

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-assam-p-63.html>

Herbata indyjska liściasta Assam GFOP



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Assam: Potęga Indii w Twojej filiżance!

Jeśli Darjeeling to subtelny szampan, to **Assam** jest solidnym, aromatycznym espresso wśród herbat czarnych. Pochodzi z nizinnych plantacji Indii, gdzie słońce i wilgoć tworzą mieszanekę wybuchową – w pozytywnym tego słowa znaczeniu!

Dlaczego Assam to pozycja obowiązkowa?

- **Słodowy charakter:** To znak rozpoznawczy tej herbaty. Zapomnij o nijakości – tutaj poczujesz głęboki, słodowy aromat, który kojarzy się z ciepłym pieczywem i przytulnym porankiem.
- **Energia na żądanie:** Assam to herbata "konkret". Jest mocna, ciemna i esencjonalna. Idealna, gdy potrzebujesz solidnego przebudzenia, którego nie da Ci żadna inna herbata.
- **Mistrzini śniadań:** To właśnie Assam jest sercem słynnych mieszanek *English Breakfast*. Doskonale znosi towarzystwo mleka i cukru, tworząc kremowy, rozgrzewający napój.

☐☐ Assam: Herbata, która kocha mleko (i wzajemnie!)

W świecie herbat panuje zasada: „dodaj mleko, a zabijesz smak”. Ale **Assam** to buntownik, który śmieje się tej zasadzie prosto w twarz! To jedna z nielicznych czarnych herbat, która po spotkaniu z odrobiną mleka nie tylko nie traci swojego charakteru, ale wręcz zyskuje na szlachetności.

Dlaczego to połączenie to strzał w dziesiątkę?

- **Aksamitna siła:** Mleko łagodzi naturalną goryczkę Assamu, ale jego słodowy, mocny aromat przebija się przez nie jak słońce przez chmury. Efekt? Kremowy, głęboki napój, który rozgrzewa lepiej niż wełniany koc.
- **Styl „Royal Family”:** Brytyjczycy wiedzą, co dobre – to właśnie Assam jest fundamentem ich słynnej herbaty o piątej. Dodaj kroplę mleka i poczuj się, jakbyś właśnie podwieczorkował w Buckingham Palace.
- **Balans idealny:** Mleko podkreśla naturalne, słodkawe nuty tej indyjskiej herbaty, tworząc kompozycję, której nie da się podrobić żadną inną odmianą.
- **Szybka rada:**

☐☐ **Protip:** Najpierw zaparz Assam (mocno!), a dopiero potem dolej odrobinę mleka. Jeśli zrobisz to w tej

kolejności, Twoja filiżanka zamieni się w małe, słodowe arcydzieło.

Jak dbać o indyjski skarb?

☐☐**Miejsce dla liści:** Po otwarciu trzymaj ją szczelnie zamkniętą, w suchym i ciemnym miejscu. Assam jest silny, ale nie lubi konkurencji zapachów z Twojej kuchni!

jak zaparzać?

Jak zaparzać czarną herbatę?

1. Wsyp **1 łyżeczkę czarnej herbaty liściastej** na filiżankę (ok. 200-250 ml).
2. Zalej wodą o temperaturze **95-100°C**.
3. Parz **3-5 minut** — krócej dla łagodniejszego smaku, dłużej dla pełnej mocy.
4. Oddziel liście i gotowe. Możesz dodać cytrynę, mleko lub pić bez kompromisów.

☐☐**Tip:** zbyt długie parzenie sprawi, że herbata stanie się gorzka — chyba że właśnie tego dziś potrzebujesz.