



HERBATA

PRZEPISY NA RÓŻNE OKAZJE



**I WSZYSTKIE
PORY ROKU!**

Zezwalam na nieodpłatne rozpowszechnianie tej publikacji!

Zabraniam jakiegokolwiek modyfikowania tej publikacji!



Witam serdecznie!

Herbata to mój napój codzienny. Nie wyobrażam sobie dnia bez wypicia filiżanki herbaty. A zazwyczaj kończy się na kilku kubkach i kilku różnych herbatach ☺

Herbata, to napój, który nie tylko sprawia przyjemność, ale również pozytywnie wpływa na nasze organizmy. Smak herbaty, dobrej i dobrze przyrządzonej, to raj dla naszych kubków smakowych. A korzystne właściwości tej niezwykłej rośliny, gdy ją zaparzymy, sprawiają, że możemy bez wyrzutów sumienia ją pić.

Niebo w gębie!

Herbatę spożywać jako napój, gorący lub zimny. Można również dodawać do różnego rodzaju potraw...

Jest mnóstwo jest zastosowań i jeszcze więcej przepisów, które znajdziesz w tym ebooku.

Życzę smacznego!

Przemysław Pufal <http://swiat-herbaty.blogspot.com/>

PS. Herbaty i dodatki do przepisów znajdziesz tutaj:



Tea Punch

Składniki:

½ rumu

1/3 brandy

2 l mocnej gorącej czarnej herbaty

1/3 soku cytrynowego

300 g cukru

cytryna w plastrach

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki wmieszaj z herbatą, podawaj w podgrzanych szklaneczkach z plasterkiem cytryny.

Ciastka z herbatą

Składniki:

30 dag miodu

6 dag masła

1 jajo

$\frac{3}{4}$ szklanki esencji herbacianej

15 zmielonych goździków

12 dag cukru

$\frac{1}{2}$ łyżeczki sody oczyszczonej

2 dag masła śmietankowego do wysmarowania formy

Opis przygotowania:

Do rozpuszczonego miodu dodaj roztopione masło, cukier, jajko, herbatę, goździki i wyrób na jednolitą masę. Dodaj mąkę, sodę i zagnieć na gładkie ciasto. Formę keksową wysmaruj dobrze masłem, nałóż ciasto i piecz w temperaturze 200 stopni przez około 40 min.

Miętowa z cytryną

Składniki:

herbata miętowa lub suszone liście mięty

cytryna (1 na litr)

cukier

Opis przygotowania:

Zaparz wrzątkiem 1 torebkę herbaty miętowej bądź 1 łyżeczkę suszonych liści mięty. Po ok. 3 minutach dodaj sok ze świeżo wyciśniętej cytryny (ok 1/4 objętości) i osłódź do smaku.

Herbata na zimno

Składniki:

1 szklanka świeżo zaparzonej, mocnej herbaty

sok z 3 pomarańczy

sok z 1 cytryny

1 szklanka ananasa z puszki z zalewą

0,5 szklanki słodzonego soku lub syropu malinowego

2 szklanki wody mineralnej (może być gazowana)

1 łyżeczka cukru

lód

Opis przygotowania:

Herbatę musisz oziębic i wlać do szklanego dzbanka lub wazy do ponczu. Dodaj sok z cytryny i pomarańczy, syrop malinowy i cukier. Ananasa drobniutko pokrój, dodaj z zalewą do napoju, dodaj wodę mineralną, dobrze wymieszaj. Podawaj z lodem.

Mięso smażone z przyprawą herbacianą

½ kg surowej wieprzowiny (karkówka bez kości)

2 łyżki stołowe oleju

50g masła

3 łyżeczki suchej herbaty (czarnej, zielonej lub mieszanki tych herbat, a najlepiej herbaty aromatyzowanej)

1 jabłko (antonówka)

4 ząbki czosnku

Opis przygotowania:

Obgotuj lekko mięso, pokrój na 2 – 3 cm kawałki, włóż do rondla, zalej olejem, dodaj połowę masła. Duś na niewielkim ogniu około 10 min pod przykryciem, co jakiś czas przewracaj. Następnie posyp mięso suchą herbatą, dodaj obrane i pokrojone jabłko, czosnek oraz pozostałe masło. Duś na niewielkim ogniu, aż mięso stanie się miękkie.

Flip jabłkowy

Składniki:

400 ml wody

2 łyżeczki herbaty Rooibos

1 małe jabłko

100 ml soku jabłkowego

lód w kostkach

sok cytrynowy

Opis przygotowania:

Zaparzyć herbatę (ok. 10 min). Odcedzić i ostudzić. Jabłka umyć, usunąć pestki i pokroić w kostkę, skropić sokiem z cytryny i zalać sokiem jabłkowym. Wlać do dwóch wysokich szklanek, dolać herbaty, dodać kilka kostek lodu.

Ciasto z herbatą

Składniki:

30 dag miodu

6 dag masła

55 dag mąki

1 jajo

$\frac{3}{4}$ szklanki esencji herbacianej

15 zmielonych goździków

12 dag cukru

$\frac{1}{2}$ łyżeczki sody oczyszczonej

2 dag masła śmietankowego do wysmarowania formy

Opis przygotowania:

Do rozpuszczonego miodu dodaj roztopione masło, cukier, jajko, herbatę, goździki i wyrobić na jednolitą masę. Dodaj mąkę, sodę i zagnieć na gładkie ciasto. Formę keksową wysmaruj dobrze masłem, nałóż ciasto i piecz w temperaturze 200°C, około 40 minut.

Herbata z alkoholem

Składniki:

20 ml whisky

10 ml araku

1 łyżka stołowa soku cytrynowego

2 łyżeczki cukru

szczypta czarnego pieprzu i imbiru

Opis przygotowania:

Napełnij szklanę wszystkimi składnikami, dolej czarnej herbaty.

Podobnie możesz przyrządzać poncz z innymi alkoholami: ginem, czystą wódką, koniakiem, winem. Jako składniki możesz zastosować wanilię, cynamon, świeże owoce, owoce z puszki, suszone lub kandyzowane.

Herbata po angielsku

Składniki:

10 dkg czarnej herbaty

4 kawałki cynamonu

3 łyżeczki tartej skórki z cytryny

1 łyżeczka goździków

Opis przygotowania:

Wymieszaj wszystkie składniki, zalej wrzątkiem i odstaw na 3-4 minuty do zaparzenia. Następnie przecedź i rozlej do szklanek.

Krem herbaciany

Składniki:

2 żółtka

3 łyżki cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

0,5 litra mocnej czarnej i gorącej herbaty

250 ml 30% śmietany

brzoskwinie z puszki, lub inne owoce

rum do smaku

Opis przygotowania:

Żółtka utrzyj z dwiema łyżkami cukru i cukrem waniliowym, dodaj mąkę ziemniaczaną. Wszystko dokładnie wymieszaj z herbatą. Całość powolutku doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając, schłodź. Na dno pucharków włóż brzoskwinie z puszki (mogą być inne owoce, również świeże), wyłóż na nie schłodzony krem. Wszystko ozdób ubitą na sztywno śmietaną z pozostałym cukrem i rumem.

Lodowa herbata Cuba Libre

Składniki:

1 szklanka zaparzonej herbaty

lód w kostkach

20 ml rumu

Opis przygotowania:

Do szklanki wrzuć kostki lodu. Wlej rum, napełnij szklankę gorącą herbatą.

