**Letnie orzeźwienie z marką Czas na Herbatę**

**Pyszna, aromatyczna herbata dobrze smakuje zarówno na ciepło, jaki na zimno. Drugi wariant szczególnie chętnie wybierany jest w sezonie wakacyjnym, gdy upał i gorąco dają się we znaki. Marka Czas na Herbatę prezentuje wyjątkowe, herbaciane propozycje, idealne do przygotowania nie tylko klasycznych, ale i również orzeźwiających, mrożonych napojów.**

Czarna, biała, zielona czy owocowa – każdy z nas ma swoją ulubioną herbatę. Kiedy jednak nadchodzi lato, często rezygnujemy z ciepłych napojów i zastępujemy je chłodniejszymi zamiennikami. Okazuje się, że wcale nie trzeba tego robić, bo gorąca herbata doskonale gasi pragnienie podczas upałów. Wiedzą o tym najlepiej mieszkańcy południowych rejonów Europy oraz Bliskiego Wschodu. W sezonie letnim warto zatem sięgnąć po znakomite, aromatyczne kompozycje w wakacyjnych klimatach od marki Czas na Herbatę, m.in. fantastycznie owocową **Tutti Frutti**, łączącą w sobie smaki egzotyki i polskich, letnich ogrodów czy **Inspirację**, kryjącą w sobie zieloną herbatę Gunpowder, duże kawałki malin, soczyste cząstki jabłka oraz płatki słonecznika. Miłośnikom oryginalnych połączeń smakowych do gustu przypadnie z pewnością propozycja o nazwie **Dolce Vita**, w skład której wchodzi wyjątkowa herbata Oolong z dodatkiem mango, cytryny, kwiatu opuncji i trawy cytrynowej. Jej niezwykły, bogaty aromat przywodzi na myśl azjatyckie podróże, dzięki czemu nawet lato w mieście zyska odrobinę urlopowego charakteru.

Wybierając którąkolwiek z wyjątkowych kompozycji marki Czas na Herbatę, warto pamiętać, że przygotowany z niej napój doskonale smakuje również na zimno. W tym celu należy zaparzyć ulubioną herbatę i schłodzić ją w lodówce. Dla wzbogacenia doznań smakowych można pokusić się

o urozmaicenie napoju świeżymi kawałkami owoców.

Dla spragnionych orzeźwienia i smacznych inspiracji poniżej podajemy kilka sprawdzonych przepisów.

Przepisy:

**1.Przepis na bazie kompozycji INSPIRACJA**

**Składniki:** herbata zielona INSPIRACJA, mrożone lub świeże maliny, jabłko, miód, kostki lodu.

**Przygotowanie:** zaparz 1-1,5 łyżeczki herbaty w 200 ml wody. Według uznania dodaj miód i odstaw do schłodzenia. Dodaj maliny, plastry jabłka oraz kostki lodu. Na końcu udekoruj listkiem mięty

**2. Przepis na bazie kompozycji TUTTI FRUTTI**

**Składniki:** herbata owocowa TUTTI FRUTTI, mrożone lub świeże maliny i borówki, syrop malinowy lub miód, kostki lodu.

**Przygotowanie:** zaparz 2-3 łyżeczki herbaty w 200 ml wody, według uznania dodaj syrop malinowy lub miód i odstaw do schłodzenia. Dodaj maliny, borówki oraz kostki lodu.

**3. Przepis na bazie kompozycji DOLCE VITA**

**Składniki:** herbata turkusowa DOLCE VITA, dojrzałe mango, plastry cytryny, miód, kostki lodu.

**Przygotowanie**: zaparz 1-1,5 łyżeczki herbaty w 200 ml wody, według uznania dodaj miód i odstaw do schłodzenia. Mango pokrój w kostkę i włóż na ten czas do zamrażarki. Następnie dodaj je do herbaty wraz z plastrem cytryny i kostkami lodu.

**4. MAMMA MIA**

**Składniki:** herbata biała MAMMA MIA, mrożone lub świeże truskawki, syrop malinowy lub miód, kostki lodu.

**Przygotowanie:** zaparz 1-1,5 łyżeczki herbaty w 200 ml wody, dodaj syrop malinowy lub miód i odstaw do schłodzenia. Dodaj dużą ilość truskawek oraz kostki lodu. Na końcu udekoruj listkiem mięty.

**5. MALINOWA RAPSODIA**

**Składniki:** herbata owocowa MALINOWA RAPSODIA, świeże lub mrożone borówki, plastry limonki, syrop żurawinowy, kostki lodu.

**Przygotowanie:** zaparz 2-3 łyżeczki herbaty w 200 ml wody, według uznania dodaj syrop i odstaw do schłodzenia. Dodaj do tego borówki, limonkę i kostki lodu.Dodaj do herbaty borówki, plastry limonki oraz kostki lodu. Na końcu udekoruj listkiem mięty

**6. EARL GREY**

**Składniki:** herbata czarna EARL GREY, plastry pomarańczy, miód, kostki lodu..

**Przygotowanie**: zaparz 1-1,5 łyżeczki herbaty w 200 ml wody, według uznania dodaj miód i odstaw do schłodzenia. Następnie dodaj plastry pomarańczy i kostki lodu. Na końcu udekoruj liskiem świeżej mięty.

**7. WELLNESS & SPA**

**Składniki:** kompozycja WELLNESS&SPA, plastry ogórka, limonki i/lub cytryny, syrop z czarnego bzu, kostki lodu.

**Przygotowanie**: zaparz 1-1,5 łyżeczki herbaty w 200 ml wody. Według uznania dodaj syrop i odstaw do schłodzenia. Plastry ogórka włóż na ten czas do zamrażarki, a następnie dołóż je wraz z plastrami limonki i kostkami lodu do herbaty i udekoruj listkami melisy.

Smacznego!

**„Tutti Frutti”**

Cena: 11,16 zł/50 g

**„Mama Mia”**

Cena: 19,95 zł/50g

**„Inspiracja”**

Cena: 11,45 zł/50g

**„Dolce Vita”**

Cena: 14,95 zł/50 g

**„Malinowa Rapsodia”**

Cena: 11,16 zł/50g

**„Earl Grey”**

Cena: 10,45 zł/50g

**„Wellness & SPA**

Cena: 10,45 zł/50g