

Herbata



Herbata

Napar przyrządzany z liści i pąków grupy roślin należących do rodzaju kamelia.

Nazwą "**herbata**" określa się również napary z innych ziół, dlatego w użyciu są określenia: herbata rumiankowa, paragwajska, Rooibos, z suszu owocowego.

Rodzaje herbaty

czarna



zielona



biała



żółta



pu-erh



ulung



Herbata zielona

绿茶

Powstaje z liści nie poddanych fermentacji – natychmiast po zerwaniu przeprowadzany jest proces suszenia.

Jest też delikatniejsza w smaku i przechowuje więcej cennych składników od herbat czarnych.

Najbardziej popularne gatunki:

- gunpowder,
- longjing (lung ching),
- sencha.

Herbata czarna

Otrzymywana jest w wyniku czterech procesów:

- wędnięcia,
- skręcania,
- fermentacji,
- suszenia.

Najbardziej popularne
gatunki czarnej
herbaty:

- assam,
- yunnan,
- darjeeling,
- ceylon.

Legenda głosi, iż czarna herbata powstała przypadkowo, w wyniku zmoknięcia (powodującego fermentację) ładunku zielonej herbaty, przewożonej do Anglii.

Herbata biała

Powstaje z młodych pączków, które jeszcze nie zdążyły się rozwinąć. Zebranie takich pąków możliwe jest jedynie wiosną.

Herbata ta produkowana jest głównie w Chinach.

Jest to jeden z najdroższych rodzajów herbaty.



Herbata Żółta

Proces produkcji tej herbaty zbliżony jest w fazie początkowej do procesu wytwarzania herbaty białej, ale pozwala jej się na dłuższe schnięcie.

Kolor naparu jest zielonkawo-żółty. Określeniem tym nazywano także herbaty serwowane na Dworze Cesarskim. Obecnie uznawane za najszlachetniejszy rodzaj herbat.



Herbata pu-erh (普洱茶)

Herbata pu-erh jest herbatą czerwoną, która przechodzi dodatkowy proces fermentacji i leżakowania.

Uważana jest za herbatę mającą bardzo korzystny wpływ na zdrowie.



Jak rośnie herbata?



Wiecznie zielona roślina

**Rośliny herbaciane najbardziej upodobały sobie gorące
i wilgotne otoczenie**

Im wyżej rośnie herbata, tym bogatszy jest jej aromat i smak

Jak rośnie herbata?

