

GRZANIEC KLASYCZNY

KLASYCZNA HERBATA ZIMOWA Z CYNAMONEM I GOŹDZIKAMI

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
3-5 min | 🍷 Koszt składników:
około 3,62 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka sypanej, Assam lub Yunnan
- **Syrop imbirowy** lub **malinowy:** 2-3 łyżeczki
- **Cynamon:** 1 laska
- **Goździki:** 3-4 sztuki
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Anyż w gwiazdkach:** 1 sztuka
- **Pomarańcza:** 1 plaster
- **Starta skórka z pomarańczy i cytryny:** 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej herbatę szklanką wrzątku, dodając od razu pokruszoną laskę cynamonu, 2-3 goździki, gwiazdkę anyżu oraz odrobinę świeżo startej skórki z pomarańczy i cytryny.
2. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
3. **Dosłódź napar:** Do ciepłej herbaty dodaj miód oraz syrop imbirowy lub malinowy. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
4. **Przygotuj dekorację:** Wbij 2-3 goździki w plaster pomarańczy, uważając, by przyprawy były stabilnie osadzone.
5. **Udekoruj napój:** Umieść na powierzchni herbaty ozdobiony goździkami plaster pomarańczy oraz całą laskę cynamonu.
6. **Podaj:** Serwuj w przezroczystej, szklanej filiżance, by wyeksponować głęboki kolor naparu i dekoracyjne dodatki.

GRZANIEC MALINOWY

HERBATA ZIMOWA Z SOKIEM MALINOWYM I PRZYPRAWAMI

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
2-3 min | 🍷 Koszt składników:
około 3,18 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej (można użyć herbaty malinowej lub malinowego naparu owocowego dla wzmocnienia efektu)
- **Syrop malinowy:** 3-4 łyżeczki
- **Cynamon:** 1 laska (pokruszona w moździerzu na małe kawałki dla mocniejszego aromatu)
- **Goździki:** 4 sztuki
- **Miód:** 1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej herbatę szklanką wrzątku, dodając od razu pokruszony cynamon i goździki. Odstaw do zaparzenia zgodnie z zaleceniami producenta.
2. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
3. **Dosłódź napar:** Do ciepłej herbaty dodaj miód oraz syrop malinowy. Dokładnie wymieszaj, aby składniki się połączyły.
4. **Udekoruj napój:** Możesz ozdobić napój całą laską cynamonu (w tym przypadku nie krusz jej wcześniej do parzenia). Z malinowym aromatem dobrze komponują się także listki świeżej mięty lub plasterki cytryny.
5. **Podaj:** Serwuj w przezroczystej, szklanej filiżance, by wyeksponować kolor naparu i dekoracyjne dodatki.

Grzańce klasyczne

POMARAŃCZOWY MIŚ

HERBATA Z POMARAŃCZĄ DLA NAJMŁODSZYCH

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
2-3 min | 🍷 Koszt składników:
około 6,21 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej, najlepiej mocno parzącej się, takiej jak Assam lub Yunnan; doskonale nadaje się również herbata Rooibos
- **Syrop malinowy:** 2-3 łyżeczki
- **Laska cynamonu:** najlepiej skruszyć ją na małe kawałki w moździerzu, aby wydobyć mocniejszy aromat
- **Miód:** 1 łyżeczka
- **Pomarańcza:** 1-2 plasterki
- **Sok z połowy pomarańczy lub sok pomarańczowy:** 1 kieliszek (50 ml)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej torebkę lub łyżeczkę czarnej herbaty szklanką wrzątku.
2. **Dodaj cynamon:** Do parzącej się herbaty dodaj cynamon, najlepiej wcześniej skruszony na mniejsze kawałki, co wzmocni jego aromat.
3. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu przelej herbatę przez sitko, aby usunąć fusy i kawałki cynamonu.
4. **Dodaj pozostałe składniki:** Do lekko ostudzonej herbaty dodaj miód, syrop malinowy i świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy. Dokładnie wymieszaj.
5. **Podaj:** Umieść plaster pomarańczy na dnie szklanki przed waniem napoju. Drugi plaster połóż na powierzchni jako dekorację.

PORADA

Jeśli przygotowujemy napój dla dzieci w okresie zimowym i świątecznym, oprócz pomarańczy warto dodać dekorację w postaci lizaka w kształcie laski Mikołaja.

