

Puerh

Petr Baudiš `<pasky@ucw.cz>`

brmlab lightning talks 2011-04

- Bílý, žlutý, zelený, oolong, černý, . . .
- **Puerh!**
- Čajovník → listy → fermentace → balení → pití

- Velmi temný čaj
- Zemitá chuť, široká škála
- Podporuje trávení
- Nestimuluje

Ochutnejte!

- Post-fermentovaný čaj, který po vysušení prochází mikrobiální oxidací
- Opatrně natrháme listí
- Nasucho osmahneme (zastavíme enzymatickou aktivitu, tzn. oxidaci)
- Vytvarujeme lístky a usušíme

- **Zelený** — oxidace začne opět pomaličku probíhat
 - Hořčí, bohatší chuť
 - Čerstvý nic moc
 - Archivní (jako víno) — s věkem (až desítky let) zraje!
(ale je potřeba mít speciální podmínky)
- **Černý** — “uměle” urychleně zoxidovaný
 - Kompostace: vlhká teplá hromada, pravidelně mícháme, čekáme dny až měsíce
 - Jemná, plochá, hutná chuť
 - Vynalezen v 70. letech

- Výroba v čínské provincii Jün-nan
- **Zalévá se** vroucí vodou, doba luhování neomezena, mnohonálevový
- Tradiční podávání puerhu — obřad “gongfu”
- Třicetiletý archivní — kolem \$2000 za kilogram \Rightarrow investice, měna, dar
- Nespočet tvarů a balení
- Tradiční lék — trávení, krevní tlak, antioxidant, ...

Gongfu



- Třída 1–10 (1 = nejvyšší, týká se pouze konzistence listů před sušením, souvislost s kvalitou otevřená)
- Kvalita? Čajovníky, jejich okolí, listy, zpracování, skladování
- Velká variabilita kvality, zvláště na západě!
- Cihla, koláč, formičky, volné listy
- Často vytištěný číselný kód původu

Děkuji

- Petr Baudiš <pasky@ucw.cz>
- Na konci: Ochutnávka!