



KRÓTKA HISTORIA HERBATY





Cześć!

Dowiedzieliście się już wiele o regionach kawowych z całego świata. Tym razem nadeszła pora na bardziej herbaciany temat. Chciałabym Wam przedstawić krótką historię herbaty. A więc, do dzieła!

Choć wydaje się, że herbata nadaje się wyłącznie do picia, jeszcze 1500 lat temu jej liście traktowano jak **warzywo**. Podobnie zmieniała się także postać, w jakiej sprzedawano susz - dawniej go prasowano. Z kolei **herbata w torebkach** liczy sobie zaledwie 100 lat.





Początkowo liście herbaty nie służyły do suszenia i zaparzania, ale jedzono je jak warzywo lub dodawano do owsianki. Prawdopodobnie pozostałością po tym zwyczaju jest sałatka z kiszonych liści herbaty - **lahpet**, prawdziwy przysmak kuchni birmańskiej.

Herbatę spożywano, bo dość szybko zorientowano się, że roślina **pobudza i dodaje energii**. Dziś wiemy, że to zasługa **teiny**. Jednak nigdy nie była skutecznym lekiem na trucizny, jak twierdzą chińskie legendy o odkryciu herbaty przez cesarza Shennong.



Według badań naukowców, herbatę zbierano i przetwarzano już ok. **6000 lat temu**. Najstarszy znaleziony herbaciany susz liczy sobie ok. 2150 lat. Został odkryty w grobowcu cesarza **Han Jingdi**, który zmarł w 141 roku p.n.e.



OD KIEDY Z HERBATY ROBI SIĘ NAPAR?

Najprawdopodobniej napar, jaki znamy dziś, zaczęto przygotowywać dopiero 1500 lat temu.

Z czasem powstały różne **rodzaje herbaty**, eksperymentowano ze sposobami fermentacji, suszenia i zaparzania. Zawsze najdroższe i najsmaczniejsze mieszanki przeznaczone były wyłącznie dla **rodziny królewskiej**. Wierzano, że picie herbaty pozwala uzyskać nieśmiertelność, a to mogło być zarezerwowane tylko dla najważniejszych.

Dopiero z czasem pozwalano kolejnych rodzajów herbaty kosztować na dworze, a następnie - wśród mniej szlacheśnie urodzonych.

Początkowo susz był jednak **bardzo drogi**, dlatego chętnie mieszano go np. z ryżem, który dodatkowo sycił. Poniżej na zdjęciu widoczna jest **genmaicha** - japońska herbata z prażonym ryżem.



JAK WYGLĄDAŁ SUSZ HERBACIANY?

Postać suszu również zmieniała się na przestrzeni wieków. W Chinach czy w Korei przez wieki herbaciane liście prasowano w kostki lub krążki i sprzedawano w takiej formie. Aby zaparzyć tak zwaną ddok cha, najpierw trzeba było jej trochę ukruszyć, a następnie podprażyć na patelni.





Dopiero wtedy susz zalewano wodą. W Chinach zaprzestano produkcji prasowanych tabliczek w XIV wieku, w Korei takiej herbaty nie produkuje się zaledwie od 500 lat. Wyparty ją liście suszone luzem.

PRZEŁOM W MARKETINGU - HERBATA W TOREBKACH

Herbata w torebkach to dopiero XX-wieczny wynalazek.

Jedwabne torebki z suszem miały być chwytem marketingowym, a okazały się świetnym sposobem na zaparzanie liści. Z czasem jedwab zastąpiły **gaza**, **potem papier**, a wreszcie **syntetyczne woreczki**.





Razem z rozwojem przemysłu herbacianego i poszukiwaniem maksymalnego zysku, do herbacianych torebek zaczęły trafiać **najgorsze fragmenty liści**, będące w głównej mierze pozostałością po produkcji herbat liściastych. W niektórych przypadkach nie mówi się już nawet o liściach, ale o **herbaciowym pyłe**.

Dziś wraca się jednak do **prawdziwych herbat liściastych**, które dają szlachetniejszy napar o pełnym smaku w przeciwieństwie do drobno zmielonych resztek w torebkach. Już samo obserwowanie, jak liście otwierają się w dzbanku pod wpływem wody może być częścią przyjemnego rytuału picia herbaty.





Popularnością cieszą się również **jednorazowe woreczki filtrujące** wykonane z włókniny - pozwalają na zaparzenie herbaty bezpośrednio w filiżance, jak w przypadku przemysłowo produkowanej herbaty w torebkach. Mają jednak ogromną przewagę - sami decydujemy, jaką mieszankę suszu do niej wsypujemy.



**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy,
że jesteście z nami!**
