

Herbata w Indiach to drugi najbardziej liczący się rynek tego napoju na świecie zaraz po Chinach. Warto jednak zaznaczyć, że w Indiach kontrolowane uprawy pojawiły się dopiero w XIX wieku za sprawą Brytyjczyków, którzy traktowali tę ziemię jako swoją kolonię. Od nich także rozpoczął się zwyczaj picia specyficznego napoju, jakim jest **Chai Masala** – narodowy napój herbaciany w Indiach. Dzisiaj odpowiemy na pytanie w jaki sposób powstał i jak samodzielnie przygotować go w domu?

Herbata w Indiach, czyli siła tkwi w robotniku

Brytyjczycy sprawili, że w XIX wieku połowa herbaty w Anglii pochodziła z ich indyjskich upraw. Nie do końca jednak im to odpowiadało, ponieważ transport był dość drogi. Promowali na Wyspach herbatę, jak tylko mogli, jednak nadal kosztowała ona zbyt wiele dla przeciętnego obywatela. Dlatego w pewnym momencie poszukiwania większych zysków zaprowadziły ich z powrotem do Indii, a dokładnie do tamtejszej klasy robotniczej. Tak właśnie pojawiła się herbata w Indiach.

Rozpoczęto wtedy kampanię, której celem było spopularyzowanie picia herbaty wśród rdzennych mieszkańców tamtejszych obszarów. Przerwy herbaciane w czasie pracy, reklamy, promocje to tylko niewielka część ogromnego marketingu, jaki obecny był w tej kolonii. Dość szybko pojawiła się konkurencja w postaci rdzennych handlarzy, którzy oferowali napój o wiele tańszy. Oczywiście uboższy był on także w herbatę, ale nadrabiał to licznymi korzennymi przyprawami. I to właśnie wersja o wiele bardziej przypadła do gustu Hindusom. Nie tylko ze względu na cenę, ale także dość silny aromatyczny smak i właściwości pobudzające.

Herbata w Indiach, Chai Masala

Na co składa się Chai Masala, która szybko zyskała status herbaty narodowej w Indiach, i którą obecnie dziennie spożywa ok. miliard osób w kraju? Przede wszystkim trzeba sobie uświadomić, że jest to mieszanka herbaty angielskiej i hinduskiej kultury. Z jednej strony Brytyjczycy promowali angielski sposób przyrządzania czarnej herbaty, jak chociażby **Ceylon**, której odpowiednik można znaleźć pod nazwą **Teekanne Ceylon**, z drugiej Hindusi do wszystkiego na co dzień używali lokalnych przypraw, więc... czemu by nie do herbaty? Na składniki herbaty w Indiach składa się woda, mleko, cukier, herbata i przyprawy: goździki, cynamon, kardamon, imbir.

Jeżeli chcielibyście przyrządzić sobie indyjską herbatę – oto specjalny przepis od Teekanne:

Składniki

- 2 szklanki mleka
- 2 szklanki wody
- 2 torebki **Teekanne Ceylon**
- Pół łyżeczki cynamonu,
- Szczypta imbiru
- 6 goździków
- 8 łyżeczek cukru

Wodę z mlekiem wymieszać, wlać do garneczka i wrzucić przyprawy oraz cukier. Zagotować i do gotującego się napoju wrzucić dwie torebki **Teekanne Ceylon**. Odczekać 3 minuty, ciągle mieszając i uważając, by napój nie wykypiał. Następnie wyłączyć palnik, wyrzucić torebki, a napój przecedzić przez sito, by pozbyć się resztek przypraw.

Pamiętajmy, taka herbata w Indiach pita jest co najmniej raz dziennie.