

Link do produktu: <https://www.dorotea.pl/wwwdoroteaplplherbata-zielonamatcha-chinska-proszek-p-118.html>

Herbata zielona Matcha



Cena	17,00 zł
Dostępność	Dostępny

Opis produktu

Matcha Chińska – Twoja Zielona Supermoc

Czy to magiczny pył z Nibylandii? Prawie! Przedstawiamy Matchę – herbatę, która postanowiła nie być zwykłym "zalanym liściem" i stała się kulinarnym celebrytą.

Wyobraź sobie krzaki herbaty, które przez 30 dni przed zbiorami odpoczywają w cieniu, niczym turyści pod parasolami na plaży. Dzięki temu unikają słońca i produkują chlorofil oraz aminokwasy jak szalone. Efekt? Kolor tak intensywny, że Twój aparat w telefonie może potrzebować chwili na złapanie ostrości.

Dlaczego nasza Matcha z Chin to genialny wybór?

- **Nie idzie w portfel, idzie w smaki:** Jest tańsza od japońskiej kuzynki, więc możesz ją sypać do ciast, lodów i koktajli bez poczucia, że właśnie pieczesz „złoty biszkopt”.
- **Efekt "Turbo":** Pijąc Matchę, zjadasz całe liście (oczywiście w formie pyłu). To tak, jakbyś zamiast wachania jabłka, zjadł je w całości. Dostajesz potężną dawkę antyoksydantów i kofeiny, która postawi Cię na nogi szybciej niż poranny budzik.
- **Kulinarny kameleon:** Świetnie dogaduje się z mlekiem (Matcha Latte to życie!), barwi lody na neonową zieleń i sprawia, że Twoje wypieki wyglądają, jakby wyszły spod ręki mistrza Zen.

Kraj pochodzenia: Chiny (kolebka herbacianych tradycji). **Sposób przechowywania:** Zamknij ją szczelnie w chłodnym i ciemnym miejscu. Matcha nie lubi plotek, światła ani wilgoci!

Jak zaparzać?

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