Zimowa sałatka owocowa Earl Grey

Składniki:

8 suszonych gruszek

12 suszonych moreli

300 ml ponczu Earl Grey

1 łyżka cukru

2 łyżki syropu imbirowego

4 jabłka obrane i podzielone na ćwiartki

3 gruszki obrane i podzielone na ćwiartki

bita śmietana

Opis przygotowania:

Suszone owoce potnij wzdłuż na trzy paski i wraz z suszonymi morelami zalej w dzbanku z ponczem. Odstaw do lodówki na minimum dwie godziny. Schłodzoną miksturę wlej do garnka, dodaj cukier, syrop imbirowy, jabłka i gruszki. Zagotuj i na wolnym ogniu duś około 5 min., aż owoce staną się miękkie i jędrne. Schłodź, podawaj z bitą śmietaną.

Karczek duszony w herbacie

Składniki:

500 g karczku wieprzowego
0,5 litra gorącego bulionu warzywnego
szklanka wytrawnego wina
2 słodkie jabłka
1 duża cebula
kilka ząbków czosnku
papryka słodka
gałka muskatołowa
sól i pieprz
3 łyżki oleju

Opis przygotowania:

Do gorącego rosołu wrzucić torebki z herbatą. Zaparzać pod przykryciem ok. 8 minut.

Ząbki czosnku przekroić na pół. Następnie naciąć niewielkie otwory w mięsie i nafaszerować je czosnkiem. Mięso natrzeć solą i pieprzem z każdej strony i obsypać słodką papryką. Mięso podsmażyć na złotobrazowy kolor z każdej strony, po czym podlać odrobiną herbaty. Mięso dusić w herbacie pod przykryciem przez ok. 1,5 godziny odwracając je i podlewając co jakiś czas naparem, by karczek się nie przypalił.

Jabłka i cebulę obrać. Owoce pokroić w grubą kostkę, cebulę w piórka.

Do herbacianego sosu dolać szklankę wina i włożyć jabłka i cebulę. Całość dusić jeszcze 10 minut.

Mięso pokroić w plastry, podawać z sosem, jabłkami i cebulą.

Herbata czekoladowo - miętowa

Składniki:

250 ml mleka

5 łyżeczek kakao

łyżeczka herbaty miętowej

Opis przygotowania:

Nastaw mleko, nasyp do szklanki kakao i herbatę. Następnie zalej herbatę i kakao wrzącym mlekiem i odczekaj około 3 minut. Im dłużej odczekasz, tym napój będzie miał mocniejszy posmak mięty. Na koniec możesz posypać startą czekoladą.

Herbata z wiśniówką

Składniki:

1 łyżeczka czarnej herbaty

1 filiżanka wrzątku

40 ml wiśniówki

łyżeczka soku z cytryny

3 wiśnie koktajlowe

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę (ok. 3-4 minuty), przecedź do filiżanki, dodaj sok z cytryny i likier. Podawaj w kieliszkach do szampana ozdobionych wiśniami.

Herbata zimowa

Składniki:

torebka herbaty (np. earl grey),
1,5 łyżeczki miodu,
plasterek pomarańczy,
grejpfruta lub cytryny,
szczypta zmielonej mięty,
szczypta zmielonego imbiru i cynamonu,
ziarenko goździka.

Opis przygotowania:

Zagotuj wodę do wrzenia. Herbatę parz pod przykryciem ok. 3 minut. Dodawaj kolejno składniki mieszając lekko po każdym dodaniu każdego z nich. Na koniec pomieszaj energicznie aż do całkowitego rozpuszczenia się miodu. Napój będzie jeszcze smaczniejszy po dodaniu malin (ew. jagód) lub soku z tych owoców.

Szampan z herbatą Oolong

Składniki:

2 łyżki herbaty Oolong

szampan wytrawny, silnie schłodzony

Opis przygotowania:

Mocz liście herbaty w 0,5 l zimnej wody przez 6 godzin. Odcedź i na godzinę przed podaniem wstaw płyn do lodówki w szczelnie przykrytym naczyniu. Bezpośrednio przed degustacją wlej do kieliszków herbatę do połowy ich wysokości, dopełnij szampanem.

Owocowa herbatka

Składniki:

- 1 torebka czarnej herbaty
- 2 łyżeczki cukru
- 2 szklanki soku z czarnej porzeczki
- 2 łyżki suszonych żurawin
- sok z 1 cytryny

Opis przygotowania:

Herbatę zalej dwiema szklankami wrzątku, dodaj cukier, przykryj i odstaw na 10 minut. Sok z czarnej porzeczki podgrzewaj powoli wraz z żurawiną. W dzbanku pomieszaj sok z herbatą. Wrzuć kilka plasterków cytryny.

Herbaciane wino

Składniki:

5 czubatych łyżeczek herbaty cytrynowej w proszku
1 szklanka zimnej czarnej herbaty z cukrem i cytryną
1/8 litra wytrawnego musującego białego wina
lód w kostkach

Opis przygotowania:

Herbatę cytrynową rozpuścić w zimnej herbacie i zmieszać z białym winem. Nalać do szklanek, wrzucić po jednej kostce lodu i podać ze słomką do picia.

Herbata zielona na przeziębienie

Składniki:

herbata zielona 1 torebka

imbir 2 plasterki

cytryna 1 plasterek

miód 2 łyżki

Opis przygotowania:

W rondelku gotujesz wodę, wrzucasz imbir, gotujesz 2 min, wyłączasz i zostawiasz przykryte przez 10 min. Jeszcze raz doprowadzasz do wrzenia, wyławiasz imbir, wrzucasz torebkę zielonej herbaty, parzysz 3 minuty. Przelewasz do kubeczka, słodzisz miodem i wrzucasz plasterek cytryny.

Lody herbaciane

Składniki:

0,5 szklanki cukru

2 łyżki cukru pudru do białek

2 płaskie łyżki aromatycznej, suchej herbaty

2 szklanki pełnego mleka

1 szklanka śmietany kremowej

mała laska wanilii

4 jajka

utarta czekolada

Opis przygotowania:

Wanilię podziel na cząstki i zagotuj z mlekiem. Wrzącym płynem zalej herbatę. Naczynie przykryj, odstaw na 10 minut do zaparzenia. Przecedź przez gęste sito. Żółtka ucieraj z cukrem na puszysty, gęsty kogel-mogel, połącz z przechłodzoną, mleczną herbatą, lejąc bardzo powoli i cały czas ubijając. Naczynie wstaw na garnek z gorącą wodą i nadal ubijaj, aż masa zgęstnieje. Przełóż do większego naczynia i odstaw w chłodne miejsce. Śmietanę ubij na puch, oddzielnie ubij białka z cukrem pudrem. Do masy mleczno-jajecznej dodaj ubitą śmietanę i białka. Składniki delikatnie, ale dokładnie mieszaj drewnianą łyżką. Przełóż do formy lub salaterki i wstaw do zamrażalnika. Lody najlepiej smakują następnego dnia. Przygotowane porcje oprósz utartą czekoladą.

Miętowa z cytryną

Składniki:

herbata miętowa lub suszone liście mięty

cytryna (1 na litr)

cukier

Opis przygotowania:

Zaparz wrzątkiem 1 torebkę herbaty miętowej (bądź 1 łyżeczkę suszonych liści mięty). Po ok. 3 minutach dodaj sok ze świeżo wyciśniętej cytryny (ok 1,4 objętości) i osłódź do smaku.

