



Herbata na dobry nastrój

Każdy łyk herbaty z dodatkiem słodkiej czekolady, wpływa pozytywnie na układ krążenia, zwiększając przy tym odporność organizmu.

Przede wszystkim zaś poprawia nastrój.

Składniki znajdujące się w kawałkach czekolady odpowiedzialne są za produkcję hormonu szczęścia, endorfiny. Dzięki dużej zawartości flawonoidów, czekolada, podobnie jak zielona herbata, zwalcza również wolne rodniki odpowiedzialne za przyspieszenie procesu starzenia.

Czekolada ceniona była już przez Azteków i polecana jako napój dodający energii.

Do końca XIX w. sprzedawano ją w aptekach jako niezawodny afrodyzjak.

W Polsce po raz pierwszy pojawiła się w XVIII w. razem z innymi egzotycznymi produktami - herbatą i kawą.

Dlaczego nie połączyć w jedno dwóch przyjemności? Ulubionej herbaty i czekolady? Okres jesienno- zimowy w Five o'clock obfituje doskonałymi czekoladami produkowanymi ręcznie z naturalnych składników.

Polecamy oryginalne kompozycje z malinami, jabłkami i cynamonem, ananasem i rozmarynem, czy zielonym pieprzem i cytryną, jak również ciemną i mleczną czekoladę do picia.

Na doskwierające chłody, deszcze i szarugę Five o'clock przygotował dla Państwa aromatyczne i rozgrzewające kompozycje herbaciane.

Gorące napary i słodkie dodatki pomogą zaradzić złemu samopoczuciu i osłabieniu organizmu.

Zabierzemy Państwa w podróż śladami kawy i związanego z nią stylu oraz zaprezentujemy trendy związane z herbatami w klasycznym wydaniu.

Życzymy przyjemnych doznań podczas degustacji naszych propozycji oraz lektury kolejnego wydania biuletynu.

Zespół Five o'clock



Zaparzacz z łyżką

Metalowy zaparzacznik w kształcie kuli o średnicy 5cm, zakończony miarką do herbaty.



Cena: 24 zł

Zaparzacz z podstawką

Metalowy zaparzacznik z podstawką, z uchwytem w kształcie dzbanka.



Cena: 26 zł

Przedstawiamy kilka propozycji z serii herbat rodzinnych.

SUMATRA SIDAMONIK

Propozycja herbaty typu BOP z indonezyjskiej wyspy Sumatra. Herbata o klarownym ciemno-bordowymaparze. Wysoka aromatyczność, zaskakuje ciekawym owocowo-egzotycznym, lekko słodkim posmakiem.

ENGLISH BREAKFAST

Przy tworzeniu tej mieszanki posłużono się oryginalną recepturą zapewniającą uzyskanie typowo śniadaniowej wersji herbaty. Wybrano listki z czterech różnych plantacji, tak dobierając proporcje, aby otrzymać wyważony harmonijny smak z bogatym bukietem aromatycznym.

SENCHA KAKTUSOWA

Ciekawa kompozycja chińskiej zielonej herbaty wzbogacona kwiatami kaktusa i trawą cytrynową.

Herbaty Familijne

EARL GREY SUPERIOR

Klasyczne połączenie czarnej chińskiej herbaty z olejkami bergamoty i płatków bławatka.

GUNPOWDER MENTHOS

Połączenie chińskiej zielonej herbaty typu gunpowder z listkami mięty i orzeźwiającym aromatem.



Cena: od 7,50 zł/ 50g

Klasycznie Five o'clock

Klasyka zawsze w modzie

Wiele lat temu poznałem znanego kiper herbacianego, a zarazem, ze względu na wykonywaną profesję, podróżnika. Odwiedza on wielu właścicieli firm i sklepów herbacianych na całym świecie. Podczas jednego z naszych spotkań, przy luźnej rozmowie o trendach na herbacianym rynku, zapytał, czy wiem, po czym poznaje, że sklep z herbatą, do którego wchodzi należy do prawdziwego pasjonata? Po tym, ile i jakiej jakości sprzedaje się herbat klasycznych. Ta myśl towarzyszy mi zawsze kiedy decyduję, które herbaty pojawiają się w Five o'clock. Może też dlatego, że również jestem miłośnikiem prawdziwej klasyki.

