茶

HARMONY MASTERS

Chińska herbata z prowincji Junnan, Fujian i Zhejiang

- Pu-erh shu 熟普
- Czarna herbata 红茶
- Oolong 乌龙
- Zielona herbata 绿茶
- Biała herbata 白茶

KATALOG · 11 GATUNKÓW · WARSZAWA, 2026

Pałacowy pu-erh

Pu-erh shu

永镇宫廷普洱 · Yǒng Zhèn Gōngtíng · cegiełka 250 g

Cegiełka 250 g · 100 zł



SMAK

Ziemia, czekolada, drewno. Gęsty, ciemny napar.

DZIAŁANIE

Ciepła, otulająca fala: uziemia i porządkuje myśli. Jak koc po długim dniu.

PARZENIE

- **95–100 °C**
- **5 g na 100 ml**
- **pierwsze parzenia 10–15 s**

Pu-erh shu marki Yong Zhen (永镇), cegiełka 250 g.
Wyselekcjonowany drobnolistny pu-erh shu z Junnanu.

LEGENDA

„Gongting" znaczy „pałacowy". Według tradycji najdrobniejsze i najdelikatniejsze liście pu-erhu trafiały na dwór cesarski, stąd nazwa.

Cenny płomień

Pu-erh shu

宝焰普洱砖茶 · Bǎoyàn Pǔ'ěr Zhuānchá · cegiełka 250 g

Cegiełka 250 g · 160 zł



SMAK

Drewno, orzechy, nuta dymu, lekka słodycz.

DZIAŁANIE

Ciepło rozlewa się od środka jak od ogniska w górach. Grzeje długo: herbata na chłodne wieczory i długie rozmowy.

PARZENIE

- **95–100 °C**
- **5 g na 100 ml**
- **10–20 s**

Pu-erh shu Baoyan (宝焰) od Xiaguan Tuocha Group, jednej z najstarszych fabryk herbaty w Junnanie. Na Zachodzie znany jako Tibetan Flame.

LEGENDA

Przez wieki prasowaną herbatę wożono z Junnanu do Tybetu Herbacianym Szlakiem Koni i wymieniano na konie. Baoyan powstał dla Tybetu: na logo jest napis po tybetańsku.

Złote brwi

Czarna herbata

金骏眉 · Jīn Jùn Méi

Na wagę · 12 zł za 10 g



SMAK

Miód, suszone owoce, słód.

DZIAŁANIE

Energia bez pośpiechu: jasna głowa i łagodny, miodowy nastrój. Na poranki, które chce się przeciągnąć.

PARZENIE

- 85–90 °C
- 4 g na 100 ml
- 10–15 s

Czarna herbata z gór Wuyi (Fujian), zbierana z samych pąków. Tradycyjna ręczna obróbka.

LEGENDA

Gatunek stworzyli w 2005 roku mistrzowie z wioski Tongmu w górach Wuyi. Skręcone złote pąki przypominają brwi, stąd nazwa.

Lapsang Souchong

Czarna herbata

正山小种 · Zhèngshān Xiǎozhǒng · saszetka ~3,9 g

Saszetka ~3,9 g · 10 zł





SMAK

Sosnowy dym, suszone owoce, miód.

DZIAŁANIE

Jak wieczór przy ognisku w sosnowym lesie. Rozgrzewa, pobudza i nastraja do niespiesznej rozmowy.

PARZENIE

- 85 °C
- 1 saszetka (3–5 g) na 160 ml
- 1–10 s
- 7–9 parzeń

Pierwsza czarna herbata w historii, z gór Wuyi w Fujianie. W Chinach nazywa się Zhengshan Xiaozhong.

LEGENDA

Według legendy w XVII wieku przez wioskę w górach Wuyi przeszli żołnierze. Liści nie zdążono obrobić, utleniły się i dosuszono je nad sosnowym ogniem. Tak powstała czarna herbata.

Złoty ślimak

Czarna herbata

滇红金螺 · Diān Hóng Jīn Luó

Na wagę · 8 zł za 10 g



SMAK

Miód, kakao, nuty chlebowe.

DZIAŁANIE

Słoneczna herbata: dodaje energii jak pierwszy promień w oknie. Dobra rano i przed ważnymi sprawami.

PARZENIE

- 90–95 °C
- 4 g na 100 ml
- 10–20 s

Czarna herbata z Junnanu marki Kai Ming Gu Yun (开明古韵), Kunming. Liście zwinięte w „ślimaki” ze złotymi pąkami.

LEGENDA

Czarną herbatę z Junnanu (Dian Hong) zaczęto wytwarzać w 1939 roku w powiecie Fengqing. Kształt „ślimaka” nadaje się liściom ręcznie.

Wielka czerwona szata

Oolong z Fujianu

大红袍 · Dà Hóng Páo · puszka 250 g

Puszka 250 g · 150 zł | na wagę · 8 zł za 10 g





SMAK

Prażenie, orzechy, mineralność.

