

AKTUALNOŚCI



Nowości w ofercie 2016/2017

Nieustający wzrost spożycia herbaty nie tylko na świecie, ale i w Polsce oraz zmiany w zwyczajach herbacianych naszych rodaków pozwalają nam z optymizmem patrzeć na najbliższy rok. Tym bardziej cieszy nas fakt, że nasza oferta ciągle się rozrasta i w ostatnim czasie powiększyła się o wiele nowych pozycji - mamy nadzieję, że każdy znajdzie w niej coś dla siebie. Nowości można zawsze przeglądać na naszej stronie [www](http://www.oxalis.pl).

Oto lista wprowadzonych pozycji, wśród których pojawiły się między innymi:

- nowy asortyment matchy, a wśród nich - oprócz dobrze znanej, znakomitej Matchy Tsuki i Kotobuki - dwie nowe japońskie: **Hisui** i **Asagiri**, a także matcha koreańska oraz chińska. Wszystkie pochodzą z organicznych plantacji i są dostępne w puszkach

30g oraz saszetkach po 1,5g. Do celów gastronomicznych polecamy niedrogą matchę **Shao Xing**,

- rozszerzony asortyment herbat czarnych z **Indii**,
- nowa, lepsza baza herbaciana herbat czarnych aromatyzowanych pochodząca od nowego dostawcy ze **Sri Lanki**,
- czarna herbata z **Rwandy** o znakomitym stosunku jakości do ceny,
- dwa koreańskie specjały pochodzące z pierwszego zбору – herbata czarna **Hannam Black** oraz **Hannam Oolong**,
- naturalnie aromatyzowane chińskie herbaty **Wu Yi Rou Gui Oolong** i **Milk Jin Xuan Oolong**. Pierwsza z delikatną nutą cynamonu, druga o subtelnie mlecznym aromacie,
- dwie wspaniałe japońskie herbaty **Sencha Honoka** oraz **Kinomi**,
- nowe rodzaje mieszanek ziołowych i pięć nowych ziół,
- cztery nowe naturalnie aromatyzowane herbat/ kawy na każdą z pór roku. Nowe herbaty wyróżnia dodatek coraz popularniejszej kurkumy oraz atrakcyjne wizualnie dodatki,
- kawosze znajdą nowe kawy z **Tanzanii**, **Nikaragui**, **Gwatemali**, **Kostaryki** oraz **Rwandy**. Wśród aromatyzowanych kaw pojawiły się kawy o orzechowych – dobrze komponujących się nutach tj. **Makadamia w Czekoladzie** oraz **Pistacja i Miód**,
- coraz większy asortyment ceramiki i puszek z ekskluzywnym wzornictwem dostępnym tylko Oxalis,
- nowy asortyment puszek i ceramiki z motywami folklorystycznymi **Folkstar**,
- **kakao** w puszkach oraz srebrnych opakowaniach (więcej na temat kakao znajdą Państwo w artykule poniżej),
- sprawdzone i docenione przez wszystkich czekolady Cortez - o dużej zawartości kakao oraz wielu ciekawych dodatkach.

Przed Andrzejkami polecamy drobiazg, który pomimo małych rozmiarów sprawia dużo radości - Ciasteczko z wróżką.

W Chinach wróży się podobno z fusów od herbaty, ale samych fusów jeszcze nie sprzedajemy 😊.



Specjał Oxalis - Słodka Pokusa



Herbata z dynią? Tak, to przecież *must have* tego sezonu!

Czarna herbata z ananase i dynią zaskoczyła nas **słodkim smakiem z nutą toffee**. Mieszanka ta posiada naturalny aromat i jest na bazie cejlońskiej czarnej herbaty. Polecamy Słodką Pokusę, ponieważ smakowała nam podczas degustacji, dobrze się sprzedaje i jest idealna na końcówkę jesieni. Składniki: czarna herbata Ceylon, dynia, ananas, naturalny aromat, wanilia, goździki. Polecamy też mieszankę owocową **Dynia i Kurkuma**.

Imprezy herbaciane

W Polsce mamy wiele imprez o tematyce herbacianej, a nie zawsze informacją o nich trafia do ogólnej wiadomości - będziemy starali się dawać Państwu znać odpowiednio wcześniej, że „coś się szykuje”.

Oprócz **Cieszyńskiego Święta Herbaty**, które relacjonujemy poniżej, wzięliśmy ostatnio udział w poznańskim „Zaparzaj”, wrocławskim „Czaisz?”, krakowskiej „Nocy herbaty” i tarnogórskiej „Teinie”.

Gorąco prosimy o przesyłanie nam informacji o wszelkich herbacianych imprezach, które zawsze nas interesują.



