



TÉ ORGÁNICO INKATERRA

El Machu Picchu Pueblo Hotel de Inkaterra, incluye dentro de sus actividades la visita a la Casa del Té, un espacio idílico en el que el viajero puede preparar su propia bebida de manera orgánica y artesanal.

[← Regresar](#)



Cosa deliciosa es recuperar viejas costumbres o tradiciones y adaptarlas a la época moderna con la misma clase y estilo de antaño. El Machu Picchu Pueblo Hotel de Inkaterra, incluye dentro de sus actividades la visita a la Casa del Té, un espacio idílico en el que el viajero puede preparar su propia bebida de manera orgánica y artesanal.

Las antiguas plantaciones de té de Inkaterra se encuentran a 2050 msnm y comparten un bosque de nubes con uno de los más imponentes sitios arqueológicos del país, Machu Picchu. Ahí, en medio de una vegetación húmeda e intensa, crecen los *Camellia sinensis*, tímidos, pero robustos. Su firme desarrollo se debe al ambiente: la altura, el clima, el



promedio anual de lluvias y el suelo fértil con abundante materia orgánica, aportan a su calidad. Además, se encuentran bajo sombra silvestre, su selección es a mano y las hojas pasan por una leve oxidación al aire libre.

La experiencia comienza en el campo. Morral en hombros, a recoger hojas. Las más verde chillón, las no tan grandes. Hay que tener paciencia, ir arbusto por arbusto, y cortar delicadamente con los dedos para que no se dañe el resto del ejemplar. Con el saco medio lleno se procede a triturar las hojas sobre piedras inmensas que se encuentran ya dispuestas en la Casa del Té. La sensación es única: el olor que se desprende, herbáceo, fresco, y la suavidad en la piel gracias a la teína.

El proceso se realiza sin intervención de agentes químicos o métodos industrializados ni elementos metálicos. El secado se hace con leña de eucalipto en hornos de adobe, lo que permite mantener su condición de té orgánico. Además, como luego de la cosecha las hojas para el té verde se secan y fragmentan rápidamente, y no se fermentan, al prepararlo resulta más templado y de sabor incluso más fresco que el resto.

Una vez trituradas las hojas verdes las dejamos secar y tomamos algunas que ya pasaron por el proceso completo. Armos la bolsa con un palito de madera y un sellador. Té para la hora del té. Listo. Su sabor se acompaña con suaves queques de zanahoria, plátano o brownies de chocolate. Son casi las cinco, el día comienza a caer, llueve, y bien apoltronados al lado de la chimenea, solo queda acurrucarse y gozar.

LOS DATOS

- Inkaterra Macchu Picchu Pueblo Hotel (www.inkaterra.com) ofrece diferentes excursiones que complementan la visita a las plantaciones y a la Casa del Té.
- El Té Verde Orgánico de Inkaterra se puede conseguir en las tiendas de los hoteles, en latas de 150 gramos.

Etiquetas: Inkaterra, Machu Picchu, hotel, pueblo, Cusco, té, té verde, orgánico, plantación

COMPARTE:

TAMBIÉN PUEDES LEER

CUANDO TENGO ALGO QUE DECIR: LA PRIMERA MUESTRA DE MATER, THREADS, SE HIZO EN EGIPTO



Lun 20 de mayo de 2024

La muestra dio paso a una cena llamada Cocinar el ecosistema, con un sólido equipo que acercó dos culturas milenarias.

[Leer más](#)

ADRIANA CARULLA: ¿CÓMO HACER LAS COMIDAS DE LAS FIESTAS MÁS BALANCEADAS?



Lun 4 de diciembre de 2023

Comienza la temporada de fiestas de fin de año, buscamos a Adriana Carulla, la experta en nutrición de Wong, para que nos recomiende cómo llevar de forma balanceada l...

[Leer más](#)

LEYENDO EL MENÚ: UNA PELÍCULA QUE REVELA PARTE DEL DRAMA DETRÁS DE LA "ALTA COCINA"



Mié 1 de marzo de 2023

The Menú es un intento de comedia negra, de oscura sátira sobre la llamada alta cocina y su discurso. Esta vez el cinéfilo, panadero y asesor gastronómico hace la reseña.

[Leer más](#)

TE GUSTO LO QUE LEÍSTE

0 comentarios

Ordenar por [Más antiguos](#)

Agrega un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

PUBLICACIONES RECIENTES



Mar 10 de setiembre de 2024

SUCRE SABE DIFERENTE Y TIENE ROSTRO DE MUJER...



Jue 5 de setiembre de 2024

OCHAYA: LA DULZURA DEL MINIMALISMO JAPONÉS



Mié 4 de setiembre de 2024

JOSÉ LUIS HINOJOSA: "MI INSPIRACIÓN ES LA..."



Vie 30 de agosto de 2024

PAN SAL AIRE RENUEVA SU CARTA Y ANUNCIA...

[Ver todas las publicaciones](#)

[SUSCRÍBETE A EL TRINCHE](#)

Y mantente informado con nosotros

Suscríbete

