



**CZARNA HERBATA**  
**BARDZIEJ WYJĄTKOWA NIŻ MYŚLISZ**



**Cześć!**

Wreszcie sobota! Cieszysz się z weekendu tak samo jak my? Odliczamy już dni do początku wiosny i przyjemnego ciepła. Tydzień temu wspominaliśmy Ci o stopniach palenia kawy, dzisiaj z kolei zmiana tematu.

---





Opowiemy o czarnej herbacie - dowiesz się dlaczego jest czarna, gdzie się ją uprawia i jak herbata z różnych krajów różni się od siebie smakiem. Tym razem zamiast kubka kawy proponujemy Ci przygotowanie sobie aromatycznej herbaty. Gotowy/a? To zaczynamy!

# CZYM JEST CZARNA HERBATA?

Podobnie jak inne rodzaje herbat, tak i czarna ma wiele wariantów smakowych i aromatycznych.

Wpływ na nie mają nie tylko sposób postępowania z liśćmi, ale także **miejsce i warunki, w których krzewy herbaciane dorastają** - wysokość nad poziomem morza, szerokość geograficzna, klimat, skład gleby, rośliny znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie...



Czarną herbatą nazywamy liście, które po zebraniu poddane zostały specjalnym procesom - **więdnięciu, skręcaniu oraz pełnej fermentacji, a następnie suszeniu**. Właśnie fermentacja odróżnia czarną herbatę od innych. Dzięki niej powstaje charakterystyczny smak i aromat.



Warto pamiętać, że ta sama herbata, którą my nazywamy czarną ze względu na wygląd suszu, w Chinach nazywana jest czerwoną z powodu koloru naparu.

W skład suszu czarnej herbaty wchodzić mogą, zależnie od rodzaju, zarówno **liście, jak i pąki czy gałązki**. Surowiec zbiera się z krzewów jednej z dwóch odmian - chińskiej, uprawianej poza Chinami również w Japonii czy Tybecie, oraz odmiany assamskiej, poza Indiami popularnej w Birmie czy na Półwyspie Indochińskim.



# GDZIE UPRAWIA SIĘ CZARNA HERBATĘ?

Oba warianty herbaty - **chińska i assamska** - mają nieco inne potrzeby i lepiej rosną w innych warunkach. Odmiana chińska dobrze radzi sobie **w klimacie chłodniejszym, umiarkowanym**, podczas gdy assamska najlepiej rozkwita **w gorącym klimacie tropikalnym**.

Ważna jest także wysokość nad poziomem morza. Oczywiście istnieją doskonałe uprawy rozciągające się na nizinach, ale zazwyczaj bujniej rosną krzewy sadzone w wyższych partiach, gdzie gleba jest bogatsza w minerały, a powietrze chłodniejsze i bardziej wilgotne.





Warunki sprzyjające uprawie herbaty panują w wielu krajach. Wśród nich najczęściej czarnej herbaty produkuje się w:

- Chinach
- Indiach
- Sri Lance
- Nepalu
- Kenii
- Malawi
- Japonii
- Korei Południowej



# CZARNE HERBATY Z CHIN

Tutejsze czarne herbaty wyróżniają się **słodyczą i gładkością oraz charakterystycznym dymnym aromatem**. Najbardziej znane herbaty chińskie:

- **Jin Jun Mei** - znana również jako Złote Brwi, składa się wyłącznie z pąków z pierwszych, wiosennych zbiorów. Jej smak jest miodowo-owocowy. Jedna z najdroższych herbat chińskich.
- **Keemun** - herbata z prowincji Anhui, z hrabstwa Qimen. Liście pochodzą z wiosennych i letnich zbiorów. We wszystkich jej rodzajach wyczuć można nutę śliwki, sosny oraz kwiatów.



- **Lapsang Souchong** - herbata z krzewów rosnących w prowincji Fujian, w regionie gór Wuyi. Swój sosnowo-dymny smak i aromat zawdzięcza suszeniu liści nad ogniskiem z iglastych drzew. Wersja niewędzona pozbawiona jest cierpkości, bardziej wyczuwalne są w niej nuty jagód i kakao.



# INDYJSKIE CZARNE HERBATY

**Mocne, intensywne, słodkie, delikatne** - indyjskich rodzajów czarnej herbaty jest tak dużo, że niemal każdy znajdzie coś dla siebie. Do najpopularniejszych zalicza się:

- **Assam** - region, w których rośnie herbata dająca intensywny, słodki napar bez cienia goryczy. Dobrze komponuje się z mlekiem i przyprawami korzennymi.
- **Nilgiri** - herbata uprawiana na górzystym terenie, ma żywy kolor i delikatny smak z bogatym aromatem owoców.
- **Darjeeling** - region, w którym powstaje najdelikatniejsza czarna herbata indyjska, bogaty jest w opady i słońce. Smak, aromat i kolor herbaty wyraźnie różnią się w zależności od pory zbiorów.



