

INFO/MATE

EL MUNDO DEL MATE AL ALCANCE DE TUS MANOS

**LOS 4 ERRORES
MÁS COMUNES
AL HACER UN
MATE**

**Receta:
Chipá para
acompañar
tus mates**

**Relación entre
estacionamiento
y el poder
antioxidante de
la yerba mate**

**MÁS
INVESTIGACIONES
SOBRE
PROPIEDADES DE
LA YERBA MATE**

**MÚSICA:
EL CONGO**

Año 02 | VOL. 17 | NOV 2023



Nuestros contactos:



INFO/MATE es una revista digital gratuita cuyo objetivo es el de acercarnos más al increíble mundo del mate. El mate une cada día más a los habitantes del sur de América y por qué no del mundo entero.

Lo más importante para el mate y quienes disfrutamos de cebar es simplemente compartir, por eso compartimos contigo **INFOMATE**.

¿CÓMO SE PREPARA EL MATE?

Para disfrutar de unos ricos mates es importante armarlo bien: calentar el agua, servir la cantidad necesaria de yerba, mezclar sus componentes, crear la montañita, hinchar la yerba, colocar la bombilla y cebar esos mates que nos acompañarán en ese momento tan esperado.

A continuación te dejamos el link pepperlab del paso a paso en la preparación del mate.



LOS 4 ERRORES MÁS COMUNES AL HACER UN MATE

Muchas veces los mates pierden sabor muy rápido o son muy amargos. Los mejores trucos para mateadas rendidoras y más placenteras.



1)Mojar toda la Yerba.

Si mojamos toda la yerba estamos eliminando la famosa «montañita», la parte con yerba seca que debemos cuidar para lograr que el sabor perdure por más tiempo.

¿El truco? Servir con poca agua y siempre cerca de la bombilla.

2)Abandonar el mate.

Una vez que tenemos el mate listo, a veces nos distraemos y dejamos de cebar. ¿Qué sucede? La yerba se enfría y queda de un color más oscuro, esto hace que cuando retomemos la cebada el gusto va a ser muy amargo y la combinación de yerba fría con

agua caliente va a ser muy desagradable.

3)Empezar con agua fría o muy caliente.

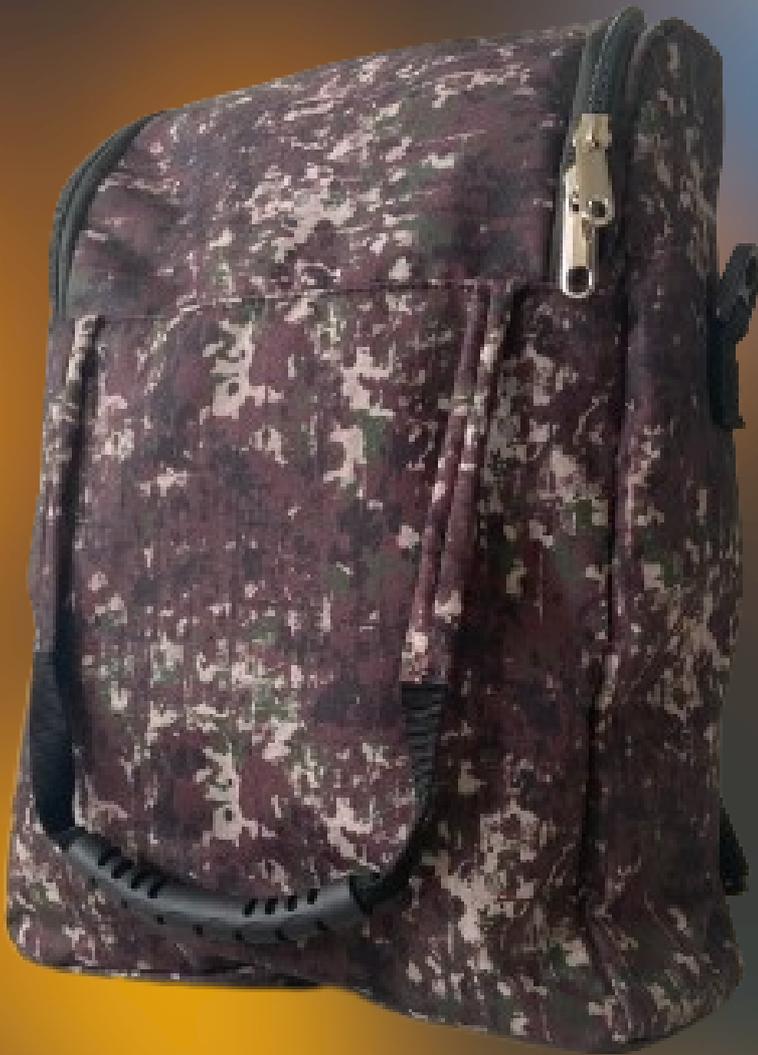
El agua fría no activa los compuestos bioactivos del mate, y si está muy caliente la yerba se va a «quemar». ¿Qué va a pasar? Los mates van a tener menos sabor y van a ser muy amargos y habrá que cambiar la yerba.

