

¿DE DÓNDE VIENE EL MATE?



El proceso de
la yerba mate
**para pintar
y jugar**

Noticias del Mate.

www.noticiasdelmate.com  

**Recorta las imágenes, los títulos y textos
y seguí estos pasos:**

- 1)** Ordenar las ilustraciones (del 1 al 9)
- 2)** Ponerle el título a cada una.
- 3)** Colocarles la descripción que corresponda.



Sapecado y Secado

Envasado

El Estacionamiento

Molienda fina

La cosecha

En las chacras

En el vivero

El mate

Molienda gruesa o Canchado



Las hojas y ramas de yerba mate son otra vez molidas, pero ahora en trozos más pequeños. El polvo, los palos y las hojas molidas son separados y vuelven a mezclarse en distintas proporciones, para lograr una mezcla única.

En los depósitos, las bolsas de yerba mate se estacionan entre 9 meses y 2 años. Poco a poco van tomando el color, aroma y sabor característicos que después sentirás cuando tomes unos ricos mates.



¡Listo! Ya podés abrir el paquete y disfrutar de unos deliciosos mates. El mate te ayudará a crecer grande, fuerte para poder hacer mucho ejercicio y tener energía para jugar con tus amiguitos.

Luego de 5 años, durante los meses más fríos cuando las plantas no están brotando, los cosecheros cortan las ramas más maduras y dejan las más jóvenes para la próxima cosecha.



Las pequeñas plantas permanecen entre 9 meses y 1 año en los viveros. Estos son como guarderías donde reciben todos los cuidados para crecer sanas y fuertes.

