

Herbata czarna - Indie

Darjeeling

- wskazana miękka przefiltrowana woda
- degustacja w małych filiżankach pozwala cieszyć się pełnym bukietem aromatycznym
- niezbędne szczelne przechowywanie suchej herbaty /torebka lub puszka/
- idealny mały pękaty dzbanek o pojemności 0.5-0.6l

 świeżo zagotowana woda

 listki zalewamy wodą

 czas parzenia:
- 2-3 min. - pierwszy zbiór FF
- 3-4 min. - drugi zbiór SF
- 3-4 min. - późny zbiór

 napar gotowy do degustacji


 cukier trzcinowy, miód - tylko do herbat z późnego zbioru


 4-5 łyżeczek /około 9-11g/ listków herbaty na ok. 0.5-0.6l dzbanek


 1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarnek lub filiżankę


Assam


- wskazane dodatki: cukier trzcinowy, konfitury, np. z płatków róży
- cieple mleko w połączeniu z mocnym naparem daje Assam typu british tea
- dłuższe parzenie - nawet do 5-6 min.


 świeżo zagotowana woda


 listki zalewamy wodą

 czas parzenia 3-6 min.

 degustacja sugerowana w białej porcelanowej filiżance

 cukier, miód, konfitury, syropy, mleczko, śmietanka


 4-6 łyżeczek /około 7-10g/ listków herbaty na ok. 0.5-0.7l dzbanek


 1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarnek lub filiżankę





Herbata czarna - Cejlon


- idealne do klasycznych śniadań i pikantnych potraw
- Ceylon Raigama Korales parzymy 2-3 minuty
- wskazana miękka woda


 świeżo zagotowana woda


 listki zalewamy wodą

 czas parzenia 2-4 min.

 napar gotowy do degustacji


 cukier, miód, konfitury, syropy, mleczko


 4-6 łyżeczek /około 7-8g/ listków herbaty na ok. 0.5-0.7l dzbanek


 1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarnek lub filiżankę


Herbata czarna - Kenia & mieszanki klasyczne


- wyśmienite do śniadań po francusku, angielsku, także jako herbata five o'clock
- dodatek cukru trzcinowego eksponuje smak
- wskazana odrobina śmietanki lub ciepłego mleka


 świeżo zagotowana woda


 listki zalewamy wodą

 czas parzenia 3-5 min.

 napar gotowy do degustacji

 cukier, miód, konfitury, syropy, mleczko

 4-6 łyżeczek /około 7-10g/ listków herbaty na ok. 0.5-0.7l dzbanek

 1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarnek lub filiżankę

10 przykazań do przygotowania herbaty

- Używaj wyłącznie świeżych listków herbacianych – powinny być przechowywane w szczelnym pojemniku lub specjalnej torebce, z dala od obcych aromatów.
- Używaj świeżej wody – opróżnij czajnik i napełnij go przefiltrowaną wodą. Ważne jest, aby nie była zbyt twarda ani mineralizowana. Woda nie powinna się długo gotować, przy pierwszych oznakach wrzenia należy zdjąć ze źródła ciepła. Ma ona wtedy białe zabarwienie - stąd nazwa biały wrzątek.
- Upewnij się, że dzbanek jest czysty – odkładająca się warstwa taniny powoduje, iż herbata jest bardziej gorzka. Dwie deserowe łyżeczki sody rozpuszczone w gotującej wodzie pozwolą w ciągu 2-3 godzin usunąć osad.
- Podgrzej swój dzbanek – opłucz go ciepłą wodą przed zaparzeniem listków.
- Stosuj prawidłową ilość herbaty – jedna łyżeczka, tj. 2-3 gramy herbaty na ok. 200 ml wody. Parząc w dzbanku należy wyspać 1-2 łyżeczki dodatkowo.
- Stosuj prawidłowy czas parzenia, uwzględniając typ i gatunek herbaty.
- Zawsze zamieszaj przed podaniem.
- Podawaj herbatę zaraz po zaparzeniu.
- Po użyciu wypłucz swój dzbanek gorącą wodą, nigdy nie myj go w zmywarce i nie stosuj detergentów.
- Eksperymentuj z herbatami tworząc swoje własne mieszanki, łącząc różne gatunki i smaki.