Poniżej polecam kilka ciekawych pozycji na cały dzień:

French breakfast, czyli śniadanie na słodko

Darjeeling FTGFOP1 Ambootia Organic

Subtelna kwiatowa nuta o delikatnym jedwabistym posmaku. Znakomicie komponuje się ze słodką bułeczką lub rogalikiem. Koniecznie należy ją degustować w białej filiżance. Parzymy wodą o temp. 95°C - 2-3 minuty

Assam FTGFOP1 Jamguri

Wysoka esencjonalność i wyrazistość w połączeniu ze słodką korzenną nutą. Polecam dodać odrobinę cukru trzcinowego lub łyżeczkę miodu.

Szczególnie smakuje ze śmietanką lub mlekiem. Parzymy wodą o temp. 95°C - 3-5 minut.

English breakfast lub tradycyjne polskie śniadanie

Ceylon Pothoruwa Pekoe

Mocna i zdecydowana. Delikatna słodycz przyjemnie pozostaje długo na podniebieniu. Dobrze komponuje się z dodatkami. Parzymy wodą o temp. 95°C - 3-4 minuty.

English breakfast

Typowa śniadaniowa herbata. Parzy się łatwo i zawsze jest znakomita. Dla podkreślenia smaku sugeruję dodać odrobinę cukru trzcinowego. Parzymy wodą o temp. 95°C - 4-5 minut.

Lunch - podczas popołudniowej przerwy

Five o'clock 2011

Kompozycja herbat ze Sri Lanki. Balans pomiędzy mocą a aromatycznością

w tej herbacie jest idealny. Znakomicie smakuje degustowana bez dodatków, jak również z odrobiną cukru trzcinowego czy łyżeczką miodu. Stymuluje ciało i umysł do działania.

Parzymy wodą o temp. 90°C - parzymy 3-5 minut.

Ginseng Oolong

Herbata inna niż wszystkie. Tajwańska odmiana zielonego oolonga. Delikatna, słodka i aromatyczna za sprawą sproszkowanego żeńszenia pokrywającego listki. Znakomicie stymuluje przez cały dzień.

Parzymy wodą o temp. 90°C - parzymy od 1-3 minut. Polecam przedłużyć parzenie do 5 minut.

China Golden Monkey

Rarytas herbaciany. Zaskoczy nawet prawdziwych smakoszy. Napar delikatnie słodki, dymna nuta w tle. Parzymy wodą o temp. 95°C - 3-4 minuty, znawcom polecam parzenie do 5 minut.

Po pracy - chwila relaksu

Darjeeling GTGFOP1 Arya Organic

Ta zielona postać herbaty z Darjeeling zasługuje na szczególną uwagę. Ciekawy bukiet aromatyczny i świeżość znakomicie pobudzi zmęczony po pracy organizm.

Parzymy wodą o temp. 75-80°C - pierwsze parzenie 1-2 minuty, drugie parzenie 3-4 minuty.

China White Dragon

Biała postać herbaty o delikatnym, łagodnym posmaku i przyjemnym bukiecie aromatycznym. Degustacja jej sprawi wiele przyjemności. Parzymy wodą o temp. 80°C - 3-5 minut.

Wieczór - po kolacji

Ruanda OP Rukeri

Znakomita po posiłku. Napar cechuje się wyrazistym głębokim i winnym posmakiem z nutą melasy. Odrobina cukru trzcinowego lub miodu dodatkowo podkreśli jej złożoność. Polecam dodać ulubione konfitury, najlepiej domowe. Parzymy wodą o temp. 95°C - 3-5 minut.

Japan Bancha

Ta delikatna japońska herbata zawiera znikomą ilość teiny, co pozwala ją degustować o wieczornej porze. Świeży i aromatyczny napar sprawi wiele przyjemności na koniec dnia. Parzymy wodą o temp. 90-95°C - 1-3 minuty.



Plantacja Darjeeling Ambootia 2011- ceremonia zasadzenia „imiennego krzewu herbacianego”.

