

Tie Guan Yin Broken - Železná bohyně milosrdenství 100g



Listový zelený čaj, jeden z nejlepších čínských oolongů z oblasti Fujian, vhodný je k celodennímu pití,. Chuť je bohatá, charakteristicky květově nasládlá a dlouhotrvající.

148,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 148,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Kupištní třída tohoto slavného polozeleného čaje z provincie Fujian.

Tie Guan Yin neboli „Železná bohyně milosrdenství“ je považován za jeden z nejlepších čínských oolongů z oblasti Fujian. Velice vhodný je k celodennímu pití, ale i jako odpolední čaj, který nabudí k dalším aktivitám. Chuť je bohatá, charakteristicky květově nasládlá a dlouhotrvající. Nálev je barvy nazelenalé, až žlutozelené s mimořádně sladkým a velmi lákavým aroma.

Čaj oolong je polofermentovaný čaj, který prošel částečnou oxidací. Lze říci, že se jedná o čaj, který zůstal na půli cesty mezi čajem černým a zeleným. Oolong si ponechal z obou typů čajů to nejlepší. Čaje typu oolong se vyznačují svojí sladkostí a složitostí struktury chuti. **Čajovník čínský** působí jako antioxidant a podporuje **fyzickou a mentální aktivitu**. Pití čaje je vhodné pro udržení **zdravého chrupu**, podporuje stav **kostí a kůže**. Je doporučován při **regulaci hmotnosti**, je schopen normalizovat hladinu **glukózy v krvi a metabolismus tuků**. Podporuje normální **zdraví srdce**.

Složení: 100% Tie Guan Yin - Železná bohyně milosrdenství. Čaj pravý polofermentovaný Čaj je pojmenován podle buddhistické bohyně soucit, laskavosti a moudrosti, z hornatého regionu Anxi z nadmořské výšky 400-1000 m.

Příprava čaje Oolong není jen procesem přípravy nápoje, ale také rituálem, který může přinést klid a uklidnění. Každý krok v procesu vaření má svůj význam a ovlivňuje konečnou chuť a vůni čaje. Zde je několik tipů, jak správně uvařit čaj Oolong, abyste si mohli vychutnat jeho plné vlastnosti.

Čaj je všestranný a hodí se pro mnoho různých příležitostí. Může být podávána teplá v chladných dnech i studená a vytváří tak osvěžující nápoj pro horké odpoledne. Její jemné chuťové tóny dokonale ladí s mnoha pokrmy, což z ní dělá ideálního společníka při jídle.

Ohřejte vodu: Oolong je nejlepší vařit ve vodě o teplotě 85-95 °C. Příliš horká voda může zničit jemné chuťové tóny čaje, zatímco příliš chladná nevytáhne plnou vůni. Ideální teplota umožňuje listům otevřít se a uvolnit své bohaté, komplexní chutě.

Odměřte listy: Použijte jednu lžičku čaje na šálek vody (asi 250 ml). Jedná se o optimální množství, které zajišťuje správnou intenzitu nálevu. Stojí za zmínku, že kvalita a velikost listů Oolong se může lišit, takže experimentování s množstvím může pomoci najít ideální proporce pro váš vkus.

Oplachování listů: Před prvním vařením zalijte listy na několik sekund horkou vodou a odlijte vodu. Tento proces, nazývaný „oplachování“, pomáhá otevřít listy a odstranit nečistoty, které mohou ovlivnit chuť nálevu. Oplachování listů je také rituálním okamžikem, který přináší do vaření prvek meditace a soustředění.

Považování: Listy zalijte horkou vodou a vařte 1-2 minuty. Čaj má jedinečnou vlastnost, která umožňuje opakované vaření stejných listů. Každé další vaření přináší nové chutě a vůně, které se postupně rozvíjejí a mění. Možnost vychutnat si rozmanitost chutí z jedné porce listů dělá z Oolongu mimořádně fascinující a uspokojující čaj.

Alternativní metoda vaření - Cold Brew: Studená příprava je ideální pro teplé dny. Čajové lístky se zalijí studenou vodou a nechají se několik hodin (nejlépe přes noc) v chladničce. Nálev je jemný a osvěžující, bez hořkosti.
Listový Čaj Oolong ve vaší každodenní stravě

Vlastnosti: bez laktózy, nízký glykemický index, nedráždivé, nízký obsah tuku, vhodné pro ketogenní stravu, raw (syrové), veganské, vegetariánské, vysoký obsah vlákniny
Výrobek neobsahuje: protispěková látka, barviva, cholesterol, cukr, kvasnice, vejce, konzervační látky, laktózu, mléčné výrobky, palmový olej, semena, pšenici, trans tuky