

# Wakacje z herbatą

Spotkanie przy herbacie? A może przy drinku?

Dla niezdecydowanych, a przede wszystkim dla spragnionych nowych – i mocnych – wrażeń, polecamy herbaciane drinki. Odmłodzone, żywiłowe oblicze tradycyjnej herbaty – prawdziwy hit na lato!



**W** upalne dni nic tak nie ugasi pragnienia, jak mrożona herbata. Ale to dopiero początek możliwości tkwiących w liściastym naparze. Na bazie typowej mrożonej herbaty można tworzyć oszałamiające kompozycje smaków. Okazuje się, że pocziwa herbata jest nie lada wyzwaniem dla barmanów i sprawdzianem ich zawodowych umiejętności.

Najważniejsze, by prawidłowo przygotować herbacianą bazę.

- Cały sekret polega na tym, aby do zaparzenia użyć podwójnej ilości herbaty. Czyli, np. 2 g

np. odrobinę likieru, świeżego soku, syropu. Najważniejsze, byśmy zawsze czuli niepowtarzalny smak herbaty, by dodatek nie przeważał.

Warto pokusić się jednak o rozmaite barmańskie eksperymenty, by odkryć prawdziwe bogactwo herbacianych smaków i aromatów. W lecie znakomicie sprawdzi się kompozycja mrożonej herbaty ze świeżymi cytrusami. Limon-

Herbata z t-serii dostępne są m.in. w Warszawie w hotelu Marriott, sklepie Specjały oraz restauracji La Boheme przy Teatrze Wielkim, a także: w hotelu Belvedere (Zakopane), Sheraton (Kraków), Almi Cafe (Katowice), Esencja (Wrocław), Cafe 22 (Szczecin), Amber Baltic (Międzyzdroje), Bryza (Jurata).

ka, cytryna, mandarynka i pomarańcza, to owoce idealnie pasujące do letniego, herbacianego drinka. Warto też pamiętać o świeżej, pachnącej mięcie. I oczywiście o lodzie, który obowiązkowo musi znaleźć się w każdym koktajlu (oprócz tego lodu, który uzupełni herbacianą bazę).

Dobrze smakują mieszanki herbaty z sokami, np. jabłkowym, cytrynowym bądź winogronowym. Tworzymy je w proporcji: 2/3 herbaty i 1/3 soku (w tym lód). Zamiast soku – dla orzeźwienia – można dodać też gazowane lemoniady (pomarańczową, cytrynową).

Kolejne ważne składniki to wszelakie przyprawy. Bardzo urozmaicającą są imbir, wanilia, cynamon, róża, rumianek. Dla ułatwienia można wykorzystać gotowe, aromatyzowane herbaty np. z wyjątkowej kolekcji herbat t-seria, firmy Dilmah. Stylowa seria została przygotowa-

na z myślą o różnorodności sposobów serwowania herbaty. Firma Dilmah jest prekursorem wykorzystywania herbat do tworzenia drinków herbacianych. W Warszawie powstał już pierwszy t-bar (przy teatrze Montownia), gdzie serwowanych jest dużo bezalkoholowych drinków i mrożonych herbat.

Herbata świetnie współgra również z alkoholem. Jerzy Czapla do herbaty poleca raczej alkohole aromatyczne, takie jak nasza polska żubrówka, tudzież: rum, arak, gin, tequila. Mile widziane są również wszelkiego rodzaju likiery. Mogą być one świetnym uzupełnieniem herbacianych shake'ów – kolejnej propozycji na gorące lato. Lody, wanilia, bakalie, aromatyczna herbata typu earl-grey, a do tego likier czekoladowy lub Baileys. Pomysły można mnożyć!

FOT. I RECEPTURY: FIRMA DILMAH

Oto kilka propozycji na wakacyjne spotkania przy herbacie.

## Dilmah Moroccan Mint Lemonade

### Składniki:

100 ml herbaty Dilmah Moroccan Mint Green Tea  
50 ml Sprite'a  
Lód

### Sposób wykonania:

2 g herbaty parzyć w 100 ml wody przez 5 min. Napar odcedzić i ostudzić do temperatury pokojowej metodą szokową. Wszystkie składniki wymieszać bezpośrednio w szklance typu „long”. Dekorować świeżą gałązką mięty.

## Herbata Mrożona

### Składniki:

100 ml herbaty Dilmah Mediterranean Mandarin  
15 ml Syropu cukrowego  
Lód

### Sposób wykonania:

2 g herbaty parzymy w 100 ml wody przez 5 min., szklankę typu long zasypać lodem w kostkach, dodać Syrop, zalać gorącą herbatą i zamieszać. Dekorować twistem z mandarynki.



herbaty (ok. 1 łyżeczki) zalewamy 100 ml wrzątku, a nie 200 ml, jak nakazują reguły tradycyjnego parzenia. Pozostała, brakująca część wody, dodajemy w postaci lodu – podpowiada Jerzy Czapla, koordynator ds. gastronomii w firmie Dilmah. - To jest właśnie nasza baza. Mrożona herbata jest najlepsza bez dodatków, ale jednocześnie daje możliwość stworzenia wielu ciekawych kompozycji drinków. Wystarczy dodać