

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpsdoroteaplherbata-rooibos-na-zdrowiehttpsdoroteaplherbata-rooibos-na-zdrowie-p-175.html>

Napar ziołowy NA ZDRÓWKO



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Herbata Rooibos "Na zdrowie" - Twój nowy rytuał z przymruczeniem oka

Czy wiedziałeś, że według legend anyż potrafił odpędzać koszmara, a melisą rzymscy pszczelarze natarli ule, żeby ich podopieczne nie uciekały? Nasza autorska mieszanka **Na zdrowie** to nie jest zwykły napar – to prawdziwy bank ciekawostek zamknięty w Twojej filiżance! Base stanowi afrykański czerwonokrzew (Rooibos), który w przeciwieństwie do tradycyjnej herbaty nie zawiera kofeiny, więc możesz go pić nawet o północy, oglądając ulubiony serial.

Zamiast nudnych opowieści o witaminach, mamy dla Ciebie fakty: anyż nadaje tej kompozycji intrygujący, korzenny twist, trawa cytrynowa dba o rzeński klimat, a suszona żurawina dodaje naturalnej słodczy, która idealnie równoważy ziołowy charakter szałwii i jeżówki. To idealne towarzystwo na długie wieczory, jesienne chłody i... plotki z przyjaciółmi. Dorzuć do tego czarna herbata bez orzechów i liści jeżyny i masz kompozycję, która po prostu smakuje obłędnie.

Jak parzyć? (Instrukcja obsługi przyjemności)

W parzeniu herbaty **Na zdrowie** najpiękniejsze jest to, że Rooibos wybacza błędy. Zapomniałeś o nim, bo wciągnął Cię serial? Nic nie szkodzi – nie gorzknieje!

- **Temperatura wody:** Celuj w okolice **95-100°C** (czyli po prostu wrzątek, nie musisz biegać z termometrem).
- **Ilość:** Jedna solidna łyżeczka na filiżankę (ok. 200 ml). Jeśli lubisz mocne wrażenia, dorzuć drugą.
- **Czas:** Daj jej **5 do 8 minut** pod przykryciem. To czas, w którym anyż i melisa dogadują się najlepiej.
- **Bonus:** Świetnie smakuje z odrobiną miodu, ale sama w sobie jest tak aromatyczna, że dodatki to tylko opcja dla łasuchów.

Składniki (Co tam właściwie pływa?)

Nie znajdziesz tu sztucznych aromatów ani "identycznych z naturalnymi" wynalazków. Tylko to, co dała natura:

- **Rooibos (czerwonokrzew):** Baza o miodowym posmaku.
- **Melisa:** Roślina, którą pszczoły kochają bardziej niż my weekendy.
- **Trawa cytrynowa:** Odpowiada za ten rzeński, egzotyczny vibe.

-
- **Bez czarny & Liść jeżówki (Echinacea):** Klasyka gatunku w ziołowym świecie.
 - **Liść jeżyny & Szałwia:** Dodają naparowi głębi i szlachetności.
 - **Anyż:** Korzenna gwiazda programu, która robi klimat.
 - **Żurawina suszona:** Mała, czerwona i naturalnie słodka kropka nad "i".

Kraj pochodzenia (Skąd przybywamy?)

Nasza mieszanka to prawdziwa obywatelka świata, choć serce ma w Polsce:

- **Baza (Rooibos):** Pochodzi z gorącej **Republiki Południowej Afryki**, gdzie słońce nadaje mu ten piękny, miedziany kolor.
- **Dodatki ziołowo-owocowe:** Pozyskiwane z najlepszych upraw w **Polsce i UE**, by zapewnić świeżość, o jakiej marzą Twoje kubki smakowe.
- **Produkcja:** Całość zmksovana i zapakowana z miłością specjalnie dla **dorotea.pl**.

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekiejki” lub bezzłciowej lury, przygotowaliśmy krótki przewodnik, który przeprowadzi Cię przez ten poligon aromatów.

1. Herbata Czarna: Klasyka bez litości

Czarna herbata to twardziel. Kocha wrzątek i nie boi się wysokich temperatur.

- **Temperatura:** 95–100°C (lej prosto z czajnika).
- **Czas:** 3–5 minut.
- **Ostrzeżenie:** Jeśli zapomnisz o niej na 10 minut, wykręci Ci buzię bardziej niż cytryna bez cukru.

2. Herbata Biała: Arystokratka na salonach

Jest tak delikatna, że niemal mdleje na widok wrzątku. Traktuj ją z namaszczeniem.

- **Temperatura:** 70–80°C (daj wodzie odpocząć kilka minut po zagotowaniu).
- **Czas:** 5–7 minut.
- **Ostrzeżenie:** Traktowanie jej wrzątkiem to zbrodnia przeciwko herbacie. Nie rób jej tego.

3. Herbata Zielona: Elixir spokoju (lub frustracji)

Zdrowa, piękna i kapryśna jak celebrytka. Przegrzejesz wodę – będzie gorzka. Przetrzymasz za długo – będzie smakować jak siano.

- **Temperatura:** 70–80°C.
- **Czas:** 2–3 minuty.
- **Ostrzeżenie:** 3 minuty to relaks, 4 minuty to już kara za grzechy. Pilnuj stopera!

4. Herbata Żółta: Egzotyczna zagadka

Rzadka i wyjątkowa. Smakuje trochę jak zielona, ale jest bardziej „wrozumiała” dla początkujących.

-
- **Temperatura:** 80-85°C.
 - **Czas:** 3-5 minut.
 - **Wskazówka:** Idealna, gdy chcesz zaimponować gościom, że pijesz coś, czego nie ma w każdym spożywcaku.

5. Herbata Czerwona (Pu-erh): Pogromca wczorajszej pizzy

Nazywana herbatą odchudzającą, pachnie ziemią, piwnicą i historią. Albo ją kochasz, albo... musisz się przyzwyczaić.

- **Temperatura:** ok. 95°C.
- **Czas:** 3-5 minut.
- **Wskazówka:** Możesz ją parzyć wiele razy. Za każdym razem odkryjesz nowe poziomy „ziemistości”.

6. Rooibos: Cierpliwy przyjaciel

Technicznie to krzak, nie herbata. Brak teiny sprawia, że jest to napój „bezpieczny” dla dzieci i osób, które chcą spać po nocach.

- **Temperatura:** 95-100°C.
- **Czas:** 5-10 minut (on nigdzie się nie spieszy).
- **Bonus:** Rooibosa nie da się „przeparzyć” – im dłużej siedzi w wodzie, tym jest słodszy.

7. Owocowa i Ziołowa: Kompoty i mikstury

Tutaj panuje pełna dowolność, ale pamiętaj o jednym: one potrzebują czasu, by „naciągnąć”.

- **Temperatura:** 100°C.
- **Czas:** 7-10 minut.
- **Zasada numer jeden:** Parz pod przykryciem! Nie pozwól, by cała magia (i olejki eteryczne) uciekła z parą do sufitu.

Rada od serca: Woda to dla herbaty scena – im lepsza, tym piękniejszy występ. Nie pozwól, by przypadkowa kranówka skradła show naszym liściom. Przefiltruj ją i ciesz się czystą magią naparu. Twoje kubki smakowe wyślą Ci kartkę z podziękowaniami!