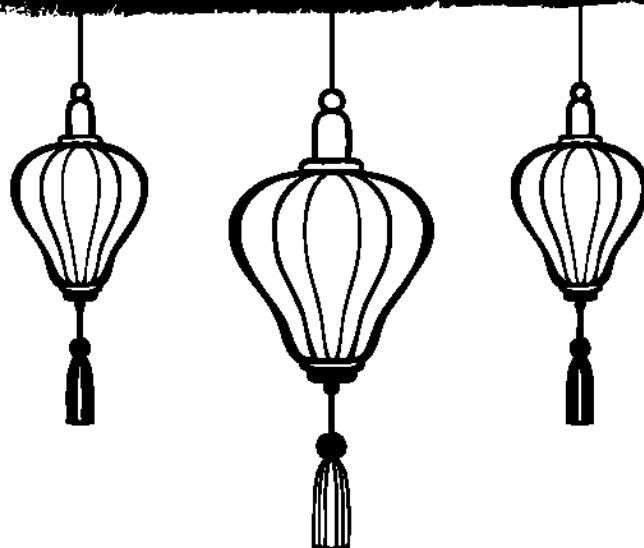

Pod Lampionami



KARTA HERBAT

LEGENDY I FAKTY O HERBACIE

Pierwsza wzmianka o roślinie herbacianej pojawiła się w III wieku p.n.e. i mówiła o chińskim lekarzu, który zalecił ją jako środek wzmagający koncentrację i bystrość.

Co ciekawe, istnieje kilka legend mówiących o odkryciu herbaty, jako naparu. Według jednej z nich, dobroczynne właściwości herbaty odkrył cesarz Szen Nung. Był to człowiek uczony i zamiłowany zielarz, który ze względów higienicznych pijał wyłącznie przegotowaną wodę. Podobno, pewnego dnia w 2737 roku p.n.e., cesarz wypoczywał pod krzewem dzikiej herbaty, gdy nagle powiew wiatru strącił kilka listków herbaty do wody, którą gotował cesarz. Napój, który w ten sposób uzyskał, wprowadził go w ożywienie i pokrzepił.

Do III-go wieku n.e. napój herbaciany traktowany był jako lek, sporządzany ze świeżych zielonych liści pochodzących z dziko rosnących krzewów herbacianych. Najstłyniejsze (i zapewne najstarsze) drzewa herbaciane podziwiać można w lesie w regionie Xishuangbanna (w prowincji Yunnan, Chiny). Mają około 32 metrów wysokości, średnica pnia mierzy nieco ponad metr, zaś ich wiek szacuje się na ok. 1700 lat.

Botanicznie herbata jest rośliną z rodziny kameliowatych - *Camellia Sinensis* lub *Thea Sinensis*.

Krzew herbaciany, prócz wiecznie zielonych skórzastych listków, zdobią również niewielkie białe pączki oraz małe, zdrewniałe owoce z nasionami. Krzewy herbaciane najbardziej lubią rosnąć w gorącym i wilgotnym otoczeniu, na terenach górzystych. Raz zasadzone krzewy, odpowiednio pielęgnowane, dają zbiory przez ponad dwadzieścia lat.

W różnych rejonach świata zbiera się herbaciane listki na wiele sposobów. W Japonii i w Chinach zbiory odbywają się trzykrotnie lub czterokrotnie. W południowych Indiach, na Cejlonie i w Indonezji - przez cały rok. Pierwsze zbiory w północnej części Indii odbywają się w marcu i otrzymuje się herbaty typu "first flush". Składają się one z pierwszych pędów (tzw. dwa listki i pączek). Kolejny, pośredni zbiór („inbetween”) ma miejsce w maju i czerwcu, natomiast tzw. "second flush" odbywa się w lipcu i sierpniu.

Krzew herbaciany znany jest przede wszystkim w odmianach: chińskiej i assamskiej. Herbaty czarne i zielone pochodzą z tego samego, jednego gatunku, a ich różny kolor, zapach i pozostałe cechy są wyłącznie rezultatem odmiennych sposobów przygotowania.

Najogólniej herbaty można podzielić według sposobu obróbki zebranych liści, mianowicie na: herbaty zielone, białe, żółte, półfermentowane, czarne (zwane w Chinach – zgodnie z kolorem naparu - czerwonymi) i ciemne (zwane w Chinach czarnymi, według koloru naparu), których podgrupą są herbaty prasowane. Najważniejszym kryterium zaszeregowania herbaty do jednej z tych grup jest to, w jakim stopniu i w której fazie obróbki zaszła tzw. fermentacja (fermentacja to proces kwaszenia, w trakcie którego dochodzi do utlenienia się soku komórkowego liścia i zmiany jego chemicznych właściwości).

W związku z różnym stanem obróbki liści ważny jest sposób parzenia herbaty. Po pierwsze, jeśli chodzi o temperaturę wody, im mniej fermentowana herbata, tym chłodniejszej wody używamy do jej parzenia (np. herbaty białe i japońskie - 60-70 st. C). Po drugie, różny jest czas parzenia: od 1 min. herbaty japońskie do minimum 8 min. herbaty

Pod Lampionami



owocowe. Niektóre herbaty fermentowane np. cejlońskie, parzone powyżej 4-5 min. gorzknieją, ponieważ do naparu przedostają się garbniki, stąd ważne jest przerwanie zaparzania po 4-5 min. Herbaty zielone i oolong można parzyć wielokrotnie, pod warunkiem jednak, że nie ostygły liście po poprzednim zalaniu wodą.

Nikommu nie udało się jak na razie ustalić, ile gatunków zielonej herbaty istnieje. Zdania prezentowane w literaturze fachowej są rozbieżne: mowa jest o wielu setkach, a jedno źródło wymienia nawet liczbę 8000. Do tego dochodzą nieograniczone wprost możliwości mieszania, łączenia z dodatkami...

Spróbowaliśmy z tej mnogości wybrać dla Państwa pewną reprezentację. Oto nasza propozycja.

