



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



# MÓDULO 6

Historia del té

Tipos de menú

Tipos de Té - Cómo preparar el té

Juego de té - La mesa del té

Cómo servir el té

## 1.1 - Historia del té

El **té** es la bebida más consumida mundialmente. En 1662 el rey Carlos II contrae matrimonio con la princesa portuguesa Catalina de Braganza, gran consumidora de té, que pone de moda la infusión en la corte británica.

La tradición del té de las 5 viene específicamente de 1830, cuando Anna María Russell, la séptima Duquesa de Bedford, comenzó a pedir que junto al té le sirvieran pan con mantequilla y dulces. Al parecer a la Duquesa le gustó esta idea de tomar algo a las 5 de la tarde que al día siguiente lo compartió con sus amigas. El hábito de tomar ese tentempié vespertino se extendió rápidamente y, hacia finales de siglo, servir y tomar el *afternoon tea* entre las 3 y las 5 de la tarde ya era **una costumbre consolidada entre la aristocracia y la clase alta**, sinónimo de lujo y de abundancia. La tradición ha llegado hasta nuestros días.

## 1.2 - Tipos de menú

**Los tres menús clásicos que se suelen servir son:**

- **Afternoon o Full Tea** (o te de la tarde o low tea) es el típico tè de las 5. La comida, que mezcla dulce y salado, se presenta en una bandeja que contiene **una selección de sándwiches fríos y pastelitos**, scones con mermelada, buñuelos,

pan de jengibre y bollos. Lo habitual es comenzar degustando los sándwiches. A continuación, se prosigue con los dulces.

Todo ello se acompaña de **una tetera y de tazas, por lo general de porcelana, donde el té se sirve**, habitualmente, con leche y azúcar.

- **Royal Tea:** sigue la misma línea que el té completo pero además se sirve una copa de champagne o de vino de Jerez una vez finalizado el té.
- **High Tea:** es una verdadera comida que se lleva a cabo desde las 17 hs., donde se sirve te, acompañado de platos fuertes como pasteles de carne, huevos, quesos y postres. Este nombre se remonta a una costumbre muy arraigada en el pasado. Después de una dura jornada de trabajo y de horas sin comer, al llegar a casa, los obreros recargaban fuerzas con una comida copiosa y reconfortante. A diferencia del té de la tarde que ha llegado hasta nuestros días, el *high tea*, llamado así porque se servía más tarde que el *low tea*, era una comida práctica y sin lujos. Consistía en un plato caliente de carne o pescado, seguido de algún tipo de tarta o galleta, y acompañado de pan con mantequilla y una taza de té.

### 1.3 - Tipos de Té

Existen muchas variedades de té, y cada uno con sus características. Los cuatro tipos básicos de té proceden de la misma especie: *Camellia Sinensis*, y se diferencian solo por el tratamiento que reciben.

-Las de té verde se tratan al vapor, se trituran y se secan.

-Las de té rojo, se fermentan parcialmente.

-El té blanco se elabora con los brotes más jóvenes de la planta.

-El té negro es un té muy procesado y con mayor oxidación y fermentación que las demás variedades. Después que las hojas se escogen, se fermentan a sol abierto. El tamaño de las hojas de té determina la graduación de té negro.

#### 1.4 - Cómo preparar el té

El **agua**, debe tener poca cal y cloro, por lo que se aconseja que se use embotellada y de mineralización débil.

La **proporción de té** a usar es de una cucharadita de hojas por cada taza, más una más para la tetera. Lo más tradicional respecto del consumo de té, son las hebras y no los saquitos o bolsitas empaquetadas.

Existe una gran variedad de té, cada uno con sus diversas características. Es aconsejable ofrecer varios tipos diferentes de té para elegir.

Si se utilizan jarras de cerámica, se calientan con anterioridad. Se pone a calentar el agua y cuando empieza a hervir se vierten las hojas de té y se dejan reposar de 2 a 5 minutos, dependiendo de la variedad de té que se trate. Si la jarra se vuelve a llenar de agua se cambian las hojas nuevamente.

Las teteras **sólo** deben **lavarse con agua**, pero no con jabón.