Przepisy (dla) naszych Klientów



Nasze zdrowie, szczególnie w zimne dni, nie raz uratował napar ajurwedyjski (pochodzący ze starożytnej indyjskiej medycyny) **Yogi!** Jego składniki to: cynamon organiczny, imbir organiczny, lukrecja organiczna, kardamon organiczny, goździki organiczne i czarny pieprz organiczny.

Napar daje bardzo mocny aromat i ostry, orzeźwiający smak. Ma działanie rozgrzewające i energetyzujące - **dodaje sił i poprawia nastrój, oczyszcza krew, koi i wzmacnia system nerwowy**. Jest zalecany przed odlotem do ciepłych krajów.

Skąd wzięła się nazwa? Po każdych zajęciach Yogi Bhajan podawał swoim uczniom specjalną herbatę ajurwedyjską z mieszanek przypraw. Z biegiem czasu uczniowie nazwali ją Yogi Tea (herbatką jogina). Niegdyś ten królewski smak pełen aromatycznych przypraw zachwycał dwór władców starożytnych Indii. Obecnie herbatki ajurwedyjskie są nie tylko ciekawostką, ale również kulinarną inspiracją w wielu domach na całym świecie.

Jak przygotowywać?

1/2 łyżeczki mieszanki zalać 1 szklanką wody, gotować 15 min na wolnym ogniu, odstawić i wsypać pół łyżeczki czarnej herbaty, po 10 min odcedzić. Można dodać miód oraz mleko.

Svatek Caje Cieszyn 2016

Na początku lipca odbyła się siódma edycja cieszyńskiego Svatek Caje, święta łączącego polską i czeską kulturę herbacianą. Wybór Cieszyna miał napewno duże znaczenie na ponadnarodowy rozwój tego wydarzenia. W tegorocznej edycji, pośród wielu warsztatów, wykładów i paneli dyskusyjnych mieliśmy okazję poznać wiele ciekawostek związanych z **uprawą herbat w Darjeeling** (wykład Marian Mazag - Czechy), macerowaniem herbat zielonych na zimno i wielu innych. Nas najbardziej zainteresował wykład połączony z degustacją **herbat uprawianych w dość niespodziewanych rejonach świata** (Alistair Rea - Wlk. Brytania). Kenia i Malawii - ku



zaskoczeniu właśnie tam uprawiane są krzewy *cammelia sinensis* i wytwarzana jest wysokiej jakości herbata biała z samych gałązek - *zumba pearls*.

Podobnym zaskoczeniem mogą być zielone **herбаты z Australii**, a dokładniej z zachodniego jej wybrzeża - z okolic Queensland. Początkowo wytwarzane jedynie w oparciu o japońską tradycję i maszyny (zbiór mechaniczny), dzisiejsze herбаты to jeden z 6 kultywarów i połączenie stylu japońskiego z tajwańskim i chińskim. Położenie geograficzne Australii pozwala na kosztowanie znakomitych herbat z pierwszego zbioru w okresie... naszej jesieni - września i października.

Raczej mało kto kojarzy z dobrą herbatą japońską **Brazylię**. Początki uprawy sięgają lat 50. i 60. Przez

pewien okres produkowano tam herбаты dla Sir Liptona. Właśnie tam pewna japonka Yamamoto Yama rozpoczęła w latach 70 uprawę herbaty bazując na krzewach odmiany assamskiej. Obecnie brazylijskie herбаты wytwarzane w stylu japońskim nie odbiegają pod względem jakości znacząco od oryginalnych. Dużym ich atutem jest coraz rzadziej spotykany, ręczny zbiór i maszynowa, choć bardzo delikatna, obróbka. Natomiast w okolicy kolumbijskiego miasta Bitaco znajduje się jeden wysokogórski ogród położony w lesie, w którym uprawia się krzewy kamelii chińskiej oraz assamskiej i wytwarza od blisko 50 lat herбаты czarne.

Indonezja swoje herbaciane tradycje wywodzi z Japonii i Chin. Czarna herbata przez wiele lat była tam produkowana (metodą CTC) na rodzimy rynek. Wywodzi się ona z głównych odmian tj. chińskiej i assamskiej o zdecydowanie większych liściach. W ostatnich 10 latach jakość herbat znacznie wzrosła, a asortyment uległ rozszerzeniu. Przykładem dobrej jakości mogą być herбаты bazujące na gatunkach tajwańskich z ekologicznego ogrodu Harendo. Ze względu na relatywnie niskie ceny i bardziej zaawansowaną technologię obróbki, herбаты indonezyjskie skutecznie konkurują z cejlońskimi i assamskimi.

W **Europie** również mamy wiele herbacianych plantacji. Warunki pogodowe **Szkocji** oraz **Brytanii** okazują się być wystarczającymi dla wytwarzania przyzwoitych herbat czarnych na pojedynczych jeszcze plantacjach. Herбаты produkuje się również w **Szwajcarii**, no i oczywiście w **Gruzji**. Ciekawostką może być również fakt, że herbatę uprawia się na **Hawajach i Charleston w USA**.

