



Dilhan
C. Fernando

HERBATA

Rozmowa II:

O herbacianych drinkach...

Zanim

zaparzymy herbatę...

...powinniśmy zastanowić się nie tylko nad tym, jakiego rodzaju, gatunku, smaku czy aromatu chcielibyśmy skosztować, ale również jaki napój chcemy przygotować – klasyczny herbaciany napar, herbatę mrożoną, herbacianego shake'a czy też może drinka sporządzonego na bazie herbaty.

Klasyczny napar już parzyliśmy podczas naszych spotkań, a letnia pogoda skłania raczej ku orzeźwiającej napojom... Skąd pomysł na herbatę w takiej nietypowej formie?

Bogactwo herbaty to nie tylko różnorodność jej rodzajów i gatunków, ale też nieskończone możliwości łączenia jej z innymi napojami. Herbata jest na tyle interesująca i wyrazista w charakterze, iż dobrze sprawdza się w towarzystwie np. klasycznych alkoholi. Poza tym miłośnik herbaty powinien mieć szansę wypicia jej na przykład przy barze, chociażby w nocnym klubie. Herbaciane drinki to również próba zwrócenia uwagi na herbatę ludziom młodym, energicznym, wciąż poszukującym nowości, a jednocześnie coraz częściej zwracającym uwagę na jakość tego, co jedzą i piją. Można powiedzieć, że drink herbaciany to inny, nowy styl serwowania i picia herbaty.

Bezpośrednim impulsem do stworzenia serii przepisów była kolekcja herbat Dilmah tSeries, ale obecnie herbaciane drinki przygotowywane są na bazie herbat z szeroko dostępnego ich asortymentu.

Czego potrzeba, aby przygotować taki napój?

Przed wszystkim umiaru i wyczucia smaku – tego, co zawsze w sztuce herbaty było najważniejsze. Trzeba tak skomponować drinka, aby było w nim czuć nie tylko po prostu herbatę, ale w dodatku charakter konkretnej wybranej herbaty. Jest to zadanie na tyle trudne, że do współpracy przy komponowaniu naszych drinków zaprosiliśmy najlepszych na świecie miknologów, barmanów i szefów kuchni – w tym jednego z Polski, Jerzego Czaplę.

Wszystkie herbaty używane do przygotowania drinków na zimno powinny być przedtem ostudzone. Najlepsza do tego jest tzw. metoda szokowa – herbatę należy zaparzyć w dwukrotnie mniejszej ilości wody, a następnie odcedzić i uzupełnić lodem do wymaganej objętości. Jest to szybki, a zarazem bezpieczny dla szklanki sposób chłodzenia naparu. Wszystkie herbaty używane do przygotowywania drinków powinny być parzone zgodnie z ich instrukcją parzenia.

Czy nie obawia się Pan, że pomysł ten da impuls do przyrządzania drinków na herbatach i innych niż Dilmah?

Nasze receptury stanowią wprawdzie własność Dilmah, co oczywiście nie zmienia faktu, że są one – podobnie jak wiele innych naszych działań – nieudolnie kopiowane. Kopie jednak, chociaż drażnią prawdziwych twórców, nie mogą być równie doskonałe, co oryginalne dzieła. Wszyscy, którzy zamierzają na własną rękę opracowywać swoje własne przepisy, powinni pamiętać, że muszą wybrać dobrą herbatę o wyróżniającym się charakterze i starannie dobierać dodatki tak, aby nie „zgasić” smaku i aromatu herbaty. Jak sama nazwa wskazuje, w herbacianym drinku musi dominować herbata – oto cały sekret.

Ja na przykład bardzo lubię orzeźwiający Sprite po marokańsku, ale jeśli do delikatnej herbaty z dodatkiem marokańskiej mięty dodam choćby odrobinę zbyt dużo Sprite'a, wyczuwalna jest już tylko jego słodycz i drink jest po prostu nieudany.

Jakie drinki możemy przygotowywać na bazie herbaty?

Zanim opowiem, na jakie grupy je podzieliłbym, wyjaśnię skąd wzięły się nazwy tych grup. Z uwagi na to, że drinki na bazie herbaty są z jednej strony pomysłem nowym, a z drugiej na tyle oryginalnym i odrębnym pod względem charakteru, że trudno je zaliczyć do znanych, klasycznych grup drinków takich jak koktajle, mocktail, long

Parzenie herbaty uchodzi za czynność łatwą i niewymagającą namysłu. Wydawać by się mogło, że wystarczy kupić najlepszą herbatę, aby tym samym otrzymać wyjątkowy pod względem smaku, aromatu i właściwości zdrowotnych napar. Jeśli nie spełnia on naszych oczekiwań, skłonni jesteśmy narzekać na niską jakość produktu. Zanim rozejrzemy się za inną marką, upewnijmy się, że to nie my „zepsuliśmy herbatę”. Przygotowanie herbaty wymaga nie tylko dobrej jakości wody i wykorzystania odpowiednich naczyń, ale również takiego przechowywania liści i torebek, aby staranny proces parzenia dał oczekiwany skutek – herbatę można z łatwością zepsuć, zanim rozpoczniemy jej zaparzenie... Co to jest herbaciany drink? Czemu służy metoda szokowa? O czym nie można zapomnieć przygotowując herbacianego drinka? Do jakiej herbaty najlepiej wrzucić kulkę lodów czekoladowych? Pytania te kierujemy do Dilhana C. Fernando – znakomitego kiperka, znawcy herbaty, syna i prawej ręki założyciela marki Dilmah, Merrilla J. Fernando. Rozmowa ta jest kontynuacją cyklu rozmów z Dilhanem C. Fernando o różnych aspektach parzenia herbaty.

drinki, julepy itp., postanowiliśmy zaproponować nowe nazwy, stworzone od angielskiego słowa „tea” i nazw popularnych grup drinków. tcocktail to grupa napojów powstałych z połączenia herbaty i alkoholi różnych gatunków – np. whisky Chivas Regal, wódki Finlandia Cranberry, Żubrówki czy Creme de Cassis; tmocktail to z kolei drinki bezalkoholowe, a więc herbata miksowana ze Sprite'em, Fantą pomarańczową albo np. sokiem jabłkowym; do grupy tshotów zaliczają się mocne alkoholowe drinki z dodatkiem chociażby likieru Blue Curaçao, tequili czy też rumu Bacardi Gold. Osobną grupę stanowią tshake'i – przy ich przygotowaniu nie jest najważniejszy precyzyjny przepis, ani dokładne proporcje, ale dobra zabawa związana z doborem smaku herbaty i lodów. Polecam

mrożoną herbatę Earl Grey z sorbetem cytrynowym... Warto dodać, że niektóre drinki można serwować również na gorąco – chociażby Imbirowy tmocktail (Dilmah Ginger Spice t, limonka, syrop cukrowy), Lapsang Souchong tcocktail (Dilmah Lapsang Souchong t, rum Bacardi Light i Malibu) lub Zielono-miętowy tcocktail (Dilmah Moroccan Mint Green t, gin, syrop Blue Curaçao).

Była to ostatnia rozmowa z Dilhanem C. Fernando dotycząca różnych aspektów parzenia i przygotowania herbaty. W następnym numerze „PG” rozpoczynamy cykl artykułów poświęconych herbacie w gastronomii. Naszym ekspertem w tej dziedzinie będzie Zbigniew Czokryszew – dyrektor ds. gastronomii w Gourmet Foods. Zapraszamy.