KURKUMOWE LATTE

KREMOWA HERBATA Z NUTĄ KURKUMY I WANILII

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
2-3 min | 🍷 Koszt składników:
około 3,95 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej; warto także spróbować wersji z Earl Grey
- **Cynamon mielony:** 1/3 łyżeczki
- **Kurkuma mielona:** 1/3 łyżeczki
- **Cukier z wanilią:** 1 łyżeczka
- **Mleko baristyczne:** krowie lub roślinne (100 ml).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Zaparz herbatę:** Zalej torebkę lub łyżeczkę czarnej herbaty połową szklanki wrzątku, aby uzyskać mocny, esencjonalny napar.
2. **Dosłódź napój:** Po zaparzeniu herbaty dodaj cukier z wanilią. Zamieszaj dokładnie i odstaw na chwilę.
3. **Przygotuj mieszanekę mleczną:** W rondelku połącz mleko z kurkumą i cynamonem, dokładnie mieszając, by uniknąć grudek.
4. **Spień mleko:** Przyprawioną mieszanekę mleczną podgrzej, a następnie dokładnie spień przy użyciu spieniacza lub trzepaczki.
5. **Utwórz warstwę pianki:** Przelej spienione mleko z przyprawami do szklanki — powinno wypełniać około 2/3 jej wysokości.
6. **Wykończenie:** Cienką strzyką wlej waniliową herbatę po ścianie szklanki — powinna opaść na dno, tworząc malowniczą warstwę.
7. **Udekoruj napój:** Oprósz piankę cynamonem albo udekoruj kolorową posypką cukierniczą (szczególnie polecane w wersji dla dzieci).

Dla najmłodszych

ZIMOWY SORREL

ŚWIĄTECZNY NAPÓJ NA BAZIE HIBISKUSA RODEM Z KARAIBÓW

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
10-15 min | 🍷 Koszt składników:
około 8,50 zł

SKŁADNIKI

- **Suszony hibiskus:** 2 łyżki
- **Cynamon:** 1 laska
- **Świeży, starty imbir:** 1 łyżeczka
- **Goździki:** 3-4 sztuki
- **Pomarańcza:** 1 sztuka
- **Cukier trzcinowy:** około 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Przygotuj pomarańczę:** Dokładnie umyj i wyparz pomarańczę, a następnie zetrzyj z niej skórkę na tarce.
2. **Gotuj składniki:** Startą skórkę z pomarańczy oraz pozostałe składniki, z wyjątkiem cukru i soku z pomarańczy, gotuj w 1/2 litra wody na małym ogniu przez około 10-15 minut.
3. **Przecedź napar:** Po ugotowaniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
4. **Dosłódź napar:** Do lekko ostudzonego napoju dodaj cukier trzcinowy i świeżo wyciśnięty sok z pomarańczy. Dokładnie wymieszaj.
5. **Przygotuj dekorację:** Wbij goździki w plaster pomarańczy, uważając, by przyprawy były stabilnie osadzone.
6. **Podaj:** Serwuj w przezroczystym, szklanym naczyniu, by wyeksponować głęboki kolor naparu, ozdobiony plastrem pomarańczy z goździkami.

KORZENNY GUNFIRE

MARYNARSKA HERBATA Z PIKANTNYM TWISTEM

☕ 1 porcja:
250 ml | ⌚ Czas:
2-3 min | 🍷 Koszt składników:
około 2,37 zł

SKŁADNIKI

- **Herbata czarna:** 1 torebka lub łyżeczka herbaty sypanej (najlepiej Assam lub Yunnan)
- **Cynamon:** 1/2 laski, skruszony na małe kawałki w moździerzu
- **Imbir:** 1 łyżeczka (świeżego lub mielonego imbiru)
- **Cukier trzcinowy** (muscovado): 1 łyżeczka
- **Pieprz cayenne:** szczypta
- **Pomarańcza:** plaster lub pasek skórki do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. **Przygotuj składniki:** Skrusz laskę cynamonu na małe kawałki w moździerzu, co zapewni mocniejszy aromat. Zetrzyj świeży imbir.
2. **Zaparz herbatę:** Herbatę czarną (najlepiej Assam lub Yunnan) zaparz według zaleceń producenta. Jeśli używasz herbaty sypanej, przygotuj papierowy filtr — wysp do niego herbatę oraz przyprawy (skruszony cynamon i starty lub mielony imbir). Zanurz filtr w kubku z wrzątkiem na 2-3 minuty, a następnie usuń go.
3. **Przecedź napar:** Po zaparzeniu dokładnie odcedź wszystkie dodatki, aby uzyskać czysty wywar.
4. **Dodaj cukier i przyprawy:** Do lekko ostudzonego napoju dodaj ciemny cukier trzcinowy muscovado oraz szczyptę pieprzu cayenne. Opcjonalnie, dla podkreślenia rozgrzewającego charakteru napoju, możesz dodać odrobinę rumu (np. 30-50 ml).
5. **Przygotuj dekorację:** Przygotuj plaster pomarańczy lub długi pasek pomarańczowej skórki do ozdoby.
6. **Podaj:** Serwuj w kubku lub filiżance, udekorowany przygotowanym fragmentem pomarańczy.



