

AKTUALNOŚCI



**Pogodnej zadumy, łagodnych gestów, radości dziecka,
wielu uśmiechów i umiejętności widzenia piękna
- tego życzymy z okazji Bożego Narodzenia.**

**Niech Rok 2017 przyniesie Państwu sukcesy,
nowe inspiracje i - nie tylko herbaciane - odkrycia.**

Paweł Winiarski z zespołem Oxalis

Specjał Oxalis - Dynia i Kurkuma



Pyszna owocowa mieszanka - podobno najmodniejsza w tym sezonie 😊! **Najlepiej parzyć ją bez zaparzacza, ponad 10 minut i pod przykryciem** - nie musimy obawiać się, że się "przewarzy", ponieważ nie ma w niej garbników.

Otrzymywana z korzenia azjatyckiej rośliny - ostryżu, **kurkuma to jedna z podstawowych przypraw w krajach Bliskiego Wschodu**. Stosuje się ją nie tylko w kuchni, ale też w medycynie: przy leczeniu infekcji, dolegliwościach trawiennych, jest też wykorzystywana w profilaktyce antynowotworowej.

Składniki:

jabłko, dynia (min. 15%), skórka pomarańczy, marchew, kurkuma (min. 3%), cynamon, ziarna kakaowca, naturalny aromat, nagietek, goździki.

Noworoczne przepisy (dla) naszych Klientów

Herbata „Bostońska”

Składniki:

6 szklanek mocnej, świeżo zaparzonej herbaty (czarna, zielona, biała, aromatyzowana), 2 pomarańcze, 1 mała cytryna lub pół dużej, pół szklanki cukru, 6 goździków.

Cytrusy dokładnie wyszorować i cieniutko skroić skórkę lub zetrzeć na tarce. Zalać je jedną szklanką wrzącej wody i gotować na małym ogniu pod przykryciem około 5 minut. Dodać cukier, sok z cytrusów i lekko potłuczone goździki, dokładnie wymieszać, tak aby cukier się rozpuścił. Przepędzić i wymieszać z herbatą. Podawać bardzo gorącą.

Herbata „Po krymsku”

Składniki:

6 łyżek herbaty (czarna, zielona, biała), pół szklanki cukru, 4 łyżki konfitur, sok z 1 pomarańczy, sok z 1 cytryny, 6 goździków, cynamon.

Liście herbaty zaparzyć pięcioma szklankami wrzącej wody. Przyprawy zalać szklanką wody, zagotować na małym ogniu. Dodać cukier i mieszać, aż się rozpuści, przepędzić i wymieszać z konfiturą. Następnie połączyć z herbatą i sokami z cytrusów. Podawać gorące.

