

AKTUALNOŚCI



Herbacianna podróż w czasie

To, że herbatą można delektować się jak dobrym winem, whisky czy kawą wiadomo nie od dziś. Ostatnio zastanawialiśmy się nad czymś więcej: czy herbata może dojrzewać, mieć szczególnie poszukiwane roczniki, zmieniać swoje właściwości w czasie? Dużo wątpliwości rozjaśniło nam się, po spotkaniu z Panem **Wojciechem Woźniakiem** - podróżnikiem, ekspertem, właścicielem sklepu thetea.pl i doskonałym czajmanem. Dodamy, że mało kto tak trafnie potrafi opisywać smak herbaty...

Skąd wziął się pomysł, aby czerwoną* herbatę prasować i pozwolić jej dojrzewać? Kiedy Chińczycy transportowali mułami herbatę do

Tybetu, prasowanie zapobiegało zepsuciu i spleśnieniu herbaty. Tak prozaiczne powody przyczyniły się do powstawania herbacianych ciastek, gniazd, tabliczek, które znamy dziś. Tradycyjny „cake” waży 357 gramów. *Ciąg dalszy na stronie 4.*

Święto herbaty 2018 - zapraszamy!

Woda będzie wrzeć od soboty 30 czerwca od 9:00. Hektolitry herbaty poleją się aż do późnego niedzielnego wieczora 1 lipca (dopóki czaj się nie skończy). W cenie biletu wstępu bezdenna czarka, która będzie przepustką na degustację herbaty i pamiątką z tegorocznego festiwalu. Spotykamy się jak zawsze – na Wzgórzu Zamkowym w Cieszynie! Więcej na swietoherbaty.pl

Święto
caye
Święto
herbaty

Oxalis poleca: ASSAM NAHORHABI FTGFOP1 (CL) - ZBIÓR 2018

Polecamy czarną herbatę z **Assamu**, czyli słynnego z doskonałych herbat regionu położonego w południowo-wschodnich Indiach, u podnóża Himalajów. Próbowaliśmy jej i jesteśmy zgodni - pogoda i klimat dla herbat assamskich są w tym roku bardzo łaskawe. Jest to pierwszy, marcowy zbiór z ogrodu Nahorhabi. Klasyczny przykład jednej z najwyższej klasy herbat z prowincji Assam.

Liście: świeże, regularnie zwinięte brązowo-czarne listki

wraz ze złotymi tipsami (tzw. golden tips - liście pochodzące z górnej partii krzewu herbacianego).

Plantacja: ogród herbaciany Nahorhabi położony jest w regionie Sivasagar i rozpościera się na powierzchni 696 hektarów.

Aromat i smak: **słodkawy o wyczuwalnym smaku cukru trzcinowego i soku pomarańczowego**. Posmak z nutą dojrzałego banana.

Zaparzanie: 12 gramów (około 7 łyżeczek) na 1000 ml gorącej wody o temperaturze 90°C przez 3 minuty.



Przepisy (dla) naszych Klientów - Ice Tea

Co roku, gdy przychodzą upały przypominamy sobie o „zaparzeniu” herbaty zimną wodą. Sposób jest bardzo prosty - **dwie łyżki stołowe (10-18g) herbaty liściastej (mieszanki owocowej, rooibosa etc.) na litr wody i dwie godziny w lodówce ;)**

Mamy też obrazkowy przepis na ice tea - jeśli chcecie podzielić się swoimi przepisami, zapraszamy!



Ice Tea - metoda „na zimno”

1. Wsypujemy 10g herbaty lub 18g mieszanki owocowej
2. Wlewamy 600ml zimnej wody
3. Czekamy 15 minut
4. Dodajemy kostki lodu
5. Mieszamy
6. Słodzimy, dodajemy cytrynę etc.

Smacznego!

Przystanek Tajlandia - relacja z warsztatów

Podczas „ZAPARZAJ” uczestniczyłam w warsztatach o tajlandzkich Oolongach: „Z życia herbacianego turysty. Przystanek Tajlandia”.

Prowadzący, Łukasz Burbo był w Tajlandii Północnej w miejscowości Mae Salong.