La solución: Empezar con agua tibia e ir aumentando de a poco la temperatura hasta llegar a unos 75/80 °C.

4)No mezclar bien los componentes.

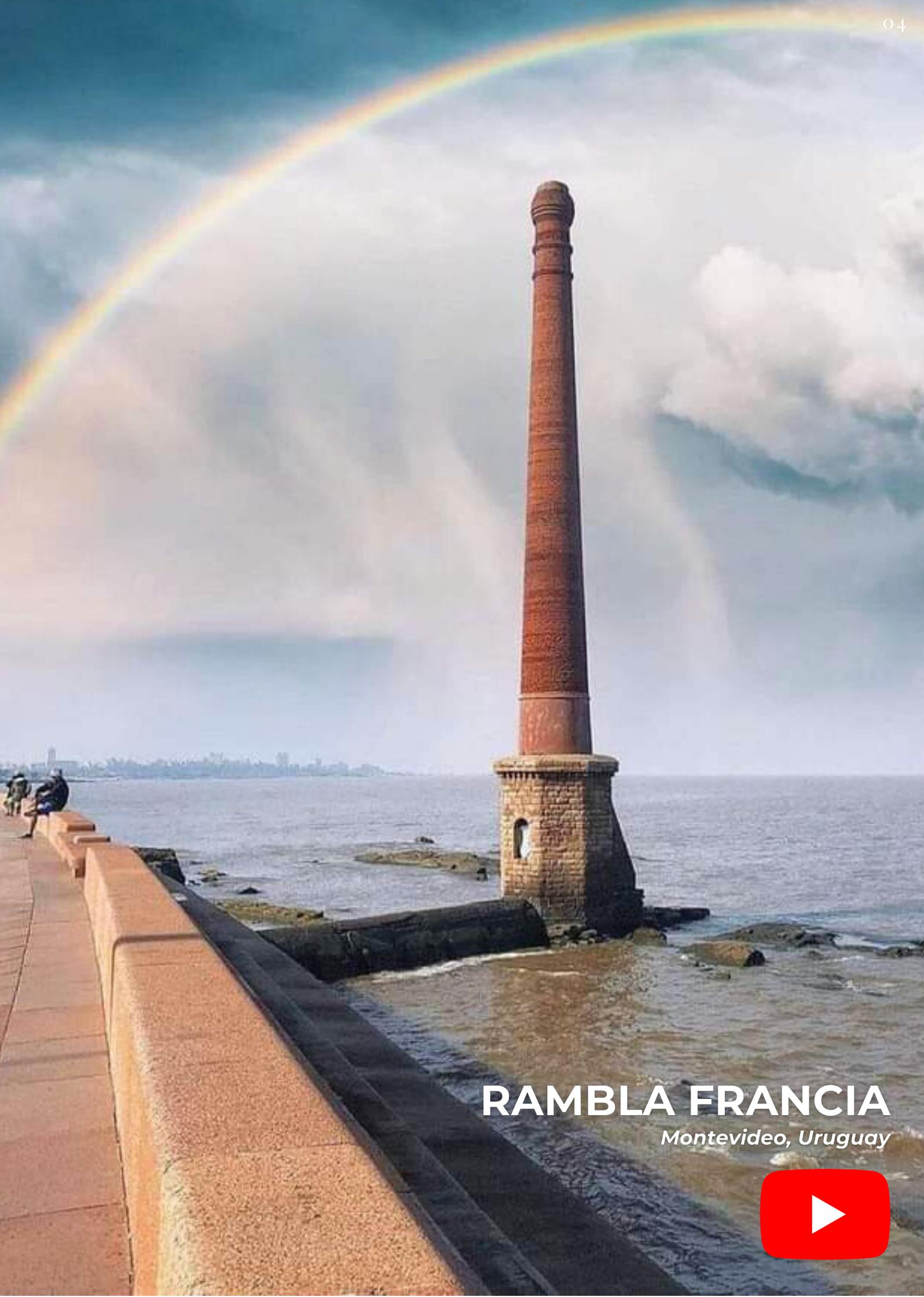
La yerba mate en Argentina tiene tres componentes: hoja triturada, palo y polvo. La proporción de cada uno varía según la marca, pero siempre hay que mezclar bien para que se integren estos componentes y los mates sean parejos y rendidores.

