

Tomamos un Té

Tomar una taza de té, es compañía, nos une, descubrimos sabores y aromas. Dentro de ese licor se encierran secretos milenarios.

El TÉ, se extrae de un arbusto, que mide entre 1 a 9 metros, de hojas perennes de la familia de las camelias, llamado científicamente **“CAMELIA SINENSIS”**.



Cuando decimos que es milenario, estamos hablando que el año 2.787 AC, cuando el emperador chino Shen Hung (cuenta la leyenda) que sentado bajo un arbusto con un tazón de agua caliente una brisa hizo que se desprendiera una hoja que al caer en el agua esta tomara un color, y un sabor distinto; dando el inicio del TÉ ya que ese arbusto era la Camelia Sinensis.

Según el marchitado y oxidación de las hojas se obtiene las diferentes hebras:

- **CLAROS** : Té Blanco - Té Amarillo – Té verde
- **OSCUROS**: Té Azul u oolong – Té Negro – Té Rojo ó Puerh



El Ceremonial del Five O'Clock Tea , o Té de la tarde, en Inglaterra, se lo deben a la Duquesa Anna Betford, dama de honor de la Reina Victoria, quien solicita que hagan unos bocaditos dulces para acompañar el Té, es así donde nace esta tradicional ceremonia.

La vajilla que se utiliza hoy puede ser de fina porcelana, loza o vintage; la puesta de mesa dependerá del tipo de servicio a utilizar.

Para hacer un exquisito TÉ :

- ✓ Agua pura a 80/90°
- ✓ Hebras de TÉ una cucharita para la tetera y una por cada taza a servir
- ✓ se deja reposar entre 2 a 3 minutos, colar y servir
- ✓ NO se endulza
- ✓ se puede utilizar limón, leche puede ser fría o caliente.



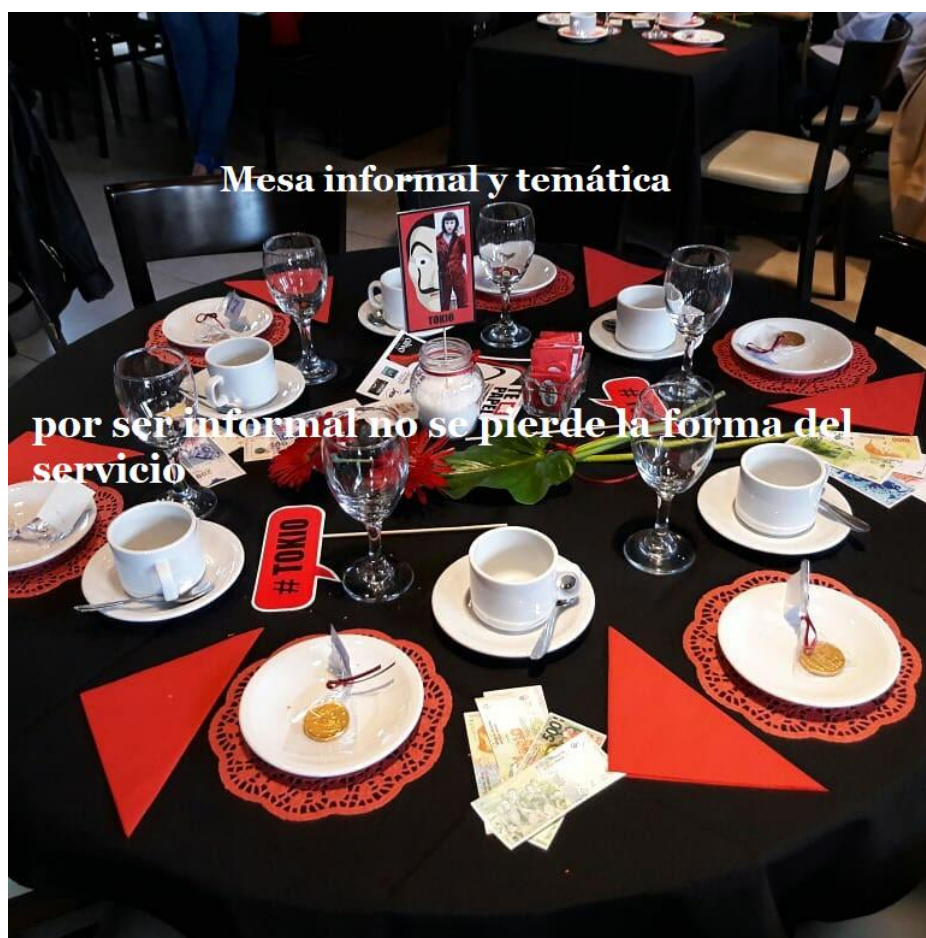


También tenemos los BLENDS, estos deben tener en su mezcla hebras de té, cuando los utilizemos cuidar el maridaje con el menú a degustar, para que siempre prevalezca el sabor del TÉ.

En la Argentina bebemos TÉ, gracias a la gran inmigración que tuvimos que trajeron sus costumbres, hebras y vajilla. Hoy y cada vez más se afianza el Té de la Tarde.

En el servicio de Té más completo, se culmina con una Gala, donde se brinda con un espumante.

Les dejo esta síntesis, que esconde una taza de TÉ



Cristina Soria
Ceremonialista
Sommelier de Té

**COMISION COMUNICACIONES
GARDEN CLUB ARGENTINO**



Cristina Inés Soria



Formación Académica

- Sommelier de Té. ICAT Centro Argentino de Té. Buenos Aires 2018
- Experto en Protocolo y Ceremonial del Té - para la certificación de TEA MASTER. Escuela Argentina de Té – CABA – Buenos Aires. Argentina
- Seminario de Oratoria - Asociación de Profesionales de Ceremonial de la República Argentina- Círculo Militar – Buenos Aires 2007
- Organización de Eventos- Universidad de Belgrano, Bs. As.; trabajo sobre Lanzamiento e inauguración de un Club de Campo”, obtiene la calificación de “Sobresaliente”.Argentina 2004
- Seminario de Turismo Rural, dictado por la Unidad de Turismo Rural, Facultad de Agronomía UBA- - siendo su Director el Ing. Ernesto Barrera .Argentina “
- Liderazgo y Animación de Grupos,” - Consudec- Director Hno. Eutimio Rubio Saez. -.Buenos Aires 1998 – 2000 - 2002
- Ceremonial Empresario y Social” en el Centro de Capacitación y Desarrollo en Management de Servicios. Bs.As.
- Maestro de Ceremonias Ceremonial del más alto nivel, , en el Instituto Argentino de Ceremonial, Embajador Blanco Villalta- Círculo de la Fuerza Aérea-, trabajo sobre “El Ceremonial en las Bodas” obtiene “Mención Especial.”.
- Facultad de Turismo y Hospitalidad de la Universidad Abierta Interamericana..
- Concurrente a la “VII Jornadas de Ceremonial- Siglo XXI: Estrategias para el cambio”- Asociación de Profesionales del Ceremonial de la República Argentina.
- Ornamentación para Eventos – Setting de table –Prof. Richard Salvaggio – Red Book – Bauen Hotel
- Relacionista Pública – Universidad Femenina – 1970 – Bs.As