



CAPACITARTE

Es ser líder de tu vida



La historia del Té

Tony Buzan

A menudo, a la hora del té, la gente se pregunta qué es más correcto o apropiado, verter primero la leche en la taza o el té. Hace algunos años un grupo de bebedores de té empezó a discutir sobre este tema; los que sostenían que la leche iba primero, aseguraban que podían notar siempre la diferencia. Por esa razón, se realizaron pruebas. Ante el asombro general, siempre reconocían si la leche había sido vertida primero.

Para entender cómo conseguían ser tan exactos, algunos estudiosos decidieron filmar con cámara de video el proceso completo y estudiar atentamente cada secuencia. El resultado de su observación fue que, independientemente de la velocidad de la operación, algunas gotas de líquido chocaban con el líquido antes que las demás.

Cuando las primeras gotas de leche chocaban con el agua hirviendo del te, se quemaban enseguida y sólo la leche restante cumplía la función de enfriar el té- Las gotas de leche quemadas añadían un delicado sabor chamuscado al té.

En cambio, cuando las primeras gotas de té hirviendo entraban en contacto con la leche, no se producía la misma reacción y ninguna gota de leche se quemaba.

Los aficionados al té, tenían razón. ¡El asombroso cuerpo humano y sus sentidos triunfaron una vez más!

¿Cuántos de nosotros somos capaces de detectar esas sutiles diferencias?

Sin embargo estamos dotados naturalmente para hacerlo, ya que nuestra boca es uno de los órganos con mayor sensibilidad del cuerpo: posee más de 10.000 capilares del gusto que le permiten detectar las diferencias de gusto (dulce, salado, ácido y amargo).

Cuando sugerimos refinar nuestra percepción, también hacemos referencia a nuestro gusto, nuestro olfato y nuestra piel.

Te invito a que desarrolles maneras creativas de estimularlos y verás como tu inteligencia sensual y tu percepción ayudan a despertar tu creatividad.