**Dilmah School of Tea pierwszy raz w Polsce!**

**W czerwcu br. w Forcie Sokolnickiego w Warszawie odbyła się Dilmah School of Tea, Międzynarodowa Szkoła Herbaty. W trakcie całodniowego warsztatu ponad 150** **przedstawicieli polskich restauracji zgłębiało arkana herbacianej sztuki, miksologii, a także food pairingu. To pierwszy raz, kiedy Międzynarodowa Szkoła Herbaty gościła w Polsce.**

Dotychczas Dilmah School of Tea odbyła się m.in. na Sri Lance, w Australii, Emiratach Arabskich, Bali, Szwecji, Singapurze czy Hiszpanii. W Polsce zostały zorganizowane po raz pierwszy w czerwcu br. w Warszawie w Forcie Sokolnickiego. W wydarzeniu brało udział ponad 150. profesjonalistów, którzy przyjechali zdobyć wiedzę na temat mistrzowskiego serwowania herbaty, łączenia jej z daniami oraz tworzenia drinków na jej bazie.

*- Udział w warsztatach to wspaniała okazja do zdobycia cennej wiedzy na temat herbaty. Nasi goście są coraz bardziej świadomi i wymagają doskonałej wiedzy od personelu, a Dilmah School of Tea jest jednym z najlepszych miejsc do jej zdobycia.* – mówi Jarosław Uściński, prezes zarządu Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. – Szczególnie ciekawe było łączenie herbaty np. z serami, alio olio czy szarlotką. Jest to niezwykła umiejętność, kiełkująca dopiero na polskim rynku, a ci którzy ją zdobędą, z pewnością znajdą uznanie w oczach swoich gości – dodaje.

Jednodniowe warsztaty składały się z modułów podzielonych na część teoretyczną (m.in. historia herbaty, właściwości cejlońskiej herbaty, korzyści zdrowotne odnoszące się do nowoczesnego stylu życia) oraz praktyczną (m.in. łączenie herbaty i serów, mixologia czy food pairing).

*Dilmah* jest rodzinną firmą, która produkuje najwyższej jakości cejlońską herbatę tworzoną według tradycyjnej metody zbierania – dwa listki oraz pączek. To również pierwsza marka na Cejlonie, która nie wysyła surowca w świat, a cały proces wytwarzania, pakowania oraz wysyłania przeniosła na Sri Lankę, tym samym wpierając miejscową ludność oraz gospodarkę.  Obecnie herbata Dilmah dostępna jest w ponad 100 krajach na świecie. W ofercie znajdują się jej różne odmiany - czarna, czerwona, zielona oraz biała. Każda z nich uprawiana jest w zgodzie z naturą, w górach albo nad oceanem, często w tropikalnym słońcu albo w intensywnym deszczu. Te czynniki mają wpływ na jej niezwykły smak oraz różnorodną barwę – brązową, pomarańczową albo jasno żółtą.

*Dilmah School of Tea* to szkoła, która została założona 6 maja 2009 r. jako hołd twórcy marki *Dilmah,* Merrillowi J. Fernando, który tego dnia obchodził 79. urodziny. Jej celem jest propagowanie eksperckiej wiedzy na temat herbaty – jej pochodzenia, sztuki parzenia i serwowania oraz szerokiego jej wykorzystania w gastronomii.