním předpokladem vytvořeného záměru bylo vytvoření zcela nového konceptu gastronomického zařízení tržně se vymezujícího vůči konkurenci neobvyklou a unikátní nabídkou s vysokým tržním potenciálem.

V první fázi návrhu bylo provedeno spárování jednotlivých typů čaje s aplikovanými druhy menu, z nichž vyplynula jednak báze pro informační servis obsluhujícího personálu, jednak byly identifikovány ty typy čaje, které budou v provozovně subjektu nabízeny. V tomto směru bylo identifikováno celkem 9 čajových typů.

Ve druhé fázi návrhové části byly posouzeny aspekty implementace restrukturalizovaného přístupu. V této oblasti byly odhaleny dvě základní roviny implementace zahrnující nutnost zajistit připravenost provozu technickým zázemím a vyřešení materiálového toku nového prodejního artiklu. V technické části byl identifikován požadavek na investice do technologického vybavení a stavebních úprav v barové části zázemí vyžadující optimalizaci prostoru a instalaci nových zařízení, která umožní připravovat čaj tradičním způsobem tak, aby bylo dosaženo odpovídajících chuťových charakteristik. Současně budou vyžadovány investice do nádobí sloužícího k optimálnímu podávání čaje.

Řešení materiálového toku se orientovalo především na výběr dodavatelů sypaného čaje. Jelikož kvalita sypaných směsí se u různých dodavatelů výrazně liší, jako optimální se v tomto případě jeví smluvní zajištění jednoho dodavatele pro všechny typy nabízených čajů.



Rozhodnutím subjektu bude dodavatel vybrán na základě výběrového řízení mezi již fungujícími čajovnami, přičemž podmínkou spolupráce bude rovněž kooperace v oblasti školení obsluhujícího personálu v přípravě a charakteristikách čajových typů. Optimálním řešením je v tomto případě výběr dvou až tří dodavatelů zajišťující plynulý materiálový tok vzájemnou alternací v případě výpadku některého z dodavatelů.

## ZÁVĚR

Čaj v jeho základní charakteristice, tedy jako nápoj připravený odvarem z čajových lístků, není v českých provozech zaveden s pevně vybudovanou tradicí směřující ke kvalitativnímu gastronomickému zážitku, jako je tomu v jiných oblastech světa. V současné době představuje čaj v běžných gastronomických zařízeních převážně doplňkový sortiment teplých nápojů alternující nabídku kávy.

Studium problematiky úlohy čaje v gastronomických provozech bylo realizováno v teoretické a praktické rovině. Teoretická část se zabývala vymezením základních principů podávání čaje a charakteristiky jednotlivých nejužívanějších typů čajů uplatňovaných ve světové gastronomii. V rámci této části byla provedena komplexní rešerše čajové kultury zahrnující její historii a identifikující vlastnosti různých typů čajů především z hlediska výroby směsi, procesů přípravy a chuťových a aromatických vlastností. Teoretická rešerše tvořila bázi pro praktickou část, jejímž cílem bylo posoudit aktuální využívání čaje jako nápoje podávaného v českých provozech a potenciál zavedení nového konceptu párovatelnosti čaje s pokrmy u vybraného subjektu.

Praktická část byla realizována ve dvou fázích – analytické a návrhové. Analytická část byla orientována primárně na vymezení aspektů párovatelnosti čaje s pokrmy, přičemž kromě chuťové a aromatické návaznosti typů čaje na dané vlastnosti pokrmů bylo také provedeno přehledné kvalitativní členění čajových směsí a popsán způsob jejich označování vycházející z využívání různých částí rostliny čajovníku a procesů jejich zpracování. Druhým záměrem analytické části bylo zhodnotit současný stav nabídky čajů v českých gastronomických provozech, jejímž výstupem byla identifikace dvou základních kategorií – běžných restauračních provozů a specializovaných čajoven, jejichž nabídky byly zhodnoceny v rámci dvou separátních případových studií.

Informace získané vyhodnocením případových studií poukázaly na skutečnost, že v České republice (a zejména pak v hlavním městě, které je důležitou mezinárodní turistickou destinací) existuje pouze malé procento gastronomických provozů s širokou nabídkou jídel, které by poskytovaly možnost párování s odpovídajícími typy čajů. Tato skutečnost se pro další fungování vybraného subjektu ve vysoce konkurenčním prostředí jako příležitost s vysokým potenciálem a byla promítnuta do navazující návrhové části studie.

V návrhové části byl následně vytvořen koncept nového řešení struktury nabídky implementující vysoce variabilní čajovou nabídku, jež byla kombinována se zavedenými druhy menu připravovanými zvoleným subjektem. Koncept vycházel z primárního spárování jednotlivých typů čajů s aktuální nabídkou jídel, jehož prostřednictvím bylo identifikováno 9 typů čajů, které budou do nabídky implementovány. Návrh následně zahrnoval způsob implementace této nabídky z hlediska technologického, investičního a logistického.

Lze předpokládat, že integrace párovatelnosti pokrmů s čajovou nabídkou při rozšiřující se globalizaci a celosvětovém turismu bude v budoucnu běžným trendem českých gastronomických provozů, jelikož pro řadu kulturních a etnických skupin je konzumace čaje součástí každodenního života. Neexistence této alternativy k výrazně evropskému párování pokrmů s vínem se pro provozy závislé na turismu stane silným hendikepem, který se může projevit až rizikem likvidace. Vedle tohoto aspektu je možné čaj vnímat také jako velmi prospěšný nápoj s řadou výhod pro lidský organismus. Současná úloha čaje v českých gastronomických provozech restauračního typu je převážně zanedbatelná zejména s ohledem na kvalitu směsí a přípravy, rozšiřování nabídky kvalitních čajů a jejich kombinace v chuťovém souladu s pokrmy se tak stává novou velmi zajímavou oblastí, která může transformovat gastronomický trh do zcela nové struktury.

