

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/herbata-sencha-mizudashi-hoshino-15-x-5g-p-6899.html>

Herbata Sencha Mizudashi Hoshino 15 x 5g

Cena	62,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	8588154
Producent	KYOKO

Opis produktu

Herbata Sencha Mizudashi to japońska herbata zielona przygotowywana w sposób specyficzny, który nadaje jej delikatny smak i aromat. Nazwa "Mizudashi" dosłownie oznacza "parzenie w wodzie", co odnosi się do sposobu przygotowania tej herbaty, gdzie liście herbaty są macerowane w zimnej wodzie przez dłuższy czas, zamiast tradycyjnego parzenia w gorącej wodzie.

Oto kroki, które można podjąć, aby przygotować herbatę **Sencha Mizudashi**:

Wybór odpowiedniej herbaty: Sencha to rodzaj japońskiej herbaty zielonej, która jest popularna ze względu na swój świeży i trawiasty smak. Do przygotowania Mizudashi wybierane są wysokiej jakości liście Senchy.

Przygotowanie liści: Na początek, odmierź odpowiednią ilość liści herbaty. Zazwyczaj stosuje się proporcję 1 łyżeczka liści na 200-250 ml wody, ale można dostosować ilość liści do swoich preferencji smakowych.

Przygotowanie naczynia: Wybierz odpowiednie naczynie do maceracji herbaty. Możesz użyć szklanki, dzbanka lub kubka. Włóż liście herbaty do naczynia.

Woda: Następnie dodaj zimną wodę do naczynia z liśćmi herbaty. Woda powinna być czysta i chłodna, idealnie schłodzona w lodówce. Stosuj proporcję 1 łyżeczkę herbaty na 200-250 ml zimnej wody.

Moczenie herbaty: Po dodaniu wody pozostaw naczynie z herbatą na czas od 2 do 8 godzin w lodówce. Dłuższy czas moczenia da herbatce bardziej delikatny smak.

Cedzenie i serwowanie: Po zakończeniu procesu maceracji, możesz przecedzić herbatę, usuwając liście herbaty lub zostawiając je w naczyniu. Herbatę można podawać z lodem i plasterkiem cytryny lub innymi dodatkami, w zależności od upodobań.

Sencha Mizudashi jest idealna na gorące, letnie dni, ponieważ jest orzeźwiająca i ma łagodny smak. Jej niska zawartość kofeiny sprawia, że jest doskonała do picia o każdej porze dnia. To tradycyjna japońska metoda przygotowania herbaty, która zdobywa coraz większą popularność na całym świecie ze względu na swoją prostotę i wyjątkowy smak.

Opakowanie zawiera **15** porcji po **5g**

Termin przydatności: 23.07.2026

Pojemniki do herbaty w dziale [AKCESORIA](#)

Made in Japan