**Čajovníkův tahák:**

**Co kdy dělat?**

**Ráno:**

Uklidit čajovnu, umýt nádobí, uvařit čaj na první program (na každou přednášku jednu konvičku – vystačí na to jedna velká skleněná konvice).

**Po obědě:**

Upravit čajovnu do podoby čajovna, uvařit sahlap/masalu, případně ledový čaj, obsluhovat lidi v čajovně, ke konci sebrat nádobí a umýt ho.

**Během programů:**

Když bude v čajovně volno, uvařit čaje na přednášky a sbírat nádobí, mýt ho a vracet tam čisté.

**Během střepů:**

Chvíli před jejich začátkem uvařit několik čajů různého druhu a případně masalu/sahlap. Potom zase stejně jako po obědě.

**Večer:**

Uvařit čaj na poradu (ideálně aby byl ještě před začátkem hotový).

**Pořád:**

Mýt nádobí a vracet ho zpátky – jinak dojde... Při mytí šetřit vodou.

**Receptury:**

**Zelené, bílé čaje a oolongy:**

2 lžíce na konvici vody (rychlovarnou) dát do skleněné konve. Uvařit vodu a přelít jí do jiné skleněné konve (prázdné) a nechat jí alespoň 5 min vychladit. Potom čaj zalít, zamíchat a nechat louhovat. Po přibližně půlminutách ochutnávat a až bude začínat být hořký slít (víc než 3 min by to nikdy trvat nemělo).

Kromě ochucených by ze všech zel. čajů měl jít udělat další nálev. Ten už je potom potřeba louhovat trošku déle.

**Černé čaje:**

2 lžíce na konvici, zalít vodou přímo z rychlovarky. Ochutnávat stejně jako u zelených čajů – až získá barvu a bude začínat být hořký slít.

Z puerhu jde udělat druhý nálev.

**Ovocné a bylinkové čaje a rooibos:**

3 lžíce na konvici, zalít vodou přímo z rychlovarky. Nechat louhovat co nejdéle, minimálně ale pět minut. Potom slít a případně osladit.

**Maté:**

2 lžíce na konvici, zalít horkou vodou z rychlovarky. Nechat louhovat min 3 minuty a potom ochutávat stejně jako u zelených a černých čajů – až bude dostatečně silné, tak slít (záleží na chuti toho, kdo ho bude pít). V tomhle případě je správně, že je hořké.

Z neochuceného jde udělat další nálev.

**Sahlap:**

Dát vařit mléko na vařič v hrnci. Pořád ho míchat a až bude teplé přisypat do něj 8 až 10 čajových lžiček sahlapového prášku na 1l mléka. Důkladně a pořád míchat, dokud nezhoustne. 1 dávka sahlapu jsou dvě malé naběračky do skleněného hrníčku. Odškrtnout v kartičce políčko.

**Masala:**

Do hrnce na vařič dát po dně tak 3 cm vody a do ní nasypat 3 lžíce masalového koření a 4 až 5 lžic cukru. Vařit alespoň 15 minut. Potom přilít 2 krabice mléka a přidat 2 lžíce čaje assam. Míchat a počkat dokud mléku nevypění, potom slít (opatrně, ideálně naběračkou).

**Touareg:**

Do konvice dát 2 lžíce máty a zalít horkou vodou z rychlovarky – po 3 až 5 minutách přidat 2 lžíce zeleného čaje gunpowder a louhovat další 2 minuty. Potom slít a případně osladit.

Lžíce = polévková, Lžička = čajová, Konvice = skleněná, Konvička = malá keramická