Herbata pomarańczowo -cynamonowa

Składniki:

(Ilość na dzbanek)

1 litr źródlanej wody

2 torebki lub 3 łyżeczki dobrej indyjskiej herbaty

1 pomarańcza

kawałek kory cynamonowej

cukier do smaku

Opis przygotowania:

Wypłucz dzbanek gorącą wodą, włóż herbatę i korę cynamonową. Dzbanek zamknij i odstaw na 5 minut. Pomarańczę umyj i razem ze skórką pokrój na cienkie plasterki, a każdy plasterek na 4 części. Herbatę można posłodzić i dodać pokrojone pomarańcze. Ponownie odstaw na 5 minut.

Ryba morska z przyprawą herbacianą

Składniki:

1 kg białej ryby
½ l mleka
200g ugotowanego na sypko ryżu
3 łyżeczki suchej herbaty
2 łyżki stołowe dobrego oleju
2-3 cebule
6-8 ziaren czarnego pieprzu
sól do smaku

Opis przygotowania:

Filety pokrój jak do ryby po grecku, włóż do głębokiego rondla i zasyp dwoma łyżeczkami herbaty i rozgniecionym pieprzem. Przykryj, zostaw na 15 minut. Polej rybę lejem, posyp pokrojoną w kosteczkę cebulą, posól, zostaw jeszcze na 20 minut. Zalej rybę połową mleka, postaw na ogniu do zagotowania mleka. Następnie wlej pozostałe mleko, ugotowany ryż, jedną łyżeczką suchej herbaty i całość duś na wolnym ogniu, aż ryba będzie miękka.

Poncz tropikalny

Składniki:

½ l wody

1 łyżka herbaty życia Rooibos

½ l soku pomarańczowego

100 g cukru

1 l piwa imbirowego

2 pomarańcze

Opis przygotowania:

Zaparza herbatę Rooibos (4 min.), odcedź. Do herbaty dolej soki i wsyp cukier. Dokładnie wymieszaj, aż cukier się rozpuści. Tu przed podaniem dodaj piwo i pocięte na plasterki pomarańcze.

Herbata z mlekiem

Składniki:

klasyczna czarna herbata z mlekiem

2-3 łyżeczki czarnej herbaty

2 szklanki wody

2 szklanki mleka

Opis przygotowania:

Zagotuj mleko, herbatę wsyp do czajnika i zalej wrzątkiem.

Po zaparzeniu przelej do szklanek i dolej gorącego mleka. Mleko możesz podać osobno w dzbanku. Herbatę pije się z cukrem.

Herbata z cynamonem

Składniki:

herbata

cynamon

cytryna

miód

Przyrządzenie:

Przed zalaniem herbaty dodaj szczyptę mielonego cynamonu i zalej wrzątkiem. Po zaparzeniu się herbaty dodaj plasterek cytryny i posłodź miodem według smaku.

Ciasto z herbatą

Składniki:

- 130 g rodzynek
- 0,5 litra mocnej czarnej herbaty
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 170 g masła lub margaryny
- 180 g cukru
- 500 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia

Opis przygotowania:

Rodzynki gotuj w herbacie 5 minut. Dodaj sodę oczyszczoną. W gorącej herbacie z rodzynekami rozpuść masło lub margarynę. Chwilę przestudź, dodaj cukier, mąkę i proszek do pieczenia i dokładnie wymieszaj. Przełóż ciasto do tortownicy (średnica około 25 cm). Piecz 1 godzinę w średnio nagrzanym piekarniku. Ciasto schłodź, wyjmij z formy, a następnie cienko pokryj lukrem zrobionym z soku z cytryny z cukrem pudrem. Możesz posypać kandyzowaną skórką pomarańczową lub cytrynową.

Krem herbaciany

2 jajka

cukier

cukier waniliowy

mąka ziemniaczana

czarna herbata

owoce

śmietana

Opis przygotowania:

Dwa żółtka utrzyj z dwiema łyżkami cukru i opakowaniem cukru waniliowego, dodaj czubatą łyżkę mąki ziemniaczanej, wszystko ostrożnie wymieszaj z 1/2 litra mocnej czarnej i gorącej herbaty. Całość powolutku doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając, schłodź. Na dno pucharków włóż brzoskwinie z puszki (mogą być inne owoce, również świeże), wyłóż na nie schłodzony krem. Wszystko ozdób ubitą na sztywno 30% śmietaną (250 ml) z pozostałym cukrem i rumem.

Madhubanka

Składniki:

1 szklanka niesłodzonego mleka sojowego

1/4 łyżeczki mielonego zielonego kardamonu

1/2 łyżeczki przyprawy korzennej

1 łyżeczka cukru

kilka plasterów świeżego imbiru

pół łyżki liściastej czarnej herbaty Russian Earl Grey

Opis przygotowania:

Ugotuj wodę z mlekiem: mleko sojowe z cukrem dodając przyprawy.

Gdy zacznie wrzeć wsyp herbatę i jeszcze chwilę gotuj mieszając.

Po zdjęciu z ognia przecedź przez sito.

Herbata dla dorosłych

Składniki:

3 łyżeczki czarnej herbaty

125 ml wody

2 łyżeczki soku z cytryny

2 łyżeczki ginu

cukier do smaku

lód w kostkach

Opis przygotowania:

Herbatę zalej wrzątkiem, a napar osłódź. Do szklanki wrzuć kilka kostek lodu i dodaj sok z cytryny. Po 3 minutach odcedź herbatę i przelej do szklanki. Dopraw ginem. Gotowe!

Herbata z lodami

Opis przygotowania:

250 ml czarnej, słodkiej herbaty, zmiksuj z 120 ml lodów (najlepiej smakują waniliowe lub zabajone), możesz użyć shakera. Ostrożnie przelej do wysokiej szklanki, ozdób śmietaną, podawaj ze słomką. Napój dobrze smakuje z dodatkiem 50 ml whisky, którą miksujesz z resztą składników.

Mięsa wędzone w herbacie

Składniki:

100g ryżu

100g cukru

2 łyżki herbaty np. mieszanka jaśminowej i czarnej

ryby

krewetki lub tofu

Opis przygotowania:

Wyłóż dno woka folią aluminiową i wsyp mieszankę. Nałóż ruszt. Przygotowane do wędzenia produkty skrop sosem sojowym i tak ułóż na ruszcie, aby nie dotykały składników wędzonki. Przykryte praż na dużym ogniu, aż z naczynia zacznie wydobywać się para. Zmniejsz ogień na następne 15 minut. Potem zgaś ogień i pozostaw pod przykryciem na kolejne 15 minut.

Ice Tea

Opis przygotowania:

Do zimnego naparu czarnej herbaty (100-150 ml) dodaj do smaku syrop malinowy lub wiśniowy i sok cytrynowy. Wymieszaj. Wysokie szklanki wypełnij lodem w kostkach, wlej herbatę. Ozdób plasterkiem cytryny lub pomarańczy.

Herbata all spices z miodem

Składniki:

5 łyżeczek czarnej herbaty liściastej
1 litr gorącej wody
2 cm kawałek imbiru
1 łyżeczka goździków
kawałek kory cynamonu
1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
2 łyżki miodu

Opis przygotowania:

Goździki, cynamon i gałkę muszkatołową utrzyj w moździerzu. Dodaj obrany i pokrojony w plasterki imbir. Rozetrzyj. Herbatę wsyp do dzbanka, dodaj przyprawy i zalej wodą o temperaturze 95 stopni. Przykryj i parz około 5 minut. Dosłodź miodem. Podawaj gorącą.

