

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-darjeeling-teesta-valley-p-60.html>

Darjeeling First Flush FTGFOP1 Teesta Valley



Cena	18,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Darjeeling Teesta Valley: Szampan w Twojej filiżance!

Jeśli herbaty miałyby swoje czerwone dywany, **Darjeeling Teesta Valley** z pierwszego zbioru (*First Flush*) kroczyłaby po nich w blasku fleszy. To nie jest zwykły napar – to arystokratka prosto z indyjskich Himalajów, która sprawi, że Twój poranek poczuje się co najmniej jak wizyta w pałacu.

Co sprawia, że jest tak wyjątkowa?

- **Wiosenne przebudzenie:** Pierwszy zbiór to najświeższe, młode listki, które po zimowym śnie mają w sobie najwięcej energii i aromatu.
- **Aksamit w płynie:** Zapomnij o ciężkich, przytłaczających smakach. Ta herbata jest łagodna, aksamitna i tak aromatyczna, że sąsiedzi mogą zacząć pukać do drzwi, zwabieni zapachem.
- **Plantacja z tradycjami:** Teesta Valley to nie byle jakie miejsce – to tamtejszy mikroklimat nadaje liściom ten niepodrabialny, lekko kwiatowy charakter.

Herbata z zegarkiem w ręku (instrukcja obsługi):

Darjeeling to dama, która nie lubi, gdy się o niej zapomina w czajniczku:

- **Potrzebujesz turbodoładowania?** Parz wrzątkiem **do 3 minut** – obudzi Cię subtelnie, ale skutecznie.
- **Czas na relaks?** Przeciągnij parzenie do **3-5 minut**, a poczujesz błogi spokój.
- **Ważne:** Po tym czasie koniecznie oddziel listki! Nie pozwól garbnikom zepsuć zabawy – nikt nie lubi gorzkich pożegnań.

Z czym to się je (pije)?

Wyśmienicie smakuje solo, ale jeśli lubisz odrobinę słodczy, dodaj do niej **miód lub kandyz**. To połączenie, które sprawia, że serce rośnie!

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekiej” lub beczkowej 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: Elikzir 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!

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.