

1:30pm –
2:30pm

飲食界新星：發酵茶
Kombucha: Why Is It the Next Big Thing?

發酵是一個很奇妙的過程 – 通過發酵，我們能把一些很普通的食材（茶）演變出不同的味道及質感，亦增加功能性：發酵茶（亦名康普茶），一個充滿健康元素，酸酸甜甜有氣泡的健康飲料！大杯茶的姐妹創辦人將跟大家分享她們跟發酵茶的故事，怎樣做發酵茶。現場提供試飲。

Fermentation is a magical process – especially when it can convert something seemingly so common (tea) into a completely different beverage: a bubbly sweet and sour beverage called kombucha which brings us so many health benefits! In this sharing, Pat and Lisa will share their story on kombucha, how it is made and how the drink has helped them and others become healthier individuals. Kombucha tasting will be provided.

大杯茶創始人林佩芝及林佩詩小姐
Patricia Lam and Lisa Lam, Co-founders, Taboo & Cha Limited (Taboocha)



Taboocha 

2:45pm –
3:45pm

一碗一菓
A cup of tea with a plate of wagashi

* 本活動將以普通話進行

日本著名茶道師
木村宗慎 先生

日本人氣茶道師，本名慎太郎。1976 年生於愛媛縣宇和島市，學業於神戶大學。少年時期開始學習裏千家茶道，1997 年設立茶道文化組織芳心會。在京都、東京兩地開展茶道修習活動 2008 年獲日本博物暗表彰。2011 年，其監修的茶室“傘庵”獲得日本 JCD 商亞杯境設計獎金獎。



著作《一日一菓》獲 2015 年世界美食困事大獎最高獎。目前於中國北京大學、中國杭州茶葉博物館和香港國際古玩展等，在亞洲積極地推廣著茶文化的交流。2017 年從中國國立茶葉博物館榮獲榮譽獎項。

註：主辦機構保留對節目調動之權利而無須另行通知。

Remarks: The Organiser reserves the right to alter the topic/content/speaker of the programme without prior notice.