Chai masala

Składniki:

100 ml mleka

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka czarnej herbaty

¼ łyżeczki świeżo zmielonego imbiru

lub szczypta proszku imbirowego

3 goździki

szczypta mielonego cynamonu

Opis przygotowania:

Wsyp składniki do 200 ml wody i doprowadź do wrzenia. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem przez 2 minuty. Odcedź przed podaniem.

Panna cotta

Składniki:

6 łyżek zielonej herbaty

220 ml mleka

450 ml śmietany

8 łyżek cukru

4 łyżeczki żelatyny

Opis przygotowania:

Herbatę, mleko, śmietanę i cukier podgrzej na małym ogniu, nie dopuść do zagotowania. Odstaw na 10 minut, po czym przecedź. Dodaj żelatynę, wymieszaj z naparem i wlej do małych czarek uprzednio opłukanych zimną wodą. Odstaw do zastygnięcia. Wykładaj na talerzyk, odwracając naczynie.

Alkoholowa herbata

Składniki:

mocna herbata

sok z jednej cytryny

2 łyżki miodu

50 ml czystej wódki

Opis przygotowania:

Zaparz kubek mocnej herbaty. Dolej 50 ml czystej wódki, sok z jednej cytryny i dwie łyżki miodu.

Rachatlukum

Składniki:

50 dag cukru

10 dag mąki ziemniaczanej

20 dag soku z winogron

2 łyżki soku z cytryny

kilka kropli olejku różanego

10 dag posiekanych migdałów

aromat migdałowy

cukier puder i mąka ziemniaczana do obtaczania

2 łyżki wiórków kokosowych na posypkę

Opis przygotowania:

Do ugotowanego syropu z cukru i soku winogronowego dodaj, ale ciągle mieszając, mąkę ziemniaczaną rozcieńczoną szklanką zimnej wody. Gotuj na małym ogniu, aż masa zgęstnieje. Dodaj sok z cytryny, olejek różany, migdały, wymieszaj. Zdejmij z ognia. Masę rozsmaruj na blasze natłuszczonej aromatem, uformuj na 3 cm grubości. Pokrój w prostokąty i obtocz w przesianym cukrze pudrze wymieszanym z łyżką mąki ziemniaczanej. Posyp wiórkami kokosowymi.

Herbata z goździkami

Składniki:

10 dag czarnej herbaty liściastej,

4 kawałki cynamonu

1 łyżeczka goździków

kilka gwiazdek anyżu

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki wymieszaj i odstawić na minimum 5 dni w szczelnym pojemniku. Zaparz jak zwykłą herbatę.

Zupa z zielonej herbaty

Składniki:

- 1 łyżka ziaren sezamowych białych
- 3 filiżanki gotowanego ryżu
- 1 kwadrat alg nori
- garść świeżej rukwi wodnej lub rzeżuchy
- 1 płaska łyżeczka pasty wasabi
- 2 filiżanki świeżo zaparzonej zielonej herbaty

Opis przygotowania:

Ryż włóż do 4 czarek, posyp prażonym sezamem i gałązkami rukwi. Odśwież algi, przesuwając je kilkakrotnie nad niewysokim płomieniem. Pokrój na cieniutkie paseczki długości około 4 cm i posyp ryż. W oddzielnych naczyniach podaj stożki wasabi i resztę sezamu. Zalej ryż herbatą, podawaj natychmiast. Do zupy możesz dodać małe kawałki świeżej ryby, marynowane śliwki lub kawałki łososia.

Herbatniki angielskie

Składniki:

4 szklanki mąki pszennej
2 szklanki mąki ziemniaczanej
25 dag masła
1 szklanka mleka
1 szklanka miękkiego cukru
1 łyżeczka sody
pół laseczki wanilii

Opis przygotowania:

Przesiej mąkę pszenną, wymieszaj z ziemniaczaną, dodaj masło i połącz, starannie ugniatając. Do mleka wsyp cukier, sodę, wymieszaj, wlej do ciasta i dodaj drobno pokrojoną wanilię. Wszystko dobrze wyrabiaj rękoma przez pół godziny. Wałkuj niezbyt cienko, małą szklanką wytnij półksiężycy. Piecz na złoty kolor. Posyp cukrem pudrem.

Gliwajn herbaciany

Składniki:

1 litr mocnej herbaty zaparzonej z 5 łyżeczek wysokogatunkowych liści (czarnej lub mieszanki 3 łyżeczek czarnej i 2 łyżeczek zielonej herbaty)

300 ml soku wiśniowego

300 ml soku jabłkowego

200 g cukru

½ łyżeczki imbiru

½ łyżeczki anyżu

1 łyżeczka cynamonu

3-4 goździki

1 łyżeczka orzechów laskowych, włoskich lub migdałów
ewentualnie 100 ml koniaku

Opis przygotowania:

Do emaliowanego naczynia wlej sok i przyprawy, zalej świeżo zaparzoną herbatę. Naczynie przykryj, zawartość podgrzewaj przez pół godziny, nie dopuszczając do wrzenia. Pod koniec wlej koniak. Do pucharków włóż po łyżeczce obranych orzechów lub migdały, zalej gorącym gliwajnem, podawaj od razu!

Herbata z cytrusami

Składniki:

10 dag czarnej herbaty liściastej
4 kawałki cynamonu
1 łyżeczka goździków
utarte skórki z cytryny i pomarańczy

Opis przygotowania:

Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw na minimum 5 dni w szczelnym pojemniku. Zaparz jak zwykłą herbatę.

Poncz konferencyjny

Składniki:

4 łyżeczki czarnej herbaty

1 l wrzątku

30 ml ciemnego rumu

15 dag brązowego cukru

30 ml araku

sok z cytryny

Opis przygotowania:

Herbatę zaparz razem z cynamonem – ok. 10 min. Przecedź do dzbanka. W osobnym naczyniu doprowadź do wrzenia czerwone wino z cukrem. Dodaj herbatę, arak i sok z cytryny. Całość jeszcze raz podgrzej. Podawaj w filiżankach.

Pu-erh z dodatkami

Składniki:

czerwona herbata Pu-erh

kwiat słonecznika

skórka z pomarańczy

kwiat chabru

Opis przygotowania:

Wymieszaj składniki i delektuj się!

Herbata na zimno

Składniki:

6 łyżeczek herbaty Darjeeling

1l wody

kostki lodu

syrop cukrowy

pokrojone jabłka

cytryna

liście mięty

Opis przygotowania:

Herbatę przygotuj zgodnie z podstawowym przepisem. Do dużego, szklanego naczynia włóż kostki lodu. Dodaj nieco syropu cukrowego, schłodzoną herbatę, kawałki jabłek, plasterki cytryny i liście mięty. Gotowe!

Herbata z pomarańczą, cynamonem i imbirem

Składniki:

garść czarnej herbaty liściastej

kilka kawałków kory cynamonu

ok. 10 ziaren goździka

1 łyżka ziaren zielonego kardamonu

ok. 4-6 cm kawałek obranego i pokrojonego w plastry korzenia imbiru

2 cytryny sparzone i dokładnie wyszorowane

2 pomarańcze sparzone i dokładnie wyszorowane

Do posłodzenia cukier trzcinowy, syrop z agawy lub jasny miód (miodu nie dodajemy do wrzątku!)