Zaproś zdrowie na herbatę



Dni stają się coraz krótsze i chłodniejsze. Pochmurne niebo, deszcze, dopadająca chandra, choroby i inne dolegliwości działają na organizm ze zdwojoną siłą. Kilka filiżanek dziennie gorącego naparu herbacianego z rozgrzewającymi i energetyzującymi przyprawami i owocami pomoże nam przetrwać w zdrowiu i dobrej kondycji trudny jesienno-zimowy czas. Herbata czarna zawiera teinę, która pobudza i usprawnia procesy myślenia. Przy dolegliwościach żołądkowych może służyć jako środek wspomagający trawienie i hamujący rozwój bakterii w przewodzie pokarmowym.

Flawonoidy wspomagają funkcjonowanie układu krążenia. Filiżanka naparu jest również świetnym sposobem walki ze stresem.

Zielona herbata ma właściwości przeciwbakteryjne i przeciwwirusowe. Jest także cennym źródłem antyoksydantów, które niszczą wolne rodniki.

Kardamon

Charakteryzuje się łagodnym aromatem o eukaliptusowej i cytrusowej nucie. Przyspiesza przemianę materii.

Kardamon wspomaga leczenie chorób układu oddechowego, a także pomaga w dolegliwościach przewodu pokarmowego. Uważany jest jako afrodyzjak.

Pieprz

Poprawia apetyt oraz pobudza wydzielanie soków trawiennych.

Dzięki zawartości piperyny pieprz wpływa na zwiększenie wchłaniania przez organizm seleniu, witamin z grupy B i beta-karotenu. Pomaga redukować poziom bólu i zmniejsza prawdopodobieństwo powikłań na skutek cukrzycy.

Goździki

Mają właściwości lecznicze – olejek lotny z goździków uznawany jest za środek antyseptyczny i przeciwbólowy. Występujący w goździkach eugenol skutecznie obniża poziom wolnych rodników w komórkach.

Cynamon

Ma właściwości rozgrzewające. Jest bogatym źródłem przeciwutleniaczy.

Pozytywnie wpływa także na procesy trawienia. Olejki eteryczne zawarte w cynamonie działają rozkurczowo.

Porzeczka

Ze względu na bogactwo bakteriobójczych fitoncydów zalecana do spożywania w okresach grypy i innych infekcji wirusowych. Owoce czarnej porzeczki korzystnie wpływają na naczynia krwionośne, wzmacniają serce i obniżają ciśnienie krwi.

Amatorom ziół Five o'clock poleca kolorowe mieszanki melisy czy kopru z licznymi dodatkami owocowymi i kwiatowymi, trawą cytrynową czy lukrecją.

Nasze propozycje

Ceylon Porzeczka z Kardamonem

Wyśmienite połączenie czarnej cejlońskiej herbaty z czerwoną i czarną porzeczka. Wyrazistości nadaje obecność kardamonu i ziarenek pieprzu. Kompozycja łączy owocowe orzeźwienie ze wzmacniającymi właściwościami.

Grzane Wino

Czarna chińska herbata z cząstkami jabłka, maliny, jeżyny oraz kandyzowanej żurawiny. Całość wzbogacona płatkami ostu, listkami maliny, skórką pomarańczy oraz goździkami.

Szczypta Orientu

Połączenie chińskiej zielonej herbaty z kardamonem i ziarenkami pieprzu. Orientalny smak został urozmaicony owocami czarnej i czerwonej porzeczki.

Dobra Noc

Ciekawa kompozycja szczególnie polecana na zakończenie dnia. Połączenie listków jeżyn, melisy, kawałków jabłek, kardamonu, skórki pomarańczy, płatków słonecznika i róży oraz hibiskusa wprowadzi w przyjemny kojący nastrój.

Crumble ananasowe to bardzo oryginalny, a zarazem wykwintny deser, którego przygotowanie może być także przyjemnością.

Nowa herbata Darjeeling o smaku *crumbli ananasowych* to gratka dla smakoszy, którzy cenią sobie rytuał picia dobrej herbaty w dobrym towarzystwie. Połączenie tych smaków jest genialne!

Oto niezbędne produkty do wykonania deseru:

- 2 świeże ananasy
- 100 g cukru brązowego
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/2 kostki masła
- cukier waniliowy
- 5 łyżek mąki
- 5 czubatych łyżek miodu
- 100 g migdałów mielonych
- kielisek rumu lub innego alkoholu

Deserowy kącik

Sposób wykonania:

Obrane i pokrojone w słupki ananasy wrzucamy do rondla z rozgrzanym cynamonem, wanilią i miodem.

