| **Autor programu** | Wojciech S. Wocław |
| --- | --- |
| **Tytuł programu** | Fascynujący świat herbaty |
| **Co to jest?** | wykład z warsztatami |
| **O czym to jest?** | To spotkanie, w czasie którego uczestnicy mogą spróbować wyjątkowych herbat, a przede wszystkim zdobyć i uporządkować wiedzę na temat ich podstawowych kolorów. |
| **Jak przebiega takie spotkanie?** | W czasie spotkania prezentuję uczestnikom 6 podstawowych kolorów herbaty. Opowiadam, jak powstaje każda z nich, jak należy ją parzyć, jakie ma właściwości i za co osobiście ją lubię. Równolegle do opowieści parzymy poszczególne herbaty. Dzięki temu każdy uczestnik może od razu spróbować naparu w każdym kolorze (biała, turkusowa, zielona, żółta, czarna, pu-erh). |
| **Ile osób może wziąć udział w takim spotkaniu?** | Optymalnie — dwanaście. W takiej sytuacji nie potrzebuję pomocy obsługi kelnerskiej. Jej zaangażowanie staje się jednak konieczne, jeśli uczestników jest więcej niż dwadzieścia. |
| **Degustacja online? To możliwe!** | Czasem szukamy pomysłu na to, jak w atrakcyjny i efektywny sposób spotykać się z sobą i organizować eventy na odległość. Degustacja herbaty to świetny pomysł na spotkanie online. Sprzęt potrzebny do parzenia herbaty, czyli czajnik i filiżankę lub kubek ma w domu każdy. Wystarczy więc, że dostarczymy uczestnikom naszego spotkania zestaw herbat. |
| **Ebook dla uczestników spotkania** | Każdy uczestnik spotkania może otrzymać darmowego ebooka mojego autorstwa. Czytelnicy znajdą w nim najważniejsze informacje na temat herbat, których próbowali w czasie warsztatów. Na Państwa specjalne życzenie mogę przygotować te materiały w formie wydrukowanej broszury. |
| **Specjalny upominek dla uczestników spotkania** | Na zakończenie spotkania możemy wręczyć każdemu uczestnikowi upominek w formie zestawu herbat, stylowego sitka do parzenia herbaty oraz broszurki z najważniejszymi informacjami o herbacie mojego autorstwa. |
| **Jakie są wymagania organizacyjne?** | - projektor (wejście HDMI) i ekran,  - nagłośnienie (w wybranych przypadkach),  - dostęp do wody bieżącej (lub jej zapas), - czajnik do gotowania wody\*,  - dzbanek do parzenia herbaty\*,  - dzbanek do serwowania herbaty\*,  - sitko/sitka,  - filiżanki, łyżeczki,  - serwetki,  - kosz na odpady bio,  - wybór herbat. |
| **Czas trwania** | w przypadku małych grup ok. 1,5-2,5 godz., w przypadku dużych grup - 2-3 godz. |