










## AKADEMIA HERBATY

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

Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p><b>Cześć 1.</b>  <b><u>Podstawowe informacje o herbacie</u></b>  <b>Cześć informacyjna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Herbata – opis botaniczny</li> <li>2. Herbata plantacje</li> <li>3. Herbata – rys historyczny</li> <li>4. Herbata - legendy</li> <li>5. Herbata – występowanie</li> <li>6. Herbata – nazewnictwo</li> <li>7. Herbata właściwości</li> <li>8. Teina a kofeina</li> </ol> <p><b>Cześć praktyczna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Rozróżnianie podstawowych rodzajów herbaty ze względu na rodzaj, pochodzenie, działanie</li> <li>10. Zapoznanie się z podstawowymi rodzajami herbat</li> <li>11. Zapoznanie się z podstawowymi zasadami parzenia herbaty szlachejnej</li> <li>12. Zapoznanie z akcesoriami dodatkowymi pomocnymi w trakcie parzenia herbaty (w domu, podróży, na wakacjach)</li> </ol>	<p>Termin: <b>4 marca 2009</b>, 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>
	

Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p><b>Część 2. <u>Konsumenci herbaty a bogactwo odmian herbaty</u></b></p> <p><b>Cześć informacyjna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pierwsi konsumenci herbaty</li><li>2. Konsumenci współcześni w Polsce i świecie</li><li>3. Dekalog konsumenta herbaty szlachetnej</li><li>4. Akcesoria do picia herbaty</li><li>5. Herbata – odmiany, mieszanki smakowe</li><li>6. Najczęściej używane naturalne dodatki do herbaty</li><li>7. Herbata sypana a ekspresowa</li></ol> <p><b>Cześć praktyczna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>8. Zapoznanie się z różnymi rodzajami sypanej herbaty naturalnej smakowej</li><li>9. Zapoznanie się z różnymi rodzajami sypanej herbaty smakowej</li><li>10. Klasyfikacja herbaty ze względu na wielkość liścia</li><li>11. Klasyfikacja ze względu na procesy przetwarzania</li><li>12. Klasyfikacja ze względu na pochodzenie i rejon uprawy</li></ol>	<p>Termin: <b>11 marca 2009</b>, 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><b>Część 3:</b>  <b><u>Herbata – sposoby przyrządzania</u></b>  <b>Cześć informacyjna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawowe elementy potrzebne do przygotowania herbaty (woda, naczynia, akcesoria, susz)</li> <li>2. Herbata sposób przyrządzania europejski</li> <li>3. Zasady picia herbaty szlachejnej w gronie znajomych, samemu</li> <li>4. Sposoby przygotowania herbaty w różnych częściach świata</li> <li>5. Kultura picia w Polsce i świecie</li> <li>6. Motywy zakupu herbaty</li> <li>7. Grupy odbiorców w Polsce a rozwój Internetu</li> <li>8. Znani Entuzjaści herbaty w Polsce i świecie</li> </ol> <p><b>Cześć praktyczna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Herbata sposób przyrządzania rytualny (Japonia, Chiny, Argentyna)</li> <li>10. Wprowadzenie do podstaw tworzenia mieszanek herbacianych</li> <li>11. Komponowanie własnej mieszanki smakowej</li> <li>12. Rytualne parzenie Japonia, Chiny</li> <li>13. Rytualne parzenie Yerba Mate</li> <li>14. Degustacja skomponowanych mieszanek</li> </ol>	<p>Termin: <b>18 marca 2009</b>, 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 style="text-align: right;">     </div>
	

Tematyka spotkań:	Planowany czas realizacji zajęć
<p><b>Część 4:</b>  <b><u>Vademecum konsumenta herbaty</u></b>  <b>Cześć informacyjna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kryteria wyboru herbaty w sklepach</li> <li>2. Przechowywanie herbaty</li> <li>3. Woda i akcesoria do przygotowania herbaty</li> <li>4. Najlepsze gatunki herbaty zielonej, białej, czarnej, aromatyzowanej</li> <li>5. Herbaciane specjały</li> <li>6. Herbaty specjalne</li> </ol> <p><b>Cześć praktyczna:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Zapoznanie się z najlepszymi gatunkami herbat i herbat specjalnych</li> <li>8. Zapoznanie się z najlepszymi gatunkami herbat specjalnych</li> <li>9. Podsumowanie zajęć informacyjnych</li> </ol>	<p>Termin: <b>25 marca 2009</b>, 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><b>Łączna liczba zajęć po 4 h:</b>  <b>Łączna suma godzin:</b></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>