Pod Lampionami



HERBATY CZARNE

Indie

Assam

Po obu stronach Brahmaputry leżą największe na świecie monokulturowe tereny uprawy herbaty. Herbaty te są lubiane na całym świecie przede wszystkim dzięki swojemu bardzo wyraźnemu, pełnemu, kwiatowo-słodkawemu smakowi o charakterystycznym, lekko ziemistym, a często też nieznacznie dymnym aromacie. W Europie zwyczajem stało się picie owych herbat zwłaszcza rano, wykorzystując ich pobudzające oddziaływanie, zwykle mieszając je z mlekiem, które neutralizuje ich typowy cierpkawy smak.

Assam Ambaguri

Assam charakterystyczny dla drugiego zbioru, z plantacji Ambaguri. Zbiór rozpoczyna się w czerwcu. Spód dużych liści *Camellia Assamica* pokryty jest bujnymi srebrzystymi włoskami, co daje po zaparzeniu bogaty aromat, a napar mocny o lekko słodowym smaku. Doskonała herbata śniadaniowa.

Darjeeling

U podnóży pokrytych śniegiem Himalajów, na wysokości 1800 m., znajduje się miejscowość Darjeeling otoczona krzewami herbacianymi. Herbaty z tego regionu określa się mianem „szampana” wśród herbat. Subtelny smak i niezwykle aromat są efektem niepowtarzalnej kombinacji chłodnego, mglistego klimatu, wysokości, opadów, wreszcie jakości gleby i powietrza. Idealna wilgotność nadaje wyśmienity smak „herbacie z mgieł”. Zbiór wiosenny („first flush”) standardowo zawiera najwięcej zielonych listków i one właśnie są w naparze najbardziej cenione. Także zawartość tipsów (srebrzyste czubki młodych, nierozwiniętych listków herbacianych) powinna być stosunkowo duża. Smak naparu jest zrównoważony, bardzo rześki i żywy, zwykle o słodkawych, kwiecistych posmakach. Czarne herbaty pochodzące z drugiego zbioru („second flush”) charakteryzują się wyższą zawartością ciemniejszych listków, które bywają też - w porównaniu z pierwszym zbiorem - trochę większe. Mniej jest natomiast zielonych listków. Także tipsy bywają grubsze i dłuższe, często też gęściej pokryte puszkami. Kolor naparu bywa głębszy i ciemniejszy, smak bardziej dojrzały i stonowany, zwykle o słodko-kwiecistych, czasem muszkatoowych (tzw. muscatel) albo owocowych, rzadziej o miodowych posmakach i (ewentualnie) lekko ziołowym aromacie.

Darjeelig Himalayan

Mieszanka z drugiego zbioru, z dużą ilością tipsów, o złoto-bursztynowej barwie naparu, z lekkim aromatem muskatu w tle. Obecność tipsów, odznaczających się jasnym, srebrzystym kolorem, wskazuje na wysokiej jakości susz herbaciany.

Sikkim Temi

Herbata pochodząca z indyjskiej prowincji Sikkim położonej na wschodzie wysokich Himalajów. Posiada mocny, podobny do owocowego aromat oraz pełny, lekko słodkawy, niemal miodowy smak. Należy do bardzo rzadkich i wielce cenionych przez ekspertów odmian herbat.

Pod Lampionami



Nepal

Golden Nepal Maloom

Herbata z Nepalu, dojrzewająca na „szczycie świata” o bardziej orzeźwiający smaku niż Darjeeling, należąca do specjalnie wyselekcjonowanych gatunków, ma mocny, pełny aromat i lekko słodki posmak.

Cejlon

Najlepsze herbaty Cejlonu (specjaliści od herbaty nie używają oficjalnej nazwy Sri Lanka) produkowane są z krzewów rosnących powyżej 1200 metrów. Najwyżej położona jest plantacja Nuwara Eliya (2000 m. n.p.m.), która dostarcza wybitne produkty. Herbata cejlońska jest przyjemnie cierpka i aromatyczna, najsmaczniejsza, gdy do naparu dodamy niewielką ilość mleka. Należy szczególnie zwracać uwagę, aby nie przedłużać parzenia ponad 3-4 min., ponieważ napar staje się cierpki.

Ceylon Nuwara Eliya

Uprawiana na bardzo dużej wysokości - 2100m n.p.m. Jasny, lekko czerwonozłoty napar. Bardzo przyjemny, cytrusowy, lekko orzeźwiający smak. Można pić z odrobiną mleka, cukru lub cytryny.

Dimbula

Herbata pochodząca z kolejnego świetnego regionu Cejlonu, produkującego herbaty delikatne, dobre na przedpołudnie. Należy je jednak krótko parzyć - ok. 3 min.

Ceylon UVA

Świetna liściasta herbata z popularnej na Cejlonie plantacji. Rozwijające się liście dają napar o łagodnie czerwonym kolorze i pełnym, lekko ostrym smaku.

Chiny

Keemun

Klasycznie łagodna, ciemna herbata o dymnym zapachu. Jest to jedna z najważniejszych chińskich herbat pochodząca z prowincji Anhui. Istnieje wiele rodzajów herbaty Keemun: niższa gatunkowo używana jest do wielu baz śniadaniowych herbat, natomiast wyższa gatunkowo jest już rzadziej spotykana - tylko kilku rzemieślników przetwarza ją ręcznie, według starych, niezmiennych zasad. Przyspiesza trawienie.

Yunnan

Czarna herbata z południowo-zachodniej prowincji Yunnan. Daje lekki, orzeźwiający, kwiatowo-tabakowy, aromatyczny napar. Znakomita herbata na chłodne wieczory, pomaga utrzymać ciepłotę ciała, doskonale gasi pragnienie.

Pod Lampionami



Kenia

Kenia golden tipped

Czarna herbata z Kenii z dużą ilością złotych koniuszków listków (tips). Daje intensywny w smaku napar o delikatnym aromacie. Doskonale nadaje się do picia z dodatkiem mleka czy innych dodatków.

HERBATY CZARNE – mieszanki specjalne

W celu uzyskania dodatkowych walorów smakowych herbat powstały ich mieszanki. Do najbardziej znanych należą mieszanki angielskie i wschodniofryzjskie.

Mieszanka wschodniofryzjska

Mieszanka herbat z Assamu i Jawy. Jest mocna i aromatyczna. Smak słodowy, pełny. Polecana dla osób ceniących sobie zdecydowany smak i aromat.

