

YERBA MATE



Co to jest?

Yerba mate to energetyzujący napar z liści ostrokrzewu paragwajskiego, rośliny występującej naturalnie w Paragwaju, Argentynie i Brazylii. Od wieków stanowi w tych krajach nieodłączny element codzienności milionów mieszkańców i jest znacznie bardziej popularna niż kawa. Wedle tradycyjnego ceremoniału, yerba mate serwuje się w specjalnym naczyniu wykonanym z owocu tytki, bydłęcego rogu lub ceramiki i pije przez filtrującą rurkę zwaną bombillą. Latynosi doceniają ją za charakterystyczny wytrawny smak, dużą zawartość witamin i substancji odżywczych oraz wspaniały efekt pobudzenia wynikający z wysokiego stężenia kofeiny.

Jak przygotować yerba mate?



1. Wsyp do naczynka około 30g yerba mate. Jeśli obawiasz się zbyt intensywnego smaku, możesz zmniejszyć porcję.



2. Zakryj dłonią otwór naczynka, obróć je do góry dnem i kilkukrotnie wstrząśnij. Po odwróceniu, na dno naczynka trafią grubiej zmielone kawałki suszu, które zatrzymają się na sitku bombilli.



3. Obracając ponownie naczynko do pionu, ułóż susz po skosie (ok 45°). Następnie umieść bombillę w miejscu, gdzie jest go najmniej. Od tego momentu staraj się nie ruszać bombillą.



4. Zalej susz gorącą wodą (o temperaturze nie większej niż 80°C) i... ciesz się smakiem yerba mate! Możesz dolewać wody aż do momentu, gdy napar utraci charakterystyczny smak.

Przygotowanie naczynek - curado:

Niektóre naczynka do yerba mate wymagają odpowiedniego przygotowania, tzw. **curado**:

1. **Curado calabazy** polega na napełnieniu suszem naczynka (ok 1/4 objętości), zalaniu go wodą w temperaturze ok. 80°C i pozostawieniu na noc. Taki zabieg umożliwi późniejsze usunięcie z wnętrza tytki zaszuszonych resztek miąższu i pestek. Następnego dnia należy powtórzyć ten proces. Po wykonaniu tej czynności, płuczemy naczynko strumieniem zimnej wody. Gotowe!
2. **Curado naczynek wykonanych z drewna palo santo lub algarrobo** zaczynamy od dokładnego oplukania ich zimną wodą. Po wyschnięciu należy natłuścić wnętrze olejem i pozostawić na około dwie doby. Następnie konieczne będzie usunięcie resztek tłuszczu przy użyciu ciepłej wody. Dopiero wtedy naczynie jest gotowe do użycia.
3. **Curado tytki ceramicznej** polega na kilkukrotnym oplukaniu jej wrzącą wodą i osuszeniu. Wtedy też możemy zacząć go używać.

YERBOMOS V2 - instrukcja obsługi

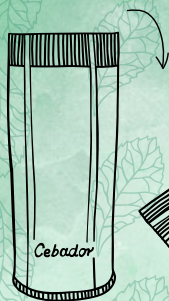
Yerbomos v2 to naczynie przeznaczone do przygotowywania i bezpośredniego spożywania naparów. Produkt łączy w sobie funkcje matero, bidonu i bombilli. Dedykowany jest parzeniu yerba mate, jednak nadaje się również do napojów z innego rodzaju suszów. Naczynie składa się z czterech wymowlalnych elementów: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



Usuujemy 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 Yerbomosa można ponownie zalać go wodą.

YERBOMOS 3w1 - instrukcja obsługi

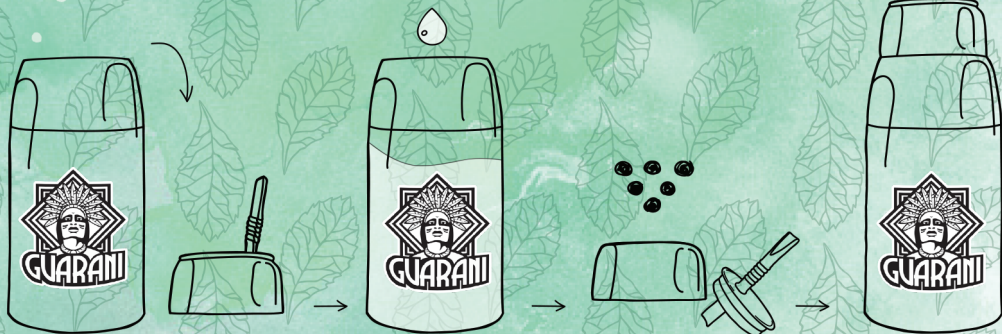
Yerbomos 3w1 to naczynie przeznaczone do przygotowywania i bezpośredniego spożywania naparów. Produkt łączy w sobie funkcje matero, bidonu i bombilli. Dedykowany jest parzeniu yerba mate, jednak nadaje się również do napojów z innego rodzaju suszów. Naczynie składa się z czterech wymownych elementów: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

Usuujemy 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 Yerbomosa można ponownie zalać go wodą.