

¡HOLA AMIGOS!
A CASI TODOS NOS GUSTA
TOMAR MATE, TERERÉ O MATE
COCIDO, HOY LES VOY A CONTAR
CÓMO SE PRODUCE LA YERBA
QUE USTEDES CONSUMEN
DE LOS PAQUETES.



TODO COMIENZA EN
EL CAMPO CON LA
PLANTACIÓN Y EL CUIDADO
DE LOS ÁRBOLES
DE YERBA MATE.



EN ARGENTINA,
LA YERBA MATE
SE CULTIVA SÓLO
EN MISIONES Y EL
NORTE DE
CORRIENTES.

MATINTA EN EL YERBAL

A ESTOS
ÁRBOLES SE
LES PODAN ALGUNAS
RAMAS CON HOJAS,
NO TODAS PARA
QUE LA PLANTA
NO SE DEBILITE
MUCHO.



ESTA TAREA LA HACEN LOS
"TAREFEROS" Y DEMANDA MUCHO
TRABAJO PORQUE SE HACE EN
FORMA MANUAL, TAMBIÉN EXISTE UN
SISTEMA DE COSECHA SEMIMECA-
NIZADO, LO CUAL FACILITA LA TAREA.

PRIMERO SE LE
HACE UN SECADO
RÁPIDO A LAS HOJAS
FRENTE AL FUEGO.



DESPUÉS VIENE
EL SECADO
MÁS LARGO...

ES LA ETAPA DEL
"ZAPECADO" PARA SECAR
LAS HOJAS Y EVITAR QUE
PIERDAN PROPIEDADES.

A TRAVÉS DE
AIRE CALIENTE
SE LE QUITA
CASI TODA LA
HUMEDAD A LA
HOJA, DEJÁNDOLA
BIEN SECA.

DESPUÉS SE MUELEN
LAS RAMAS Y HOJAS
PARA QUE QUEDEN
TROZOS CHIQUITOS.



ES LA ETAPA DEL "CANCHADO"

ESO SÍ, PARA QUE
TOME UN BUEN SABOR,
HAY QUE DEJAR A LA
YERBA GUARDADA
DE 6 A 24 MESES.



... Y LLEGA EL
"ESTACIONAMIENTO"

YA CASI ESTÁ
LISTA, DESPUÉS SE HACE
EL MOLIDO MÁS FINO
Y SE LA LIMPIA DE
PALOS Y SEMILLAS.



... LA MOLIENDA

Y FINALMENTE
AL PAQUETE.



... EL ENVASADO

Y AHORA LO MEJOR,
A DISFRUTAR...

Y COMPARTIR!



FIN

Etcheart
2014