English breakfast

Zrównoważona mieszanka herbat z Ceylonu i Assamu. Typowa herbata śniadaniowa, Esencjonalna w smaku i naparze.

HERBATY CZARNE – naturalnie aromatyzowane

Aromatyzowanie czarnej herbaty ma długą wywodzącą się z Chin tradycję. Do tego celu stosuje się troskliwie dobrane kwiaty jaśminu, róż i liczi. Jedynie Lapsang Souchong zawdzięcza swój początek transportowi na smołowanych żaglowcach, gdzie liście przesiąkały zapachem smoły.

Jaśminowa

Wyjątkowa czarna herbata z dodatkiem kwiatków jaśminu.

Chińska róża

Typowo chiński gatunek herbaty. Chińczycy niechętnie piją czarną herbatę, ale jeśli to robią, musi mieć ona bardzo przyjemny aromat. Dlatego do liści Chińskiej Róży dodaje się kwiaty róży, których zapach przenika do naparu. Herbata o łagodnym smaku, z którym wspaniale harmonizuje aromat róż.

Leeche

Jest to najstarsza chińska herbata o naturalnym aromacie owoców lychee – chińskiej śliwki uprawianej od 2000 lat. Do aromatyzowania używa się wysuszonej osnówki owocu. Napar ma złotobrązowy kolor.

China Lapsang Souchong

Czarna herbata poddawana procesowi wędnięcia i suszenia w dymie ognisk sosnowych. Daje napar o wyraźnym dymnym aromacie i smaku oraz czerwonej barwie. Pić czystą i z niewielką ilością mleka, lub małą ilością kandyzowanego cukru.

Pod Lampionami



HERBATY CZARNE – aromatyzowane

Podstawą jest mieszanka chińskich i cejlońskich herbat oraz dodatki kwiatów, liści, kawałków owoców, kory, aromatów.

Duch Orientu

Czarna herbata, żeńszeń, imbir, skórka pomarańczy.

Skarb Inków

Czarna herbata, nasiona kakaowca, łuski kakaowca, pestki granatu.

Księżę Persji

Czarna herbata, zielona herbata, porzeczki, papaja, kwiat róży, kwiat słonecznika, kwiat malwy.

Toffee

Czarna herbata, kosteczki toffi, aromat.

Karmelowa

Czarna herbata, skorpa kakaowca, czekolada karmelowa, aromat.

Czekolada z miętą

Czarna herbata, ciemna czekolada, truskawki, płatki róży, mięta.

Cynamonowa

Czarna herbata, kawałki cynamonu, aromat.

Earl Grey

Czarna herbata, olejek bergamotowy.

Earl Grey Imperial

Klasyczna czarna herbata cejlońska, bławatek, aromat bergamotki pochodzącej z południowych Włoch.

Earl Grey Imperial z jaśminem

Klasyczna czarna herbata cejlońska, kwiaty jaśminu, bławatek, aromat bergamotki.

Grejfrutowa

Czarna herbata, skórki z cytryny, liście czarnej porzeczki, aromat grejfrutowy.

Gorąca pomarańcza organiczna

Czarna herbata, rodzyunki, cynamon, żurawina, mirt cytrynowy, krem pomarańczowy.

Irish Cream

Czarna herbata, kawałki czekolady, aromat whisky.

Migdałowa

Czarna herbata, kawałki migdałów, aromat.

Pod Lampionami



Mały Książę

Czarna herbata, jabłko, róża, rodzynki, cynamon, hibiskus, kwiat słonecznika.

Truskawki z Kremem

Czarna herbata, kawałki truskawek i białej czekolady, kwiatki rumianku, aromat.

Wiśnia w czekoladzie

Czarna herbata, kawałeczki wiśni, czekolada, kwiaty róży.

Wspomnienie z Toskanii

Czarna herbata, skórka pomarańczy, papaja, lukrecja, różowy chaber.

Waniliowa

Czarna herbata, laska wanilii, aromat.

Magiczna podróż

Czarna herbata, żurawina, kawałki mango, liście żurawiny, kryształki cukru, biały pieprz, płatki ostu, aromat.

Miecz Samuraja

Czarna herbata, pieprz czarny, kardamon, imbir, cynamon, goździki.

Perła Orientu

Czarna herbata, ananas, mango, papaja, malwa, kwiat słonecznika, skórka pomarańczy.

Orzechowa

Czarna herbata, orzeszki, aromat.

Imbirowa

Czarna herbata, kawałki imbiru, aromat.

Żeńszeniowa

Czarna herbata, korzeń żeńszenia, aromat. Pomaga przeżyć wahania ciśnienia. ☺

Pieczone jabłko

Czarna herbata, jabłka, goździki, cynamon, kardamon, aromat.

Źródło młodości

Czarna i zielona herbata, żurawina, mięta, aromat.

1001 nocy

Czarna i zielona herbata, papaja, rodzynki, płatki róż, kwiatki malwy, płatki nagietka, aromat.

Żurawinowa

Czarna herbata, suszona marchewka, żurawina, szafran, czerwona porzeczka, aromat.

Pod Lampionami



HERBATY CZERWONE

Oolong (półfermentowana)

Ojczyzną herbat oolong są Chiny i Tajwan. Mówi się, że w imbryku przyjmują postać smoka i stąd nazwa „smocza herbata”.

Te delikatne, o niskiej zawartości kofeiny herbaty nie należą ani do czarnych, ani do zielonych. Ich liście suszone są na słońcu, aż zaczną utleniać się na brzegach. Proces ten jest następnie przerwany, a liście krótko wałkowane i suszone gorącym powietrzem.

Oolong uważa się za jedną z najlepszych chińskich herbat poddawanych krótkiej fermentacji (pomiędzy herbatą zieloną, a oolongiem jest puszong- inny rodzaj herbaty, poddawanej jeszcze krótszej fermentacji). Oolong ma łagodny, owocowy smak o lekko drzewnym aromacie.

Milk Oolong

Wysokojakościowy oolong pochodzący z Anxi w prowincji Fujian. Uzyskany napar ma mocną żółtozłotą barwę i mleczny posmak, uzyskany dzięki specjalnemu sposobowi traktowania liści przed wysuszeniem.