Smażymy 5 minut, następnie wlewamy rum i podpalamy dla odparowania alkoholu. Z mąki, migdałów, masła i cukru wyrabiamy kruszonkę.

Żaroodporne naczynie wypełniamy masą ananasową, obsypujemy kruszonką i pieczemy w piekarniku ok. 25 minut w temp. 180°C



Nowości - napary w ciepłych kolorach

Rooibos Pomarańcze z Goździkami

Ziolo czerwono krzewu wzbogacono o goździki, skórkę pomarańczy oraz cząstki malin.



Mate Malina & Pomarańcza

Pobudzające właściwości ostrokrzewu, rozgrzewające maliny oraz cytrusowy aromat.



Pu Erh Wiśnie z Cynamonem

Pu erh w deserowym klimacie. Dodatki wiśni, cynamonu i goździków.



Sencha Piernik z Wiśniami

Delikatna chińska zielona herbata w połączeniu z korzennymi przyprawami i cząstkami aromatycznej wiśni.



Crumble Ananasowe

Czarna, aromatyczna, indyjska herbata z regionu Darjeeling o aksamitnym smaku wzbogacona kandyzowanym ananasem, karmelem i cząstkami orzechów.



Ceylon Maślane Ciasteczka

Delikatna cejlońska herbata w połączeniu ze słodkimi dodatkami, smakiem i aromatem przypomina maślane ciasteczka.



Ceylon Herbaciany Piernik

Połączenie czarnej herbaty z Cejlonu z dodatkiem cynamonu i wiśni.



Sencha Manja

Kompozycja delikatnej zielonej herbaty typu sencha z dodatkiem wanilii, malin i słodkimi kawałkami karmelu.



Ceylon Banana Pudding

Kompozycja czarnej cejlońskiej herbaty w deserowym wydaniu.



Honeybush (miodokrzew)

Ziolo to pochodzi z Afryki Południowej. Napar z liści, łodyg i kwiatów miodokrzewu ma bardzo przyjemny smak i aromat, zbliżony do rooibosu, jednak odrobinę słodszy.



Honeybush earl grey miód z cytryną

Nietuzinkowe połączenie ziola honeybush, cytryny i bergamoty.



Sencha Pomarańcza z Goździkami

Delikatna chińska zielona herbata połączona z cząstkami malin, skórką pomarańczy i goździkami.



Klasyka

DARJEELING WFTGFOP1 HAPPY VALLEY ORGANIC

Rarytas herbaciany. Biała postać herbaty z Darjeeling.



DARJEELING FTGFOP1 HAPPY VALLEY

Prestiżowa plantacja. Klasyka na cały dzień.



ASSAM FTGFOP1 MANGALAM

Wyjątkowa jakość. Mocna i esencjonalna.



CHINA GOLDEN MONKEY

Najwyższa jakość i kunszt produkcji chińskiej herbaty.



RUANDA OP GREEN RUKERI

Klasyka dla amatorów mocnych zielonych herbat.



JAPAN HOJICHA ORGANIC

Dla miłośników herbat japońskich i osób poszukujących nowych doznań smakowych.



JAPAN KUKICHA BIO

W języku japońskim "KUKI" oznacza gałązkę. Niezwykle ciekawa tradycyjna zielona herbata.



CHINA BLOOMING TEA

JASMINE CROWN

Zielona herbata artystyczna z pięknie rozwijającymi się kwiatami jaśminu.



CHINA ARTISAN TEA RISING SUN

Nowa postać zielonej herbaty artystycznej.



Afrykańska moc natury - Rooibos & Honeybush

Zmieniająca się aura i ochłodzenie wpływa na osłabienie naszego organizmu, co czyni go bardziej podatnym na przeziębienia i choroby wirusowe. Na wzmocnienie sił witalnych i poprawę samopoczucia proponujemy znane na świecie afrykańskie zioła – **Rooibos** i **Honeybush**. Bogate w witaminy i mikroelementy mogą stanowić świetne uzupełnienie naszej diety. Są doskonałą propozycją dla wszystkich dbających o zdrowie, bez względu na wiek.