DZIAŁANIE

Skupienie i siła. Jasna głowa, spokojne ciało: ta herbata daje poczucie oparcia.

PARZENIE

- **95 °C**
- **5 g na 100 ml**
- **10–15 s**

Klasyczny Da Hong Pao marki Sea Dyke (海堤), oficjalnej „wiekowej marki Chin" firmy Xiamen Tea Import & Export, jednego z najstarszych eksporterów herbaty w kraju. Pierwszy gatunek.

LEGENDA

Według legendy uczony zachorował w drodze na egzaminy, a mnisi napoili go tą herbatą. Wyzdrowiał, zdał egzaminy jako pierwszy i w podzięce okrył krzewy swoją czerwoną szatą.

Herbata skalna z Wuyi

Skalny oolong

武夷岩茶 · Wǔyí Yánchá

Na wagę · 16 zł za 10 g



SMAK

Prażenie, karmel, suszone owoce.

DZIAŁANIE

Głęboka i pewna siebie. Długi finisz zaprasza do kolejnego parzenia, i jeszcze jednego.

PARZENIE

- 95 °C
- 5 g na 100 ml
- 10–15 s

Skalny oolong Da Hong Pao z gór Wuyi: gęsty i głęboki, z długim karmelowym finiszem.

LEGENDA

Herbaty skalne (yan cha) rosną wśród skał Wuyi. Mineralny posmak, który dają skały, w Chinach nazywa się „skalnym rytmem”.

Smocza studnia

Zielona herbata

龙井茶 · Lóngjǐng Chá

Na wagę · 15 zł za 10 g



SMAK

Pieczony kasztan, świeża zieleń.

DZIAŁANIE

Wiosna w filiżance: świeżość, lekkość i jasność. Budzi łagodnie, bez ostrości.

PARZENIE

- 75–80 °C
- 3 g na 150 ml
- 2–3 min

Klasyczny codzienny Longjing z prowincji Zhejiang, jednej z najsłynniejszych zielonych herbat Chin.

LEGENDA

„Longjing" znaczy „Smocza studnia". Według legendy cesarz Qianlong sam zbierał herbatę z osiemnastu krzewów przy świątyni i od tej pory uznawano je za cesarskie.

Smocza studnia z Yuezhou

Zielona herbata

越州龙井 · Yuèzhōu Lóngjǐng

Na wagę · 16,50 zł za 10 g



SMAK

Kasztan, słodka zieleń, kremowość.

DZIAŁANIE

Świeża i jasna jak poranek po deszczu. Rozjaśnia głowę w środku dnia.

PARZENIE

- 80 °C
- 3 g na 150 ml
- 1–2 min

Longjing marki Fu Xian Guan (福鲜冠) z rejonu Yuezhou, Shaoxing, prowincja Zhejiang. Ze znakiem oznaczenia geograficznego.

LEGENDA

Longjing jest chroniony oznaczeniem geograficznym: prawdziwy pochodzi tylko z trzech rejonów Zhejiangu, Xihu, Qiantang i Yuezhou. Na torebce jest znak GI i numer certyfikowanego znaku towarowego.

Srebrne igły

Biała herbata

福鼎白毫银针 · Fúdǐng Bái Háo Yín Zhēn

Na wagę · 18 zł za 10 g



SMAK

Kwiaty, miód, delikatna słodycz.

DZIAŁANIE

Cisza i lekkość. Herbata, po której chce się zwolnić i odetchnąć.

PARZENIE

- **80–85 °C**
- **4 g na 150 ml**
- **1–3 min**

Biała herbata z samych pąków pokrytych srebrzystym meszkiem. Fuding, Fujian. Pierwszy gatunek, zbiór wiosna 2025.

LEGENDA

Igły zbiera się tylko wczesną wiosną, w pogodne dni, pąk po pąku. Prawie się ich nie obrabia: tylko więdnie się je i suszy.

Biała herbata z mandarynką

Leżakowana od 2018 roku

陈皮白茶 · Chénpí Báichá · paczka 100 g, mini-brykiety

Paczka 100 g · 100 zł | mini-brykiet ~7 g · 12 zł



SMAK

Cytrusy, miód, suszone owoce, łagodna słodycz.

DZIAŁANIE

Ciepła, słoneczna i przytulna. Jak mandarynki w święta: świąteczny nastrój w jednej filiżance.

PARZENIE

- **95 °C**
- **1 mini-brykiet na 150–200 ml**
- **20–30 s**
- **wiele parzeń**

Prasowana biała herbata ze zbioru 2018 z leżakowaną skórką mandarynki (chenpi, 陈皮) z tego samego roku. Fuding, Fujian. Jeden mini-brykiet na jedno parzenie.

LEGENDA

W Chinach białą herbatę leżakuje się latami jak wino: z wiekiem staje się łagodniejsza i głębsza. Tu herbata i skórka leżały od 2018 roku, zanim sprasowano je razem.