

Link do produktu: <https://alchemiasmakow.pl/herbata-zielona-japan-gyokuro-yutaka-szlachetne-krople-rosy-p-396.html>



Herbata Zielona JAPAN GYOKURO YUTAKA Szlachetne Krople Rosy !!

Cena

25,93 zł

Opis produktu

Gyokuro Yutaka: Szlachetne Krople Rosy i Naukowa Precyzja Smaku

Gyokuro (極上), co po japońsku oznacza "Szlachetne Krople Rosy", to herbata najwyższej jakości, przez wielu uważana za najlepszą zieloną herbatę na świecie. To produkt klasy premium, zarezerwowany w japońskiej tradycji wyłącznie dla znakomitych gości.

Wyjątkowość Gyokuro wynika z precyzyjnej inżynierii rolniczej. Aby słońce nie niszczyło garbników (tanin) i teiny, na dwadzieścia dni przed zbiorem cała plantacja zostaje przykryta matami. Przytłumione światło sprawia, że małe listki mają większą zawartość chlorofilu (co nadaje im ciemniejszą barwę) oraz niższą zawartość taniny (dzięki czemu herbata zyskuje słodszy, subtelniejszy smak, pozbawiony niemal zupełnie goryczki). Krzew zmuszony jest do intensywnego pobierania składników mineralnych z wulkanicznej gleby.

Liście takie mają w swoim składzie więcej katechin, antyoksydantów, więcej polifenoli i więcej kofeiny niż zwykła japońska herbata. Aromat jest świeży, kwiatowo-warzywny, a w smaku dominuje bardzo wyczuwalny smak umami (piąty smak, odpowiedzialny za wykrywanie białka – kwasu glutaminowego), z nutą słodkawą i warzywną. Kolor naparu to hipnotyzujący szmaragd.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Wybierz wielkość opakowania: 25g , 100g , 200g

Nasz mundurek



Kąpiel dla liści



Jak zaparzyć Gyokuro, czyli Misja "Shinobi" (Cierpliwość)!

To nie jest zwykłe parzenie herbaty. To rytuał, który wymaga precyzji, bo tylko wtedy poczujesz prawdziwy smak umami!

- Wersja "Podstawowa": 1 płaską łyżeczkę herbaty (2g) zalej wodą (150 ml) o temperaturze 60°C. Parz przez ok. 3-4 minuty. Można przygotować 4-5 parzeń z tych samych liści, pamiętając, by odlać wodę "do ostatniej kropli" po każdym parzeniu.
- Wersja "Mistrzowska" (wielokrotne parzenie): Użyj 7-8g suszu na 250 ml wody.

I parzenie: ok. 1 min wodą o temp. 60°C.

II parzenie: ok. 30s wodą o temp. 70°C.

III parzenie: ok. 40-60s wodą o temp. 85°C.

- Wersja "Shinobi-cha" (na zimno): Zasyp listki kostkami lodu i czekaj, aż lód się rozpuści. Metoda ta (shinobi oznacza cierpliwość) wydobywa smak umami, którego nie czuć aż tak bardzo w gorącym naparze.

Specyfikacja produktu

Składniki: Herbata Zielona.

Kraj Pochodzenia: Japonia, prefektura Kagoshima (południowa część wyspy Kiusiu).

Kulinarni kumple



Kulinarnie: Umami w kuchni i szlachetny dodatek

Po zaparzeniu liście Gyokuro można wykorzystać w kuchni! Ich intensywny smak umami doskonale komponuje się z daniami kuchni azjatyckiej, sałatkami, a nawet jako jadalna dekoracja dań głównych. Napar świetnie nadaje się do picia na specjalne okazje.