Opis przygotowania:

W garnku zagotuj wodę z herbatą i przyprawami, podgotuj kilka minut, aby nabrała mocy i aromatu. Pokrój w grube plastry 1 cytrynę i 1 pomarańczę i wrzuć do garnka (by napój nabrał aromatu skórki pomarańczy i cytryny). Gdy napar trochę przestygnie wyciśnij sok z 1 cytryny i 1 pomarańczy. Dodaj go do herbaty (nie dodawaj do wrzątku, bo sok straci swoje cenne właściwości zdrowotne). Na końcu posłodź do smaku. Napój wlej przez sitko do pięknych kubków i podawaj gorący.

Sorbet mleczny

Składniki:

- 1/3 filiżanki herbaty
- 1 łyżeczka suszonych liści mięty
- 1 filiżanka wody
- 2 filiżanki mleka
- 1 filiżanka słodkiej śmietanki
- 1 ½ filiżanki cukru
- szczypta soli
- ½ filiżanki soku cytrynowego

Opis przygotowania:

Herbatę z liści mięty zalej wrzącą wodą i odstaw na 5 min do zaparzenia, po czym napar odcedź. Dodaj mleko i śmietankę. Wymieszaj cukier, sól i sok cytrynowy, powoli wlej do naczynia z herbatą, cały czas mieszając. Przelej do pojemnika i wstaw do lodówki, aż stężeje, od czasu do czasu zamieszaj. Podawaj mocno schłodzony.

Herbata na pomarańczach

Składniki:

3 szklanki mocnej herbaty
kawałek skórki z cytryny
1-2 goździki
¼ laski wanilii
2 pomarańcze
1 kieliszek rumu lub koniaku
3-5 łyżeczek cukru
lód w kostkach

Opis przygotowania:

Do świeżo zaparzonej herbaty wrzuć kawałek umytej skórki z cytryny, pokrojoną wanilię i goździki. Dodaj cukier, wymieszaj i pozostaw do wystygnięcia. Wystudzony płyn schłódź w lodówce. Obrane pomarańcze pokrój w cienkie pół-krażki i dodaj do napoju. Pozostaw w lodówce na kilkanaście minut. Przed podaniem wyjmij, zmieszaj z rumem. Podawaj w wąskich szklankach, wkładając do każdej kawałki pomarańczy i kostki lodu.

Herbata rozgrzewająca

Składniki:

2 łyżki świeżo startego korzenia imbiru

3 łyżki czarnej herbaty

3 łyżki suszonej mięty

miód do smaku (najlepiej lipowy)

sok z połowy cytryny

sok z całej pomarańczy

Opis przygotowania:

Imbir, herbatę i miętę zalej trzema szklankami wody. Zagotuj i utrzymaj we wrzącym stanie przez 10 minut w odśloniętym naczyniu. Następnie, przecedź płyn, wymieszaj z miodem i sokiem z cytrusów. Podawaj z plasterkiem cytryny.

Galaretka z herbaty

Opis przygotowania:

Przygotuj 1 litr mocne, czarnej herbaty lub aromatyzowanej owocowej. Osłódź ją do smaku, rozpuść w niej żelatynę i wylej do foremek. Po stężeniu wyjmij z nich, ozdób bitą śmietaną. Możesz również dodać owoce.

Herbata na głos

Składniki:

torebka zwykłej herbaty

torebka rumianku

plasterek cytryny

skórka z cytryny

duża łyżka miodu

Opis przygotowania:

Zaparz!

Herbata kojąca

Składniki:

2, 3 świeże listki mięty,
2, 3 świeże listki melisy,
1/2 łyżeczki startej skórki cytryny,
łyżeczka miodu,
kilka goździków.

Opis przygotowania:

Wszystkie składniki umieść w kubku i zalej wrzątkiem. Przykryj i odczekaj ok. 5 minut.

Herbata z piwem imbirowym

Składniki:

¼ filiżanki czarnej herbaty

4 filiżanki zimnej wody

1 filiżanka cukru

1 ½ filiżanki soku ananasowego

1 filiżanka soku cytrynowego

1 litr piwa imbirowego

lód w kostkach

Opis przygotowania:

Herbatę zaparz i odstaw na 5 min do naciągnięcia. Po przecedzeniu dolej zimną wodę, dodaj cukier i mieszaj tak długo, aż się całkowicie rozpuści. W międzyczasie dolej sok ananasowy i cytrynowy. Przed podaniem wlać schłodzone piwo i dodaj kostki lodu.

Herbata z kożuszkiem

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę w małej ilości wody(esencja).

Do szklanki nalej 3/4 wrzącej wody, wsyp cukier i dodaj plasterki cytryny, wymieszaj i chwilę odczekaj, aż cytryna wypłynie do góry i powoli wlewaj herbatę na cytrynę do uzyskania kożuszka.

Babka herbaciana

Składniki:

25 dag mąki
10 dag cukru
8 dag margaryny
2 żółtka
1 szklanka mocnej herbaty
8 dag rodzynek
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ łyżeczki otartej skórki z cytryny
szczypta soli

Lukier:

12 dag cukru pudru
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka wody
tłuszcz i tarka bułka do formy

Opis przygotowania:

Rodzynki przebierz, umyj, włóż do garnuszka z herbatą i gotuj 5 min. Margarynę utrzyj z cukrem, dodaj żółtka, skórkę z otartej cytryny, sól, przesianą mąkę wymieszaną z sodą oczyszczoną i proszkiem do pieczenia. Do ciasta wlej stopniowo zimną herbatę i nadal je wyrabiaj. Na koniec dodaj rodzynki i wymieszaj. Ciasto przełóż do formy posmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Piecz 5-60 minut w piekarniku nagrzanym do 170-180 stopni. Gdy ostygnie, polej lukrem.

Jaja herbaciane

Składniki:

6 jaj

sól

½ łyżeczki anyżu lub nasion włoskiego kopru

1 łyżeczki czarnej herbaty

2 łyżki sosu sojowego

Opis przygotowania:

Jaja zalej 2 szklankami zimnej wody, doprowadź do wrzenia, zmniejsz płomień, gotuj przez 20 minut na małym ogniu. Jaja pozostaw w gorącej wodzie do przestudzenia, wyjmij, lekko potłucz skorupki nożem, aby całe jajo pokryło się delikatną siecią pęknięć, włóż do rondla. Jaja zalej ponownie 2 szklankami zimnej wody, wsyp łyżkę soli, ½ łyżeczki anyżu lub nasion włoskiego kopru i 2 łyżeczki suchej czarnej herbaty. Wlej 2 łyżki sosu sojowego, doprowadź do wrzenia na dużym ogniu, zmniejsz ogień, gotuj przez 2 – 3 godziny na bardzo małym ogniu, w razie potrzeby dolej wodę, aby jaja były cały czas zalane płynem. Zdejmij z ognia, pozostaw przynajmniej na 8 godzin. Jaja obierz ze skorupki, pokrój na połówki lub ćwiartki.

Herbata wysokogórska na zimno

Składniki:

6 łyżeczek czarnej herbaty

1l wody

kostki lodu

syrop cukrowy

pokrojone jabłka

cytryna

liście mięty

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę. Do dużego szklanego naczynia włóż kostki lodu. Dodaj nieco syropu cukrowego, schłodzoną herbatę, kawałki jabłek, plasterki cytryny i liście mięty.

