Informacja prasowa

Poznań, 29 kwietnia 2019 r.

**Majówka z herbatą**

**Majówka – przedsmak wakacji. Słońce zaczyna świecić coraz wyżej, temperatura i ogólna aura pogodowa sprawiają, że uciekamy z domów na łono przyrody. Spotykamy się ze znajomymi, organizujemy pikniki oraz grille. W radosnej atmosferze celebrujemy wolne dni, czerpiąc pełnymi garściami z pierwszych oznak lata. Aby jeszcze bardziej umilić ten beztroski okres, eksperci marki Akbar przygotowali przepisy na przepyszne orzeźwiające herbaty.**

Mrożona herbata jest prawdopodobnie jednym z najpopularniejszych sposobów na orzeźwienie. Może być komponowana z całą gamą dodatków – świeżych owoców, ziół lub syropów. Smak czystego naparu stanowi uniwersalną bazę, którą możemy urozmaicać o dowolne smaki. Inspiracji jest nieskończenie wiele.

**Mrożona herbata jabłkowa**

Jabłko to jeden z najbardziej charakterystycznych polskich owoców. Występuje w dziesiątkach odmian, stanowi podstawę całej gamy przetworów, soków oraz deserów. Ma także szereg prozdrowotnych właściwości, a ze względu na stosunkowo niewielką ilość kalorii, doskonale sprawdza się w różnego rodzaju dietach odchudzających. Połączenie herbaty z jabłkami i miętą stanowi doskonały sposób na pyszny, orzeźwiający napój.

**Składniki:**

* Czarna herbata (np. Akbar Pure Ceylon)
* Sok jabłkowy
* Jabłko
* 10-15 listków świeżej mięty
* Kostki lodu

**Przygotowanie:**

Herbatę zalewamy wodą o temperaturze ok. 950C i zaparzamy przez 5 minut. Wyjmujemy torebki z herbatą, przelewamy napar do dzbanka i czekamy aż wystygnie. Dodajemy sok jabłkowy, jabłko pokrojone w kostkę oraz miętę. Dokładnie mieszamy i odstawiamy do lodówki na ok. godzinę. Do wysokich szklanek wrzucamy kilka kostek lodu i wlewamy mrożoną herbatę. Dekorujemy listkami mięty, plasterkami jabłka oraz laską cynamonu.

**Herbata z trawą cytrynową i miętą**

Trawa cytrynowa cechuje się niezwykłym, świeżym smakiem oraz aromatem. Bardzo często wykorzystuje się ją w kuchni dalekowschodniej. Pod różnymi postaciami dodaje się ją do zup, sałatek, sosów, czy deserów. Razem z herbatą stworzy napój cechujący się wielowymiarowym, egzotycznym smakiem.

**Składniki:**

* Czarna herbata np. Akbar Pure Ceylon
* 2 łodygi trawy cytrynowej
* Cytryna
* Cukier trzcinowy lub miód

**Przygotowanie:**

Herbatę zalewamy wodą o temperaturze ok. 950C i parzymy przez 3-5 minut. Trawę cytrynową rozbijamy tępą stroną noża i kroimy w mniejsze kawałki. Wkładamy do osobnego naczynia, zlewamy wrzątkiem i zaparzamy przez 10 minut. Do dzbanka wlewamy przestudzony napar herbaciany oraz przecedzoną esencję z trawy cytrynowej. Dodajemy kilka plasterków cytryny oraz kostki lodu. Słodzimy miodem lub cukrem trzcinowym i dokładnie mieszamy. Serwujemy w wysokich szklankach.

**Herbata po tajsku**

Tajlandia to kraj, w którym orzeźwiające napoje możemy znaleźć na każdym kroku. Jednym z nich jest mrożona tajska herbata, która, pomimo faktu, iż jest dość słodka, doskonale gasi pragnienie, będąc jednocześnie bardzo jedwabista w smaku.

**Składniki:**

* Czarna herbata cejlońska w liściach (np. Akbar Pure Ceylon)
* Mleko skondensowane
* Mleko kokosowe
* 5-cio centymetrowa laska cynamonu
* Gwiazdka anyżu
* Cukier

**Przygotowanie:**

Herbatę zalewamy wodą w temperaturze ok. 950C i parzymy przez 5-8 minut (powinna być bardzo esencjonalna) razem z gwiazdką anyżu oraz cynamonem. Słodzimy cukrem do smaku. Pozostawiamy do wystudzenia. Mleko skondensowane mieszamy z mlekiem kokosowym (w stosunku 1:1). Do szklanek wrzucamy dużą ilość lodu i zalewamy przecedzonym naparem herbacianym (mniej więcej do ¾ naczynia). Uzupełniamy mlekiem.

**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)