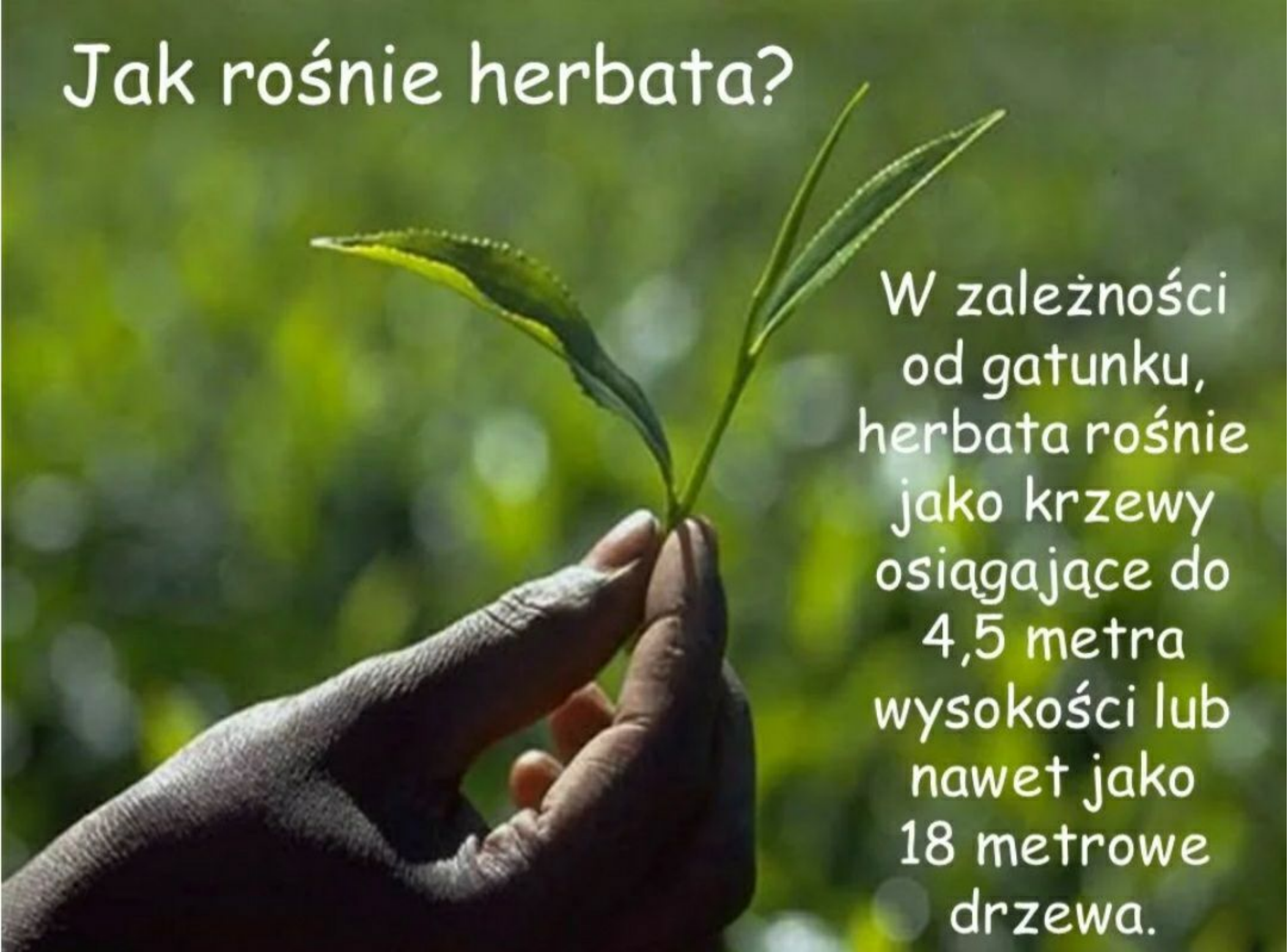
Roślina herbaciana
wypuszcza
ciemnozielone,
lśniące listki oraz
małe, białe,
delikatne kwiaty.



Camellia sinensis (L.) Kuntze

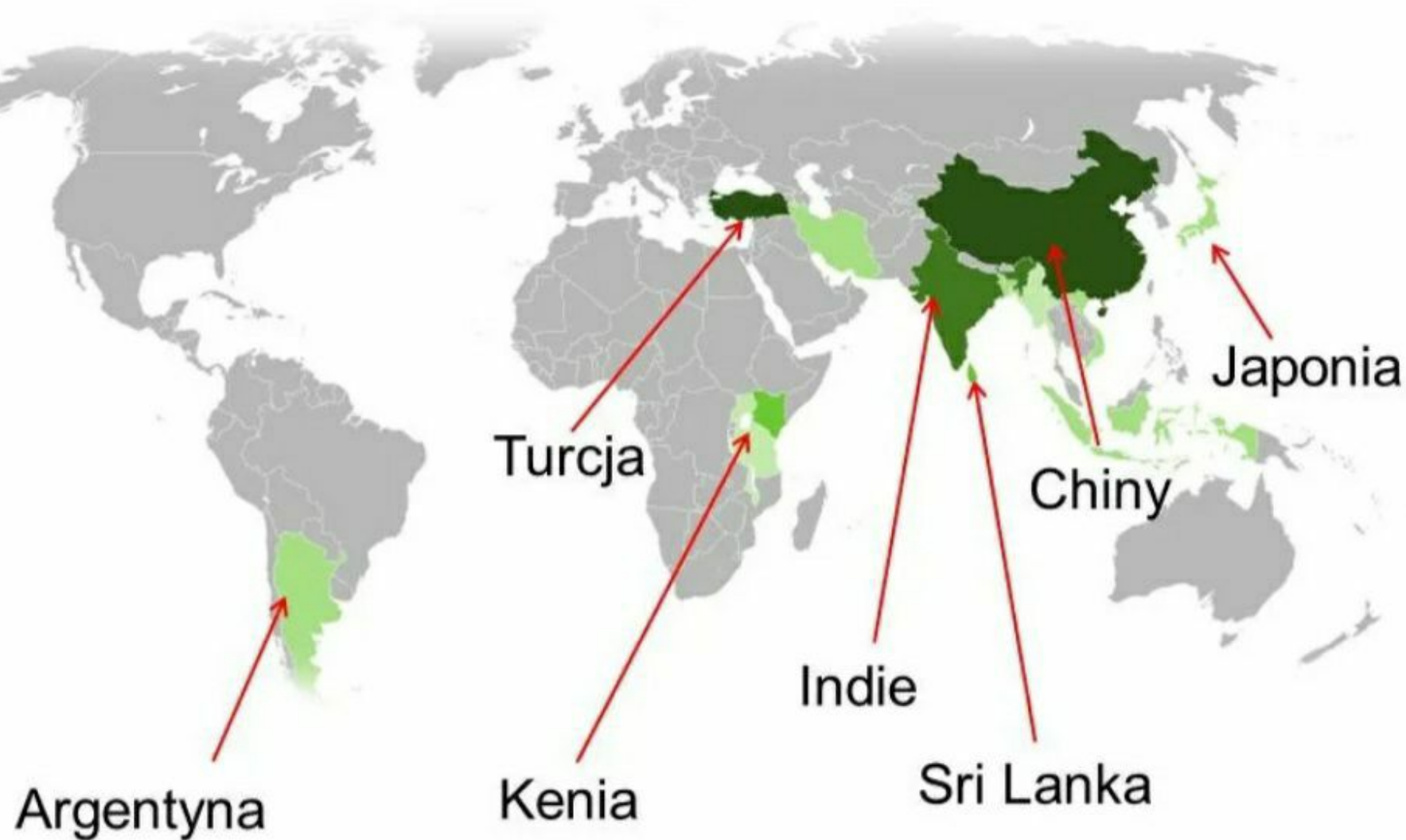
Image processed by Thomas Schoepke
www.plant-pictures.de