Najczęstsze błędy popełniane przy parzeniu herbaty:

- A) listki zamiast do zaparzacza wsypywane są do filiżanki/kubka; skutkiem jest zbyt długie parzenie, które:
- zmienia smak naparu
 - minimalizuje cenne właściwości zdrowotne
 - podwyższa poziom garbników, co nadaje cierpkiego i gorzkiego smaku herbacie
- B) zalewanie wrzątkiem herbat zielonych czy białych, co powoduje:
- zniszczenie smaku naparu
 - utratę aromatu
 - osłabienie walorów zdrowotnych
 - utratę klarowności herbaty

Herbata na świecie

Herbata to jeden z najpopularniejszych napojów na świecie. Pije się ją na gorąco lub na zimno, mrożoną, z mlekiem, cytryną lub korzeniami. I choć istnieje wiele sposobów rozkoszowania się nią, to tylko niektóre kraje wypracowały sobie narodowe sposoby przygotowania i picia herbaty.

Najbardziej klasyczną formę spożywania herbaty stosują Chińczycy i Japończycy. Piją zieloną, naturalną herbatę, bez żadnych dodatków, kilkakrotnie w ciągu dnia w bardzo małych porcjach. Mieszkańcy Sri Lanki i Hindusi piją herbatę zimną, z lodem, cukrem, cytryną, również z mlekiem.

W Iranie i Turcji przygotowuje się herbatę z cytryną, zazwyczaj mocno słodzoną i podaje się ją w pięknie zdobionych małych szklanceczkach. Napar często przyprawiany jest ziarenkami kardamonu, imbiru, cynamonu, anyżu, pachnącym pieprzem czy goździkami.

W krajach afrykańskich i arabskich pije się gorącą słodzoną herbatę zieloną, zaparzaną z mięętą, a także zimną herbatę z lodem i owocami cytrusowymi.

W Azji Środkowej popularnością cieszą się herbaty zielone i prasowane. Rosjanie są amatorami herbat podwędzanych tradycyjnie przygotowywanych w samowarach. Napar wzbogacają cukrem i konfiturą.



www.fiveoclock.eu



Adresy sklepów:

Gdańsk Galeria Bałtycka
tel./fax: (58) 345-21-61
e-mail: galeriabaltycka@fiveoclock.com.pl

Kraków Galeria Krakowska
tel.: (12) 628-78-53, fax: (12) 628-72-80
e-mail: galeriakrakowska@fiveoclock.com.pl

Kraków Centrum Handlowe M1
tel./fax: (12) 68-60-180
e-mail: krakow@fiveoclock.com.pl

Łódź Galeria Łódzka
tel./fax: (42) 634-65-22
e-mail: galerialodzka@fiveoclock.com.pl

Łódź CH "PORT ŁÓDŹ" / IKEA
tel./fax: (42) 203-71-79
e-mail: portlodz@fiveoclock.com.pl

Wrocław Galeria Dominikańska
tel./fax: (71) 34-68-329
e-mail: galeriadominikanska@fiveoclock.com.pl

Warszawa Centrum Handlowe Janki "Real"
tel./fax: (22) 711-31-57
e-mail: janki@fiveoclock.com.pl

Zakup on-line: www.fiveoclock.eu

Brzezicki & Siess s.c.
ul. Marii Skłodowskiej - Curie 70, 59-300 Lubin

tel. / fax: (76) 844-44-25, 844-27-02
e-mail: info@fiveoclock.com.pl

Warszawa Centrum Handlowe "Blue City"
tel./fax: (22) 311-71-23
e-mail: bluecity@fiveoclock.com.pl