Oczywiście święto herbaty utraciłoby swój charakter bez warsztatów ceramiki, które miały miejsce w pięknej otwartej przestrzeni Zamku Cieszyńskiego. Znakomitym dopełnieniem był niewielki targ herbaciany, na którym można było zakupić najświeższe herбаты z tegorocznych zbiorów. I my mieliśmy swój niewielki wkład w to wydarzenie, nasza koleżanka Ewa Paluszkiewicz parzyła wspaniałą japońską **senchę Miyazaki**. W przerwie pomiędzy warsztatami można było skosztować wegetariańskich dań, np. falafel w plackach tortilli, drobne przekąski i ciastka warzywne, a także posłuchać muzyki na żywo.

Kakao - smak, rodzaje, obróbka ziaren



Szczególnie w okresie przedświątecznym szukamy smakołyków zawierających nie tylko odpowiednią dawkę kalorii, ale i będących czymś „ekstra”. Do produktów, które świetnie nadadzą się na prezent należy z pewnością **kakao**. Nie wszyscy jednak wiedzą, że prawdziwy, pełny smak i aromat kakao można uzyskać jedynie ze starannie wybranych owoców kakaowca. Dlatego właśnie warto próbować kakao produkowanego z ziaren, które uznawane są za najdoskonalsze na świecie. Tak jak w przypadku cenionych i utytułowanych gatunków wina, kawy czy herbaty, każda plantacja kakao odznacza się sobie tylko właściwą charakterystyką – **dla jakości ziaren istotne są nie tylko warunki uprawy, jak i indywidualne właściwości gleby oraz klimat** panujący w danym regionie. Dlatego tak ważny jest wybór kakao pochodzącego z konkretnej plantacji.

Podczas wszystkich etapów produkcji wysokojakościowego kakao, największą uwagę zwraca się na to, aby zachować nawet najdelikatniejsze w bukietcie smaki i aromaty ziaren. Jak wiadomo, każdy z nas poszukuje nieco innego smaku kakao, dlatego staramy się zapewnić jak największy jego wybór (między innymi kakao z Peru, Tanzanii, Dominikany, Wyspy św. Tomasza i Książęcej - **pakowane w puszkach lub tańsze w folii**). Zapraszamy do zapoznania się z podstawowymi informacjami na temat uprawy kakaowca i etapów obróbki jego ziaren:

Kakao (z meks. cacahuatl) to **nasiona z owoców kakaowca** (*Theobroma cacao* L.), czyli wiecznie zielonych drzew tropikalnych, które początkowo rosły w dorzeczach Amazonki, a z czasem rozpowszechniły się również w Afryce. Ziarna kakaowca do celów spożywczych uzyskuje się z dwóch gatunków kakaowca: **Forastero** (bardziej powszechnego, jego plantacje znajdują się w Afryce, Brazylii i południowo-wschodniej Azji) oraz **Kriollo** (o orzechowym lub kwiatowym posmaku, pochodzące z Ameryki Środkowej: Ekwadoru i Wenezueli). Drzewo kakaowca osiąga wysokość do 15 metrów, ale na plantacjach przycina się je do wysokości około 5 metrów, aby ułatwić zbiory. Kakaowiec jest delikatną rośliną, której nie służy nadmiar słońca lub wiatru, stąd plantacje otacza się bananowcami, palmami lub drzewami cytrynowymi. Gotowe do zbioru, pięcioletnie owoce osiągają długość około 30 centymetrów i wagę do 60 dekagramów. W miarę dojrzewania łupiny nabierają złotego lub jaskrawoczerwonego koloru. W łupinach znajduje się około 20-50 nasion otoczonych słodkawym mięszem.

Dwa razy do roku owoce odcina się od pnia, rozłupuje i poddaje **fermentacji**. Ziarna wyjęte z łupiny utleniając się zmieniają kolor z kremowego na ciemnoczerwony. Po minimum sześciu dniach ziarna oddziela się od miąższu i suszy, następnie (zwykle przy użyciu maszyn) miażdży. **Kakao w proszku powstaje poprzez wytłoczenie za pomocą prasy lub ciepła z miążgi części tłuszczu, mielenie i przesiewanie.**



Kakao oprócz białka i tłuszczu zawiera dwa alkaloidy o działaniu pobudzającym – teobrominę i kofeinę, która występuje w śladowych ilościach. Teobromina ma znacznie słabsze działanie pobudzające niż kofeina, ale działa regenerująco na organizm zarówno po wysiłku fizycznym, jak i psychicznym. Kakao zawiera również nieaktywną po spożyciu fenyletyloaminę (PEA).