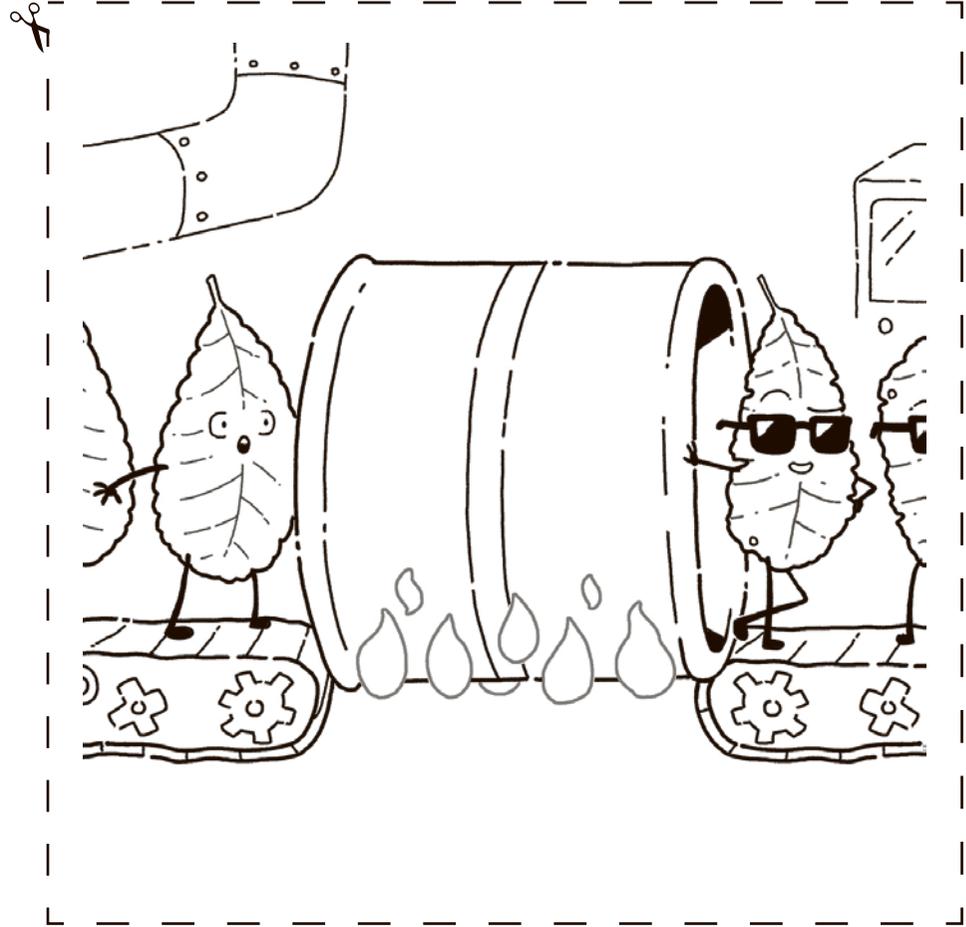
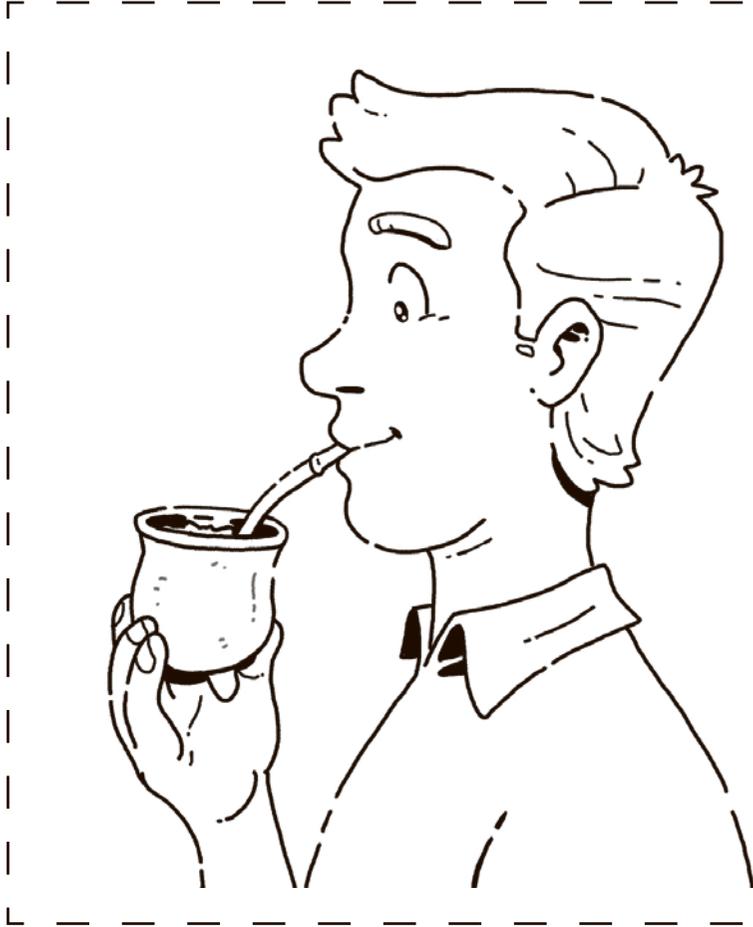
Aquí son trasladadas al aire libre y resguardadas de los fuertes rayos del sol y del frío, debajo de pequeñas casitas de paja llamadas ponchillos.