Oolong Darjeeling Singbulli (Dom Ptaków)

Unikalna herbata produkowana podczas pełni księżyca, jakościowo najlepsza w całych Himalajach, wybrana przez kiperów herbacianych.

Oolong Gaba

Tajwański oolong o bardzo specyficznym aromacie i słodkawym smaku przypominającym słodkie, przejrzyste owoce. Nazwa pochodzi o aminokwasu i neuroprzekaźnika o nazwie Gaba, który jest naturalnie wytwarzany w ludzkim ciele. Zwiększa koncentrację, ma pozytywne działanie przy podwyższonym wysiłku i stresie, obniża ciśnienie krwi i poziom cholesterolu, poprawia krążenie, poprawia metabolizm komórek mózgowych, pomaga przy obniżaniu nadwagi, usuwa alkohol z krwi.

Oolong Dong Ding

Herbata szmaragdowa, pochodząca ze słynącego z produkcji wyśmienitych oolongów Tajwanu. Lekko oksydowana. Liście zwijane są w nieregularne kulki. Bogaty napar jest wyraźnie kwiatowy i słodki.

Oolong Ti Kuan Yin (Żelazna Bogini Miłosierdzia)

Najbardziej znana i popularna herbata typu oolong. Łagodna, o pełnym aromacie i delikatnym smaku.

Oolong Ti Kuan Yin King

Wysokiej jakości oolong, okreśłany mianem „króla” wśród herbat częściowo fermentowanych. Ciemnozielone, dość mocno zwinięte listki, zielone w środku i czerwone na obrzeżach, po zaparzeniu dają bursztynowy napar o lekko palonym aromacie, pozostawiający długo utrzymujący się głęboki, miodowy posmak z owocową nutą, zwany „powracającą słodyczą”. Miejsce uprawy: prowincja Fujian, Chiny.

Pod Lampionami



Pu-erh (podwójnie fermentowany)

Herbata Pu-Erh pochodzi z chińskiej prowincji Yunnan, z małego miasteczka o tej samej nazwie. Mimo, że jest to herbata czerwona, ze względu na jej niezwykle właściwości i szczególny sposób produkcji przysługuje jej osobne miejsce w klasyfikacji herbat. Jako jedną z nielicznych, herbatę Pu-Erh poddaje się procesowi podwójnej fermentacji - podczas niej dochodzi do aktywacji enzymów i mikroelementów, które zapoczątkowują dojrzewanie herbaty. Nadaje jej to specyficzny, ziemisty smak i cenne, zdrowotne właściwości.

Herbatę Pu-Erh nazywa się niekiedy herbatą „żywą”, słynąca ze swego leczniczego oddziaływania przede wszystkim na układ trawienny i ogólnie cały metabolizm. Właściwości lecznicze herbaty Pu Erh bywają jeszcze tradycyjnie wzmacniane domieszkaniem do tej herbaty kwiatów chryzantemy, dzięki czemu powstał tradycyjny kantoński herbaciany specjał Gook Po Cha.

Co więcej, herbata Pu-Erh jest jedną z niewielu herbat, które celowo poddaje się procesowi starzenia - im starsza, tym droższa i bardziej pożądana (w położonych nieopodal miasteczka Pu-Erh jaskiniach liście herbaty leżakują nawet 50 lat).

Herbata Pu-Erh jest też tradycyjnie prasowana. Najstynniejszą herbatą tego rodzaju jest Tuo Cha.

Pu-Erh

Starsza, szlachetniejsza odmiana herbaty Pu-Erh. Posiada subtelniejszy smak i słodkawy aromat. Okres leżakowania - 13 lat.

Xin Banzhang Ancient Tree Sheng

Pochodzący z ponad stuletnich krzewów herbacianych młody, naturalny i niesprasowany pu-erh. Smak możemy porównać do bardzo mocnej, intensywnej herbaty zielonej bogatej w nuty nieco warzywne, tytoniowe, ale i owocowe. Wymaga bardzo krótkich zaparzeń – tak, aby napar nie był gorzki.

Pu-erh Emperior Organic

wysokiej jakości fermentowany pu-erh. Mimo że, jak każdy pu-erh shu, przeszedł drogę przyspieszonej fermentacji, jego struktura smaku i aromatu pozostaje bardzo zrównoważona, pozbawiona wszelakich nieeleganckich akcentów. W smaku obecne drewno, kamfora, nuty wanilii i torfu.

Pu-Erh King Jaśmin

Pu-Erh z dodatkiem jaśminu.

Pu-Erh Yeti

Herbata Pu-Erh (okres leżakowania: 5-7 lat) z dodatkiem rodzynek, śliwek, orzechów włoskich, cynamonu, kardamonu, czerwonej papryki i aromatu.

Pu-Erh Guarana

Herbata Pu-Erh, guarana, miłorząb, czerwona i czarna porzeczka, liście maliny i jeżyny, kwiatki piwonii i bławatka.

Pu-Erh Truskawkowy

Pu-Erh z dodatkiem truskawek.

Pu-Erh Mango - Papaja

Pu-Erh z dodatkiem mango i papai, kwiat ostu.

Pod Lampionami



Pu-Erh Pomarańczowy

Pu-Erh z dodatkiem pomarańczy.

Pu-Erh Grejfrutowy

Pu-Erh z dodatkiem grejfruta.

Pu-Erh Wiśnia w rumie

Pu-Erh z dodatkiem wiśni w rumie.

Pod Lampionami



HERBATY ZIELONE

Zielone herbaty są herbatami niefermentowanymi. Chcąc nie dopuścić do fermentacji, należy liście zebrane z krzewu jak najszybciej podgrzać, co robi się albo na metalowych patelniach (tradycyjny chiński sposób), albo poprzez wyparzenie (tradycyjny japoński sposób).

Następne procesy zależne są od kategorii jakości herbaty i obszaru produkcji. Ogólnie można jednak powiedzieć, że następuje: gniesienie, kształtowanie, suszenie, selekcja, zaś ostatnią fazą bywa dosuszanie.

Największymi zwolennikami tych herbat są Chińczycy i Japończycy.

