



## Plenerowe herbaciane warsztaty

2026-06-08

**Czarna herbata gotowana, oryginalne naczynia do parzenia herbaty, zasady jej łączenia z różnymi potrawami - to tylko część zagadnień, które można będzie zgłębić podczas warsztatów herbacianych przygotowanych dla mieszkańców I dzielnicy w ramach budżetu obywatelskiego 2025.**

Wakacyjne spotkania z herbatą stanowią świetną okazję do integracji mieszkańców dzielnicy Stare Miasto niezależnie od wieku. Otoczeni roślinnością uczestnicy będą mogli spędzać miło czas z rodziną i przyjaciółmi, wspólnie degustując herbaty z różnych części świata. Kultura herbaciana to bardzo rozległy temat, ale przybliżony przez odpowiedniego fachowca może nauczyć uczestników, jak prawidłowo parzyć herbatę i zachęcić do zdrowszego trybu życia, w którym jest miejsce zarówno na rytuały, jak i na czas z bliskimi na łonie natury. Warsztaty będą odbywać się w samo południe w wakacyjne soboty: 27 czerwca, 11 lipca, 25 lipca, 8 sierpnia i 22 sierpnia. W każdym spotkaniu będzie mogło wziąć udział dwadzieścia pięć osób.

Na każdym ze spotkań podejmowane będą inne zagadnienia związane z kulturą picia herbaty. Pierwsze warsztaty, 27 czerwca, będą miały na celu wprowadzenie do zagadnienia i przedstawienie najważniejszych światowych kultur herbaty (Chiny, Japonia, Wielka Brytania i Indie). W programie znajdzie się również pokaz parzenia chińskiej herbaty *oolong* (ulung) w stylu *gōngfū chá*, wraz z degustacją dla uczestników warsztatów i wykład dotyczący historii herbaty od czasów prehistorycznych do współczesności.

Drugie spotkanie - 11 lipca - zorganizowane będzie wokół degustacji porównawczej 6 głównych rodzajów herbaty wraz z omówieniem ich charakterystyki. Przedstawione zostaną sposoby parzenia typowych herbat.

25 lipca uczestnicy zapoznają się z rodzajami naczyń i akcesoriów do herbaty tradycyjnych dla kultury herbacianej Chin oraz Japonii, w tym z takimi dziełami rzemiosła, jak czajniczek z boczną rączką (*kyūsu*), *chawan* (czarka do herbaty matcha), *chasen* (bambusowa trzepaczka do herbaty matcha) czy rzadko spotykane naczynia do parzenia herbaty liściastej (*shiboridashi* i *hōhin*).

8 sierpnia, podczas czwartego spotkania, prowadzący omówi herbaciane tradycje w krajach Bliskiego Wschodu ze szczególnym uwzględnieniem parzenia w stylu tureckim. Nie zabraknie miejsca na omówienie popularnej w krajach Bliskiego Wschodu i Afryki herbaty zielonej z miętą oraz Masala Chai - czarnej herbaty gotowanej z przyprawami - kwintesencji kultury indyjskiej. Na koniec czeka na uczestników degustacja herbaty matcha.

Ostatnie warsztaty będą dotyczyły używania *gaiwana*, chińskiej czarki z pokrywką służącej do parzenia herbaty liściastej. Omówione zostaną również podstawowe zasady łączenia herbat z potrawami z podaniem przykładowych możliwości połączeń.

Miejsce warsztatów: Park im. Wisławy Szymborskiej (ul. Karmelicka 24)

Godzina: 12.00



**Magiczny  
Kraków**

Bezpłatne wejściówki dostępne od 22 czerwca na [stronie KBF](#).

Projekt dzielnicowy realizowany ze środków Budżetu Obywatelskiego Miasta Krakowa, edycja 2025.

- [Regulamin](#)