Tajlandia słynie ze słoni, białych królików i kotów, wszędzie są druty na ziemi i „niebie”. Jest mnóstwo sklepów z herbatą, a ceramika jest bardzo tania.

Oolongi przybyły do Tajlandii z Tajwanu, są też uprawiane w Chinach.

Chińczycy sprowadzili się do Tajlandii i zaczęli uprawiać herbatę i kawę, żeby wyprzeć hodowle narkotyków. Wcześniej herbata rośla dziko. Plantacje herbaty są poprzepłatane polami z kawą.

80% produkcji herbaty to Oolongi, produkowane są również Pu Erhy i herbaty czarne. Wytwarzana jest też kiszonka z liści herbacianych przeznaczona do żucia.

Restauracje w tym kraju mają specjalnie wydzielone miejsca na dział herbaciany. Najbardziej popularnym napojem w Tajlandii jest Taj Tea - herbata z dodatkami pomarańczowego barwnika i kwiatów. Na co dzień do posiłków pije się herbatę podobną do genmaichy z prażonym liściem ryżu zamiast ziaren. Oolongi aromatyzuje się też jaśminem. Na wsi herbatę pija się w czarkach z bambusa.

W Tajlandii sprzedawane są japońskie herbaty butelkowane – podobno bardzo smaczne i w przeciwieństwie do Nestea mają wysoką zawartość herbaty (ok. 80%).



Największym zaskoczeniem dla prowadzącego było to, że każdy mógł wejść „z ulicy” do fabryki herbaty, wszystko oglądać, robić zdjęcia i nikomu to nie przeszkadzało.

W sklepach na opakowaniach z herbatą są tylko chińskie znaki, więc jeśli się nie zna tego języka, nie wiadomo co się kupuje.

- Wiola Oxalis

Herbaciana podróż w czasie - cd.

Popyt na „złoto Yunnanu” jest na świecie coraz większy, a ilość leżakowanej herbaty ograniczona. Z tego powodu w latach 70. ubiegłego wieku opracowano przyspieszoną metodę „postarzania” herbaty. Dzięki temu mniejszym kosztem i w krótszym czasie można wyprodukować herbatę smakującą podobnie jak oryginalny Pu Erh. Ze względu na sposób produkcji herbaty Pu Erh dzielimy zatem na dwa rodzaje:



Shu - herbata fermentowana, poddana procesowi wodui, „postarzana”;

Sheng - herbata surowa, dojrzewająca.

Zarówno jeden, jak i drugi rodzaj herbaty może być przechowywany przez długie lata, obydwa rodzaje są prasowane we wspomniane powyżej ciastka lub gniazdka. Produkcja składa się w wielu etapów: zbieranie liści, sortowanie, „zabijanie zieleni” przez podgrzewanie na gorących wokach, rolowanie, suszenie, poddanie działaniu pary wodnej, prasowanie, pakowanie w papier, leżakowanie w bambusowym tongu. Ciekawe, że listki, które docierają do nas w gotowej postaci, wymagają tak wiele wiedzy, doświadczenia i uwagi.

Warto pamiętać, że o ile herbaty Shu z biegiem lat łagodnieją i subtelnieją, to Sheng dojrzewają i nabierają nowych smaków. Duże znaczenie ma również miejsce przechowywania herbaty - z powodu dużej wilgotności i korzystnego klimatu wiele herbat Pu Erh można obecnie znaleźć w Hongkongu, Malezji, na Tajwanie i w Singapurze. Herbaty z dobrego rocznika, które długo dojrzewają są bardzo cenione i osiągają na rynku astronomiczne ceny (słyszeliśmy o herbatce za 380.000\$ za kilogram! - niestety nie było okazji jej spróbować ;).



I jeszcze ciekawostka, nasza herbata White Pu Erh King to herbata biała, ale produkowana z drzew, z których wytwarzany jest Pu Erh. Próbowaliśmy, smakuje świetnie ;)

*W Chinach na Pu Erh mówi się hei-cha (co znaczy herbata ciemna lub czarna). W Europie zostały błędnie nazwane herbatami czerwonymi.