

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.doroteaplherbata-oolong-jasmine-jasminowa-p-67.html>

Chińska herbata turkusowa Oolong Jasmine



Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

☐☐ Oolong Jasmine: Kwiatowy romans z prowincji Fujian!

Jeśli zielona herbata jest dla Ciebie zbyt trawiasta, a czarna zbyt poważna, poznaj **Oolong Jasmine**. To herbata „turkusowa” (półfermentowana), która zatrzymała się wpół drogi, by zabrać ze sobą to, co najlepsze z obu światów, i doprawić to obłędnym zapachem jaśminu.

Co sprawia, że ta herbata to małe arcydzieło?

- **Jaśminowy tuning:** Zanim liście całkiem wyschły, poddano je aromatyzowaniu świeżymi płatkami jaśminu. Efekt? Zapach jest tak naturalny i kojący, że poczujesz się, jakbyś siedział w samym środku kwitnącego ogrodu w Fujian.
- **Ciasno zwinięta tajemnica:** Liście są zwinięte w małe, twarde kuleczki. To nie tylko wygląda intrygująco, ale ma ważny cel – smak jest w nich „zamknięty” i uwalnia się powoli.
- **Maraton parzenia:** To herbata, która nie poddaje się po pierwszym razie! Możesz ją zalewać wielokrotnie, a za każdym razem odkryje przed Tobą nieco inną, jaśminową historię.
- **Złoty środek:** Łączy lekkość herbaty zielonej z głębią oolonga. To idealny wybór na popołudniową chwilę wytchnienia.

Jak parzyć, by nie przesadzić?

☐☐**Protip:** Oolong Jasmine lubi wodę o temperaturze **ok. 80-85°C**. Nie traktuj go wrzątkiem – te liście potrzebują odrobiny czułości, by oddać swój niepowtarzalny aromat.

☐☐**Tip na upały:** Wrzuć 2 łyżeczki herbaty do butelki z zimną wodą i wstaw do lodówki na kilka godzin (lub na noc). Otrzymasz obłędnie pachnący, naturalnie słodki napój bez grama cukru i goryczy. To zdrowsza alternatywa dla sklepowych napojów!

Zasada świeżości:

☐☐**Miejsce dla aromatu:** Jaśmin jest ulotny! Po otwarciu trzymaj herbatę szczelnie zamkniętą, w suchym i ciemnym miejscu. Nie pozwól, by ten boski zapach uciekł do szafki z przyprawami.

jak parzyć?

Przygotowanie

- **Temperatura wody:** Podgrzej wodę do temperatury 70-80°C. Zbyt gorąca woda może zniszczyć delikatny smak zielonej herbaty.
- **Ilość herbaty:** Zazwyczaj stosuje się około 2-3 gramów liści na 200 ml wody.

Proces parzenia

1. **Zalej liście wodą:** Umieść liście w filiżance lub dzbanku i zalej przygotowaną wodą.
2. **Czas parzenia:** Zaparzaj herbatę przez 2-3 minuty. Dłuższe parzenie może prowadzić do gorzkiego smaku.
3. **Odcedź:** Po upływie pokazania czasu, odcedź herbatę, jeśli używasz liści luzem.

Dodatki (opcjonalnie)

- Możesz dodać cytrynę, miód lub miętę, aby wzbogacić smak.

Dzięki tym wskazówkom będziesz mógł cieszyć się pełnym smakiem zielonej herbaty.