Warszawa CH "Złote Tarasy"
tel.: (12) 628-78-53, fax: (12) 628-72-80
e-mail: zlotetarasy@fiveoclock.com.pl

Poznań Centrum Handlowe M1
tel./fax: (61) 874-94-73
e-mail: poznan@fiveoclock.com.pl

Koło Sklep "Five o'clock"
ul. Giełdowa 8c/5, tel./fax: (94) 35-256-88
e-mail: herbataikawa@interia.pl
www.herbataikawa.vel.pl

Litwa, Wilno Galeria OZAS
Ozo g. 18
LT-08243 Vilnius
e-mail: vilnius@fiveoclock.com.pl



"Czyż są pewne godziny, bardziej w życiu przyjemne,
niż godziny poświęcone ceremonii i wiedzy
o popołudniowej herbacie?"

Henry James "Portret pewnej Pani"









Herbata biała

White Pai Mu Tan, Jasmine Yin Zhen White, White Flowery Pekoe

zaparzac powinien być na tyle duży, aby listki mogły swobodnie się rozwinąć

wskazana większa ilość suchej herbaty do zaparzenia

herbata codzienna

	świeżo zagotowana woda	}		4-5 łyżeczek /około 4-6g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5l
	studzimy wodę przez ok. 1-2 min. do temp 85 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia do 7 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

Herbata zielona - Chiny















1. Specjały:

np.: Snow Buds, White Monkey, Silver Pearl Mountain

szczególną uwagę należy zwrócić na właściwą temperaturę wody

wskazane parzenie w małych dzbanuszkach od 0.2-0.5l z zaparaczem

woda powinna być przefiltrowana i niskomineralizowana o niewielkiej zawartości wapnia

	świeżo zagotowana woda	}		3-4 łyżeczki /około 5-7g/ listków herbaty na ok. 0.5l dzbanek o płaskim kształcie
	studzimy wodę przez ok. 3-4 min. do temp. 70 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia do 2-3 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście herbaciane możemy parzyć nawet 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie powinno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

2. Specjały formowane:

np.: Ball Shaped, Fortune Balls, Pagoda with Blossom, Bottle Gourd

po zagotowaniu woda powinna być studzona przez 3-4 minuty do temperatury 70 stopni C

sugerowane naczynie do przygotowania naparu to szklana lub biała porcelanowa filiżanka

pełne rozwinięcie listków świadczy o osiągnięciu optymalnego czasu parzenia

możliwość parzenia 2 do 3 razy

3. Wysokiej jakości herbaty klasyczne:
















np.: Lung Ching, Yunnan Superior, Jasmine Chung Hao

herbat z tej grupy nie powinno się parzyć dłużej niż 3 minuty

ważne, aby woda miała odpowiednią temperaturę

herbaty nadają się do wielokrotnego parzenia

Lung Ching - dłuższe niż 3- minutowe parzenie wywołuje niekorzystne zmiany w smaku i aromacie naparu

	świeżo zagotowana woda	}		3-4 łyżeczki /około 5-7g/ listków herbaty na ok. 0.5l dzbanek o płaskim kształcie
	studzimy wodę przez 2-3 min. do temperatury 80 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia 2-3 min			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście herbaciane możemy parzyć 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie winno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki


















4. Herbata klasyczne

np.: Gunpowder Temple of Heaven, Yunnan Green, China Jasmine Congou

pierwszy napar odlewamy po ok. 15-30 sekundach, dopiero drugi napar jest właściwy

Gunpowder - ze względu na wysoką esencjonalność należy użyć 1 łyżeczkę listków na kubek z zaparaczem, 2-3 łyżeczki na 0.5l dzbanek

	świeżo zagotowana woda	}		2-3 łyżeczki /około 6-8g/ listków herbaty na ok. 0.5l dzbanek o płaskim kształcie
	studzimy wodę przez 3-4 min. do temp. 70-80 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	czas parzenia 3 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście herbaciane możemy parzyć nawet 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie winno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

