Informacja prasowa

Poznań, 3 kwietnia 2019 r.

**Herbata na przesilenie wiosenne**

**Wiosna u większości z nas budzi jedynie pozytywne skojarzenia. Po kilku miesiącach chłodu i monochromatycznych barw, budzi się nowe życie. Kwitną kwiaty, a drzewa zaczynają się zielenić. Pierwsze dni wiosny sprawiają jednak, że niektórzy stają się senni, drażliwi, a także słabsi zarówno pod względem fizycznym, jak i psychicznym. Są to objawy tzw. przesilenia wiosennego. Symptomy te wynikają z szeregu przyczyn, jednak z dużą łatwością, za pomocą wyjątkowych herbat, możemy się z tym problemem uporać.**

Objawy przesilenia wiosennego wynikają m.in. z częstych zmian ciśnienia, a także ze specyficznego, „zimowego” trybu życia, którego efekty kumulują się właśnie na początku wiosny. Aby temu zaradzić, eksperci marki Akbar przygotowali przepisy na herbaty, mające w swoim składzie produkty poprawiające nastrój oraz działające stymulująco na nasz organizm.

**Herbaciany koktajl z masłem orzechowym**

Orzechy są produktem niezwykle zdrowym, zawierającym całą gamę minerałów, witamin oraz zdrowych tłuszczów. W korzystny sposób wpływają na nasze samopoczucie, zachęcając do działania. Wykorzystując masło orzechowe (zarówno z orzechów ziemnych, laskowych, czy migdałów) bardzo łatwo wprowadzimy je do pysznych koktajli stworzonych na bazie herbaty.

**Składniki:**

* Czarna herbata np. Akbar Pure Ceylon
* Łyżka stołowa masła orzechowego z dowolnych orzechów
* Łyżka stołowa skondensowanego mleka
* Łyżeczka miodu

**Przygotowanie:**

Herbatę zalewamy wodą o temperaturze ok. 950C i zaparzamy przez 3 minuty. Pozostawiamy do wystudzenia. Do blendera przelewamy napar, dodajemy łyżkę masła orzechowego, łyżkę skondensowanego mleka i blendujemy przez 15-20 sekund.

**Kakaowa herbata z mlekiem**

Kakao przenosi nas do beztroskich czasów dzieciństwa. Ziarna kakaowca, podobnie jak orzechy, zawierają bardzo dużo wartości odżywczych i minerałów, poprawiających naszą odporność. Potęgują także wydzielanie się dopaminy – tzw. hormonu szczęścia.

**Składniki:**

* Czarna herbata np. Akbar Pure Ceylon
* 2 łyżeczki niesłodzonego kakao
* 400 ml mleka
* 2 łyżki cukru trzcinowego
* Pół łyżeczki cukru waniliowego
* Pół łyżeczki cynamonu
* 2 kilkucentymetrowe laski cynamonu do dekoracji
* Gwiazdka anyżu

**Przygotowanie:**

Torebkę herbaty zaparzamy w niewielkiej ilości wody w temperaturze 950C przez 3-5 minut. Wyciągamy torebkę herbaty, dodajemy kakao, cynamon, cukier trzcinowy oraz cukier waniliowy i energicznie mieszamy. W rondelku podgrzewamy mleko i dodajemy miksturę herbaciano-kakaową. Chwilę podgrzewamy i mieszamy (ważne, aby wszystkie składniki dobrze się rozpuściły). Przelewamy do kubków i dekorujemy laskami cynamonu oraz gwiazdką anyżu.

**Klonowa bawarka z kardamonem**

Syrop klonowy, jedna z wizytówek Kanady, od setek lat uznawany jest jednocześnie za przysmak, a także jako substancja odżywcza i lecznicza. Zawiera w swoim składzie liczne antyoksydanty o działaniu antybakteryjnym i przeciwnowotworowym. Poza tym ma wyjątkowy, niepowtarzalny smak, dzięki któremu nasza herbata nabierze unikalnych walorów smakowych.

**Składniki:**

* Herbata Akbar Pure Ceylon
* 50 ml dowolnego rodzaju mleka
* 30 ml syropu klonowego

**Przygotowanie:**

Herbatę zalewamy 150 ml wody w temperaturze 950C i zaparzamy przez 3-5 minut. Dolewamy mleko i syrop klonowy.

**Smacznego!**

Herbata Akbardostępna jest w sklepie internetowym [www.sklep.smacznego.pl](http://www.sklep.smacznego.pl)

Więcej informacji na temat marki Akbar, znaleźć można na stronie [www.akbar.pl](http://www.levant.pl)

**Więcej informacji o Akbar:**

**Akbar** to mieszanka wyśmienitych herbat, pochodzących z najczystszych plantacji na świecie – górzystych, zachodnich stoków Sri Lanki. To, co ją wyróżnia to intensywnie czerwona, szlachetna barwa i cudowny, głęboki aromat, charakterystyczny dla wysokogórskich gatunków. O jej wyjątkowości świadczy cejloński lew, który znajduje się na każdym opakowaniu herbat Akbar i gwarantuje, że jest ona w 100% herbatą cejlońską. Nad całym procesem upraw, zbiorów i pakowania herbat Akbar, od ponad pięciu pokoleń czuwa Akbar Brothers. Jest to rodzinna firma, która dzięki nowoczesnej technologii przetwarzania i pakowania, potrafi zamknąć w pudełku cały aromat i bogactwo smaku cejlońskich liści herbacianych. To właśnie tym procesom zawdzięczamy szlachetną barwę i głęboki aromat herbaty Akbar. Dystrybutorem marki w Polsce jest firma Levant Foods, która oferuje czarne, cejlońskie herbaty w trzech odsłonach: Pure Ceylon, Earl Grey oraz Gold.

**Więcej informacji o LEVANT Foods:**

LEVANT FOODS- importer, eksporter i producent najwyższej jakości produktów spożywczych - to firma z ponad 25-letnią tradycją. Odkąd powstała w 1991 r., stała się ważnym partnerem handlowym dla polskich i zagranicznych firm. Dynamiczny rozwój i przemyślana polityka firmy sprawiły, że zaufali nam znani i cenieni światowi producenci artykułów spożywczych, z którymi współpracujemy na zasadach wyłączności. Wysoką pozycję rynkową firmy potwierdzają liczne wyróżnienia, m.in.: uzyskany wielokrotnie tytuł "Gazele Biznesu", certyfikat D&B - "Przejrzysta firma" oraz członkostwo w Polskiej Konfederacji Pracodawców Prywatnych Lewiatan.

Więcej informacji na temat marki, znaleźć można na stronie [www.levant.pl](http://www.levant.pl)