

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswww.dorotea.pl/herbata-zielona-japan-bancha-premium-p-70.html>

Japan Bancha Premium

Cena	30,00 zł
Dostępność	Dostępny



Opis produktu

☐☐ Bancha: Japońska "codziennosc" w wersji premium!

Jeśli Sencha to energiczna nastolatka, to **Bancha** jest jej starszą, mądrzejszą siostrą, która nigdzie się nie spieszy. To herbata z późniejszego zbioru, co sprawia, że ma w sobie mniej kofeiny (Bancha zawiera kofeinę, ale zwykle mniej niż większość zielonych herbat ☐☐☐☐), a więcej dojrzałego, słonecznego charakteru.

Dlaczego Bancha to Twoja nowa najlepsza przyjaciółka?

- **Lekka jak piórko:** Dzięki niskiej zawartości kofeiny, możesz ją pić litrami przez cały dzień, a nawet wieczorem. Nie postawi Cię na baczność o północy, za to wspaniale Cię nawodni.
- **Wytrawny charakter:** Jest mniej trawiasta niż Sencha, a bardziej "chlebowa" i słomkowa. To smak, który się nie nudzi.
- **Pogromczyni posiłków:** Japończycy uwielbiają pić Banchę do jedzenia. Dlaczego? Bo doskonale odświeża podniebienie i wspomaga trawienie. Idealna po sytym obiedzie!

Samurajski kodeks parzenia (nie zepsuj tego!):

Bancha jest nieco bardziej wyrozumiała niż inne japońskie herbaty, ale wciąż wymaga szacunku:

1. **Temperatura:** Tylko **60-70°C**. Jeśli zalejesz ją wrzątkiem, herbata „zginie marnie” i odda Ci tylko gorycz.
2. **Trzy podejścia:** Możesz ją parzyć aż 3 razy!
 - Pierwsze parzenie: do **3 minut**.
 - Drugie parzenie: **krócej** (liście są już rozbudzone i gotowe do akcji!).
3. **Ewakuacja liści:** Po wskazanym czasie natychmiast oddziel listki od naparu. Jeśli je zostawisz, herbata stanie się tak gorzka, że nawet samuraj by zapłakał.

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.