Herbaciane wino

Składniki:

5 łyżek herbaty cytrynowej w proszku

1 szklanka zimnej czarnej herbaty z cukrem i cytryną

125 ml wytrawnego musującego białego wina

lód w kostkach

Opis przygotowania:

Herbatę cytrynową rozpuść w zimnej herbacie i zmieszaj z białym winem. Nalej do szklanek, wrzuć lód i podaj ze słomką do picia.

Herbata rozgrzewająca

Składniki:

2 łyżki świeżo startego korzenia imbiru

3 łyżki czarnej herbaty

3 łyżki suszonej mięty

miód do smaku (najlepiej lipowy)

sok z połowy cytryny

sok z całej pomarańczy

Opis przygotowania:

Imbir, herbatę i miętę zalej trzema szklankami wody. Zagotuj i utrzymaj we wrzącym stanie przez 10 minut w odsloniętym naczyniu. Następnie płyn przecedź, wymieszaj z miodem i sokiem z cytrusów. Podawaj z plasterkiem cytryny.

Herbata "Everest"

Składniki:

6 łyżeczek herbaty Darjeeling

1l wody

kostki lodu

syrop cukrowy

pokrojone jabłka

cytryna

liście mięty

Opis przygotowania:

Herbatę przygotuj zgodnie z podstawowym przepisem. Do dużego, szklanego naczynia włóż kostki lodu. Dodaj nieco syropu cukrowego, schłodzoną herbatę, kawałki jabłek, plasterki cytryny i liście mięty.

Zupa z zielonej herbaty

Składniki:

- 1 łyżka ziaren sezamowych białych
- 3 filiżanki gotowanego ryżu
- 1 kwadrat alg nori
- garść świeżej rukwi wodnej lub rzeżuchy
- 1 płaska łyżeczka pasty wasabi
- 2 filiżanki świeżo zaparzonej zielonej herbaty

Opis przygotowania:

Ryż włóż do 4 czarek, posyp prażonym sezamem i gałązkami rukwi. Odśwież algi, przesuwając je kilkakrotnie nad niewysokim płomieniem. Pokrój na cieniutkie paseczki długości około 4 cm i posyp ryż. W oddzielnych naczyniach podaj stożki wasabi i resztę sezamu. Zalej ryż herbatą, podawaj natychmiast. Do zupy możesz dodać małe kawałki świeżej ryby, marynowane śliwki lub kawałki łososia.

Koktajl herbaciany

Składniki:

1 l mleka

4 saszetki białej herbaty Irving Pure White

½ l lodów waniliowych

mleko z 1 kokosa

skórka z limonki

miód

Opis przygotowania:

Zaparzyć herbatę w 250 ml wody wystudzić. Zmiksować mleko z naparem herbacianym, lodami i mlekiem kokosowym, dosłodzić miodem. Podawać w wysokich szklankach ozdobione skórką z limonek.

Herbata z lodem i przyprawami

Składniki:

12 łyżeczek herbaty

1 l wody

1 płaska łyżeczka mielonego imbiru

1 paska łyżeczka mielonego cynamonu

4 goździki

10 roztartych zielonych liści mięty

sok z 3 cytryn

cukier do smaku

lód w kostkach

Opis przygotowania:

Herbatę razem z przyprawami zaparz, dodaj sok i cukier do smaku, potem przecedź. Podawaj z kostkami lodu.

Herbata przywracająca głos

Składniki:

torebka zwykłej herbaty

torebka rumianku

plasterek cytryny

skórka z cytryny

duża łyżka ha miodu

Herbata miętowa z cytryną

Składniki:

herbata miętowa lub suszone liście mięty

cytryna (1 na litr)

cukier

Opis przygotowania:

Zaparz wrzątkiem 1 torebkę herbaty miętowej lub 1 łyżeczkę suszonych liści mięty. Po około 3 minutach dodaj sok ze świeżo wyciśniętej cytryny (ok ¼ objętości) i osłódź do smaku.

Lody herbaciane

Składniki:

4 łyżeczki czarnej herbaty

1 filiżanka wody

½ litra śmietany

sok z 3 pomarańczy

2 żółtka

cukier do smaku

Opis przygotowania:

Herbatę zaparz, odstaw na 3 minuty do naciągnięcia, a potem przecedź. Następnie zmieszaj ze śmietaną oraz z sokiem pomarańczowym. Żółtka utrzyj z cukrem i połącz z naparem. Tak przygotowaną masę przełóż do foremki i zamroź. Podawaj w wysokich szklankach ze śmietaną. Możesz też ozdobić karmelem, wiórkami kokosowymi lub tłuczonymi orzechami.

Herbata witalności

Składniki:

- liście czarnej porzeczki,
- 20g kwiatu głogu,
- owoc dzikiej róży.

Opis przygotowania:

Składniki dokładnie ze sobą zmieszaj i zalej wrzącą wodą.

Poncz herbaciany (dla 12 osób)

Składniki:

1 filiżanka bardzo mocnej herbaty

sok z 2 cytryn

1 łyżeczka cukru pudru

100 g koniaku

50 g rumu

50 g curacao lub wódki pomarańczowej

butelka wody mineralnej

butelka szampana

lód w kostkach

Opis przygotowania:

Do wazy ponczowej włożyć spory kawałek lodu, wlać osłodzoną herbatę, koniak, rum, curacao i wszystko wymieszać. Przed podaniem dodać ochłodzoną wodę i szampana.

Herbata orzeźwiająca

Składniki:

herbata cytrynowa granulowana,

plaster cytryny,

woda, kostki lodu

kilka listków świeżej mięty

Opis przygotowania:

Do shakera wsyp 3 łyżeczki herbaty, wrzuć plaster cytryny kilka listków świeżej mięty. Zalej wodą. Wszystko wymieszaj.

Po wlaniu do szklanki wrzuć kostki lodu.

Lody herbaciane

Składniki:

2 szklanki herbaty czarnej

0,5 szklanki wody

0,5 litra śmietany

sok z 3 pomarańczy

2 żółtka

cukier według uznania

Opis przygotowania:

Herbatę zalej wrzątkiem. Odstaw na 3 minuty do naciągnięcia, a następnie przecedź. Napar zmieszaj ze śmietaną oraz sokiem pomarańczowym. Dwa żółtka utrzyj z cukrem i wymieszaj z naparem z herbaty ze śmietaną i sokiem. Tak przygotowaną masę przełóż do foremki i zamroź w zamrażalniku. Podawaj w wysokich szklankach, udekorowanych śmietaną. Możesz też, zależnie od upodobań, posypać wiórkami lub polać karmelem.

Herbata Marokańska

Składniki:

2 porcje

2 łyżeczki zielonej herbaty gunpowder

Świeże liście miętowe

6 kostek białego cukru

Przyrządzenie:

Wlej do imbryczka pół szklanki wrzącej wody, obróć dookoła kilka razy naczynkiem i wylej wodę. Wsyp herbatę i nalej do naczynka 1/2 szklanki wody, po kilku sekundach wylej wodę pozostawiając listki (opłukuj listki). Następnie dodaj miętę, kostki cukru i zalewasz dwoma szklankami wrzącej wody. Tak pozostawiasz na około 5 minut. Następnie delikatnie wymieszaj i możesz podawać. Marokańską herbatę serwuje się w ozdobnych szklaneczkach o nazwie rabat.