#### 1.5 - Juego de té

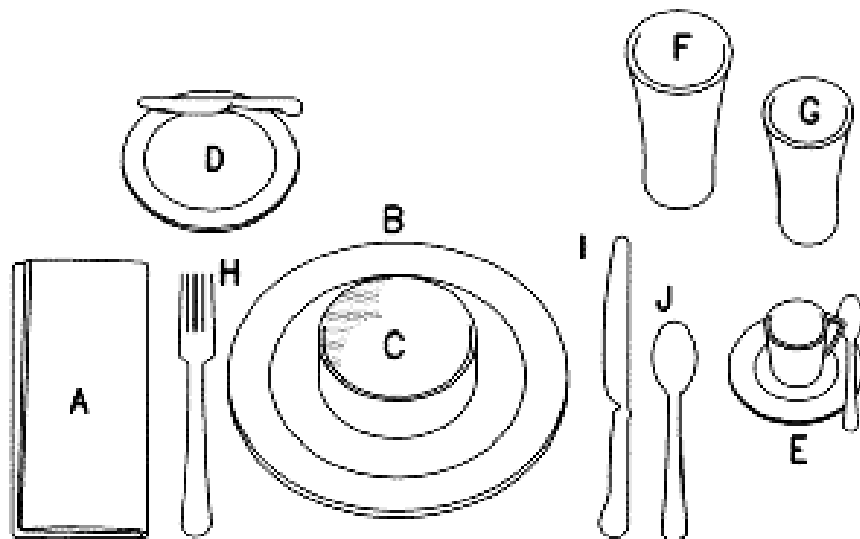
El juego de té tradicional está formado por:

- una bandeja,

- una tetera,
- un samovar para el agua caliente,
- una jarra de leche,
- un azucarero y unas pinzas para terrones,
- una cucharilla y un colador con un recipiente para los residuos de las hojas o hebras de té.

El mantel que cubre la mesa debería ser blanco o de color pastel suave y las servilletas haciendo juego.

### 1.6 - La mesa del té



- A. Servilleta e individual o mantel
- B. Plato para almuerzo
- C. Tazón para cereal
- D. Plato para pan y mantequilla
- E. Taza y plato con cuchara para te

F. Vaso para agua

G. Vaso para jugo

H. Tenedor

I. Cuchillo

J. Cuchara

### **1.7 - Cómo servir el té**

Dependiendo de la cantidad de invitados el té puede tomarse

- a) en el living o la sala si es un círculo más íntimo,
- b) o en una mesa, con los invitados sentados.

La dueña de casa pone a su derecha a la persona que desea honrar más e indica a las otras personas, sin mayor ceremonia, los asientos más próximos a ella. No se estila indicar en un té los lugares con tarjetas. El té posee la característica de algo más íntimo. La dueña de casa debe servir el té a cada uno de los invitados. Para hacerlo tiene a su izquierda, sobre la mesa, la gran bandeja con el juego de té. El juego de té también puede estar en una mesita de arrimo con ruedas.

1. En el caso de que haya empleados, el servicio doméstico se acerca en primer término a la persona que está a la derecha de la anfitriona y le lleva a ésta, en una pequeña bandeja, la taza del invitado con su plato. La anfitriona sirve el té y pregunta a la persona interesada si lo toma con leche, crema o limón. Posteriormente el empleado lleva la taza servida a la persona invitada y la coloca por el lado derecho en el lugar adecuado y le acerca la azucarera. Si los concurrentes son varios, pueden agregarse una o dos azucareras de las que los invitados se sirven o por gentileza ofrecen a sus vecinos.

2. Si no hay servicio doméstico cada invitado irá haciendo llegar su taza y su plato para que la dueña de casa la llene con té.

Con esa infusión podemos ofrecer alimentos dulces y salados.

En la mesa se colocan bandejas, con sándwiches, canapés, masas, arrollados, petit fours, y tortas que los invitados se sirven con las palas adecuadas, o en caso de que haya personal de servicio, éste ofrecerá en bandeja por el lado izquierdo como es natural.

Si lo desean, es correcto por parte de los invitados aceptar o solicitar una segunda taza de té. El invitado coloca la cuchara de té en el plato que tiene frente a sí, puesto que aquella puede caerse en el trayecto que hace la taza de ida y vuelta hasta la dueña de casa.

Después del té pueden servirse vinos dulces, licores o bebidas sin alcohol.

### 1.8 - Los no a la hora del té

- No comer antes de que sirvan el té.
- La taza no se mueve como si fuera una copa de vino.
- El té no se sopla
- La taza se agarra por el asa. No sirve para calentarnos las manos.
- Mientras no bebemos, la taza se deja en la mesa sobre su platito.
- La cucharilla del té no se chupa y tampoco se introducen en las dulceras, o se utiliza para comer torta o pastel. Solamente se utiliza para revolver y luego será apoyada delicadamente en el plato, sin chuparla, ni golpearla contra el borde de la taza, ni sacudirla o rozarla o arrastrarla para sacar el excedente de líquido.
- No levantar el dedo meñique al beber.