Przyprawy do grzańców

Zadbaj o zimową atmosferę w swoim lokalu – zamów niezbędne przyprawy do grzańców i przyciągnij gości aromatyczną, rozgrzewającą ofertą. Skontaktuj się z naszym przedstawicielem – wspólnie stworzymy smak sezonu jesień-zima.

ZAMÓW JUŻ DZIŚ!



Więcej produktów do grzańców:



KONTAKT: 506 006 930

INSPIRACJE NA GRZAŃCE ALKOHOLOWE

Sprawdź przepisy na:

WWW.PRYMATGASTROLINE.PL/GRZANCE



Poznaj formułę 5 składników

To podstawa atrakcyjnej oferty jesienno-zimowych herbat!

Chcesz uroznać menu jesienno-zimowe? To prostsze, niż myślisz! Już 5 podstawowych składników pozwala skomponować szeroką ofertę herbat, która przyciągnie gości i podniesie sprzedaż.

Formuła 5 składników

2 miód

– naturalnie słodzi i wzmacnia właściwości rozgrzewające

1 cynamon

– nadaje słodkawy aromat i korzenną głębię

3 soki owocowe

(np. malinowy, imbirowy)

4 goździki

– wprowadzają pikantną, intensywną nutę

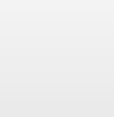
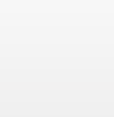
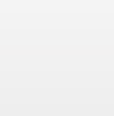
5 cytrusy

(pomarańcze, cytryny)

Z tych prostych składników można stworzyć minimum 16 unikalnych kompozycji (używając wszystkich lub tylko części składników). Oto kilka przykładów:

- Herbata Rozgrzewająca Klasyczna: cynamon, miód, cytryna
- Herbata Cytrusowo-Goździkowa: goździki, pomarańcza, miód
- Herbata Malinowo-Korzenna: cynamon, goździki, sok malinowy
- Herbata Pomarańczowo-Miodowa: pomarańcza, miód, cynamon

Techniki tworzenia doskonałego grzańca herbacianego



Wybór herbaty (rekomendacja):

- Mocno parzące się odmiany jak **Assam** lub **Yunnan**
- English Breakfast Tea** – stworzona z myślą o dodatkach
- Dla odważniejszych – **Earl Grey**, którego bergamotka wprowadza dodatkowy wymiar aromatyczny
- Rooibos** – delikatny i naturalnie bezkofeiny, w sam raz dla dzieci

Metody parzenia

Klasyczna:

- Zaparz herbatę zgodnie z zaleceniami producenta – zwykle od 2 do 5 minut, w temperaturze: 70–80°C dla herbat zielonych, 100°C dla czarnych.
- Dodaj od razu przyprawy korzenne (cynamon warto skruszyć w młynku dla intensywniejszego aromatu)
- Wzbogać kompozycję o startą skórkę z cytrusów (dokładnie wymytych)
- Po zaparzeniu przecedź i podawaj z dodatkami

Intensywniejsza:

- Gotuj wszystkie składniki korzenne (oprócz herbaty) przez 5-10 minut na małym ogniu
- Zdejmij z ognia i zaparz herbatę w przygotowanym wywarze przez około 3 minuty

Ta metoda daje intensywniejszy aromat i pozwala na większą swobodę w doborze dodatków

Mistrzowskie kompozycje przyprawowe

Każdy składnik pełni w grzańcu określoną rolę:

- Cynamon** – podstawa zimowych herbat, wprowadza słodkawy, delikatnie ostry aromat
- Goździki** – doskonale współgrają z pomarańczą, tworząc klasyczną zimową kombinację
- Anyż gwiazdkowy** – doskonale łączy się z cytryną, podobnie jak goździk z pomarańczą
- Pomarańcza** – jej słodki i cytrusowa nuta idealnie równoważy ostrość przypraw korzennych
- Cytryna** – dodaje rześkości i wyrazistości

Dodatki wzbogacające aromat

- Miód** – szczególnie gryczany.
- Soki i syropy owocowe** – pomarańczowy, malinowy, imbirowy czy porzeczkowy.
- Plastry świeżych owoców cytrusowych** (cytryna, limonka, pomarańcza, grejpfrut) z wbitymi goździkami.
- Żurawina SMAK** – jest uniwersalnym dodatkiem do wielu potraw – idealnie pasuje również do grzańców.
- Świeże zioła** – listki mięty, gałązki rozmarynu

