

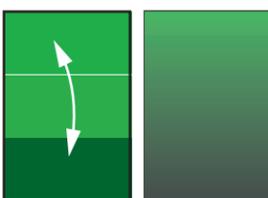
Los secretos de un **buen mate argentino**

Preparar y tomar mate es una ceremonia, y como tal merece tiempo y dedicación. **¿Qué tener en cuenta para que salga rico y rendidor?**

MEZCLAR DESDE EL PAQUETE



- 1** Abrir el paquete y vaciarlo hasta la mitad en otro recipiente.
- 2** Mezclar cada parte por separado.



- 3** Esto sirve para integrar sus componentes de manera homogénea: polvo de hojas, palos y hojas molidas.



- 4** Colocar todo en el paquete o en un recipiente hermético.



- 5** Volver a agitar el paquete y el mate para integrar los componentes, cuando llegue el momento de preparar la infusión.

Elegir la yerba mate

Para mates más suaves, convienen las yerbas **con palo**. Si queremos mates más intensos, las despaladas. Para variar el sabor, las tipo barbacuá, saborizadas y compuestas son las ideales,

Yerba mate con palo

Es la más consumida por los argentinos. Los paquetes tienen que tener al menos **65% de hojas y no más de 35% de palos**.

Recipiente

El más utilizado es de calabaza o porongo. También hay de madera, metal, plástico y silicona.

Bien mezclado

Agitar con energía el mate, para asegurar una **mezcla pareja e integrada**.

No mover la bombilla

Se recomienda mover lo menos posible la bombilla. Porque se puede tapan y **para evitar que la yerba seca** (montañita) que alimenta los mates, se moje más rápido.

El que prepara, toma los primeros mates

Son los más amargos y sirven para testear la temperatura justa y sabor. De esta manera sabremos cuando está bien para pasarlo al invitado.

Temperatura del agua

Comenzar con agua tibia y subir gradualmente la temperatura hasta llegar a los 75/80°C.

Cebiar continuamente

Para mantener el sabor y asegurar un buen mate, hay que cebiar constantemente. **Esto, evita que se enfríe la yerba.**



@INYMARG

www.inym.org.ar