Trudne do zliczenia bogactwo gatunków i odmian zapewnia koneserom zielonej herbaty szeroką gamę wciąż nowych odkryć smakowych. Zielony napar może mieć aromat dymnognilny, kwietno-owocowy, zwyczajny, czyli nieco cierpki lub wybitnie szlachetny.

Jeśli chodzi o nadawanie nazw, nie szczędzono poetyckich określeń i górnolotnych skojarzeń. Nazwy wielu herbat pochodzą od bóstw, legendarnych postaci, kwiatów, rzek czy szczytów górskich. Do znanych na całym świecie klasyków wśród zielonych herbat zaliczają się między innymi: Chun Mee Gunpowder, Lung Ching i Pi Lo Chun.

Chiny

China Sencha

Uprawiana w Chinach herbata typu japońskiego - Sencha. Daje klarowny napar o miodowym kolorze. Delikatna w smaku i zapachu. Ułatwia trawienie, bogata w witaminę C.

Biała Małpa

Zielona herbata z długimi, ręcznie zwijanymi liśćmi. Daje napar o jasnym kolorze. Bogaty i delikatny smak.

Chun Mee (Piękne Brwi; Cesarskie Brwi)

Zielona herbata z chińskiej prowincji Chun Mee. Daje przejrzysty, jasnożółty napar o gładkim smaku. Należy pić czystą lub z miętą, jako orzeźwiający napój.

China Gunpowder (Proch strzelniczy)

Zielona herbata chińska typu Gunpowder, dająca zielonkavo-miedziany napar o cierpkim smaku.

Pi Lo Chun (Nefrytowa Spirala Wiosny)

Jedna z najstarszych i najrzadszych chińskich herbat. Duże liście i pączki są ręcznie zwijane w maleńkie spirale. Żółtozielony napar ma niepowtarzalny, świeży słodkawy aromat. Herbata nadzwyczajnej jakości na specjalne okazje.

Yunnan Green

Zielona herbata z chińskiej prowincji Yunnan. Produkowana jest tam od ponad 1700 lat. Liście tej herbaty poddawane są delikatnej obróbce, mają regularny kształt i zielonkawy kolor. Daje bardzo smaczny napar o wyrafinowanym smaku i aromacie.

Pod Lampionami



Japonia

Japan Sencha Makinohara

Zielona herbata z Japonii – Sencha (wczesny zbiór). Bardzo wysokiej klasy herbata, daje jasnozielony napar o wspaniałym, delikatnie słodkawym smaku.

To, co czyni z Senchy najbardziej popularną japońską herbatę, to głównie jej niesamowita „pikalność”. Chodzi tu przede wszystkim o jej niezwykle rześki, lekki i wyrównany, delikatnie słodkawy i przyjemnie uwierający smak, który w zależności od przeparzania i podgrzewania w trakcie dosuszania, może mieć także wyraźne ziołowe (ewentualnie trawowe), albo odwrotnie – gładkie, średnio słodkawe tony.

Japan Gyokuro Fudjijama (Szlachetne Krople Rosy)

Najwyższej jakości zielona herbata z Japonii. Jej igiełkowate liście są zakrywane w 90% w okresie dojrzewania, dlatego mają zwiększoną zawartość chlorofilu. Mają ciemnozielony kolor i mniejszą zawartość taniny, co powoduje, że herbata ma subtelniejszy i bardziej słodkawy smak. Do picia na specjalne okazje, po jedzeniu lub jako oczyszczający, orzeźwiający i dodający energii napój.

Genmaicha Musashi

Nazwa tej herbaty zaczerpnięta została od imienia niepokonanego, wybitnego japońskiego samuraja Musashi. Liście tej znakomitej jakościowo japońskiej Senchy pochodzącej z regionu Kagoshima, zmieszane z prażonym ryżem, dają napar o przyjemnym słodkawym smaku kasztanów i orzechowym aromacie.

Japan Bancha

Bancha jest podstawową herbatą leczniczą w makrobiotyce. . Posiada przyjemny zapach. Możemy z niej samodzielnie zrobić też herbatę **Hojicha** (dwie duże łyżeczki Bancha prażymy na patelni na średnim ogniu przez dwie minuty, aż do momentu, kiedy herbata w zapachu będzie przypominała orzechy; zaparzać tak, jak Banchę).

Japan Kukicha

Herbata zielona produkowana z młodych, wiosennych listków oraz ze szczytowych gałązek. Po zaparzeniu otrzymujemy bursztynowy, aromatyczny napar w smaku przypominający słodki jęczmień. Kukicha zawiera mniej teiny niż większość zielonych herbat.

Matcha

Matcha produkowana jest z liści krzewów specjalnie ocienianych matami. Co najmniej dwa tygodnie przed zbiorami krzewy są osłaniane przed słońcem, przez co ich wzrost jest spowolniony. Liście nabierają wówczas bladego odcienia zieleni i wytwarzają aminokwasy, dzięki którym herbata jest słodsza i bardziej aromatyczna. Tak, według procedury opracowanej w epoce Azuchi-Momoyama, powstaje tencha, z której produkuje się matchę oraz gyokuro. W przypadku matchy, zebrane liście są suszone i następnie ścierane na proszek. Przed roztarciem liście przechowuje się w specjalnych naczyniach o nazwie chatsubo.

Cejlon

Ceylon Sencha

Herbata pochodząca z regionu Kandy. Delikatna, świeża, kwiatowa.



Korea

Korea Jeoncha

Herbata zielona koreańska o liściach w kształcie igiełek. Jest to najbardziej zielona z herbat koreańskich – po zaparzeniu otrzymujemy zielonożółty napar o słodkawym, świeżym smaku z nutą prażonych orzechów i zielonego bambusa.

Wietnam

Vietnam Chen gon So

Bardzo aromatyczna herbata o pełnym i wyjątkowym smaku.

HERBATY ZIELONE - aromatyzowane

Jaśminowa z kwiatkami

Zielona herbata chińska z dodatkiem kwiatków jaśminu. Ulubiona herbata w Chinach. Daje subtelny i lekki napar o wspaniałym, jaśminowym aromacie.

Sencha Genmaicha

Zielona herbata typu Sencha z dodatkiem prażonego ryżu. Żółty napar o mocnym zapachu i posmaku ryżu oraz orzechów.