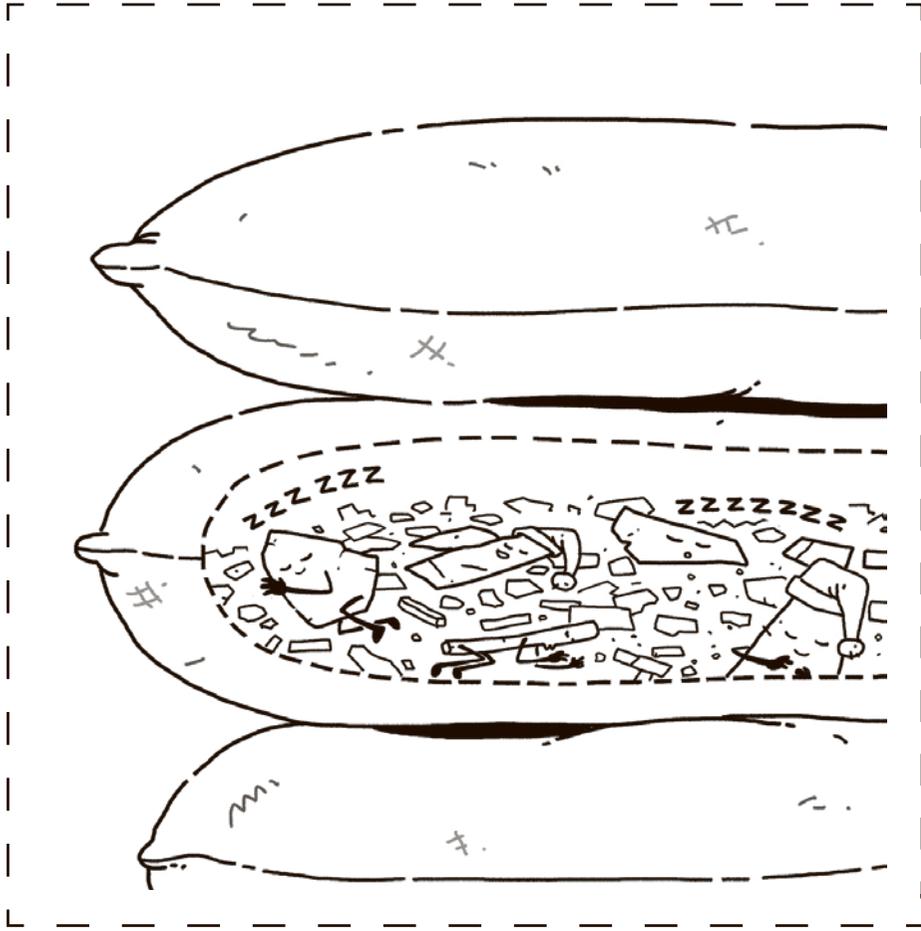
La yerba mate es envasada en paquetes de distintos tamaños. En Argentina los más populares son los envases de 500 gramos.

