

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteaplherbata-czarna-earl-grey-sorbona-z-blawatkiem-p-104.html>



Herbata Earl Grey Sorbona - Czarna Herbata z Bławatkiem

Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Herbata Earl Grey Sorbona – Paryski szyk w Twojej filiżance

Przenieś się do serca Paryża z każdym łykiem **herbaty Earl Grey Sorbona**. Ta wyjątkowa mieszanka została zainspirowana prestiżem najstarszego francuskiego uniwersytetu oraz niepodrabialnym stylem „ojczyzny elegancji”. To propozycja dla osób, które w herbacie szukają czegoś więcej niż tylko smaku – szukają opowieści i emocji.

Dlaczego pokochasz Earl Grey Sorbona?

- **Szlachetna baza:** Podstawą kompozycji jest wysokiej jakości czarna herbata **Ceylon OP**, charakteryzująca się pełnym, głębokim smakiem.
- **Prowansalski akcent:** Dodatek **niebieskiego bławatka** nie tylko cieszy oko intensywnym kolorem paryskiego błękitu, ale przywodzi na myśl spacer po słonecznych polach południowej Francji.
- **Unikalny aromat:** Klasyczny, cytrusowy aromat **bergamotki** został tu wzbogacony o niezwykle subtelną, **śmietankową nutę**, która łagodzi napar i nadaje mu deserowego, marzycielskiego charakteru.

Idealna chwila z herbatą: Earl Grey Sorbona to herbata idealna na popołudniowy relaks. Jej aromat pobudza zmysły, a delikatna słodycz zapachu sprawia, że każda filiżanka staje się małym, luksusowym rytuałem. Doskonale smakuje podawana klasycznie, jak i z odrobiną mleka, która dodatkowo podkreśli jej śmietankowy profil.

Sposób przechowywania: Aby zachować pełnię paryskiego aromatu, przechowuj herbatę w szczelnym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu.

Jak zaparzać?

Parzenie herbaty to nie tylko fizyka i chemia, to styl życia! Abyś nie skończył z filiżanką gorzkiej „siekiejki” lub bezzęciowej 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!

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.