Tuareg – Miętowa

Zielona herbata Gunpowder, mięta nana, aromat.

Kaktusowa Sencha

Zielona herbata Sencha, trawa cytrynowa, kwiaty pomarańczy, aromat opuncji.

Sencha Lemon

Zielona herbata Sencha, skórka cytrynowa, kawałeczki cytryny, limonki i wanilii, kryształki cukru, liście eukaliptusa, kwiatki słonecznika, aromat.

Sencha Pigwa z imbirem

Zielona herbata Sencha, pigwa, imbir.

Madame Butterfly

Zielona herbata Sencha, kawałki papai i ananasa, kwiat słonecznika, aromat.

Sencha Sakura

Zielona herbata Sencha, owoce wiśni, płatki dzikiej róży, jaśminu, piwonii i róży, aromat.

Pod Lampionami



Mogo - Mogo

Zielona herbata Sencha, kawałki banana, guarana, mango, melon, passiflora, kwiaty słonecznika i bławatka, aromat.

Kubański Blues

Zielona herbata, cukier, mięta, aromat mojito, skórka limonki, nagietek, kwiatki kocanki i ostu.

Kaktusowa gruszka

Zielona herbata, gruszki, melon, pączki róży, kiwi, aromat.

9 Skarbów Chin

Zielona herbata, ananas, truskawki, kwiat słonecznika.

Gejsza

Zielona herbata (Sencha, Bancha, Kukicha), ziarno sezamowe, bambus, imbir, róża, cytryniec chiński.

U Niebios Bram

Zielona herbata, kwiaty osmanthus, brzoskwini, chryzantemy, żółte pączki róży.

Pikantny Romans

Zielona herbata, kawałki truskawki, maliny, czerwona porzeczka, czerwony i biały pieprz, kandyzowany imbir.

Mały Budda

Zielona herbata Sencha, ananas, papaja, lukrecja, drzewo sandałowe, pieprz, rumianek.

Truskawki w śmietanie

Zielona herbata Sencha, truskawki, aromat.

Truskawki w szampanie

Zielona herbata Sencha, rodzynki, truskawki, pączki róży, kwiaty lawendy, aromat szampana.

Żeń-szeń z imbirem

Zielona herbata, żeń-szeń, kawałki imbiru, skórki pomarańczy, kwiaty pomarańczy.

Leśny elf

Zielona herbata Sencha, owoce aronii, dzika róża, owoce jagody, jeżyny, czerwonej porzeczki, kwiatki prawoślazu lekarskiego, plasterki truskawek, aromat.

Pod Lampionami



HERBATY ŻÓŁTE

Chiny

W starożytnych Chinach, na użytek cesarza, obmyślono specjalny sposób zbioru herbaty: pracowały przy nim wyłącznie dziewice, obcinając złotymi nożyczkami najdelikatniejsze pąki. Nosiły przy tym białe rękawiczki, by herbata w cesarskiej filiżance była naprawdę nietknięta. Obecnie nie zbiera się tak herbat, mówi się jednak o „cesarskim zbiorze” przy okazji herbat najwyższej jakości. Zbioru dokonuje się tylko raz w roku, obrywając wyłącznie świeże pąki i - co najwyżej - jeden górny listek.

Pod nazwą „żółtych” sprzedawane są także herbaty, które uzyskały przydomek „herbat cesarskich”.

Żółte herbaty są herbatami dodatkowo lekko fermentowanymi. Chodzi o dosyć rzadką i niezwykle drogą chińską specjalność; dokładny proces produkcji jest utrzymywany w tajemnicy. Liść jest od razu po zebraniu gwałtownie podgrzewany na metalowych patelniach, a następnie zwijany i gnieciony na różne sposoby. Prawdopodobnie przed końcowym dosuszeniem i segregowaniem zostaje sztucznie wywołany proces fermentacji, który następnie jest gwałtownie zatrzymany, dzięki czemu owa herbata uzyskuje swe wyjątkowe właściwości. Drugim możliwym sposobem obróbki tych herbat, o którym można się przeczytać w literaturze, jest długotrwałe suszenie liści herbacianych w grubszych warstwach pod płachtami, czemu towarzyszą zmiany wyższych i niższych temperatur.

Yellow Tea Huang Xiao Tea

Ta rzadko spotykana żółta herbata znana jest od czasów dynastii Ming i Qing. Mówi się, że metoda jej produkcji zaginęła i została odkryta na nowo w latach 70. XX wieku. Od tego czasu wygrywa wiele liczących się konkursów dotyczących jakości herbaty, jak np. China's Tea Cup w 1999 roku.

Jun Shan Yin Zen (Srebrna Igła z Gór Jun)

Wysokiej jakości herbata żółta pochodząca z gór Jun w Dongting Lake w prowincji Hunan. Jest jedną z najrzadszych i najbardziej poszukiwanych przez koneserów herbat. Ze względu na cudowne właściwości oraz podobieństwo w wytwarzaniu często uznawana jest za „siostrę” herbaty białej Yin Zen – najsłynniejszej herbaty białej z prowincji Fujian. Jej liście są cienkie jak, igielki i puszyste. Daje przejrzysty napar o słodkim posmaku arbuza.

Pod Lampionami



HERBATY BIAŁE

Herbata biała produkowana jest w głównie w Chinach.

Powstaje z młodych pączków, które jeszcze nie zdążyły się rozwinąć. Zebranie takich pączków możliwe jest jedynie na wiosnę. Krzewy, z których powstać ma biała herbata są czasami dodatkowo chronione przed słońcem – ma to zapobiec rozwinięciu się cząsteczek chlorofilu. Białe herbaty są lekko fermentowane. Zebrany liść nie jest gwałtownie podgrzewany, ale stosunkowo szybko ususzony, bez jakiegokolwiek zwijania.

Herbaty te charakteryzują się wysoką zawartością pokrytych puszkami koniuszków pączków (tzw. tipsów). Liście mają odcień lekko srebrnawy, a po zaparzeniu dają jasnostłomkowy napar.