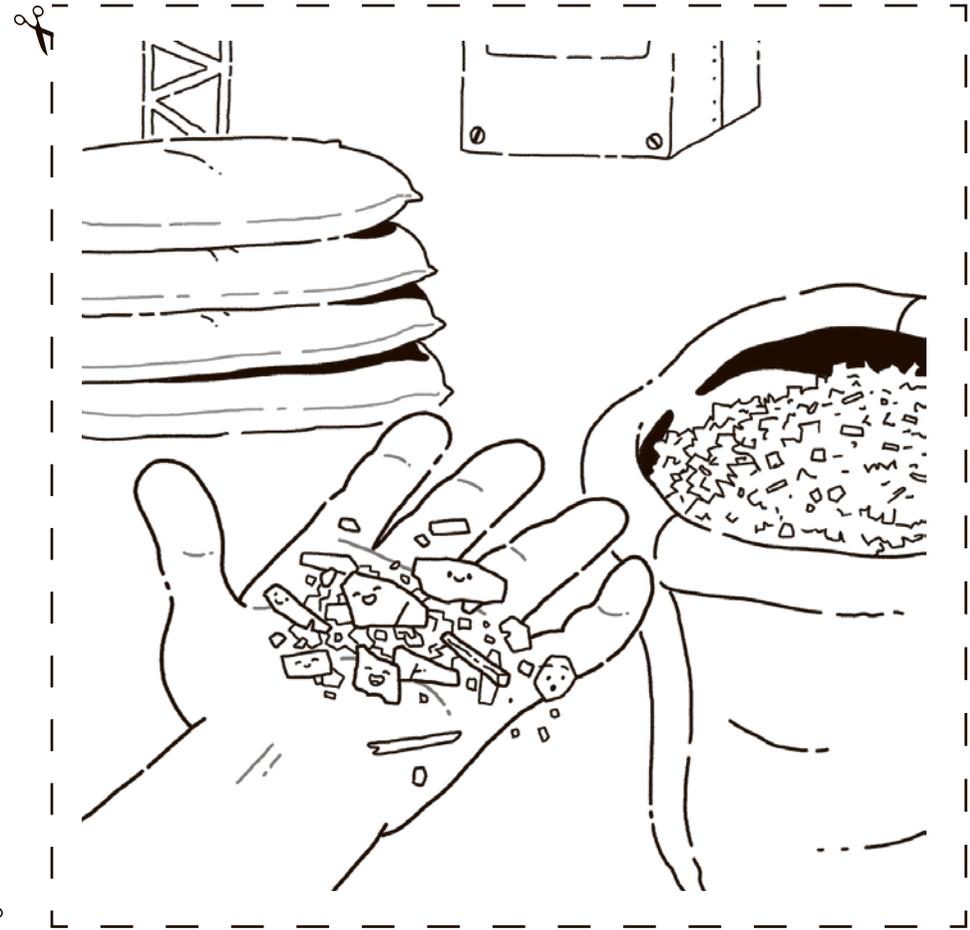
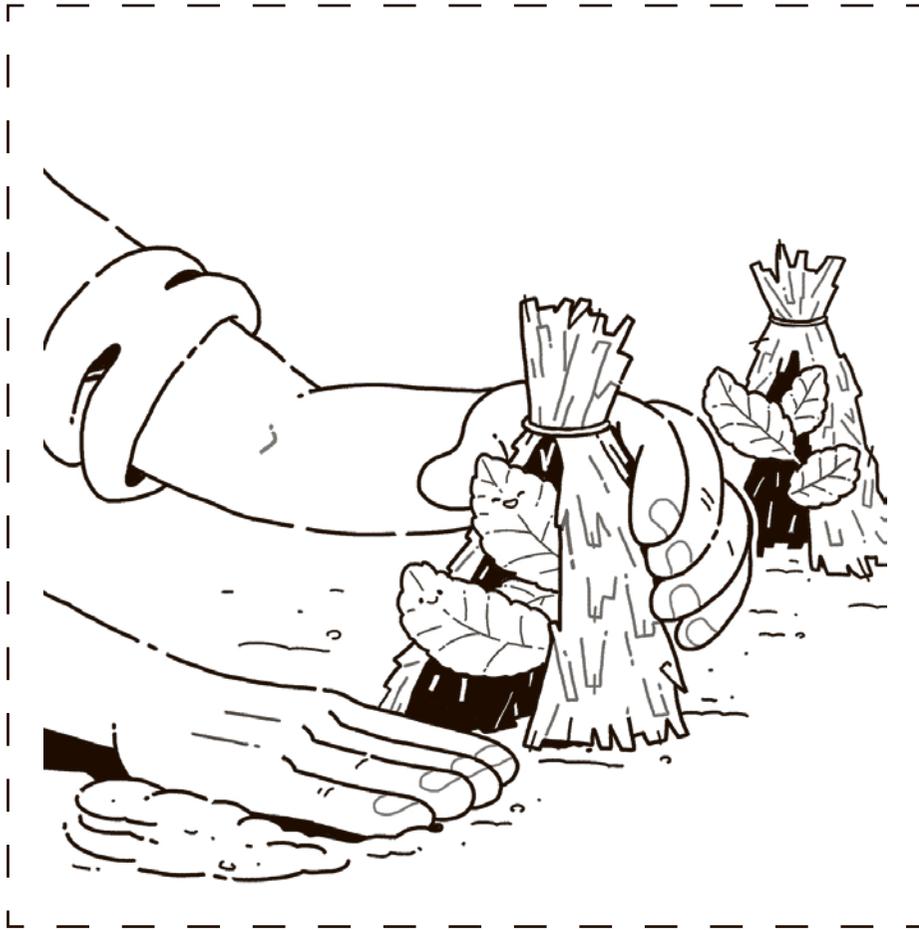
Las hojas y ramas se muelen por primera vez en trozos gruesos (yerba mate canchada) para que sea más fácil guardarlas en grandes bolsas.

