
Herbata

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2200 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 20 min.

5 lyzeczek suszonych listkow herbaty czarnej (jednej z odmian

chinskih lub kaukaskich),

1 l wody (najlepiej miekkiej).

1. W metalowym pobielonym lub emaliowanym czajniku, a najlepiej w samowarze na wegiel drzewny, doprowadzic wode do stanu tzw. bialego wrzenia. Jest to drugie stadium gotowania sie wody, w trakcie ktorego woda lekko metnieje, wydajac charakterystyczny szum. W zadnym wypadku nie nalezy gotowac wody dluzej.

2. Czajniczek do parzenia herbaty (porcelanowy lub fajansowy) o pojemnosci ok.

1 l wyparzyć trzykrotnie wrzatkem i osuszyc. Czajnik powinien ogrzac sie

do temp. ok. 50°C. Wsypac herbatę i zalac ja 1/2 l wrztku. Odstawic; pokrywe i dziobek czajnika przykryc lniana serwetka lub woreczkiem wypelnionym liscmi herbaty i odczekac ok. 4 min, poki herbata nie naciagnie. Na

powierzchni naparu powinna pojawic sie piana.

3. Napar wymieszac, uzupelnic wrzatkem i rozlac do porcelanowych filizanek.

Herbata zawsze musi byc swiezo zaparzona.

- Tradycyjnie w Rosji herbatę pito gorzka, podajac osobno kawalki cukru, rozmaite konfitury, ciasteczka i slodycze. Do jej przygotowania uzywano specjalnie w tym celu wymyslonego naczynia, zwanego samowarem. Konstrukcja tego

urzedzenia, ktore rychlo stalo sie jednym z obiegowych symboli Rosji, pozwalala na dokladne ustalenie momentu, w ktorym woda wchodzila w stadium "bialego wrzenia" co umozliwialo podawanie herbaty o niezrownanym bukiecie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)