Korzyści biznesowe

- Wprowadzenie zimowych herbat do menu to nie tylko sposób na zadowolenie klientów, ale także:
- Zwiększenie średniej wartości zamówienia
- Wyróżnienie się na tle konkurencji
- Efektywne wykorzystanie podstawowych składników
- Marża na poziomie 70-80% przy stosunkowo niskich kosztach produktu

Składniki

Przyprawy do grzańców

Poznaj przyprawy do zimowych napojów, które stanowią fundament rozgrzewających kompozycji. Prosty w przygotowaniu, intrygujących w smaku, doskonałych do jesienno-zimowej oferty.

Przyprawa	Profil smakowy	Efekt w grzańcu	Optymalne kombinacje	Intensywność aromatu
CYNAMON	Słodko-korzenny, intensywny aromat	Podstawa słodczy, charakterystyczny zapach	Z goździkami i pomarańczą	☆☆☆☆☆
GOŹDZIKI	Ostry, intensywny, lekko piekący	Rozgrzewający, świąteczny charakter	Z cynamonem, cytrusami	☆☆☆☆☆

Choć grzaniec najczęściej kojarzy się z cynamonem i goździkami, warto otworzyć się na inne przyprawy, które wzbogacą jego smak.

Poznaj uzupełniający zestaw przypraw i ich profile smakowe, aby stworzyć wyjątkowe kompozycje zimowych napojów.

ANYŻ	Słodkawy z nutą lukrecji	Głębia aromatu, łagodzi ostrość	Ze skórką cytrusową	☆☆☆☆☆
KARDAMON	Kamforowy, odświeżający	Orientalny akcent	Z cynamonem, imbirem	☆☆☆☆☆
IMBIR	Ostry, cytrusowy, rozgrzewający	Pikantny, energetyzujący.	Z cytryną, miodem	☆☆☆☆☆
KURKUMA	Ziemisty, lekko gorzkawy, ciepły	Kolor i głębia smaku, efekt „comfort food”.	Z cynamonem, wanilią, mlekiem, imbirem	☆☆☆☆☆

Herbata – przewodnik po smakach dla profesjonalistów

Assam, Yunnan, Rooibos, Earl Grey – za tajemniczymi nazwami kryją się wskazówki o charakterze herbaty. Nauczysz się je rozpoznawać, by bezzbłędnie dobrać bazy do swoich zimowych kompozycji.

Rodzaj herbaty	Charakterystyka	Najlepsze kombinacje przypraw	Idealny czas parzenia	
Czarna (Assam, Yunnan)	Mocny, wytrawny smak	Cynamon + goździki + imbir	3-5 minut	
Zielona	Lekko trawiasta, orzeźwiająca	Imbir + kardamon (+ opcjonalnie wanilia)	2-3 minuty	
Rooibos (idealna dla dzieci)	Naturalnie słodka, waniliowa	Cynamon + pomarańcza + kardamon	5-8 minut	
Owocowa (hibiskus)	Kwaśna, wyrazista	Cynamon + goździki + skórka pomarańczy	6-10 minut	
Biała	Delikatna, subtelna	Imbir + miód z lekką nutą anyżu	2-3 minuty	

Składniki słodzące

Składnik słodzący	Profil smakowy	Dawkowanie na 200 ml	Idealne połączenie	
Syrop imbirowy	Pikantny, rozgrzewający, z ostrą nutą	20-25 ml	Grzańce z czerwonego wina, herbata czarna, wino korzenne	
Syrop malinowy	Słodko-kwaśny, intensywnie owocowy	30-35 ml	Grzańce z białego wina, herbata owocowa, wino różowe	
Cukier trzcinowy muscovado	Intensywnie karmelowy, z nutą melasy	2-3 łyżeczki	Grzańce na bazie ciemnego piwa, herbata Earl Grey, wino porto	
Pomarańcza	Cytrusowy, słodki, świeży	2-3 plastry	Grzańce korzenne, herbata zimowa, wino grzane z przyprawami	
Miód	Słodki, kwiatowy	1-2 łyżeczki	Grzańce ziołowe, herbata ziołowa/zielona, wino półsłodkie	

Prymat GASTROline

Formuła 5 składników



PRZEWODNIK PO ZIMOWYCH GRZAŃCACH

Nie pozwól, by zima schłodziła Twój biznes! Odkryj sekret na podgrzanie zysków, który tkwi w aromatycznych, zimowych napojach.

prymatgastroline.pl