# CZARNE HERBATY ZE SRI LANKI

**Mocne, rzeźkie, cytrusowe** - tak w skrócie można scharakteryzować lankijskie czarne herbaty. Najwyżej cenione herbaty produkowane na wyspie:

- **Nuwara Eliya** - uprawy znajdują się na wysokości ponad 1800 m n.p.m., gdzie panują stosunkowo niskie temperatury. Liście dają napar o szlachetnym, delikatnym aromacie z kwiatowymi nutami.
- **Kandy** - rośliny uprawiane są niżej, choć zbiory różnią się między sobą w zależności od ekspozycji na monsuny. Wszystkie rodzaje herbat z Kandy cechuje słodki smak, pełne body i bogaty aromat.

# CZARNE HERBATY Z NEPALU

Tutejsze herbaty porównywane są do tych zbieranych w Darjeeling - wynika to ze zbliżonych warunków naturalnych. Z tego też powodu dawniej najlepsze czarne nepalskie herbaty eksportowano do Indii i sprzedawano jako herbaty Darjeeling. Tutejsze zbiory dają napar **pełny, gładki, kwiatowy, bez cierpkiej nuty**. Zauważalne są różnice pomiędzy zbiorami z różnych pór roku - herbata z wiosennych zbiorów jest delikatna, a im bliżej końca lata, tym napar jest bardziej wyrazisty, owocowy, pełniejszy. Jesienne zbiory są znowu delikatniejsze, z nutami kwiatów i cytrusów.



# KENIJSKIE CZARNE HERBATY

Kraj ten posiada doskonałe warunki do uprawy herbaty - bogatą w minerały glebę, odpowiednie nasłonecznienie i opady deszczu. Bliżej jej do indyjskich wyrazistych herbat, przez co również świetnie smakuje w połączeniu z mlekiem. Jednak produkcja dobrej jakościowo herbaty jest w Kenii skromna. Znaczną większość zbiorów przetwarza się **metodą CTC** (crush, tear, curl), co sprzyja masowej produkcji, ale pozbawia liście bogatego smaku i szlachetności.

# CZARNA HERBATA Z MALAWI

Do niedawna większość plantacji stosowała metodę CTC, jednak powoli się to zmienia. Coraz częściej w Malawi herbata przetwarzana jest **tradycyjnymi metodami**, co znacznie podnosi jej jakość. Z tutejszych zbiorów powstaje **wyrazisty napar z nutami słodowymi i owocowymi**.



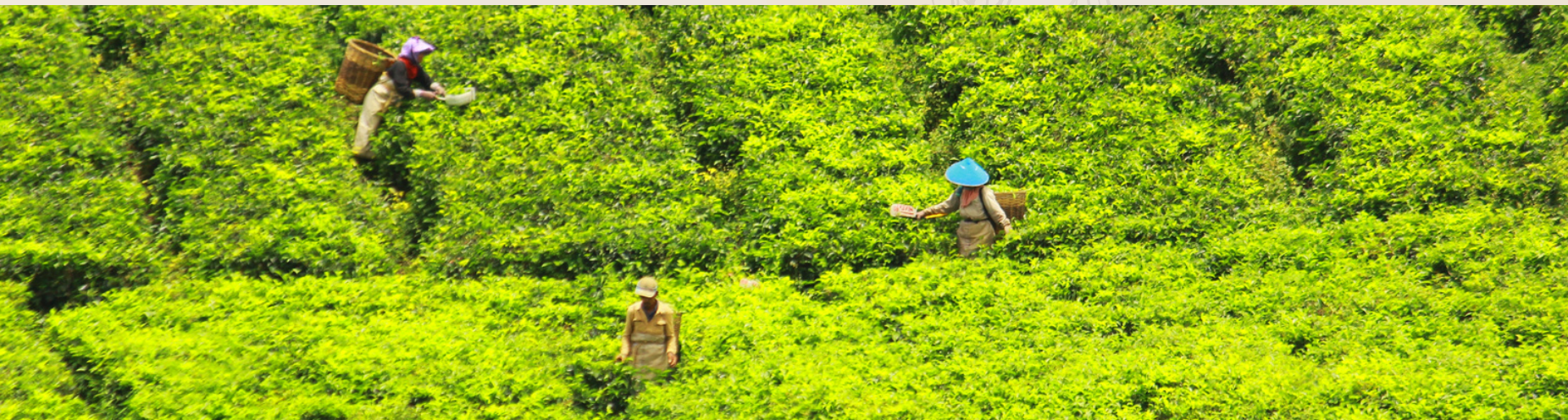


# JAPOŃSKIE CZARNE HERBATY

W Kraju Kwitnącej Wiśni zdecydowanie prym wiodą zielone herbaty, jednak w ciągu ostatnich 20-30 lat powoli się to zmienia. Co ciekawe, Japończycy zdecydowali się stworzyć czarne herbaty z tych samych krzewów, z których do tej pory produkowali herbaty zielone. Pozwoliło to na uzyskanie nowego, ciekawego smaku o aromatycznych kwiatowych nutach. Tutejsze czarne herbaty są **lekkie, nie mają cierpkiego posmaku.**

# KOREA POŁUDNIOWA I CZARNA HERBATA

Ogrody herbaciane znajdują się głównie w pobliżu góry Jiri, w hrabstwie Hadong. Panuje tu sprzyjający klimat i wysoka wilgotność powietrza, a gleba zasilana jest minerałami dzięki bliskiemu sąsiedztwu morza. Wytwarzana tu czarna herbata daje **napar łagodny, z nutami czekolady i wanilii, z wyczuwalnymi owocami czy miodem.**







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

---