







AKADEMIA HERBATY

Program warsztatów herbacianych – „AKADEMIA HERBATY – od teorii do praktyki”:

Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
Cześć 1. <u>Podstawowe informacje o herbacie</u> Cześć informacyjna: <ol style="list-style-type: none">1. Herbata – opis botaniczny2. Herbata plantacje3. Herbata – rys historyczny4. Herbata - legendy5. Herbata – występowanie6. Herbata – nazewnictwo7. Herbata właściwości8. Teina a kofeina Cześć praktyczna: <ol style="list-style-type: none">9. Rozróżnianie podstawowych rodzajów herbaty ze względu na rodzaj, pochodzenie, działanie10. Zapoznanie się z podstawowymi rodzajami herbat11. Zapoznanie się z podstawowymi zasadami parzenia herbaty szlachejnej12. Zapoznanie z akcesoriami dodatkowymi pomocnymi w trakcie parzenia herbaty (w domu, podróży, na wakacjach)	Termin: 4 marca 2009 , godz. 17-21 Herbaciarnia „Herba Thea”, ul. Kupa 2, Kraków 2 godz. wykład   2 godz. warsztaty Suma: 4 godz. zegarowe



Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p>Część 2. <u>Konsumenci herbaty a bogactwo odmian herbaty</u></p> <p>Cześć informacyjna:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pierwsi konsumenci herbaty2. Konsumenci współcześni w Polsce i świecie3. Dekalog konsumenta herbaty szlachetnej4. Akcesoria do picia herbaty5. Herbata – odmiany, mieszanki smakowe6. Najczęściej używane naturalne dodatki do herbaty7. Herbata sypana a ekspresowa <p>Cześć praktyczna:</p> <ol style="list-style-type: none">8. Zapoznanie się z różnymi rodzajami sypanej herbaty naturalnej smakowej9. Zapoznanie się z różnymi rodzajami sypanej herbaty smakowej10. Klasyfikacja herbaty ze względu na wielkość liścia11. Klasyfikacja ze względu na procesy przetwarzania12. Klasyfikacja ze względu na pochodzenie i rejon uprawy	<p>Termin: 11 marca 2009, godz. 17-21 Herbaciarnia „Herba Thea”, ul. Kupa 2, Kraków</p> <p>2 godz. wykład</p> <p>2 godz. warsztaty</p> <p>Suma: 4 godz. zegarowe</p>  



Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p>Część 3: <u>Herbata – sposoby przyrządzania</u> Cześć informacyjna:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Podstawowe elementy potrzebne do przygotowania herbaty (woda, naczynia, akcesoria, susz)2. Herbata sposób przyrządzania europejski3. Zasady picia herbaty szlachejnej w gronie znajomych, samemu4. Sposoby przygotowania herbaty w różnych częściach świata5. Kultura picia w Polsce i świecie6. Motywy zakupu herbaty7. Grupy odbiorców w Polsce a rozwój Internetu8. Znani Entuzjaści herbaty w Polsce i świecie <p>Cześć praktyczna:</p> <ol style="list-style-type: none">9. Herbata sposób przyrządzania rytualny (Japonia, Chiny, Argentyna)10. Wprowadzenie do podstaw tworzenia mieszanek herbacianych11. Komponowanie własnej mieszanki smakowej12. Rytualne parzenie Japonia, Chiny13. Rytualne parzenie Yerba Mate14. Degustacja skomponowanych mieszanek	<p>Termin: 18 marca 2009, godz. 17-21 Herbaciarnia „Herba Thea”, ul. Kupa 2, Kraków</p> <p>2 godz. wykład</p> <p>2godz. warsztaty</p> <p>Suma: 4 godz. zegarowe</p> <div data-bbox="1257 501 1407 654"></div> <div data-bbox="1286 696 1401 860"></div>



Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p>Część 4: <u>Vademecum konsumenta herbaty</u> Cześć informacyjna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kryteria wyboru herbaty w sklepach 2. Przechowywanie herbaty 3. Woda i akcesoria do przygotowania herbaty 4. Najlepsze gatunki herbaty zielonej, białej, czarnej, aromatyzowanej 5. Herbaciane specjały 6. Herbaty specjalne <p>Cześć praktyczna:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Zapoznanie się z najlepszymi gatunkami herbat i herbat specjalnych 8. Zapoznanie się z najlepszymi gatunkami herbat specjalnych 9. Podsumowanie zajęć informacyjnych 	<p>Termin: 25 marca 2009, godz. 17-21 Herbaciarnia „Herba Thea”, ul. Kupa 2, Kraków</p> <p>2 godz. wykład</p> <p>2 godz. warsztaty</p> <p>Suma: 4 godz. zegarowe</p> <div style="text-align: right;">   </div>
<p>Łączna liczba zajęć po 4 h: Łączna suma godzin:</p>	<p>4 części: co tydzień w środę, po 4 godz. Łącznie 16 godz. (8 godz. wykłady, 8 godz. warsztaty) Termin: 4, 11, 18 i 25 marca 2008</p>

