

THEESOMMELIER: 'CHINA: BAKERMAT VAN THEE'

VAN PLANTAGE TOT THEEKAN, BAKERMAT CHINA



OMSCHRIJVING

Introductie

Thee is ongetwijfeld de meest populaire drank ter wereld, met de langste en rijkste geschiedenis. Achter een kopje thee schuilt een hele cultuur. De Japanners maken er een uitgebreide spirituele ceremonie van, terwijl de Russen zich rond de samovar scharen om er gezellig bij te praten. De Britse lady's zweren bij hun afternoon-tea, in tegenstelling tot Marokko waar thee schenken een mannenzaak is. India is dan 's werelds grootste theeleverancier, maar het is in China dat 2727 voor Christus de eerste theeblaadjes in het kokende water van keizer Shen Nun vielen en '**thee**' ontstond.

Omschrijving

De opleiding theesommelier is opgesplitst in modules.

- Eerst dient de module '[Introductie](#)' gevolgd.
- Deze module **China: bakermat van thee**' bezorgt je de basiskennis over thee met focus op het belangrijkste theeland, China. Telkens worden verschillende soorten thee geproefd.
- Het vervolg hierop is de module '[De Chinese theeceremonie](#)'.
- Aansluitend kan je de module '[Kruideninfusies en ice tea](#)' volgen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Horeca-uitbaters, chefs, food & beverage managers, bartenders, sommeliers en herboristen.

Voorkennis

De module '[Theesommelier - Introductie](#)' moet gevolgd worden vooraleer je deel kan nemen aan deze module.

Bijkomende info

Opleiding in samenwerking met het Eigentijds Vlaams Wijn- en drankeninstituut (EVW)

PROGRAMMA

sessie 1 | Witte en groene thee

- Wat is witte en groene Chinese thee met proeverij van diverse topthee
- De geschiedenis
- **De soorten thee met hun productieproces**

sessie 2 | Oolong en Zwarte thee

- Wat is oolong en zwarte Chinese thee met proeverij van diverse topthee
- **De gradaties, bladklassen, kwaliteit en flush van de thee**

sessie 3 | Pu Erh en Gerookte thee

- Het verhaal van Pu Erh
- Proeverij van verschillende jaartallen Pu Erh
- **Wat is gerookte thee met proeverij**

sessie 4 | Blends en Aroma's

- Blends en gearomatiseerde thee
- **Hoe maak je een eigen blend en hoe aromatiseer je thee**

sessie 5 | Gong Fu Cha

- Chinese proeverij van verschillende Chinese theesoorten met herkennen van conventionele thee t.o.v. biologische thee

DOCENT



Wie thee zegt, zegt **Ann Vansteenkiste**. Door haar kennis als herboriste en aromatherapeute is ze verslingerd geraakt aan de Camellia Sinensis, de theeplant. Haar passie bracht haar in alle gerenommeerde horecazaken waar zij met haar exclusieve rechtstreeks geïmporteerde thee de theekaart opstelt. Dat thee een ware bron van energie kan zijn toont Ann zonder twijfel aan.

Want naast moeder van zeven is zij ook auteur van 'De stille kracht van thee' - Winner Gourmand Dutch Cookbook Award 2011 en het boek 'Zelfgeplukt'.