

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.doroteaplherbata-zielona-dla-nerwusow-p-180.html>

Herbata zielona ziołowa DLA NERWUSÓW



Cena	15,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Herbata zielona „Dla nerwusów” - Płynny melisowy kocyk na skołatane emocje

Kto z nas nie miał ochoty rzucić wszystkiego, wyłączyć telefonu i udawać, że nie istnieje, gdy skrzynka mailowa pęka w szwach? Zanim jednak zrobisz coś, czego będziesz żałować, weź głęboki wdech, zrób wydech i zaparz herbatę „**Dla nerwusów**”. To nie jest zwykły napar – to Twój prywatny, płynny guzik „RESET” stworzony specjalnie dla tych, którym wewnętrzny licznik stresu niebezpiecznie zbliża się do czerwonej linii.

Bazą tej oazy spokoju jest zielona herbata Sencha, która zamiast stawiać na baczność, delikatnie zaprasza do strefy komfortu. Ale prawdziwym hitem jest tu ziołowa ekipa ratunkowa! Melisa i chmiel współpracują lepiej niż elitarna jednostka antykryzysowa, dbając o to, byś przestał przejmować się rzeczami, na które i tak nie masz wpływu. Dorzuciliśmy tu kozłek lekarski (tak, ten słynny od kotów, ale obiecujemy – na ludzi działa o wiele bardziej dystyngowanie!), legendarny gojnik, ziele owsa oraz dziurawiec. Wspólnie tworzą one tarczę ochronną przeciwko marudzeniu w pracy czy korkom na mieście. Ta herbata nie zmieni Twojego szefa, ale sprawi, że spojrzysz na niego z anielskim dystansem. Pij, parz i wrzuć na totalny luz!

Jak parzyć i przechowywać?

Parzenie tej herbaty to pierwszy etap Twojego domowego relaksu, więc nie psuj go nerwowym pośpiechem:

Woda potrzebuje ochłody: Zielona Sencha nienawidzi agresywnego wrzątku. Zalej ją wodą o temperaturze **75°C - 80°C** (daj czajnikowi postać beczynnie przez około 6 minut po zagotowaniu).

Doza spokoju: Jedna solidna łyżeczka na filiżankę w zupełności wystarczy, by obudzić uśpione w ziołach anielskie moce.

Czas na oddech: Parz pod przykryciem przez **3 do 4 minut**. Wykorzystaj ten czas na odłożenie telefonu i trzy głębokie wdechy. Nie trzymaj jej w wodzie zbyt długo, bo nabierze goryczy (a tej w życiu mamy już pod dostatkiem!).

Magazynowanie spokoju (Przechowywanie): Aby kojący zapach melisy i chmielu nie uciekł na dobre, przechowuj mieszankę w szczelnym opakowaniu, w miejscu suchym i chłodnym. I błagamy – schowaj ją przed resztą domowników, bo jak wywęszą ten spokój, wypiją Ci wszystko

Składniki (Komitet Obrony Przed Stresem):

- **Herbata zielona Sencha:** Łagodna azjatycka baza, która delikatnie i ze smakiem wprowadza w stan relaksu.
- **Melisa lekarska:** Absolutna klasyka gatunku, jeśli chodzi o wieczorny chillout i ucieczkę od życiowych dramatów.
- **Przytulia pospolita & bukwica zwyczajna:** Tradycyjne zioła łąkowe, które dbają o to, by w Twoim kubku panowała

pełna harmonia.

- **Gojnik (Szałwia libańska):** Legendarny napar z gór, ceniony przez starożytnych pasterzy za dawanie czystej jasności umysłu.
- **Owies zwyczajny:** Kojarzony głównie z owsianką, ale w ziołarstwie to genialny, miękki kocik dla zmęczonych zmysłów.
- **Kozłek lekarski (Waleriana):** Tajna broń tej mieszanki – roślina o potężnej, relaksującej reputacji.
- **Dziurawiec zwyczajny:** Przynosi wewnętrzne słońce, nawet gdy za oknem panuje totalna szaruga.
- **Chmiel zwyczajny:** Szyszki chmielu doskonale wiedzą, jak wyciszyć wieczorny natłok myśli.
- **Przetacznik leśny:** Leśny akcent czuwający nad subtelnym i głębokim smakiem naparu.

Kraj pochodzenia:

- **Baza (Zielona herbata):** Plantacje usiane słońcem w Azji.
- **Botaniczny miks:** Wyselekcjonowane, pachnące słońcem zioła z **Polski oraz krajów UE**.
- **Produkcja:** Wszystko z miłością zmiksowane, uspokojone i spakowane w **Polsce** specjalnie dla klientów www.dorotea.pl.

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.