

YERBA MATE



Co to jest?

Yerba mate – ostrokorzew paragwajski – występuje naturalnie w Paragwaju, Ugurwaju, Argentynie oraz Brazylii Południowej, gdzie od wieków pije się go w postaci naparu. Stanowi ważną część codziennego rytuału społecznego, zgodnie z którym mate pije się wraz z rodziną, przyjaciółmi i współpracownikami. Tradycyjny sposób picia to jedno naczynko (najczęściej wykonane z owocu tytky), wyposażone w rurkę (bombilla), przekazywane współbiedniakom w kręgu. Charakteryzuje się ziemistym smakiem, do którego trzeba przywyknąć.

Jak przygotować yerba mate?



1. Nasyj do naczynka około 30g yerba mate. Jeśli smak okaże się zbyt intensywny – następnym razem nasyj trochę mniej.



2. Zakryj dłonią otwór naczynka, odwróć je do góry dnem i kilkukrotnie wstrząśnij. Dzięki temu, po odwróceniu na dnie naczynka znajdują się grubiej zmielone kawałki suszu, które zatrzymają się na sitku bombilli.



3. Odwracając z powrotem naczynko, staraj się, by susz ułożył się po ukosie (ok. 45°). Następnie włóż bombillę w miejsce, gdzie jest go najmniej. Od tego momentu staraj się nie ruszać bombillą.



4. Zalej susz gorącą wodą (woda nie powinna mieć więcej niż 75°C) i ciesz się smakiem yerba mate. Pamiętaj, że można kilkakrotnie dolewać wody do suszu – do momentu, aż napar straci smak.

Przygotowanie naczynek – currado:

Niektóre naczynka do yerba mate wymagają odpowiedniego przygotowania – currado:

1. **Currado calabazy** – polega na napełnieniu suszem naczynka (ok. 1/4 objętości) i zalaniu go wodą w temperaturze ok. 75°C, i pozostawieniu na noc. Taki zabieg umożliwi wyskrobanie z wnętrza tytki zasuszonych resztek miąższu i pestek. Po oczyszczeniu należy ponownie napełnić wnętrze suszem i zalać wodą, pozostawiając na noc. Po wypłukaniu strumieniem zimnej wody, naczynko jest gotowe.
2. **Currado drewnianych naczynek** – Palo Santo lub Algarrobo należy dokładnie wypłukać zimną wodą. Po wyschnięciu należy natłuścić wnętrze masłem lub oliwą i pozostawić na dwie doby. Po tym czasie usunąć resztki tłuszczu poprzez wypłukanie ciepłą wodą. Po tym zabiegu naczynie jest gotowe do użycia.
3. **Currado tykw ceramicznych** – polega na wyparzeniu naczynka wrzątkiem. Należy je kilkakrotnie opłukać wrzącą wodą. Po takim zabiegu można używać naczynka.

YERBOMOS V2 - instrukcja obsługi

Yerbomos v2 to naczynie przeznaczone do przygotowywania i bezpośredniego spożywania naparów. Produkt łączy w sobie funkcje matero, bidonu i bombilli. Dedykowany jest parzeniu yerba mate, jednak nadaje się również do napojów z innego rodzaju suszów. Naczynie składa się z czterech wymiwalnych elementów: bidonu, nakrętki z rurką, wieczka z rurką oraz ustnika.

UWAGA! Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przepłukać naczynie wrzątkiem.



- matero, bidon i bombilla w jednym!
- praktyczny design, solidne wykonanie i łatwość użytkowania
- absolutnie najwyższa jakość tworzyw użytych w produkcji
- unikalny system na bieżąco uzupełniający zapas świeżej wody
- idealne rozwiązanie dla każdego miłośnika yerba mate

SPOSÓB UŻYCIA



Zdejmujemy znajdującą się u góry plastikową nakrętkę z rurką.



Napełniamy bidon wodą do około $\frac{3}{4}$ jego objętości.



Usuwamy wieczko z nakrętki i zasypujemy jej wnętrze suszem mniej więcej do połowy.



Zakładamy wieczko na nakrętkę i umieszczamy u góry ustnik.

Gotowe! Z każdym wziętym za pomocą ustnika łykiem, susz zalewany jest świeżą porcją wody. Po opróżnieniu zawartości Yerbomosu można ponownie zalać go wodą.

YERBOMOS 3w1 - instrukcja obsługi

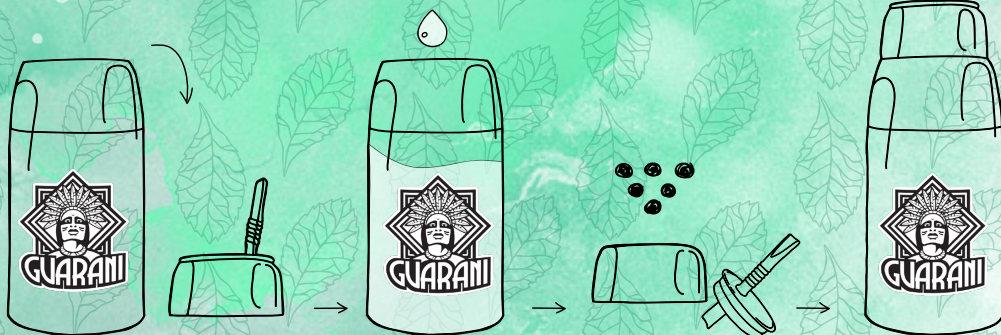
Yerbomos 3w1 to naczynie przeznaczone do przygotowywania i bezpośredniego spożywania naparów. Produkt łączy w sobie funkcje matero, bidonu i bombilli. Dedykowany jest parzeniu yerba mate, jednak nadaje się również do napojów z innego rodzaju suszów. Naczynie składa się z czterech wymowalnych elementów: bidonu, nakrętki z rurką, wieczka z rurką oraz ustnika.

UWAGA! Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przepłukać naczynie wrzątkiem.



- matero, bidon i bombilla w jednym!
- praktyczny design, solidne wykonanie i łatwość użytkowania
- absolutnie najwyższa jakość tworzyw użytych w produkcji
- unikalny system na bieżąco uzupełniający zapas świeżej wody
- idealne rozwiązanie dla każdego miłośnika yerba mate

SPOSÓB UŻYCIA



Zdejmujemy znajdującą się u góry plastikową nakrętkę z rurką.

Napełniamy bidon wodą do około $\frac{3}{4}$ jego objętości.

Usuwamy wieczko z nakrętki i zasypujemy jej wnętrze suszem mniej więcej do połowy.

Zakładamy wieczko na nakrętkę i umieszczamy u góry ustnik.

Gotowe! Z każdym wziętym za pomocą ustnika łykiem, susz zalewany jest świeżą porcją wody. Po opróżnieniu zawartości Yerbomosu można ponownie zalać go wodą.