
Herbata naturalna

Dodano: 2010-01-01 14:45:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1386 razy.

2 dag herbaty gatunkowej
około 10 dag cukru
1/2 litra wrzącej wody

Zagotować wodę w naczyniu tylko do tego celu przeznaczonym (w imbryku). Na otwartym imbryku z wodą postawić wyparzony wrzątkiem imbryczek porcelanowy (czajniczek), przeznaczony na napar. Gdy czajniczek nagrzej się, na 10 min. przed podaniem wsypać herbatę do czajniczka, zalać niewielką ilością wrzącej wody, nakryć i pozostawić do naciągnięcia. Po 10 min. do czajniczka dodać wrzącą wodę (razem około 1/4 litra) i herbatę dalej parzyć. Czas parzenia trzeba wypróbować dla każdego gatunku herbaty z osobna. Gdy herbata naciągnie, nalewać esencję do ogrzanych filiżanek lub szklanek i każdą dopełniać wrzącą wodą. Podawać natychmiast. Cukier podawać osobno.

Sposób podania herbaty

Herbatę podaje się w szklankach ustawionych na szklanych spodkach lub w porcelanowych filiżankach i na takich samych spodkach. Na spodku umieszcza się łyżeczkę. Cukier do herbaty podaje się osobno. Jako dodatek można zastosować cienkie krążki cytryny lub ogrzaną, pasteryzowaną śmietankę. Dla chorych należy sporządzać lekką herbatę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD