

LIBO-LI ĀĀAJ? A JAKĀ?

StĀ™eda, 07 Ā•ervenec 2021

Kdo

by nemĀ›l rĀ›jd Ā•ajĀ€! MĀ›jme rĀ›di i bylinkovĀ©, ovocnĀ© - ale ten Ā€zfajnovĀ½Ā€œ, ten s historiĀ-, je z Ā•ajovĀ½ch plantĀ›Ā¾Ā-. Za kolĀ©bku Ā•aje je povaĀ¾ovĀ›na ĀĀĒĀ-na, kde se Ā•aj popĀ›jel jiĀ¾ v 15. stoletĀ-. Od tĀ© doby se na jeho pĀ™Ā-pravu pouĀ¾Ā-vĀ›j i speciĀ›lnĀ- hrnĀ-Ā•ek s pokliĀ•kou - zhong. Z nĀ›j se Ā•aj rozlĀ©vĀ›j do menĀ›Ā-ch Ā›Ā›lkĀ-. ĀĀĒaj se obĀ™adnĀ› pĀ™ipravuje zpĀ› sobem, kterĀ½ vznikl v provincii Fu-tien v 16. stoletĀ- za vlĀ›dy dynastie Ming, konkrĀ©tnĀ› za vlĀ›dy cĀ-saĀ™me Ā en-cunga. PouĀ¾Ā-valo se pouze kruhovĀ© Ā•ajovĀ© moĀ™e z keramiky nebo porcelĀ›nu.

ĀĀĒajovĀ© moĀ™e? Ano, to je nĀ›zev pro speciĀ›lnĀ- podnos, kterĀ½ mĀ›Ā¾ete vyuĀ¾Ā-t pro klasickĀ© servĀ-rovĀ›nĀ- Ā•ajĀ-, ale takĀ© pro speciĀ›lnĀ- Ā•ajovĀ© obĀ™ady Gong-fu. SklĀ›dĀ›j se ze dvou Ā•Ā›stĀ- Ā€“ z hladiny a ze dna.

Hladina je vrchnĀ- dĀ›l, kterĀ½

je ozdobnĀ› vyĀ™ezĀ›vanĀ½ a obsahuje dĀ›ry, kterĀ½mi protĀ©kĀ›j tekutina do spodnĀ- Ā•Ā›sti, tedy do dna. To je mĀ›stem, kde se sbĀ›rĀ› voda Ā› pĀ™elitĀ½ Ā•aj. ObyĀ•ejnĀ› je tvaru Ā›uplĀ›-ku, takĀ¾e z nĀ›j nemusĀ›te sundĀ›vat Ā•ajovĀ© nĀ›dobĀ-, kdyĀ¾ uĀ¾ je moĀ™e plnĀ©. JednoduĀ›je vysunete Ā›uplĀ›-k a pĀ™ebyteĀ•nou tekutinu vylijete. PrimĀ›rnĀ› slouĀ¾Ā-jako mĀ›sto, kam se vylĀ›vĀ›j voda na oplachovĀ›nĀ- a zahĀ™Ā-vĀ›nĀ- Ā•ajovĀ©ho servisu.

ĀĀĒajovĀ© moĀ™e je vĀ›jak uĀ¾iteĀ•nĀ©

takĀ© pro Ā•ajovĀ© obĀ™ady, pĀ™i kterĀ½ch Ā›myslnĀ› pĀ™elĀ›vĀ›jme konviĀ•ky a Ā›Ā›lky, aby byly naplnĀ›nĀ© aĀ¾ po okraj. PĀ™ebyteĀ•nĀ½ Ā•aj posluĀ›nĀ› odteĀ•e do dna Ā•ajovĀ©ho moĀ™e, a tak netvoĀ™Ā- louĀ¾e na podnosu.