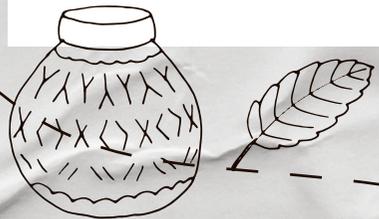
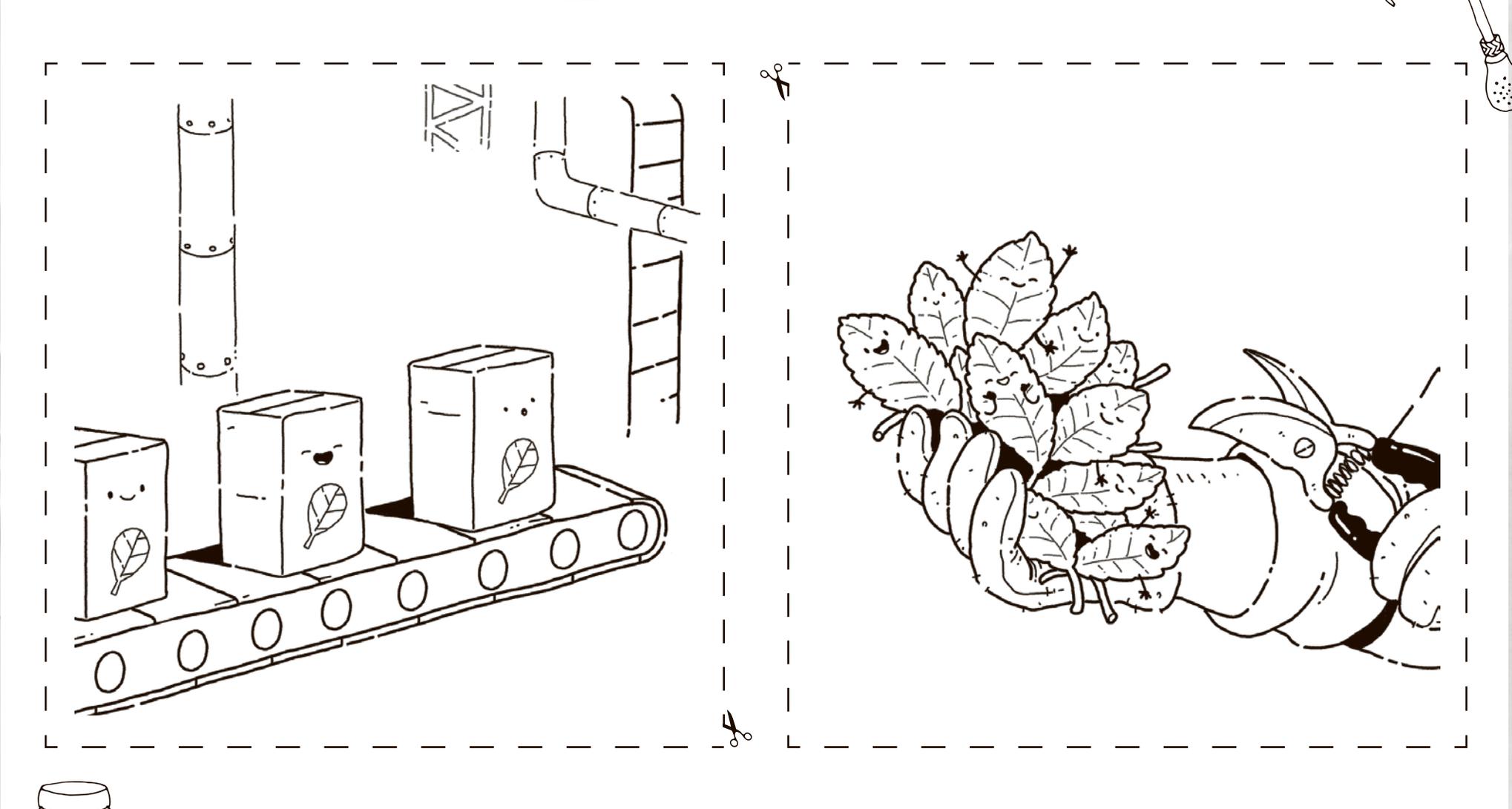
Las hojas se secan al fuego rápido e intenso en tambores giratorios y en hornos. Quedan crocantes, tostadas y con un rico aroma.