Rooibos – w tłumaczeniu czerwony krzew i **Honeybush** – miodokrzew, pochodzą z Afryki Południowej. Ich zielone gałązki i liście są poddawane procesowi rozdrabniania i fermentacji, w wyniku której zmieniają swoją barwę na czerwono-brązową i pozyskują owocowy aromat. Ostatni etap to suszenie na słońcu do momentu, aż wilgotność spadnie do 10%. Proces fermentacji powoduje, że ziołowy napar w smaku przypomina delikatną, czarną herbatę. **Rooibos** i **Honeybush** mogą też występować w postaci niefermentowanej, jako zielone.

Napar z liści, łodyg i kwiatów miodokrzewu lub rooibosa ma bardzo przyjemny słodki smak i aromat. Miodokrzew jest odrobinę słodszy. Te zioła o właściwościach leczniczych mogą stanowić bardzo dobry zamiennik tradycyjnej herbaty.

Historia miodokrzewu sięga czasów wymiany handlowej pomiędzy Holendrami a Brytyjczykami i związana jest z założeniem osady Kapsztad w 1652 r., jako bazy magazynowej Holenderskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej. Zajmowała się ona handlem indyjską herbatą i ziołami z Afryki Południowej. Najwcześniejsza wzmianka o Honeybush w literaturze botanicznej pojawia się w 1705 roku.

Powszechna znajomość zioła **Rooibos** w Europie jest nieco krótsza. Ponad sto lat temu rosyjski emigrant Benjamin Ginsberg zaobserwował w górach Cedar niedaleko Kapsztadu w RPA lokalnych mieszkańców, którzy z roślin, przypominających karłowate sosny z żółtymi kwiatostanami, wytwarzali napój podobny do herbaty. Tubylcy wyróżniali się tężyzną fizyczną, dobrym zdrowiem i samopoczuciem. Ginsberg, pochodzący z rodziny kupieckiej, zajmującej się dystrybucją herbaty, rozpoczął wprowadzanie czerwono-krzewu na rynek.

Z czasem świat poznał smak czerwono-krzewu i miodokrzewu. Stały się one napojem pitem dla zdrowia. Zaczęto odkrywać kolejne właściwości, korzystnie wpływające na organizm, dzięki którym zjednały sobie nowych zwolenników.

Rooibos i honeybush nie zawierają teiny. Mogą być zatem szczególnie polecane dzieciom i osobom z dolegliwościami przewodu pokarmowego i serca, przy których należy unikać stymulantów i taniny. Zawierają również przeciwutleniacze, które zapobiegają powstawaniu wolnych rodników. Napar doskonale smakuje z dodatkiem miodu lub soków owocowych, zarówno spożywany na gorąco jak i na zimno.

Dzbanek "JOHANNA"

Porcelanowy dzbanek o pojemności 0,9l, w urzekającym bogato zdobionym stylu.



Cena: 105 zł

Zestaw "JOHANNA"

Ceramiczny zestaw "Tea-for-one" wykonany z ceramiki w ciekawym, rustykalnym stylu.



Cena: 125 zł



W poszukiwaniu zaginionego stylu

Café à la fin de siecle

Kawa –nieodczorny atrybut codzienności, idealnie dostosowuje się do zmienności epok. Towarzyszy ludziom od zarania dziejów. Na ziemiach Polskich długo ustępowała miejsca na rzecz swojej eterycznej siostry–herbaty. Kawa szybko pokonała ten dystans, wpisując się w rytm dnia i nie bacząc na klasy społeczne, tworzyła konglomerat odrębnych przyzwyczajajeń i możliwości.



Ania Sroka w Five o'clock pisze o codzienności, kawie i pięknie minionych czasów.

