

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.dorotea.pl/herbata-czarna-dla-aktywnychhttpsdorotea.pl/herbata-czarna-dla-aktywnych-p-178.html>



Herbata ziołowa DLA AKTYWNYCH

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Herbata czarna „Dla aktywnych” – Roślinna energia w każdym tyku

Zanurz się w smakowej przygodzie, która podkreśli Twoją codzienną rutynę! **„Dla aktywnych”** to wyjątkowo energiczna kompozycja stworzona z myślą o sportowcach, biegaczach i każdym, kto kocha życie w ciągłym ruchu. Bazy pilnuje klasyczna, wyrazista czarna herbata z Indii (OP), która doskonale budzi zmysły i daje porządnego, naturalnego kopa do działania – idealna na poranny start lub przedtreningowy zryw.

Zamiast aptecznych haseł o wydolności, serwujemy czystą moc natury i botaniczne legendy. Czy wiesz, że różeniec górski (arktyczny korzeń) oraz arcydzięgiel to rośliny, które od wieków fascynowały poszukiwaczy naturalnej witalności? W naszym "sportowym" miksie towarzyszy im prawdziwa orkiestra smaków: cierpki rokitnik i tarnina przełamują tradycyjną goryczkę czarnej herbaty, pokrzywa dodaje zielonej rzeźkości, a ziele owsa oraz rzepaku tworzą zbalansowane tło. Całość urozmaicają płatki róży i słoneczny nagietek, dzięki czemu napar wygląda w kubku po prostu obłędnie. Złap tyka, ruszaj na trening i poczuj radość z każdego wyzwania!

Jak parzyć i przechowywać?

Aby wycisnąć z tej mieszanki maksimum energii i smaku przed treningiem lub po nim, trzymaj się tych wytycznych:

- **Temperatura:** Jako że bazą jest indyjska czarna herbata, zalewamy ją wodą tuż po zagotowaniu, o temperaturze około **95°C**.
- **Ilość:** 1 płaska łyżeczka na kubek (ok. 250 ml) wystarczy, by obudzić głęboki, korzenno-owocowy aromat.
- **Czas parzenia:** Jeśli potrzebujesz mocnego, pobudzającego kopa, parz krótko – od **3 do 5 minut**. Pamiętaj, że dłuższe parzenie sprawi, że napar będzie bardziej garbnikowy i uspokajający w działaniu, a sportowcom zależy przecież na dynamice!
- **Zasady przechowywania:** Żeby rzeński zapach rokitnika i moc czarnej herbaty nie wywietrzały, trzymaj susz w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu – z dala od wilgoci i silnych kuchennych zapachów.

Składniki:

- **Herbata czarna Indie OP:** Klasyczna, liściasta baza pełna teiny i głębokiego smaku.

-
- **Owoc róży & owoc tarniny:** Kwaskowaty, dziki duet, który doskonale orzeźwia.
 - **Ziele ostrożenia & ziele rzepiku:** Tradycyjne, polskie zioła łąkowe o nienachalnym profilu.
 - **Ziele owsa:** Ceniony w ziołarstwie dodatek dodający całości aksamitności.
 - **Owoc rokitnika:** Wyrzysty, lekko cytrusowy akcent o pięknej barwie.
 - **Korzeń arcydzięgla & kłącze różańca:** Legendarna para „botanicznych siłaczy”, która nadaje herbatce unikalny charakter.
 - **Liść pokrzywy & liść jeżyny:** Zielona, leśna nuta idealnie komponująca się z czarną herbatą.
 - **Płatki róży & kwiat nagietka:** Wizualne i subtelnie kwiatowe wykończenie naparu.

Kraj pochodzenia:

- **Baza (Czarna herbata):** Słoneczne **Indie** (regiony słynące z upraw herbat gatunku Premium).
- **Botaniczne dodatki:** Zebrane w najczystszych regionach **Polski oraz krajów UE**.
- **Konfekcjonowanie:** Starannie wymieszane i spakowane w **Polsce** dla dorotea.pl.

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekierki” lub beczpłciowej 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 herbatce. 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.