Conviene mezclar desde el paquete (vaciarlo hasta la mitad en dos partes y mezclar por separado) y además agitar con energía, también cuando preparamos el mate (cuando tapamos la boca del mate con la mano para formar la montañita).



MA TE RAS

Llevá tu mate a todos lados



RAMBLA FRANCIA

Montevideo, Uruguay



INVESTIGAN LAS PROPIEDADES DE LA YERBA MATE EN BACTERIAS RESISTENTES A ANTIBIÓTICOS

Las bioquímicas Marina Novosak, Margarita Laczeski y Julieta Cortese representaron a la UNAM en la 17ª edición de las Jornadas Internacionales de Enfermedades Transmisibles, un encuentro donde investigadoras argentinas de la Facultad de Ciencias Exactas Químicas y Naturales (FCEQYN) de la Universidad Nacional de Misiones (UNAM) presentaron su investigación sobre las propiedades antimicrobianas en la yerba mate, especialmente en bacterias portadoras de mecanismos de resistencia a antibióticos.

¿DE QUÉ SE TRATA EL PROYECTO?

Se trata de un proyecto por el cual pudieron revelar que los extractos de yerba mate tienen una actividad antibacteriana importante frente a la bacteria del *Staphylococcus aureus* (conocido como estafilococo áureo o estafilococo dorado) y frente a otras bacterias multiresistentes como las productoras de carbapenemasas, que «actualmente son las que más preocupan en términos de problemáticas de salud», indicó la Bioquímica Margarita Laczeski, profesora de la cátedra de Bacteriología de la FCEQYN en diálogo con el diario Primera Edición..

¿DE QUÉ SE TRATA EL PROYECTO?

«El objetivo de la investigación era determinar las propiedades antimicrobianas en extractos de yerba mate sobre bacterias portadoras de mecanismos de resistencia a los antibióticos. Estas bacterias constituyen un problema sanitario a la hora de dar un tratamiento

antibiótico porque restringen considerablemente el uso de las fórmulas farmacéuticas disponibles», explicó.

UN PRODUCTO FARMACEÚTICO A BASE DE EXTRACTOS DE YERBA MATE

Es así que, pensando en esa problemática de la resistencia a los antimicrobianos (declarada por la OMS como una amenaza mundial para la salud), y también en cómo generar un impacto socio productivo para la provincia es que «planteamos el desarrollo de un producto farmacéutico (a base de los extractos de yerba mate) para el tratamiento de infecciones bacterianas causadas por microorganismos resistentes a los antibióticos. Esto va a ampliar el horizonte de aplicación y va a potenciar nuestra economía local destacada por ese cultivo», indicó la docente universitaria que además es investigadora del CONICET.

RESISTENCIA

La resistencia a los antimicrobianos surge cuando las bacterias, los virus, los hongos y los parásitos cambian y dejan de responder a los medicamentos, lo que hace más difícil el tratamiento de las infecciones e incrementa el riesgo de propagación de enfermedades ayuda económica para ese desarrollo científico.

A su vez, según lo explicó la científica, la cátedra de Bacteriología de Exactas trabaja en dos grandes líneas investigativas de las cuales una de ellas es la que estudia los principios activos de yerba mate y otras plantas nativas de la provincia.



MATE SYSTEM DE STANLEY

Termo Stanley Original Mate System Classic 1.2 Litros (con NUEVO tapón de altísima precisión y Tapa para usar como Mate). El mate no tiene tiempo ni lugar. Fue pensando en hacer tu experiencia aún más especial que creamos el compañero ideal para matear: el termo Mate System. Con tecnología exclusiva, creamos el tapón de altísima precisión para la cebada perfecta, con flujo continuo de agua y en el lugar correcto.

