



Oolong čaj

Oolong – rdeči čaj



Ima vonj po sveži travi in je brez grenkega okusa.

Oolong - izvor



- Ime iz kitajščine 烏龍茶 se je v angleščini prevedlo kot oolong in pomeni „black dragon“ (črni zmaj).
- Je klasičen kitajski čaj (Camellia sinensis) vendar pol fermentiran.
- Stopnja fermentacije je med 10% - 70%.
- Zaradi velike konkurence med Kitajska in Japonska, v letih 70, Taiwan se je odločila za produkcijo čaja oolong za svoj trg (izvoz samo 12%).

Produkcija čaja na eno družino:

93% oolong
4% zeleni čaj
3% črni čaj

Tajvan - čajni vrt



- Sajeenje se naredi po kitajskem novem letu (konec januarja), ko po navadi dežuje.
- Drevo čajevca potrebuje 5 let dokler postane „zrelo drevo“.
- V naslednjih 10 let da najboljše liste čaja.
- Po 30 letih vsak drevo je nadomeščen.
- Tajvanezi imajo žetev 4x letno.

Rezultati



Dong Ding

- Srednjo fermentacije 30% - 40%
- Raste na istoimenski gorah in pomeni ledeni vrh
- Je eden med najboljšimi čajih na Tajvanu
- Listi ročno zvite kot perle in zmerno fermentirate dajo posebno barvo čaju rumeno – oranžno, unikatno barvo v svetu čaja



Rezultati



China Milky

- Srednjo fermentacije 30% - 40%
- Listi ročno zvite kot perle in zmerno fermentirane dajo posebno barvo čaju
- Zviti lističi čaja zelene barve žada iz pokrajine Fujian
- Čaj ima rahel okus po mleku, ker lističe pred zvijanem poparijo z mlečno paro čajevca

Učinki



- Blagodejno vpliva na presnovo.
- Pospešuje oksidacijo in zmanjšuje mastne celice.
- Omogoča večjo gibljivost telesa in prebuja duha.
- Izboljšuje koncentracijo.
- Zmanjšuje stres.
- **Upočasnjuje staranje.**
- Deluje antibakterijsko.

ČAS ZA ČAJ, ČAS ZASE



Hvala!