Krem herbaciany

Składniki:

2 żółtka

3 łyżki cukru

1 opakowanie cukru waniliowego

1 łyżka mąki ziemniaczanej

0,5 litra mocnej czarnej i gorącej herbaty

250 ml 30% śmietany

brzoskwinie z puszki, lub inne owoce

rum do smaku

Opis przygotowania:

Żółtka utrzyj z dwiema łyżkami cukru i cukrem waniliowym, dodaj mąkę ziemniaczaną. Wszystko dokładnie wymieszaj z herbatą. Całość powolutku doprowadź do wrzenia, cały czas mieszając, schłódź. Na dno pucharków włóż brzoskwinie z puszki (mogą być inne owoce, również świeże), wyłóż na nie schłodzony krem. Wszystko ozdób ubitą na sztywno śmietaną z pozostałym cukrem i rumem.

Lody herbaciane

Składniki:

2 szklanki herbaty czarnej

0,5 szklanki wody

0,5 litra śmietany

sok z 3 pomarańczy

2 żółtka

cukier według uznania

Opis przygotowania:

Herbatę zalej wrzątkiem. Odstaw na 3 minuty do naciągnięcia, a następnie przecedź. Napar zmieszaj ze śmietaną oraz sokiem pomarańczowym. Dwa żółtka utrzyj z cukrem i wymieszaj z naparem z herbaty ze śmietaną i sokiem. Tak przygotowaną masę przełóż do foremki i zamroź w zamrażalniku. Podawaj w wysokich szklankach, udekorowanych śmietaną. Możesz też, zależnie od upodobań, posypać wiórkami lub polać karmelem.

Herbata po indyjsku

Składniki:

2 szklanki wody

2 szklanki mleka

3 łyżeczki herbaty Assam lub Darjeeling (sypanej)

łyżeczka kardamonu

6 goździków

pół łyżeczki cynamonu

szczypta imbiru

8 łyżeczek cukru (czyli po 1-2 łyżeczki na 1 szklanke).

Opis przygotowania:

Mleko i wodę wlej do garnka, wsyp herbatę i wszystkie wymienione przyprawy i cukier. Wszystko razem doprowadź do wrzenia (może kipieć). Po zagotowaniu, zmniejsz ogień i odczekaj 2 do 5 minut, aby herbata nabrała aromatu.

Przed podaniem można przelej herbatę przez drobne sito dla pozbycia się fusów. Proporcje składników mogą być zmieniane wg indywidualnych gustów.

Krem herbaciany

Składniki:

0,5 litra bardzo mocnej herbaty
4 kieliszki rumu
5 płatków żelatyny
1 opakowanie cukru waniliowego
150 g cukru
0,25 litra słodkiej śmietanki
sok z 1 cytryny

Opis przygotowania:

Mocną herbatę przecedź przez sitko. Rozpuść żelatynę, zagotuj ją w herbacie, razem z cukrem, sokiem z cytryny i rumem. Gdy ostygnie, ale jeszcze się nie zsiądzie, dodaj śmietankę bitą z cukrem waniliowym. Krem nałóż do salaterki i bardzo schłodzony możesz podawać na stół.

Herbata karmelowa

Składniki:

0,5 litra mleka

1 łyżeczka czarnej herbaty

4 łyżki karmelu

2 żółtka

Opis przygotowania:

Mleko zagotuj z karmelem i zalej herbatę. Odstaw na 5 minut do zaparzenia. Napój przecedź do większego naczynia, dodaj żółtka i dobrze zmiksuj.

Herbata z owocami

Składniki:

1 szklanka świeżo zaparzonej mocnej herbaty

sok z 3 pomarańczy

sok z 1 cytryny

1 szklanka ananasa z puszki z zalewą

0,5 szklanki słodzonego soku lub syropu malinowego

2 szklanki wody mineralnej (może być gazowana)

1 łyżeczka cukru

lód

Opis przygotowania:

Herbatę musisz oziębic i wlać do szklanego dzbanka, lub wazy do ponczu. Dodaj sok z cytryny i pomarańczy, syrop malinowy i cukier. Ananasa drobniutko pokrój, dodaj z zalewą do napoju, dodaj wodę mineralną, dobrze wymieszaj. Podawaj z lodem.

Zielona herbata z ananasem

Składniki:

1 filiżanka zielonej herbaty
1 filiżanka nektaru ananasowego
kostki lodu

Opis przygotowania:

Zalej herbatę wodą o temp. 80 stopni i pozostaw na ok. 4 minuty. Usuń liście herbaty i wypełnij szklankę chłodną wodą. Dodaj nektaru i lodu.

Ryż herbaciany

Składniki:

2 łyżeczki zielonej herbaty

½ szklanki ryżu

1 szklanka wody

1 łyżka cukru

1 łyżka octu ryżowego

¼ łyżeczki soli

Opis przygotowania:

Ryż z dodatkiem herbaty gotuj na małym ogniu, aż do całkowitego wchłonięcia wody. Dodaj rozpuszczony w occie cukier i sól. Polecany do grillowanych ryb!

Pu-Erh z dodatkami

Składniki:

Czerwona herbata pu erh

Kwiat słonecznika

Skórka z pomarańczy

Kwiat chabru

Sorbet jaśminowy

Składniki:

2 łyżki herbaty jaśminowej

75 g cukru pudru

sok z połowy pomarańczy

sok z jednej limonki

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę w 375 ml wody. Po trzech minutach dodaj cukier i schłodź. Wlej sok i zmiksuj. Podawaj od razu lub zamroź i serwuj jak lody.

Miętowa z cytryną

Składniki:

herbata miętowa lub suszone liście mięty

cytryna (1 na litr)

cukier

Opis przygotowania:

Zaparz wrzątkiem 1 torebkę herbaty miętowej (bądź 1 łyżeczkę suszonych liści mięty). Po ok. 3 minutach dodaj sok ze świeżo wyciśniętej cytryny (ok 1,4 objętości) i osłódź do smaku.

Herbata z dziką różą

Składniki:

szałwia

dzika róża

imbir

Opis przygotowania:

Szałwię, dziką różę i imbir przekrojone na 4 umieść w sitku do zaparzania, włóż do kubka i zalej wrzątkiem. Po 3 minutach wyciągnij sitko, posłodź herbatę miodem. Zamiast miodu możesz dodać nalewkę z róży.

Prosta i zdrowa herbata owocowa

Składniki:

- 1 torebka czarnej herbaty
- 2 łyżeczki cukru
- 2 szklanki soku z czarnej porzeczki
- 2 łyżki suszonych żurawin
- sok z 1 cytryny

Opis przygotowania:

Herbatę zalej dwiema szklankami wrzątku, dodaj cukier, przykryj i odstaw na 10 minut. Sok z czarnej porzeczki podgrzewaj powoli wraz z żurawiną. W dzbanku pomieszaj sok z herbatą. Wrzuć kilka plasterków cytryny.

Herbata Caputea

Składniki:

1 porcja

250ml mleka

1 łyżeczka herbaty czarnej

2 łyżeczki cukru

Opis przygotowania:

Wsyp do kubka łyżeczkę herbaty i zalej gotującym się mlekiem.

Po 2 minutach odcedź fusy i dodaj cukier do smaku.

Cytryna w syropie do herbaty

Składniki:

6 cytryn

20 goździków

0,5 l wrzątku

4 szklanki cukru

Opis przygotowania:

Wszystkie cytryny sparz wrzątkiem. Z trzech cytryn obierz skórkę. Skórki wrzuc do 500 ml wrzątku, dodaj cukier i goździki. Doprowadź do wrzenia.