W Polsce na przełomie wieków, szczególnie na ziemiach zaboru rosyjskiego dostępność do towarów kolonialnych była coraz powszechniejsza. Działalność kupców rosyjskich przyczyniła się do wzmożonej aktywności na tym polu, również ziem kongresówki. Wszakże koncentrowano się tutaj nad obrotem herbatą, niemniej doświadczenie to pomogło branży kawowej w przyszłości. Uważa się, iż kawa w szerszym obiegu najwcześniej pojawiła się w Galicji. Doskonale znana była w miejscowej, dalekomorskiej faktorii handlu –Gdańsku. Kawę nabywano wówczas w postaci surowej, często w dużych partiach. Nie było jeszcze specjalizacji branżowych, więc kawę wystawiano w składach towarów, wraz z innymi koniecznymi produktami naftą, żelazem, wapnem. Ziarno wypalano odrębnie we własnym zakresie, często w warunkach domowych. W zależności od zamożności stosowano do tego różne narzędzia. Począwszy od prowizorycznych patelni, po specjalistyczne naczynia blaszane z wbudowaną, obrotową korbą. Różnorodność wszelkich maszyn –podręcznych palarni rozwinęła się w chwili wkroczenia kawy na ulice. Odnajdujemy wówczas formy maszynek cylindrycznych, wygodnych, gdzie prażono ziarno nad wolnym paleniskiem w podwórkach i oficynach kamienic. Można było je odkupić za kilka groszy od domokrażcy, ulicznego handlarza- Żyda. W bardziej wytworny sposób przygotowywano ziarno w ziemiańskim dworku. Zajmowała się tym wykwalifikowana służba. Posiadanie kompetentnej kawiarki było ogromną nobilitacją dla domu. W zakresie jej obowiązków należało nie tylko dobre wypalenie ziarna, ale stworzenie mieszanki najwyższej jakości. Mała czarna kawa serwowana „państwu” przed śniadaniem, w stylu polskim z gęsto ubitą śmietanką, traktowana była jako rytuał.

Przeczytaj więcej na www.fiveoclock.eu

Propozycje kaw

Etiopia Kafa Forest Wild Grown

Niezwykła kawa przyjemna w odczuciach.

Na początku wyczuwalna przyjemna aromatyczność. Pelen, winny bukiet zakończony czekoladowym posmakiem. Propozycja zarówno na espresso jak i do ekspresu przelewowego.

Kawa czekoladowa

Klasykzna zgodność czekolady i kawy. Połączenie wytrawnej arabiki ze słodką czekoladą pobudza zmysły. Wyśmienita kawa do deserów lub zamiast filiżanki gorącej czekolady.

Ekwador Galapagos

Unikalny klimat w połączeniu ze stosunkowo młodą wulkaniczną glebą oferuje doskonałe warunki do wzrostu kawy. Kawa ta ma pełny aromat i dobrze zbalansowany smak, z kombinacją świeżości i przyjemnego, delikatnego powiewu z wyczuwalną nutą czekolady. Kawa ta pozostaje na długo w pamięci, jako jedna z lepszych.

Kawy Familijne

Kawy familijne to kolekcja stworzona dla tych, klientów, którzy smakiem kawy cieszą się o każdej porze dnia w gronie bliskich osób. Uznanie tych kaw przez naszych klientów jest najlepszą wizytówką tej serii.

Espresso No. 3

To doskonałe espresso charakteryzuje się pełnią mocy i aromatu. Jest to kompozycja prażonej na sucho afrykańskiej robusty o lekko ziemistym posmaku i eleganckim aromacie oraz delikatnej brazylijskiej arabiki, balansującej moc i lekką goryczkę. Espresso no. 3 jest idealną propozycją dla amatorów włoskiej kawy. Napar jest esencjonalny i aromatyczny, na długo pozostawia przyjemny posmak na podniebieniu.

French Blend

Kompozycja stworzona dla amatorów francuskich smaków. Każdy rodzaj kawy, wchodzącej w skład French Blend, jest palony osobno, co daje w rezultacie idealnie wyważony smak i aromat. Porcja ziaren robusty nieco dłużej prażonych nadaje kawie ostrości, nieco korzennego posmaku, a zarazem gładkiego aromatu, tak charakterystycznego dla espresso. Napar jest głęboki, o aromacie orzechów laskowych, czekolady i tropikalnego drewna. Idealnie smakuje z dużą ilością mleka, jako cafe au lait.

Caffé Crème Organico

Delikatna, świetnie skomponowana kawa organiczna stanowiąca kombinację ziaren znad Oceanu Indyjskiego i z Karaibów. Mocna indonezyjska kawa idealnie łączy się z wyjątkową kawą z Dominikany. Łagodny aromat i gładka słodycz są charakterystyczne dla mieszanek kremowych.

Cena: 9,90 zł/ 100 g

Doskonale nadaje się do przygotowania w ekspresach.

