

INSPIRACJE NA AROMATYCZNE

Kawy, Herbaty
i Napary



avenido

Zainspiruj się przepisami na wyjątkowe napoje:

1. Herbaciana mieszanka z owocami, przyprawami
2. Klasyczna herbata czarna z mlekiem
3. Ziołowy napar z rumianku i mięty
4. Herbatka imbirowa z cytryną
5. Kawa rozpuszczalna z przyprawami („zimowa kawa”)
6. Herbata owocowa z suszonych owoców
7. Napój z hibiskusa i jagodami
8. Mieszanka herbaty zielonej z miętą, cytryną
9. Napój z cynamonem, jabłkiem i miodem
10. Napój z karobem (alternatywa dla kakao)
11. Napój imbirowo-cytrynowy z miodem, kurkumą
12. Czerwona herbata z pomarańczą, przyprawami
13. Napój kawowy z kardamonem
14. Herbata zielona z liczi i miętą

avenido



Herbaciaa mieszanka z owocami i przyprawami

SKŁADNIKI:

- 2 torebki herbaty czarnej (lub 2 łyżeczki liści)
- 1 kawałek cynamonu
- 1 goździk
- 2-3 plastry pomarańczy
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)
- 500 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

1. W czajniku zagotuj wodę.
2. Do filiżanki lub dzbanka włóż herbatę, cynamon, goździk oraz plastry pomarańczy.
3. Po zagotowaniu wody, zalej ją mieszanką herbaty i przypraw.
4. Pozwól herbacie zaparzać się przez 4-5 minut, a następnie dodaj miód lub cukier do smaku.
5. Wymieszaj i ciesz się aromatyczną herbatą owocowo-przyprawową!



Klasyczna herbata czarna z mlekiem

SKŁADNIKI:

- 1 torebka herbaty czarnej
(lub 1 łyżeczka liści)
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- Cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. W czajniku zagotuj wodę.
2. W tym czasie podgrzej mleko w rondelku (jeśli nie chcesz podgrzewać mleka, po prostu wlej je do gotowej herbaty).
3. Po zagotowaniu wody, zalej nią herbatę w filiżance.
4. Pozwól herbacie zaparzać się przez 3-4 minuty, a następnie wyjmij torebkę herbaty (lub przecedź liście).
5. Do zaparzonej herbaty dodaj mleko i cukier do smaku.



Ziołowy napar z rumianku i mięty

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka suszonych kwiatów rumianku
- 1 łyżeczka suszonych liści mięty
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. W czajniku zagotuj wodę.
2. Do filiżanki wsyp kwiaty rumianku i liście mięty.
3. Zalej zioła wrzącą wodą i pozwól zaparzyć się przez 4-5 minut.
4. Przecedź napar i dodaj miód, jeśli lubisz słodszy napój.



Świetna również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem, a na wierzch wrzuć świeże listki mięty i plasterki cytryny dla orzeźwiającego efektu.

Herbatka imbirowa z cytryną

SKŁADNIKI:

- 2-3 plastry świeżego imbiru
- 1 cytryna (plasterki i sok)
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. W czajniku zagotuj wodę.
2. W międzyczasie obierz imbir i pokrój go w plastry.
3. Cytrynę przekrój na pół, wyciśnij sok z jednej części i pokrój drugą na plastry.
4. Włóż plastry imbiru, cytrynę i sok do filiżanki.
5. Zalej gorącą wodą, pozwól zaparzać się przez 3-4 minuty.
6. Dodaj miód do smaku i dobrze wymieszaj.



Świetna również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem, a na wierzch wrzuć świeże listki mięty i plasterki cytryny dla orzeźwiającego efektu.



Kawa rozpuszczalna z przyprawami („zimowa kawa”)

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 1 kawałek cynamonu
- 1-2 goździki
- 1 łyżeczka kakao
- 250 ml wody
- 100 ml mleka
- Cukier do smaku

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki włóż kawę rozpuszczalną, kakao, cynamon i goździki.
- Zalej mieszankę gorącą wodą i dokładnie wymieszaj.
- Podgrzej mleko w czajniku lub osobno na patelni (ważne, by nie zagotować).
- Wlej mleko do kawy i dodaj cukier do smaku.



avenido

Herbata owocowa z suszonymi owocami

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka suszonych owoców (np. jabłek, jagód, truskawek)
- 1 torebka herbaty owocowej (opcjonalnie)
- 500 ml wody
- Miód do smaku

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki lub dzbanka wsyp suszone owoce (i opcjonalnie herbatkę owocową).
- Zalej wrzącą wodą i pozostaw do zaparzenia przez 5-7 minut.
- Przecedź napar, a jeśli chcesz, dodaj miód lub inny słodzik.



Świetna również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem, do szklanki wrzuć kilka kawałków świeżych owoców dla jeszcze bardziej intensywnego smaku.

