Herbatka Marokańska

WG PODRÓŻNIKÓW
POZNAJEMY SWIAT

Walory napoju:

Marokańczycy nazywają swoją tradycyjną herbatę „berberską whisky". Nie mogą pić alkoholu ze względu na religię, która tego zakazuje, dlatego wszelkie towarzyskie spotkania od rana do wieczora odbywają się przy herbatce. „Berberska whisky" jest mocna i daje krzepę – bo jest bardzo słodka. My proponujemy przygotować napój z mniejszą ilością cukru, otrzymamy wtedy bardzo zdrowy i smaczny napój, który większości Dzieci bardzo smakuje.

Mięta działa dobrze na trawienie, zielona herbata ma właśniwości antyrakowe. Cukier - daje krzepy.
To wszystko sprawia, że warto wprowadzić Marokańską Herbatkę do swojego codziennego domowego menu.

Potrzebujesz:

garści świeżych liści mięty, 4 łyek zielonej herbaty, najlepiej typu gunpowder, cukier i wrzątek

Przygotuj:

Marokańczycy przygotowują napój w stalowym dzbanku i podają w malutkich szklaneczkach. Jeśli nie masz takiego dzbanka, przygotuj ją w garnku i podaj w jak najmniejszych szklankach.

Jak przyrządzisz herbatkę:

W czajniczku zagotuj niewielką ilość wody.
Wsyp do środka 4 kopiate łyżki zielonej herbaty.
Jeżeli nie masz sypanej herbaty, użyj 4 torebek ekspresowej zielonej herbaty bez dodatków. Herbatę zagotuj, po czym wylej wodę.
Ponownie zalej czajniczek wodą, dodaj do środka świeżą miętę oraz dowolną ilość cukru (my dajemy 8 łyżeczek na litr) i pozostaw do zagotowania na wolnym ogniu.
Nie mieszaj!
Kiedy woda zagotuje się, nalej napar z dużej wysokości do szklaneczek. Następnie... wlej herbatę z powrotem do czajniczka!

Co dalej?

Ponownie nalej herbatę z dużej wysokości
do szklaneczek. Powtarzaj czynność kilka razy.
Wymaga tego sztuka zaparzania tej herbaty,
ponieważ podczas nalewania napar napowietrza się
i wzmacnia smak. Poprzez takie przelewanie cukier
rozpuszcza się stopniowo w wodzie.
Spróbuj jak smakuje herbata.
Jeśli herbata stała się mocna, ma dużo piany
i prawie pomarańczowy kolor,
rozlej herbatę do szklaneczek.

Smacznego!