Pai Mu Tan (Biała Piwonia)

„Pai” znaczy „biały”, a „Mu Tan” to „kwiat Piwoni”. Jasnopomarańczowy napar i duża ilość białych pączków sprawiają, że ta herbata to najlepsze połączenie delikatnego smaku i cudownego aromatu.

Pai Mu Tan to chińska biała herbata produkowana w niewielkich ilościach w południowo-wschodniej części prowincji Fujian. Sugerujemy, aby pić ją bez mleka i cukru, po posiłkach lub jako lekką herbatę popołudniową.

Biała Dama

Biała herbata, rodzyunki, ananas, guarana, mate, kwiat pomarańczy, dziewanna, catuaba – najsilniejszy naturalny afrodyzjak.

Perła Karaibów

Biała herbata, ananas, mango, owoce berberysu, kwiat malwy.

China Silvery Strawberry (Srebrna Truskawka)

Charakteryzuje się ręcznie zwiniętymi na kształt truskawek liśćmi. Zawiera dużą ilość białych koniuszków listków. Produkowany w małych ilościach stanowi chiński specjał.

Yin Zen

Herbata uprawiana w ogrodach Huling w prowincji Fujian. Yin Zen produkuje się wyłącznie ze zbieranych wiosną pąków liści odmiany krzewu herbacianego „da bai”, czyli „wielka biel”. Jej skład stanowią tylko młode, nierozwinięte pączki o srebrnym odcieniu, które po ręcznym zerwaniu są natychmiast poddawane wędnięciu i suszeniu naturalnymi metodami. Jest herbatą lekko pobudzającą. Ma gładki, niemalże eteryczny smak, czasami przypominający gruszki oraz śmietanę lub owoce lichee.

Cesarska Perła

Najwyższej jakości listki i tipsy tej białej herbaty są ręcznie zwijane w drobne perełki i aromatyzowane świeżo zerwanym jaśminem. Po nasyceniu liści aromatem kwiaty jaśminu są zbierane i pozostaje czysta herbata o przepięknym zapachu.

Mingqian Wenjiashan Longjing

Herbata pochodząca z rejonu wioski Wenjiashan, słynącej z produkcji wysokiej jakości Long Jing. – jednego z rodzajów zielonej herbaty. Nazwa Longjing („Smocza Studnia”) najprawdopodobniej pochodzi od zjawiska „kołysania się” liści herbacianych podczas zaparzania, które skojarzyło się Chińczykom z ruchami smoka. Longjing jest w Chinach znana od 1700 lat, stąd jest jedną z najstarszych tradycyjnych herbat.

Pod Lampionami



HERBATY BIAŁE I ZIELONE - mieszanki

Słodka gruszka

Herbata biała i zielona, trawa cytrynowa, granat.

Soczyste winogrona

Herbata biała i zielona, rodzynki, ananas, kwiaty jaśminu.

Herbata Cesarzy

Herbata biała i zielona, kardamon, drzewo sandałowe, kurkuma, chryzantema, jaśmin, osmanthus, liście curry.

Mantra

Biała herbata: Shou Mei i Pai Mu Tan, jagody goji, skórka granatu, naturalny aromat słodkich moreli i białych winogron, biała herbata: Pu Erh Moonlight i Snow Buds, herbata zielona White Monkey, płatki bławatka.

Ósmy Cud Świata

Herbata biała, zielona, żółta, jabłko, brzoskwinia, pestki granatu, kwiat brzoskwini.

Soczysta malina

Herbata biała, zielona, rodzynki, czerwone porzeczki, maliny.

Miodowo-imbriowa

Herbata biała, zielona, trawa cytrynowa, kandyzowany imbir, jabłko, liść maliny, kardamon, nagietek, mirt cytrynowy.

Pod Lampionami



HERBATY OWOCOWE

Duża grupa herbat, będąca różnorodnymi mieszankami owoców i kwiatów, najczęściej z domieszką płatków hibiskusa, zwanego inaczej malwą sudańską. Hibiskus nadaje naparowi piękny czerwony kolor i pewną kwasowość. Oprócz hibiskusa mamy suszone, kandyzowane lub liofilizowane owoce, płatki kwiatów, skórki cytrusów, rodzyнки, migdały, wiórki kokosowe, cynamon, suszone listki malin itp.

Herbaty owocowe świetnie smakują zarówno na gorąco, jak i na zimno. Można je zjeść po zaparzeniu.

Guarana

Płatki róży, jabłka, hibiskus, guarana, melisa, liście jeżyny, trawa cytrynowa.

Mandarynka z Imbirem

Jabłka, gruszki, figi, daktyle, skórka pomarańczy, ćwiartki pomarańczy, imbir, aromat.

Sycylijska Gruszka

Gruszki, ćwiartki pomarańczy, skórka pomarańczy, kwiat słonecznika, naturalny kwas cytrynowy, aromat.

Wiśnie w Rumie

Hibiskus, wiśnie, rodzyнки, owoce czarnego bzu, kawałki ananasa, aromat rumu.

Cytrusowa Żurawina

Winogrono, żurawina, cukierkowe gwiazdki, jabłko, rokitnik.

Owoc miłości

Hibiskus, owoc dzikiej róży, jabłko, kwiat słonecznika, skórki pomarańczy, aromat.

Dolce Vita

Jabłka, winogrono, papaja, pomarańcza, marchewka, trawa cytrynowa, nagietek.

Jagodowa

Hibiskus, rodzyнки, jagody, czarny bez.

Cud Malina

Owoc dzikiej róży, czarny bez, malina, hibiskus, liście malin.

Malinowa

Hibiskus, rodzyнки, owoc maliny, aromat.

Pod Lampionami



YERBA MATÉ

Tradycyjny napój paragwajskich Indian. Yerba mate to wysuszone i zmielone liście oraz pączki ostrokrzewu paragwajskiego (Yerba maté - *Ilex paraguensis*). Daje mocno pobudzający napar o przyjemnie cierpkim smaku. Napój ten znakomicie gasi pragnienie i pobudza. Tradycyjnie pije się go z wydrążonej tykwy (zwanej kalebasą) z metalową rurką zakończoną sitkiem (zwanej bombilą). Tak też podajemy yerba mate w naszej herbaciarni.