Napój z hibiskusa i jagodami

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka suszonych kwiatów hibiskusa
- 1 garść suszonych lub świeżych jagód (np. borówek, malin)
- 500 ml wody
- 1-2 łyżeczki miodu (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- W filiżance lub dzbanku umieść hibiskus i jagody.
- Zalej mieszankę gorącą wodą i zaparzaj przez 5-7 minut.
- Przecedź napar i, jeśli chcesz, dodaj miód dla słodczy.



Świetny również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem i świeżymi jagodami lub innymi owocami sezonowymi. Możesz dodać trochę miodu lub cukru.

A top-down view of a white ceramic cup filled with a golden-brown liquid, likely green tea. To the left of the cup are two slices of orange and a sprig of fresh green mint. To the right is a pile of dried green tea leaves and a small wooden spoon. The background is a light-colored, textured surface.

avenido

Mieszanka herbaty zielonej z miętą i cytryną

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka herbaty zielonej
- 1 łyżeczka suszonych liści mięty
- 1 plasterka cytryny
- 500 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki włóż herbatę zieloną i miętę.
- Zalej herbatę gorącą wodą i pozwól zaparzyć się przez 3-4 minuty.
- Dodaj plasterka cytryny i ciesz się orzeźwiającym napojem!



Świetna również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem i plasterkami cytryny, a także świeżą miętą, by napój był bardziej orzeźwiający.



Napój z cynamonem, jabłkiem i miodem

SKŁADNIKI:

- 1 kawałek cynamonu
- 1 jabłko (pokrojone w plastry)
- 500 ml wody
- 1 łyżeczka miodu

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki włóż cynamon i plastry jabłka.
- Zalej wszystko wrzącą wodą i pozwól zaparzać się przez 4-5 minut.
- Przecedź napój i dodaj miód do smaku.



Napój z karobem (alternatywa dla kakao)

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka proszku karobu
- 1 łyżeczka miodu (opcjonalnie)
- 250 ml wody
- 100 ml mleka (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki wsyp proszek karobu i zalej gorącą wodą.
- Wymieszaj dokładnie, aby proszek się rozpuścił.
- Podgrzej mleko osobno
- Połącz napój z karobu z mlekiem i dodaj miód do smaku.



Napój imbirowo-cytrynowy z miodem i kurkumą

SKŁADNIKI:

- 2-3 plastry świeżego imbiru
- Sok z 1 cytryny
- 1/2 łyżeczki kurkumy w proszku
- 1 łyżeczka miodu
- 500 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Pokrój imbir na plastry i włóż do filiżanki.
- Wyciśnij sok z cytryny i dodaj go do filiżanki.
- Dodaj kurkumę i zalej wrzącą wodą.
- Pozwól naparowi zaparzyć się przez 4-5 minut.
- Dodaj miód i dobrze wymieszaj. Podawaj gorące, rozgrzewające i pełne zdrowotnych właściwości!



Czerwona herbata z pomarańczą i przyprawami

SKŁADNIKI:

- 1 torebka herbaty czerwonej (rooibos)
- 1 kawałek cynamonu
- 1 goździk
- 1 plasterk pomarańczy
- 500 ml wody
- 1-2 łyżeczki miodu (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki włóż herbatę rooibos, cynamon, goździk i plasterk pomarańczy.
- Zalej wrzącą wodą i pozwól zaparzać się przez 5-7 minut.
- Jeśli chcesz, dodaj miód do smaku i dokładnie wymieszaj. Napój idealny na relaks!

Napój kawowy z kardamonem

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 1 kawałek kardamonu (lub 1/4 łyżeczki mielonego)
- 250 ml wody
- 100 ml mleka
- Cukier do smaku (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- Do filiżanki włóż kawę rozpuszczalną i kardamon.
- Zalej gorącą wodą, wymieszaj, a następnie odstaw na chwilę.
- Podgrzej mleko w osobnym naczyniu (nie doprowadzaj do wrzenia).
- Wlej mleko do zaparzonej kawy i dodaj cukier do smaku, jeśli lubisz słodsze napoje.



Świetny również na zimno!

Po schłodzeniu kawy z kardamonem dodaj zimne mleko. Możesz dodać słodzik lub syrop. Podawaj z kostkami lodu.



avenido

Herbata zielona z liczi i miętą

SKŁADNIKI:

- 1 łyżeczka herbaty zielonej
- 2-3 liście mięty
- 1-2 owoce liczi (świeże lub z puszki)
- 500 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

- W czajniku zagotuj wodę.
- W filiżance umieść herbatę zieloną, liście mięty i obrane owoce liczi.
- Zalej wszystko wrzącą wodą.
- Pozwól herbacie zaparzać się przez 3-4 minuty, a następnie przecedź.
- Napój orzeźwia, a liczi nadaje jej tropikalny posmak!



Świetna również na zimno!

Po schłodzeniu, podawaj z lodem i świeżą miętą, by napój był bardziej orzeźwiający.

avenido

★ Czajniki elektryczne
dostępne są na naszych aukcjach
Sprawdź, co dla Ciebie
przygotowaliśmy!

🔗 Sprawdź nasze oferty tutaj:

