

Turcja: Ihlamur (herbata z lipy)

W Turcji rytuał picia kawy po turecku i herbaty co pół godziny, gdziekolwiek jesteś, nie jest przesadzony. Podczas normalnego dnia roboczego, Turek potrafi wypić kilkanaście takich napojów. W grę wchodzi turecka herbata, kawa po turecku, herbata jabłkowa, normalna kawa rozpuszczalna a zimą dodatkowo Ihlamur. Jest to herbata z lipy z dodatkiem imbiru, cukru lub miodu, cytryny i cynamonu. Zimy w północnej Turcji potrafią być naprawdę zimne. Kiedy zamówiłam mój ulubiony Ihlamur bodajże w kwietniu, kiedy na dworze nie było już zimno, pani z rozczuleniem śmiała się na głos. Właśnie wtedy dowiedziałam się, że jest to napój zimowy, który rozgrzewa i chroni przed przeziębieniem. Zupełnie jak w Polsce. Na słowo uznania zasługuje także zawód, który w Europie istnieje chyba tylko w Turcji- **çaycı** (wym. czajdzi). Jest to pan lub pani, która w miejscu pracy, zazwyczaj ubrana na biało pilnuje, żeby nikomu nie zaschło w gardle. Słownictwa związanego z tym zwyczajem obcokrajowiec w Turcji uczy się od razu, gdyż co pół godziny zostaje zasypany gradem pytań odnośnie tego, czego chciałby się napić. Z czasem çaycı poznaje nasze preferencje i rutynę i nie pyta się o nic, tylko kłania się, uśmiecha i podaje a to kawę, a to herbatę. Zawód niewidzialny ale jakże potrzebny. Ja serdecznie pozdrawiam Cigdem, panią, która przez pół roku pilnowała, by nie zaschło mi w gardle. Nie wspominając o przymusowej herbacie w sklepie AGD, podczas zakupu klimatyzacji do biura, w kasie biletowej i w innych najdziwniejszych na świecie miejscach. Taka właśnie jest Turcja.

Z kwiatów lipy robimy napar, zalewamy je wrzątkiem i przykrywamy co najmniej na 10 minut. Jeśli zalaliśmy mniejszą ilością wody, po przecedzeniu lipy, do szklanek wody należy dolać. Następnie dodajemy cukier/miód, cytrynę, imbir i cynamon. Pijemy gorącą.

Ihlamur podany w autentycznych szklaneczkach do tureckiej herbaty

Składniki na 2 duże szklanki:

- 4 łyżki suszonych kwiatów lipy
- 2 łyżki miodu lub cukru
- pół łyżeczki cynamonu
- 1 plaster cytryny lub 1 łyżka soku z cytryny
- 1 cienki plaster imbiru (obrane)