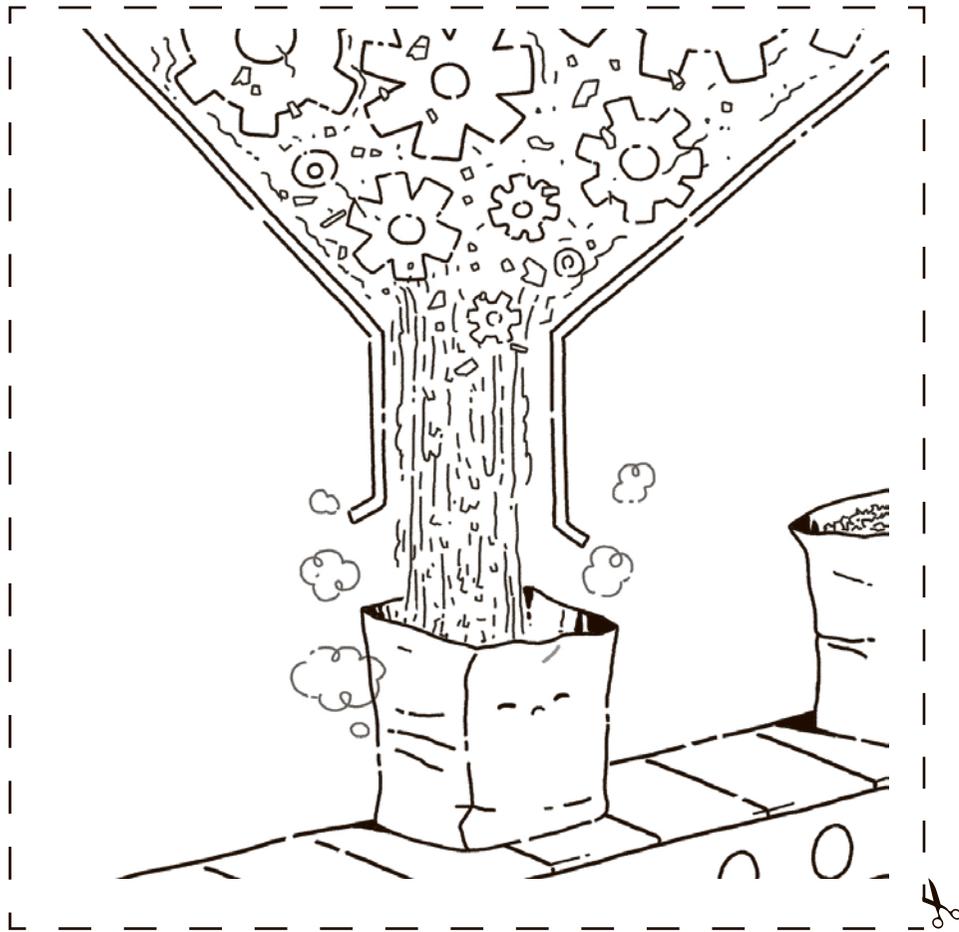












Noticias del Maté.

www.noticiasdelmate.com  

