



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



OP Inováce a podnikání

inováce a podnikání

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_VEJPA_POTRAVINY1_19
- **Název materiálu:** Čaj
- **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „Čaj“.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma „Čaj“, zpracování čaje, fermentace, zpracování, rozdělení a skladování čaje.
- **Klíčová slova:** Čaj, fermentace, zpracování, druhy čaje.
- **Metodika:** Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky prezentovat ve výuce.
- **Obor:** Kuchař - Číšník
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Pavla Vejražková
- **Zpracováno dne:** 26.03.2013
- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Čaj

Potraviny a výživa I
Pavla Vejražková

ČAJE

- Jsou různým způsobem zpracované nadzemní části bylin listy, květy, plody, jejichž výluhy se používají jako nápoj. Dělí se: čaj pravý, čaje ovocné a čaje bylinné
- Čaj pravý
- Jsou lístky keře čajovníku čínského a stromkovité odrůdy. Čaj se pěstuje: Indie, Srí Lanka, Gruzie, Čína, Japonsko, Indonésie.
- Obsahuje: třísloviny, thein, vitamíny - B₁, B₂ a PP, z minerálních látek - fosfor, draslík, méně železa, vápníku a hořčíku

ZPRACOVÁNÍ ČAJE

- Sklízí se vrcholový listový pupen a dva až pět mladých lístků.
- Nejkvalitnější- celé mladé čajové lístky.
- Lístky se nechají zavadnout, svinují se, fermentují, suší, třídí a balí.
- F e r m e n t a c e - je kvasný proces probíhající za zvýšené teploty a vlhkosti při kterém oxidují třísloviny a rozkládá se chlorofyl. Vytváří se během něj typické čajové aroma.

TRŽNÍ DRUHY

- Dělíme podle způsobu zpracování
- - čaj černý fermentovaný - listový, zlomkový, lámaný, čajová drť. Nejvyšší je Flowery Orange Pekoe
- - žlutozelený čaj polo fermentovaný - má intenzivní vůni i chuť často se parfémuje
- - zelený čaj nefermentovaný- větší povzbuzující účinky.

- - *čaj ovoněný* parfémovaný do zeleného, nebo žlutozeleného čaje se přidávají vonné květy, případně plody - růže, pomeranč.
- - *aromatizovaný čaj*, připravuje se z černého čaje s příměsí z přírodních silic citronová, bergamotová, nebo umělých aromat.
- - *bílý čaj stříbrný květový* - je čaj s příměsí kvítků čajovníku.

- Čaje ovocné
- Směsi sušeného ovoce, části rostlin a přírodních výtažků, dochucené mandarinkovým, citronovým, grapefruitovým, nebo bergamotovým olejem. Ovocných směsí je na trhu velké množství.
- Čaje bylinné
- Jsou to sušené části (květy, listy, plody, semena) jedné nebo několika bylin, většinou léčivých.
- Bylinné čaje patří mezi ochranné potraviny.

- Další variantou jsou čaje rozpustné instantní, získané extrakcí čaje horkou vodou
- Zvláštním druhem čaje je japonská matcha, jemně mletý zelený čajový prášek, který se po zalití horkou vodou našlehá a pije s nálevem. Obsahuje minerály a vitamíny

SKLADOVÁNÍ ČAJŮ

- Skladují se v suchých, čistých a dobře větratelných místnostech odděleně od potravin.
- Teplota během skladování nesmí přesáhnout 20°C, vlhkost vzduchu 70 %.
- Chráníme ho před slunečním zářením.

Použitá literatura

- Učebnice Potraviny a výživa pro odborná učiliště