Mate Green

Bardzo popularny napój w Ameryce Łacińskiej, pochodzący z Brazylii i Argentyny. Mate nie należy do rodziny herbat. Ma bardzo dużą zawartość kofeiny - więcej niż kawa czy inne herbaty. Zawiera również wiele witamin, białka, magnezu, żelaza i wiele innych składników potrzebnych dla organizmu człowieka. Znana jest jako środek wspomagający odchudzanie oraz zwiększający odporność organizmu. Ponadto, oczyszcza krew z toksyn, redukuje stres i zmęczenie.

Mate Prażona

Mate prażona (palona).

Salida Del Sol

Mate zielona z trawą cytrynową.

Mate IQ

Mate, ginkgo, guarana, guava, skórka pomarańczowa, kwiatki pomarańczy, kwiatki prawoślazu, aromat.

Mate Vigor

Mate, zielony Pu-Erh, kawałki ananasa, orzeszki cola, aromat, lekki afrodyzjak Muira Puama, żeń-szeń, płatki bławatka.

Pod Lampionami



ROOIBOS

Rooibos to herbata z czerwono krzewu. Unikalna południowoafrykańska herbata o działaniu zdrowotnym. Uprawia się ją na ekologicznie czystych wzgórzach regionu Cedaberg, na Przylądku Dobrej Nadziei. Igielkowate liście i gałązki tej rośliny, znanej również pod łacińską nazwą *Aspalathus Linearis*, wydzielają wspaniały zapach, któremu dorównuje smakiem sporządzony z nich napar.

Rooibos Organic

Południowoafrykański napar o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych. Jest bogaty w antyutleniacze wiążące wolne rodniki, o małej ilości garbników (tanin). Zawiera dużą ilość witamin i minerałów. Korzystnie działa na skórę. Nie zawiera kofeiny, dzięki czemu nie działa podrażniająco.

Rooibos Khalahari

Herbata rooibos, kawałeczki czekolady, trawa cytrynowa, bławatek, naturalny aromat.

Rooibos Amore

Czerwony rooibos BIO, rodzynki, kawałki truskawek, lukrecja, Muira Puama (afrodyzjak - łodyga *lirosma ovata*), kwiatki wrzosu i piwonii, aromat.

Rooibos Viktoria

Rooibos, jabłko, dzika róża, migdały, hibiskus, kiwi.

Rooibos Zielony

Rooibos zielony BIO niefermentowany.

Rooibos Zielony Słoneczne Fiordy

Rooibos, zielony organiczny, mięta, kwiatki osmanthus, maliny.

Pod Lampionami



INNE NAPARY

Różnorodne napary z przypraw, korzeni i ziół polecane są zwłaszcza w medycynie Ajurwedyjskiej. Można pięknie wyjaśniać termin „Ajurweda”, jako „wiedza o zdrowym życiu”, co oddaje nie tylko nazwę, ale także filozofię indyjskiej medycyny tradycyjnej.

BIO Yoga Tea

Cynamon, lukrecja, imbir, kardamon, goździki, czarny pieprz. Napar daje bardzo mocny aromat i ostry, orzeźwiający smak. Świetnie nadaje się jako dodatek do herbat - zarówno czystych, jak i aromatyzowanych. Napar ma działanie rozgrzewające i energetyzujące - dodaje sił oraz poprawia nastrój, oczyszcza krew, koi i wzmacnia system nerwowy. Podajemy z miodem, plastrem pomarańczy i cytryny.

Ziołowy ogród

Kwiat rumianku, mięta, kwiat słonecznika, wrzосу, melisa, liście czarnej porzeczki.

Czas relaksu

Szypułka i kwiaty passiflory, liście melisy, kwiat lawendy, liście mięty.

Ajurwedyjska dla Kobiet

Cynamon, imbir, goździki, skórki pomarańczy, lukrecja, owoce jałowca, kardamon, koper, korzeń mniszka lekarskiego, dzięgielowy, sarsaparilla indyjskiego szafranu, czarny pieprz, kolendra, nać pietruszki, liście szafalii.

Ajurwedyjska dla Mężczyzn

Yerba mate, goździki, korzeń lukrecji, cynamon, kardamon, imbir, mięta pieprzowa, rdest ptasi, koper włoski, kakao, szafalia, pieprz, żeń-szeń.

Lipa z Maliną

Napar ułatwia walkę z przeziębieniem, redukuje kaszel. Podajemy z miodem.

Marchwiowo-imbirowa

Kawałki marchwi, imbir, curry, kurkuma, kolendra, korzeń imbiru.

Miętowo-szpinakowa

Szpinak, trawa cytrynowa, mięta, skórka cytryny, szczypiorek, sproszkowane jagody acai.

Lapacho

Napar – zwany też „herbatą Inków” - przygotowany z wewnętrznej kory długowiecznych drzew z gatunku *Tabebuia Impetiginosa*, rosnących w lasach tropikalnych Ameryki Południowej i Środkowej.

Vilcacora

Ziolo pochodzące z lasów deszczowych Ameryki Południowej (Peru), zwane inaczej „kocim pazurem” lub czepotą puszystą (*Uncaria tomentosa*). Z liści, kory i korzenia wilkakory produkuje się napar łagodzący stany zdenerwowania, astmy, dolegliwości żołądkowe oraz wspomagający leczenie nowotworów.

Pod Lampionami



DODATKI DO HERBATY

Imbir

Duże kawałki świeżego, kandyzowanego imbiru. Rozgrzewa i podnosi odporność. Najlepszy jako dodatek do czarnej, mocnej herbaty.

Cukierki herbaciane

Najwyższej jakości, ręcznie wyrabiane cukierki z ekstraktem z herbaty. Każdy z 10 wzorów ma swój niepowtarzalny smak.

Konfitura z płatków róży

Konfitura z wiśni

Miody (lipowy, bławatkowy i akacjowy)

Miody pasieki położonej na czystym ekologicznie terenie Wielkopolskiego Parku Narodowego. Pasieka „Miody Bartkowiaka” to pasieka rodzinna. Pszczelarstwo jest kultywowane i przekazywane z ojca na syna (obecnie to już trzecie pokolenie).

Ciasteczko z wróżbą

Pszenne ciasteczko zawierające tekst wróżby.

Pod Lampionami



