



Opublikowane na: Mława (mlawa.pl)

Autor: Magdalena Grzywacz

Herbatka dla pań... i panów

Publikowane od

09.03.2018 00:00:00

Publikowane do

09.04.2018 00:00:00



Istnieje sześć podstawowych rodzajów herbaty, jednak w zależności od różnych elementów procesu produkcyjnego powstaje z nich na całym świecie aż 1,5 tysiąca odmian tego popularnego napoju. A tak naprawdę każda z nich pochodzi z tego samego krzewu *Camellia Sinensis*. Tę i wiele innych ciekawostek dotyczących herbaty można było poznać na interesującym spotkaniu w miejskiej bibliotece.

Z okazji Międzynarodowego Dnia Kobiet, Miejska Biblioteka Publiczna w Mławie zaprosiła przedstawicielki płci pięknej na spotkanie pod hasłem „Czas na herbatkę”. W czwartek 8 marca z licznie przybyłymi paniami oraz trzema goszczącymi w sali na piętrze biblioteki panami spotkali się Ewa i Tomasz Wojtalowie, prowadzący popularną w naszym mieście herbaciarnię. Swoimi niezwykłymi opowieściami zabrali wszystkich w pasjonującą podróż po krainie aromatycznego napoju. Przybliżyli najważniejsze fakty związane z jego historią oraz zapoznali słuchaczy z kilkoma legendami na jego temat.

Jak wskazywali prelegenci, istnieje sześć podstawowych rodzajów herbaty: biała, zielona, żółta, turkusowa, czarna i czerwona. Każdy z nich pochodzi z tego samego krzewu – *Camellia Sinensis* – ich klasyfikacja natomiast jest zależna od szeregu procesów, jakim są poddawane liście herbaciane: wędnięcia, skręcania, fermentacji i suszenia. Wszystkich odmian i mieszanek herbaty jest zaś na całym świecie ok. 1,5 tysiąca! Najdroższe są białe (ceny niektórych dochodzą nawet do kilkunastu tysięcy dolarów za 1 dekagram) oraz żółte – spotykane najrzadziej na świecie – których smakiem przed wiekami mogli się cieszyć wyłącznie cesarze (stąd też bywają również nazywane cesarskimi).

Prowadzący spotkanie poinformowali słuchaczy o szeregu właściwości zdrowotnych każdej z odmian herbaty i zdradzili kilka sekretów dotyczących przygotowywania napoju, dzięki którym można z niego wydobyć to, co najwartościowsze. Zalecali, by zwracać uwagę przede wszystkim na jakość liści, sposób ich przechowywania (są silnie higroskopijne, więc powinno się je trzymać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, np. metalowych puszkach) i pochodzenie stosowanej wody (najlepsza jest źródłana, przegotowana tylko jednokrotnie). Warto też dostosować temperaturę wody do wybranego rodzaju herbaty – na przykład czarną najlepiej zalewać wodą dopiero co zagotowaną, zieloną – wodą w temperaturze ok. 80 st. C, a białą – taką o temperaturze ok. 70 st. C.

Na koniec spotkania państwo Wojtalowie wręczyli każdej z pań po saszetce herbaty dobrego gatunku i zachęcili do delektowania się smakiem i aromatem dostojnego napoju. Dyrektor Miejskiej Biblioteki Publicznej Maria Świtoń natomiast zaproponowała wszystkim krótki sens filmowy poświęcony herbacie.

KN / UMM

Adres źródłowy: <https://mlawa.pl/arttykul/herbatka-dla-pan-i-panow>