Herbata zielona - Japonia

wskazane parzenie w dzbankach żeliwnych lub płaskich dzbankach porcelanowych o pojemności do 0.5l













woda powinna być miękka i przefiltrowana

degustacja w małych czarkach żeliwnych, ceramicznych lub filiżankach

np.: Sencha Fukuyuu, Bancha, Genmaicha

	świeżo zagotowana woda	}		2-3 łyżeczki /około 5-7g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5l
	studzimy wodę przez 1-2 min. do temp. 90 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia do 1-3 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście możemy parzyć nawet 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

np.: Sencha Japan Topas, Sorbet Cytrynowy, Kokeicha

	świeżo zagotowana woda	}		3-4 łyżeczki /około 5-8g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5l
	studzimy wodę przez ok. 2-3 min. do temp. 80-85 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia do 2-3 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście możemy parzyć dwukrotnie	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

Japan Gyokuro Asahi

Ten rarytas herbaciany zalewamy wodą o temp. 50-60 stopni C. Wodę po zagotowaniu pozostawiamy na 6-7 minut do przestygnięcia. Optymalny czas parzenia to 1-2 minuty. Więcej informacji na temat Gyokuro, jak i innych herbat z tej grupy znajduje się w tematycznej ulotce "Japonia".

Oolong
















Chiny

np.: Oolong Milky

zalecane tradycyjne parzenie metodą Gong Fu, czyli w małym glinianym dzbanku o pojemności 100-200ml
















można parzyć również w dzbanku o pojemności 0.4-0.5l z dużym zaparaczem

lekkie przestudzenie naparu pozwala wydobyć wyjątkowy aromat

	świeżo zagotowana woda	}		4-5 łyżeczek /około 6-9g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5l
	studzimy wodę przez ok. 1-2 min do temp. 90-95 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia do 1-2 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same listki możemy parzyć nawet 3-5 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie powinno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki

Tajwan
















Formosa Finest Oolong

	świeżo zagotowana woda	}		4-7 łyżeczek /około 6-11g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5-0.7l
	studzimy wodę przez ok. 3-4 min. do temp. 70 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia 3-5 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście herbaciane możemy parzyć nawet 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie powinno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki



Pu erh

Pu erh Królewski, Pu erh Yunnan

	świeżo zagotowana woda	}		4-7 łyżeczek /około 6-11g/ listków herbaty na ok. 0.5-0.7l dzbanek
	studzimy wodę przez ok. 1-2 min do temp. 90-95 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	czas parzenia ok. 7 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na ok. 200ml wody
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same listki możemy parzyć nawet 3-5 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie powinno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki
















Herbata czarna - Chiny

wskazane parzenie w dzbankach o pojemności 0.5-0.8l, glinianych lub ceramicznych

długość czasu parzenia należy dobrać do preferencji smakowych

wyśmienienie smakują po daniach rybnych i drobiowych, do śniadań w stylu francuskim

dodatki : cukier trzcinowy, miód, niezalecana cytryna

	świeżo zagotowana woda	}		4 łyżeczki /około 6-8g/ listków herbaty na dzbanek ok. 0.5-0.7l
	studzimy wodę przez ok. 3-4 min. do temp. 70 stopni C			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	listki zalewamy wodą	}		1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	czas parzenia 3-5 min.			1-2 łyżeczki listków herbaty na 180-200ml czarkę lub filiżankę
	napar gotowy do degustacji	}		nie wskazane żadne dodatki
	odstawiamy zaparacz w suche miejsce			nie wskazane żadne dodatki
	te same liście herbaciane możemy parzyć nawet 2-4 razy	}		nie wskazane żadne dodatki
	każde kolejne parzenie powinno być o 1 minutę dłuższe od poprzedniego			nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki	}		nie wskazane żadne dodatki
	niewskazane żadne dodatki			nie wskazane żadne dodatki