

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-gyokuro-japan-style-ceremonia-delikatnosci-aromatu-p-272.html>



Herbata Zielona GYOKURO JAPAN STYLE Ceremonia Delikatności Aromatu !

Cena

17,71 zł

Opis produktu

Gyokuro Japan Style: Rarytas Wśród Herbat i Ceremonia Smaku

Gyokuro to nie jest zwykła zielona herbata; to rarytas i specjał, który został zaadoptowany z kultywatorów w Japonii do uprawy w Chinach. Swoją legendarną popularność zawdzięcza specyficznemu, delikatnemu smakowi pozbawionemu nuty gorzkości, aromatu oraz specjalnemu rytuałowi parzenia. Czas picia Gyokuro to moment celebracji chwili, zatrzymania i skupienia.

Wyjątkowość herbaty Gyokuro zaczyna się już od sposobu uprawy. Aby otrzymać ten specyficzny smak, niezbędne jest zacienianie krzewów. Na 30 dni przed zbiorem ustawia się osłony z łodyg ryżu, aby nie dopuścić do nadmiernego nasłonecznienia drogocennych listków. Nie stosuje się tu sztucznych nawozów; tak jak przed laty, szlachetną Gyokuro nawozi się jedynie torfem.

Ma równe, ciemnozielone liście, dające ożywczy i witalizujący napar o subtelnym smaku umami i aromacie. Dzięki bardzo wysokiej zawartości immuno-globulin, odpowiedzialnych za funkcje obronne organizmu, dobroczynnie wpływa na nasze zdrowie, zwiększając odporność.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania:: 50g , 200g , 400g , 1000g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Gyokuro, czyli Szlachetny Rytuał Parzenia

Tutaj precyzja jest kluczowa. Ta herbata jest delikatna i wymaga niskiej temperatury wody, by uwolnić swoje najlepsze cechy i uniknąć goryczki.

- Wersja "Podręcznikowa": Użyj 1 łyżeczki suszu (ok. 2-3g) na 150-200 ml świeżej, przefiltrowanej wody. Idealna temperatura to 80°C (musisz bardzo długo czekać po zagotowaniu wody!). Parz przez równe 2 minuty. Liście po zaparzeniu oddziel od naparu.
- Wersja "Ekspert Ceremonii": Żeby uzyskać najdoskonalszy smak i intensywny odcień zieleni, użyj wody o temperaturze 50-60°C, nie dłużej niż dwie minuty. Te same liście można wykorzystać do zrobienia kolejnych porcji naparu, za każdym razem wydłużając czas parzenia o minutę.

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Gyokuro Japan Style (w stylu japońskim).

Kraj pochodzenia herbaty: Chiny

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Liście herbaty jadalne jak wodorosty!

Po zaparzeniu nie wyrzucaj liści! Można je wykorzystać w kuchni do urozmaicenia potraw inspirowanych kuchnią azjatycką. Po odsączeniu można je dodać do sałatek, ryżu, a nawet delikatnie podsmażyć, nadając daniom unikalny, witalizujący smak i aromat.