Jak rośnie herbata?

A close-up photograph of a hand holding a tea branch with two leaves. The hand is positioned at the bottom left, with fingers gently gripping the stem. The leaves are vibrant green and elongated. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a tea plantation. The text is overlaid on the right side of the image.

W zależności
od gatunku,
herbata rośnie
jako krzewy
osiągające do
4,5 metra
wysokości lub
nawet jako
18 metrowe
drzewa.

Gdzie rośnie herbata?



Historia herbaty

Według jednej z legend
początki herbaty sięgają

2737 roku p.n.e.,

w którym chiński cesarz

Shennong przypadkowo
zaparzył pierwszy napar

z liści herbaty.



Herbata w Europie



Do Europy herbatę przywieźli Portugalczycy.

Rozpowszechniona została przez holenderskich kupców.

Do Rosji herbata trafiła w czasie podboju Syberii, ale powszechnie zaczęto ją pić od 1700 r.

Herbata w Polsce

Pierwsze znane wzmianki o herbacie (z łac. herba znaczy zioło) pojawiają się w liście króla Jana II Kazimierza do żony Ludwiki Marii (XVII wiek).

Zwyczaj picia herbaty rozpowszechnił się dopiero w drugiej połowie XVIII wieku, pomogły w tym również dobre stosunki pomiędzy Polską i Anglią oraz liczne kontakty z Rosją





Herbata w Anglii

W Anglii gatunek pitej herbaty zależy od pory dnia.

Rano na śniadanie podaje się mocną pobudzającą do działania.

Po południu, w czasie słynnego "tea time" czy five o'clock, Anglicy piją zwykle aromatyzowaną herbatę i Earl Grey.

Tea time to nie tylko zwyczaj picia herbaty, ale również jedzenie różnych smakołyków - słodkich, słonych ciast, ciasteczek, kanapek.



Sposób przyrządzania herbaty

1. Do czajniczka należy włożyć jedną torebkę herbaty lub wsypać jedną łyżeczkę herbacianych listków na osobę.
2. Odpowiednią ilością wody (220 ml na porcję) o odpowiedniej temperaturze (herbata czarna - 100°C , zielona i biała - ok. 70°C) należy zalać saszetkę lub listki.
3. Po minucie napar powinien zostać zamieszany.



Czas parzenia uzależniony jest od rodzaju i gatunku przygotowywanej herbaty.

Czarne herbaty parzy się od 3 do 5 minut, a zielone i białe ok. 3 minut.