Z obranych cytryn wyciśnij sok - ok 200 ml, po zagotowaniu wody dolej go do syropu. Gotuj ok 30 - 40 minut.

Pozostałe trzy cytryny pokrój w plasterki i ułóż do słoiczków po kilka. Poczekaj, a potem zalej cytryny gorącym syropem (razem ze skórkami), dobrze zakręć i odstaw do góry dnem na kilka godzin.

Likier herbaciany

Składniki:

7 łyżeczek herbaty

50 g cukru

200 ml spirytusu

Opis przygotowania:

Zagotuj 500 ml wody, zalej herbatę na 5-6 minut. Napar przecedź, dodaj cukier, wymieszaj, studź przez 5 minut, potem wlej spirytus.

Mrożona zielona herbata

Składniki:

2 łyżki zielonej herbaty sencha - Najlepiej zastosować zieloną herbatę o aromacie owocowym.

Opis przygotowania:

W rondlu zagotuj 0,5 l wody. Po 2 minutach wsyp herbatę, parz ok 4 minuty. Odcedź, odstaw do ostygnięcia na ok 15 min, potem przykryj pokrywką i wstaw do lodówki na 40 min. Podawaj z lodem

Koktajl herbaciany

Składniki:

1 l mleka

4 saszetki białej herbaty

½ l lodów waniliowych

mleko z 1 kokosa

skórka z limonki

miód

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę w 250 ml wody i ostudź. Zmiksuj mleko z naparem herbacianym, lodami i mlekiem kokosowym. Osłódź miodem. Podawaj w wysokich szklankach ozdobionych skórką z limonek.

Herbata śląska

Składniki:

2 porcje

1 łyżeczka czarnej herbaty

1 szklanka wrzącej wody

1/4- 1/3 szklanki rumu

2 plasterki cytryny

cukier

Przyrządzenie:

Herbatę wsyp do imbryczka i zalej wrzącą wodą. Po 5 minutach odcedź fusy i rozlej do dwóch szklanek. Dodaj rum, cukier i cytrynę. W upalne dni można dodać kostki lodu.

Mrożona herbata

Składniki:

¼ szklanki naparu z zielonej herbaty

¼ szklanki naparu z czarnej herbaty

¼ szklanki przegotowanej wody

6 łyżeczek cukru

2 łyżki soku z cytryny

kostki lodu

Opis przygotowania:

Zrób napar z mieszanki herbat. Do gorącej wody dolej sok z cytryny. Zalej nią napar, przestudź. Przelej do szklaneczek, dodaj kostki lodu. Możesz przyozdobić plasterkiem cytryny.

Grog herbaciany bez alkoholu

Składniki:

2 saszetki herbaty czarnej
sok z 3 cytryn i 6 pomarańczy
cukier brązowy do smaku

Opis przygotowania:

Zaparzyć herbatę w ½ litra wody, dodać sok z cytryn i pomarańczy, podgrzać do wrzenia, dosłodzić cukrem do smaku. Do każdej szklanki lub filiżanki włożyć plasterki pomarańczy. Serwować na gorąco.

Kruszon

1 litr słodkiej zimnej herbaty wymieszaj z sokiem z dwóch cytryn i ½ litra białego wytrawnego wina. Podawaj z lodem.

Herbatka rozgrzewająca

Składniki:

2 łyżki świeżo startego korzenia imbiru

3 łyżki czarnej herbaty

3 łyżki suszonej mięty

miód do smaku (najlepiej lipowy)

sok z połowy cytryny

sok z całej pomarańczy

Przyrządzenie:

Imbir, herbatę i miętę zalej trzema szklankami wody. Zagotuj i utrzymaj we wrzącym stanie przez 10 minut w odsłoniętym naczyniu. Następnie, płyn przecedź, wymieszaj z miodem i sokiem z cytrusów. Podawaj z plasterkiem cytryny.

Zimowa herbatka

Składniki:

szklanka herbaty

sok malinowy

plasterek pomarańczy

2-3 goździki

można posłodzić miodem

Herbata z lipy, maliny i miodu

Składniki:

łyżka kwiatu lipy

łyżka suszonych malin

miód

Opis przygotowania:

Lipę i maliny zalej wrzątkiem i parz 10 minut. Potem dopraw łyżeczką miodu i gotowe!

Tea Delight

Opis przygotowania:

1 szklankę wyciągu z herbaty, 1 szklankę ginu, po 20 ml likieru pomarańczowego i angostury i 2 łyżeczki soku cytrynowego wymieszaj, podawaj z lodem.

Tarta z zieloną herbatą

Składniki:

spód

250 g czekoladowych herbatników

90 g masła z 2 łyżkami mleka

masa

1/3 szklanki zielonej herbaty zaparzonej w 3/4 szklanki wody

1-2 łyżki zmielonej na pył zielonej herbaty

500 g serka mascarpone

100 ml śmietany 36%

60-80 g cukru pudru

150 g słonych, łuskanych pistacji

Opis przygotowania:

Ciastka pokrusz bardzo drobno lub zblenduj i mieszaj z rozpuszczonym, wystudzonym masłem i mlekiem. Jeżeli masa jest bardzo sypka, dodaj jeszcze mleka. Powstałym ciastem wylep formę do tarty i wstaw ją do lodówki. Ubij na sztywno serek ze śmietaną i cukrem, a następnie dodaj odcisnięty napar z herbaty i zmieloną herbatę. Dokładnie i powoli mieszaj, zwracając uwagę, żeby masa się nie zważyła. Masę przełóż do formy ze spodem i posyp pokrojonymi pistacjami - możesz posypać przed podaniem, wtedy pistacje nie zwilgotnieją. Wstaw do lodówki na 45 min.

Ice Tea

Składniki:

1 porcja

150ml czarnej herbaty

Syrop malinowy

Sok z cytryny

kostki lodu

Opis przygotowania:

Do schłodzonej czarnej herbaty dolej do smaku syrop malinowy i sok z cytryny. Wsyp lód i przyozdób plasterkiem cytryny.

Rozgrzewająca herbatka

Składniki:

torebka czarnej herbaty lub łyżeczka liściastej;

płaska łyżeczka sproszkowanego imbiru (może być też pokrojony korzeń)

sok z 1/2 cytryny

1 lub 2 łyżeczki miodu, np. ze spadzi iglastej (według uznania)

Opis przygotowania:

Torebkę herbaty zaparz w kubku kilka minut pod przykryciem.

Po wyjęciu torebki do gorącej herbaty dodaj imbir, sok z 1/2 cytryny i miód. Wszystko dokładnie wymieszaj.

Zimowa herbatka

Składniki:

szklanka herbaty

sok malinowy

plasterek pomarańczy

2-3 goździki

można posłodzić miodem

Opis przygotowania:

Zaparz herbatę i dodaj pozostałe składniki.

www.swiat-herbaty.blogspot.com

Wszystkie smaki herbat z całego świata!

ZOBACZ:

The advertisement is a rectangular graphic with a light green background. In the top left corner, there is a white icon of a teacup and saucer. To its right, the text 'KrainaHerbaty.pl' is written in a white, sans-serif font. In the center, there is a circular image of a teacup filled with tea, surrounded by tea leaves. Overlaid on this image is the text 'Najlepsze herbaty z całego świata w jednym miejscu...' in a white, sans-serif font. At the bottom of the graphic, the text 'Kliknij i zasmakuj!' is written in a yellow, sans-serif font.

www.swiat-herbaty.blogspot.com