Si quieres tu Mate System puedes escribirnos por WA al 3008719083



“El mate representa un momento de encuentro en el que no existen las jerarquías, no existen las edades, pareciera ser un igualador” (Ediciones Larivière)



LA YERBA MATE ESTACIONADA TIENE MAYOR PODER ANTIOXIDANTE

Una investigación científica realizada por el ingeniero Miguel Schmalko, de la Universidad Nacional de Misiones reveló que la capacidad antioxidante de la yerba mate se potencia con el estacionamiento del producto.

La conclusión surge tras realizado un seguimiento durante dos años, de muestras de yerba mate estacionadas mediante tres sistemas: el natural, en cámaras y mixtos, de distintos orígenes de la zona productora argentina (provincias de Misiones y Corrientes).

El ingeniero Schmalko, estudió en detalle las modificaciones de distintos compuestos, como la cafeína, extracto acuoso, azúcares, polifenoles y capacidad antioxidante, como así también algunas propiedades físicas como parámetros de color, PH, humedad, etc. y en todos los casos se efectuaron análisis sensoriales de las muestras.



LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación revela que si bien la cantidad de polifenoles totales disminuyó levemente, la actividad antioxidante tuvo un incremento entre el 1 y 5 por ciento en los tres métodos de estacionamiento. En general, estas dos variables están correlacionadas en forma positiva y este comportamiento diferente en la yerba mate puede deberse a que la actividad antioxidante esté dada también por otros componentes presentes y no solo por los polifenoles.

¿QUÉ SON LOS ANTIOXIDANTES?

Los antioxidantes son sustancias naturales elaboradas por el organismo que pueden prevenir o retrasar algunos tipos de daños a las células. La mayor cantidad de antioxidantes se encuentra en el mate caliente cebado.

Los antioxidantes surgen como respuesta a los radicales libres, sustancias de desecho producidas por las células a medida que el cuerpo procesa los alimentos y reacciona al medio que lo rodea.

Si el cuerpo no puede procesar y eliminar los radicales libres de manera eficiente, puede producirse estrés oxidativo. Esto puede dañar las células y la función corporal. Los radicales libres también se conocen como especies reactivas del oxígeno (ROS, en inglés).



CERROS DE MAVECURE GUAINÍA



CHIPÁ TRADICIONAL PARA EL MATE

Un clásico de la región litoral Argentina y del Paraguay es el chipá o chipa, mira el paso a paso para preparar la receta casera.

Ingredientes:

- 1 k de harina o almidón/ fécula de mandioca (yuca).
- 250 g de queso rallado.
- 150 g de queso pategrás o Mar del Plata.
- 400 cc de leche.
- 3 o 4 huevos.
- 30 g de manteca o grasa.
- Sal a gusto.

Paso a paso:

1. Hacer una corona con la harina o la fécula de mandioca y espolvorear con la sal.

2. En el centro de la misma incorporar la manteca o grasa, los huevos, la leche y el queso rallado.

3. Unir los ingredientes desde adentro hacia afuera hasta lograr una masa compacta y trabajarla hasta que tome un color blanco y una textura cremosa.

4. Agregar el queso pategrás rallado o cortado en cubos pequeños y amasar por 5 minutos hasta distribuirlo bien por toda la preparación.

5. Precalentar el horno a fuego fuerte y, en una placa engrasada, disponer en forma ordenada pequeños bollos de tamaño uniforme de masa de chipa.

6. Introducir en el horno y cocinar por 20 minutos o hasta que se doren levemente y las piezas, al levantarlas, estén livianas.



CONGO

Congo (antes Kongo Bongo) es una banda de amplia trayectoria en la escena musical uruguaya. El Congo se ha mantenido fiel a un estilo de música muy definido y particular, el reggae de Jamaica, siguiendo la tradición popularizada por Bob Marley, Peter Tosh y Jimmy Cliff.

AMIGO MÍO



TE BUSCARÉ



AUTORES EN VIVO





BLENDS



Una experiencia llena de sabores

RONDA MATERA

Nuestra ronda matera es un espacio social destinado a quienes deseen publicar en InfoMate sus propios emprendimientos.

Si quieres compartir tu emprendimiento con nuestros lectores escríbenos:

WA al +57 301 728 8264.



Tienda virtual de figuras coleccionables. Si estás buscando algo y no lo encuentras en las redes sociales, preguntanos, con gusto te ayudamos a completar tu colección.

Despachamos a toda Colombia.



ASYLUMHCS





Contactos

