

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/httpswwwdoroteapljaponska-herbata-zielona-genmaicha-p-182.html>

Herbata zielona GENMAICHA



Cena	22,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Zielona herbata Genmaicha - Legendarny napar z nutą prażonego ryżu (i dramatu w tle)

Historia tej herbaty jest tak ostra jak samurajski miecz! Legenda głosi, że pewien japoński sługa shoguna z Hakone parzył swojemu panu zieloną herbatę. Pech chciał, że z kieszeni sługi wprost do czarki władcy wpadło kilka ziarenek... podkradzionego wcześniej ryżu. Wściekły shogun za ten potworny sabotaż skrocił sługę o głowę. Dopiero potem upił łyk, zachwycił się genialnym, maślano-orzechowym smakiem i postanowił wprowadzić ten napar do swojego menu na stałe. Sługa życia nie odzyskał, ale tak właśnie narodziła się **Genmaicha**, zwana dziś na całym świecie „popcorn tea”!

Dawniej, z racji ryżowego „wypełniacza”, była to uboższa krewna klasycznej Senchy, pita głównie przez niższe klasy społeczne, które chciały po prostu zaoszczędzić. Dziś Genmaicha to absolutny japoński klasyk z prefektury Shizuoka, na punkcie którego szaleją najwięksi herbaciani konosery!

Zamiast nudnych tyrad o antyoksydantach, postawmy na fakty: zielona herbata Sencha w połączeniu z prażonym ryżem tworzy niesamowity, delikatny napar o zapachu świeżego popcornu, chrupkiego pieczywa i słodkiego karmelu. Dzięki obecności ryżu, napój ma naturalnie bardzo niską zawartość kofeiny. Oznacza to, że możesz raczyć się nim podczas wieczornego seansu filmowego, bez obaw, że będziesz liczyć japońskie owce do trzeciej rano. Jeśli szukasz czegoś oryginalnego, łagodnego i z dawką historii – Genmaicha to strzał w dziesiątkę!

Jak parzyć i przechowywać?

apoczyćcy doprowadzili parzenie herbaty do formy sztuki. Ty nie musisz od razu zakładać kimona, ale trzymaj się tych kilku zasad (dla bezpieczeństwa Twoich kubków smakowych):

Woda z wycuciem: Podobnie jak shogun, nie traktuj tej herbaty agresywnie. Woda powinna mieć temperaturę około **80°C - 85°C** (odczekaj jakieś 3-4 minuty po zagotowaniu).

Doza przyjemności: 1 łyżeczka suszu na filiżankę wystarczy, żeby ryż zaczął pachnieć jak najlepsze kino studyjne.

Czas na seans: Parz krótko – od **2 do 3 minut**. Genmaichę możesz zalewać nawet do 3 razy, a każde kolejne parzenie uwypukli bardziej słodkie, ryżowe nuty.

Przechowywanie godne samuraja: Ryż łatwo chłonie wilgoć i obce zapachy. Trzymaj herbatę w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu. Z dala od prażonej cebulki i rybnych sosów!

Składniki (Japoński minimalizm):

Herbata zielona Sencha / Bancha: Wysokiej jakości zielone liście prosto z kraju kwitnącej wiśni, dające trawiasto-swieżą

bazę.

Prażony ryż (Genmai): Gwiazda programu. Niektóre ziarenka podczas prażenia pękają i wyglądają jak mini-popcorn. To one odpowiadają za ten uzależniający, orzechowo-karmelowy finisz.

Kraj pochodzenia:

Pochodzenie: 100% oryginalna **Japonia**, legendarna prefektura **Shizuoka** (położona u stóp góry Fudzi, skąd pochodzą najbardziej cenione herbaty na świecie).

Konfekcjonowanie: Zapakowano z należytym szacunkiem w **Polsce** dla www.dorotea

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.