## POUŽITÉ ZDROJE

ARCIMOVIČOVÁ, Jana a Pavel VALÍČEK. Vůně čaje. 2. dopl. vyd. Benešov: Start, 2000, 145 s., (8) s. barevných obrazových příloh. ISBN 80-86231-10-0.

CAMPBELL, Dawn. *The tea book*. Gretna: Pelican Pub. Co., 1995. ISBN 1-56554-074-3.

ETO, Hajime, DEY, Nilanjan, LIU, I-Chun, MAHUJCHARIYAWONG, Pimonwan a ROY, Payel (2015). Comprehensive Study of Tea Culture and Its Possible Contribution to Creativity Education in Locals. *International Journal of Research in Sociology and Anthropology*, 1. p. 54 – 64.

HUGES, Samuel (2010). Stepped in Tea: Victor Mair spent years immersing himself in tea lore. *The Pennsylvania Gazette*, Jan/Feb. p. 42 – 45 [online]. 2018 [cit. 2018-07-25]. Dostupné z: [http://www.upenn.edu/gazette/0110/PennGaz0110\\_feature2.pdf](http://www.upenn.edu/gazette/0110/PennGaz0110_feature2.pdf).

KLOSSE, Peter. *The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor of Foods and Beverages*. CRC Press, Taylor & Francis Group, 2014.

KOTÍKOVÁ, Halina (2013). *Nové trendy v nabídce cestovního ruchu*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4603-6.

KŘÍŽEK, Felix, NEUFUS, Josef (2014). *Moderní hotelový management: nové trendy a metody v řízení hotelů, aktualizované informace o hotelovém provozu a jeho organizaci, optimalizace provozu s ohledem na ekologii a etiku, praktické příklady a fotografická příloha. 2.*, aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4835

MACOVEICIUC, Andreea. Beginner's Guide to Pairing Tea with Food. *Rivertea Blog*, 10 Dec. 2014, [www.rivertea.com/blog/beginners-guide-pairing-tea-food/](http://www.rivertea.com/blog/beginners-guide-pairing-tea-food/)

MARSH, Celeste, AGIUS, Paul, JAYKODY, Gamini, SHAJEHAN, Roshan, ABEYWICKREMA, Chandima, DURRANT, Kelly, LUCHTERS, Stanley, HOLMES, Wendy (2018). Factors associated with social participation amongst elders in rural Sri Lanka: a crosssectional mixed methods analysis. *BMC Public Health*, 18(636). p. 1 – 14. <https://doi.org/10.1186/s12889-018-5482-x>.

MEEGAHAKUMBURA, Muditha, MOSES, Wambulwa, MIAO, li, THAPA, Kishore, MOLLER, Michael, XU, Jian-chu, LIU, Jie, GAO, Lian-Ming (2018). Domestication

Origin and Breeding History of the Tea Plant (*Camellia sinensis*) in China and India Based on Nuclear Microsatellites and cpDNA Sequence Data. *Frontiers in Plant Science*, 8(2270). p. 1 – 12. Doi: 10.3389/fpls.2017.02270.

Svět čaje a kávy. Svet-caje-kavy.webnode.cz [online]. 2012 [cit. 2019-01-06]. Dostupné z: <https://svet-caje-kavy.webnode.cz/o-caji/znaceni-kvality/>

Tea Comes to England. Panix.com [online]. 2005 [cit. 2019-04-01]. Dostupné z: [http://www.panix.com/~kendra/tea/tea\\_to\\_england.html](http://www.panix.com/~kendra/tea/tea_to_england.html)

THOMOVÁ, Soňa, THOMA, Michal (2002). *Příběh čaje*. Vydání první - 3. dotisk. Praha: Argo. ISBN 80-7203-447-2.

VALTER, Karel (2000). *Vše o čaji pro čajomily*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Granit. ISBN 80-7296-002-4.

WANG, Ni (2011). A Comparison of Chinese and British Tea Culture. *Asian Culture and History*, 3(2). p. 13 – 18. Doi:10.5539/ach.v3n2p13.

ZHANG, Yu, ZHANG, Xiaojuan, CHEN, Xi, SUN, Wang a LI, Jiao (2018). *Genetic diversity and structure of tea plant in qinba area in china by three types of molecular markers*. *Hereditas*, 155(22). P. 1 – 12. [HTTPS://DOI.ORG/10.1186/S41065-018-0058-4](https://doi.org/10.1186/S41065-018-0058-4).

# SEZNAM OBRÁZKŮ, GRAFŮ A TABULEK

## Seznam obrázků

Obrázek 1 Poměr způsobu podávání čaje ve vybraných restauracích ..... 43

Obrázek 2 Aplikace párování čaje s nabídkou pokrmů ve vybraných čajovnách ..... 45

## Seznam tabulek

Tabulka 1 Nabídka čaje ve vybraných restauracích ..... 42

Tabulka 2 Nabídka pokrmů ve vybraných čajovnách ..... 44

Tabulka 3 Párování čaje s nabídkou pokrmů ve vybrané restauraci..... 50

## **SEZNAM ZKRATEK**

CTC metoda zpracování čaje crush-tear-curl

UK United Kingdom

SFTGFOP (I-III) - Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)

FTGFOP (I-III) - Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)

TGFOP (I-III) - Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)

GFOP (I-III) - Golden Flowery Orange Pekoe (grade I-III)

FOP (I-III) - Flowery Orange Pekoe (grade I-III)

OP (I-III) - Orange Pekoe (grade I-III)

P – Pekoe

PS – Pekoe Souchong

S – Souchong