



## **“Lo Dulce y Lo Amargo”**

### **Ceremonia del Té y Elaboración de Confituras Japonesas en el Teatro del Museo Nacional de Bellas Artes**

El té está fuertemente vinculado con la vida de los japoneses. La ceremonia del té, uno de los elementos más representativos de la cultura tradicional de este país, tiene varios siglos de historia y ha traspasado el simple hecho de tomar té para convertirse en un arte integral que muestra la filosofía tradicional nipona.

En la ceremonia del té, los anfitriones tratan de mostrar la hospitalidad a sus invitados a través de los dulces y de una taza de té, y la manera de presentarlos suele evocar los encantos de las estaciones del año. De hecho, el té verde (llamado *macha* en idioma japonés) y los dulces, son inseparables.



Este mes de diciembre, la Embajada del Japón y la Fundación Japón, tienen el honor de presentar a la Sra. Yoshino Higurashi, maestra de la escuela “Urasenke” de México. La Sra. Higurashi, cuyo nombre artístico es *Sono*, acompañada por algunos miembros de esta escuela ofrecerán una demostración sobre la elaboración de algunos finos y exquisitos dulces japoneses y sobre ese mágico ritual que es la ceremonia del té.



Esperamos que el público cubano pueda conocer y apreciar esa belleza invisible que se comparte a través de una simple taza de té.

**Fecha y Hora: Miércoles 11 de diciembre de 2013, a las 6:00pm**

**Lugar: Teatro del Museo Nacional de Bellas Artes**

- **Entrada gratuita**
- **El número de asistentes estará limitado a 250 personas por la capacidad de la sala. Se agradece la comprensión del público.**

**Sección Cultural y de Prensa  
Embajada del Japón en Cuba  
Tel. 204 3355 / 204 3508  
E.mail: [cultura@hv.mofa.go.jp](mailto:cultura@hv.mofa.go.jp)  
[www.cu.emb-japan.go.jp](http://www.cu.emb-japan.go.jp)**