ĀĀĒĀ-nskĀ½ Ā•ajovĀ½ obĀ™ad Gong-fu cha, byl vytvoĀ™en na Taiwanu, odkud se postupnĀ› rozĀ›Ā-Ā™il do Ā•ajoven v ĀĀĒĀ-nĀ› a stal se bĀ›Ā¾nĀ› pouĀ¾Ā-vanĀ½m zejmĀ©na pĀ™i pĀ™Ā-pravĀ› oolongĀ-. ZkuĀ›jenost ukĀ›zala, Ā¾e vĀ›nĀ› a chuĀ› Ā•aje se dĀ› vychutnat nejlĀ©pe pĀ™i opakovanĀ©m zalĀ©vĀ›nĀ- Ā•ajovĀ½ch lĀ›stkĀ- v malĀ½ch konviĀ•kĀ›ch.

LouhovĀ›nĀ- netrĀ›j dlouho Ā€“ staĀ•Ā- pouĀ›j pĀ›l minuta. ĀĀĒaj nalijte do Ā›Ā›lkĀ- pouze do poloviny a potĀ© je dolijte v obrĀ›cenĀ©m poĀ™adĀ-, aby byl ve vĀ›jech stejnĀ› silnĀ½ nĀ›poj. LouhovĀ›nĀ- Ā•aje se samozĀ™ejmĀ› opakuje, a to se stejnĀ½mi Ā•ajovĀ½mi lĀ›stky. Jen se prodluĀ¾uje jeho dĀ©lka, aby Ā•aj pĀ™Ā-liĀ› neztrĀ›cel na sĀ›le.

ĀĀĒĀ-nskĀ© Ā•ajovĀ© Gong-fu je

metoda vĀ½sostnĀ› tvoĀ™ivĀ›j a svobodnĀ›j, mĀ›Ā¾e se modifikovat podle chuti. Pravidla majĀ- inspirovat a ne svazovat. CĀ›lem je harmonickĀ½ a pĀ™Ā-jemnĀ½ zĀ›Ā¾itek pro vĀ›jechny pĀ™Ā-tomnĀ© a vychutnĀ›nĀ- celĀ©ho spektra vĀ›nĀ- a chutĀ- pĀ™ipravovanĀ©ho Ā•aje.

ĀĀĒajovĀ½ obĀ™ad v ĀĀĒĀ-nĀ› pĀ™edvĀ›jdĀ-

pĀ™edevĀ›m Ā¾eny, protoĀ¾e jsou Ā¾Ā›dĀ›ny neopakovatelnĀ› ladnĀ© pohyby rukou, kterĀ© muĀ¾ pĀ™i vĀ›Ā- Ā©tĀ›, vykouzlit nedokĀ›Ā¾e. ĀĀĒajovĀ½ obĀ™ad zaĀ•Ā-nĀ› pĀ™ivĀ›-tĀ›nĀ-m hostĀ›, pak se pĀ™edstavĀ- pouĀ¾Ā-vanĀ© nĀ›dobĀ-, pĀ™edstavĀ- Ā•aj, pĀ™ipravĀ- obĀ™adnĀ› prvnĀ- dva nĀ›levy a pak si hostĀ© dĀ›l pĀ™ipravujĀ- Ā•aj sami.

NesmĀ›te v Ā¾Ā›dnĀ©m pĀ™Ā-padĀ›

zapomenout na sprĀ›vnĀ© uloĀ¾enĀ- Ā•aje. ĀĀĒaj totiĀ¾ Ā•asem ztrĀ›cĀ- svoje aroma i

v různých chuťech. Zatímco ty nejkvalitnější - černé - aje mohou vydržet dobře skladovaně až 3/4 let, u zelených to je pouze doba dvou až 3/4 let. A u bílých dokonce mohou néž rok. Silně černé Pu Erh si uchová charakteristickou chuť i vlně v ideálním - padě i deset let, černé Darjeeling by se měl spotřebať do jednoho roka.

Aťkoliv se to na první pohled nezdá, jsou aje velmi citlivé na světlo a okolní pachy. Základem by tedy měla být tmavě neprodyšná nádoba - nejčastěji vyrobená z keramiky či skla. A ajeová nádoba? Mezi to nejoblíbenější patří porcelán a keramika.

Jak
aje můžete najít?

d@niela