

Chai čaj

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- granulovaný čaj 3 lžíce
- mléko 0.5 l
- hřebíček 5 ks
- pepř 3 kulička
- celá skořice 1 ks
- zelené kardamomy 3 ks
- koření chai masala 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vezmeme nějaký síkovný hrnec, se kterým se nám bude dobře manipulovat (to hlavně v případě pokud varíme na plynu - u elektriny je to jedno). Nejlepší je takový co má jedno delší ucho (madlo) a obsahově odpovídá asi tak litru. Do nádoby dáme granulovaný čaj (cca. lžičku na osobu), všechno koření a cukr. Kromě kardamomu. Kardamom si připravíme tak, že položíme tupou hranu nože na zrnko kardamomu a přitlačíme až se zrnko se rozpukne.

Smes zalijeme mlékem a přivedeme k varu, v momentě kdy se směs začne varit, vhodíme kardamon. Smes udržujeme ve varu asi 1-2 min. za stálého míchání. Tady je síkovný ten hrnec s jedním madlem (pokud varíte na plynu) hrnec držíme ve výšce tak aby ho olizovaly jen spíčky plamenu a mléko probublávalo a dělalo penu.

Pak scedíme přes čajové sítko do malých kalisků a podáváme.

Taky je mozne nejdrive sypany caj zalit asi 1,5 dcl. vodou a nejdrive nechat prejit varem tuto smes a tu pak zalit mlekem. Pokud zvolite tuto variantu, pouzijte opravdu male mnozstvi vody! Uvadene mnozstvi koreni je takove, ktere vyhovuje nam doma. Aby vam chai chutnal je nutne mnozstvi caje a koreni uzpusobit vlastnim chutovym poharkum. Pokud vam treba v chaji nebude chutnat „stiplavost pepre“ tak ho proste vynechte a naopak zase muzete pridat koreni, ktere vam bude vyhovovat v/n.

Dovolim si par rad zaverem :

nikdy nepouzivejte jiny caj nez CERNY

nikdy nepouzivejte jine mleko nez POLOTUCNE

misto cukru muzete pouzit med, ale pocitejte s tim, ze se to odrazi na vumi a chuti caje.

V Indii se k vyrobe „chaie“ pouziva granulovany cerny sypany caj. Jsou to listky caje posekane na velmi drobno a suchym teplem se zkrouti do drobounkych granulek. Pokud nemate granulovany caj, pouzijte kvalitni klasicky sypany cerny caj.

Chai se v Indii pije jako hlavni napoj. Behem dne maji indove dve pauzy. Dopoledne v 10 hod. a odpoledne ve 16.00 – temto pauzam se tady rika " chai vala". Je to cas kdy se pije caj. Piji ho co nejvice horky, z malych sklenenych kalisku o obsahu asi 1 dcl.. Chai vylozene hlasite srkaji a vychutnavaji si chut a horkost napoje a to i ve dnech kdy teplota preskoci 45 st. C..Indove skoro neznaji klasickou upravu caje, tak jak ho delame my. Radi se chlubi tim, ze to byli oni kdo naucili anglicany delat " caj s mlekem"...kdo vi ?! Pokud si v Indii objednate „thee“, tak se vas budou nekolikrat ptat...coze si to chcete dat ??? Tohle slovo indove vubec nepouzivaji a nasi klasickou pripravu caje odsuzuji.

Na chai existuje mnoho receptu, nekdo pridava koreni Masalu (specialne namichanou pro chai), jiny pridava i cerstvy zazvor nebo susene kousky datli ci manga atd. atd.. Urcite ale nevynechtejте kardamon, skorici a hrebicek...to jsou tri zakladni kameny pro vyrobu indickeho chaie.