****

**8. 1. 2020**

**TZ – Objevte nové chuťové zážitky pomocí párování jídla s kvalitním čajem**

Stejně tak jako si dobré víno zaslouží pozornost a opatrnost při párování s jídlem, také kvalitní čaj lépe vynikne s konkrétními chuťovými tóny. Dopřejte si originální gastronomický zážitek a objevte **základní pravidla pro párování čaje s jídlem**. Díky několika jednoduchým zásadám se zvýrazní chuť lahůdky na talíři i v šálku.

Začněte zlehka s **bílým čajem**. Tento jemný nápoj se pyšní delikátními tóny a lehkou vůní. Je vhodný na začátek každé hostiny, protože výraznější jídla mohou potlačit jeho subtilní ráz. Hodí se proto k lehkým zeleninovým salátům bez výrazných zálivek, případně k rybám. Vyhněte se kombinaci s ovocnými saláty nebo se silnějšími kořeněnými jídly. Vyzkoušejte například [**kvetoucí bílý čaj Kvetoucí láska**](https://www.cajova-zahrada.cz/detail-produktu/kvetouci-bily-caj-kvetouci-laska), který naladí nejenom vaše chuťové buňky, ale probudí i ostatní smysly.

**Zelený čaj** je vhodný pro další chod v menu. Obecně se dobře páruje s vegetariánskými pokrmy, ale též s kuřecím masem či rybami. Japonské zelené čaje známé pro své trávové chuťové podtóny dobře podtrhnou mořské plody či sushi. Zelené čaje s lehkou kouřovou chutí se hodí k drůbeži, asijským smaženým specialitám se zeleninou či k bramborám. Vyhněte se však podávání s dezerty. Zelené čaje s ovocnými tóny se nejlépe otevřou v kombinaci se sendviči, kuřecím masem, ovocnými saláty nebo s pečivem. Mastné masité pokrmy v tomto případě raději vynechejte. Zkuste třeba [**Tea Tang Ceylon Green Tea**](https://www.cajova-zahrada.cz/detail-produktu/tea-tang-ceylon-green-tea), netradiční zelený čaj ze Srí Lanky.

Čaje **oolong** tvoří pomyslný přechod mezi zeleným a černým čajem a díky tomu se hodí k širší škále jídel. Lehčí čaje oolong můžete zkombinovat s mořskými plody nebo s lehkými slanými pokrmy, které skvěle podtrhnout květinový buket tohoto nápoje. Tmavý oolong si troufne na chuťově výraznější jídla, jako je kachní maso, losos, pstruh nebo uzené. Zkombinovat jej můžete též s plnými sladkými jídly či se sirupy. Ochutnejte například **China Oolong Se Chung** známý pro svou broskvovou vůni.

**Černý čaj** si dopřejte k hlavnímu chodu. Dobře vynikne u kořeněných jídel či masa. Ovocnější černé čaje (zejména z Indie a Srí Lanky) dokážou podtrhnout sladké tóny jídla a vychutnáte si je i s dezerty. Černé čaje s kouřovými a zemitými podtóny se krásně snoubí s chuťově intenzivním jídlem, pečeným a trhaným masem, výpeky, jehněčím či vývary. Objevte nové chutě a vyzkoušejte třeba **Hari Tea Černý čaj & koření** v kombinaci s indickými specialitami.

Na konci pomyslné škály párování s intenzivními chutěmi najdeme **pu-erh**. Jeho silná a zemitá chuť dokáže příjemně neutralizovat mastnou chuťovou stopu. Lahodí mu tak kombinace s restovanými specialitami. Často se pije po velkých jídlech kvůli blahodárným účinkům na zažívání. Ochutnejte **Pu-erh Tea Brusinka**, který příznivě ovlivňuje linii.

Se sladkou tečkou na závěr jednoduše spárujete kvalitní ovocný čaj. Sluší mu dorty i dobrá čokoláda. Dobře sestavený ovocný čaj je dezertem sám o sobě. Vychutnejte si například **Tea Tang Passion Fruit** se sladkými tóny exotické maracuji.

Všechny čaje objevíte v kamenných obchodech a na e-shopu [**Čajové zahrady**](https://www.cajova-zahrada.cz/). Ochutnejte čajové lahůdky z celého světa!

Více na [www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz)







## Kontakty:

## Čajová zahrada Mediální servis:

Veletržní 590/30 cammino…

170 00 Praha Dagmar Kutilová

tel.: +420 266 711 195 e-mail: kutilova@cammino.cz

e-mail: info@cajova-zahrada.cz tel.: +420 606 687 506

[www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz) [www.cammino.cz](http://www.cammino.cz/)

[www.kava-arabica.cz](http://www.kava-arabica.cz)