Magiczny Kraków

Plenerowe herbaciane warsztaty

2026-08-22

Czarna herbata gotowana, oryginalne naczynia do parzenia herbaty, zasady jej łączenia z rozmaitymi potrawami – to tylko część zagadnień, które można 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, miały na celu wprowadzenie do zagadnienia i przedstawienie najważniejszych światowych kultur herbaty (Chiny, Japonia, Wielka Brytania i Indie). W programie znalazł 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 było wokół degustacji porównawczej sześciu głównych rodzajów herbaty wraz z omówieniem ich charakterystyki. Przedstawiono także sposoby parzenia typowych herbat.

25 lipca uczestnicy zapoznali 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 omówił herbaciane tradycje w krajach Bliskiego Wschodu ze szczególnym uwzględnieniem parzenia w stylu tureckim. Nie zabrakło 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 już dziś, **22 sierpnia,** 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)

Magiczny Kraków

- Godzina: 12.00
- Bezpłatne wejściówki dostępne na **stronie KBF.**

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

- **Regulamin**