

AKTUALNOŚCI



Tea&Coffee World Cup już za nami!

Ale się udało! Rozdaliśmy setki próbek, mnóstwo ulotek, zaparzyliśmy morze herbaty, a co najważniejsze... spotkaliśmy osobiście wielu z naszych Klientów - wreszcie była okazja, aby porozmawiać „na żywo”. Targi w Krakowie odwiedziło nie tylko wiele zagranicznych i rodzimych firm, przyciągnęły również znawców, koneserów i smakoszy z całej Polski. Często pytali Państwo o to, gdzie można znaleźć więcej informacji na temat naszych produktów.

Mamy dobrą wiadomość - doczekaliśmy się



profesjonalnego, nowoczesnego i bardzo obszernego katalogu herbat i kaw. Można go przeglądać on-line pod adresem: <http://www.oxalis.cz/katalog/2015/katalog/pl/#6>



Jeśli ktoś nie otrzymał jeszcze naszej nowej drukowanej oferty, bardzo prosimy o kontakt. Ofertę w wersji do pobrania i do wydruku można znaleźć oczywiście na naszej stronie internetowej. Zapraszamy!

Jak jest badana jakość w Oxalis?

Często pytają Państwo, jak udaje nam się utrzymać jakość naszych herbat. Nie ma na to sposobu innego niż uważne słuchanie opinii klientów. Nie bagatelizujemy nawet najmniejszych uwag. Niedawno spotkaliśmy się w tej sprawie z naszymi czeskimi przyjaciółmi - poniżej kilka słów na temat kontroli jakości w naszej centrali.

Zasada, którą kieruje się Oxalis to „tylko zmiany na lepsze” - jeśli zmiana ulega jakiś składnik lub baza herbaty, jeśli wprowadzana do sprzedaży zostaje nowa herbata, nie może być gorsza niż dotychczasowe. Jak wygląda proces kontroli?

Po pierwsze, testowane są próbki nowej herbaty - zespół 3 kiperów sprawdza smak, aromat, kolor naparu, wygląd listków przed i po zaparzeniu - wypełniają specjalny formularz, w którym bardzo szczegółowo zaznacza się swoje uwagi. Wspólnie podejmowana jest decyzja o wyborze np. nowej herbaty. W przypadku herbat z najwyższej półki, na przykład świeżych Darjeeling, decyzja podejmuje się jak najszybciej, ze względu na możliwość jej wyprzedania. Kolejna kontrola (w ten sam sposób) ma miejsce po przystąpieniu pierwszej partii towaru, aby ocenić czy jakość herbaty która trafi do sprzedaży jest identyczna jak wcześniejszych próbek.

Po drugie, każda herbata trafia na testy biologiczne w laboratorium (herbaty są też testowane na obecność pestycydów). Dzięki temu mamy pewność, że spełnione zostają europejskie normy. Aby kontrolować jakość importowanych herbat już na plantacji, Oxalis korzysta z pomocy rezydentów, którzy sprawdzają jakość herbaty jeszcze przed wysyłką do Europy. Zapobiega to obniżeniu jakości kolejnych partii herbaty i wyklucza ewentualne pomyłki.



Specjał Oxalis - Flamenco Ice Tea



Doskonała w czasie upałów herbata na bazie senchy z miętą, jabłkiem i czerwoną porzeczką. Polecamy zaparzenie jej na zimno (tak zwane *cold brew*) - dwie-trzy łyżeczki herbaty zalewamy litrem zimnej wody i wstawiamy na minimum dwie godziny do lodówki. Garbniki zawarte w listkach nie przedostaną się do wody, dlatego parzona na zimno herbata będzie mniej gorzka i nieco słabsza. Do zimnego parzenia można wykorzystać każdy rodzaj herbaty i to zarówno czystej, jak i aromatyzowanej.

Wyróżnienie na Tea Masters Cup Poland

W czasie krakowskich targów odbyły się międzynarodowe mistrzostwa herbaciane Tea Masters Cup Poland. Uczestnicząc w tym wydarzeniu mieliśmy okazję poznać wysoki poziom wszystkich zawodników.

Pierwsze miejsca w trzech różnych kategoriach zajęli:

Mistrz Parzenia Herbaty - Barbara Mazur,

Mistrz Degustacji Herbaty - Łukasz Tofliński

Mistrz Kompozycji Herbacianej - Murat Kornaev

Nasza koleżanka **Ewa Paluszkiewicz, po raz kolejny pokazała swój talent i zajęła drugie miejsce w konkurencji parzenia herbaty** przygotowując japońską Senchę Miyazaki i wietnamską herbatę Green Oloong.

Już 9-10 czerwca światowy finał TMC w Korei - wszystkim uczestnikom życzymy powodzenia podczas światowego finału w Korei.



Przepisy naszych Klientów

Fit ciasteczka z matcha i chia bez cukru: 1 duży banan, 1 jajko, 1 szklanka otrębów owsianych, 4 g matcha (2 saszetki **matcha tsuki**), 2 łyżeczki **chia**, szczypta wanilii proszkowanej. Białko ubijamy

na pianę. Banan blendujemy z żółtkiem i wanilią. Dodajmy matchę i miksujemy na gładką masę. Łączymy białko z masą i dodajemy otręby z chia.

Na blasze wyłożonej papierem formujemy ciasteczka o średnicy 4 cm i wysokości około 0,7 - 1 cm. Pieczemy w temperaturze 170 stopni Celsjusza przez 20 minut.



oxalis_pl na Instagramie

Prosimy zaglądać na nasz profil w serwisie Instagram. Staramy się tam dodawać zdjęcia, które wydają nam się ważne, ciekawe i te, które pokazują naszą pracę z trochę innej strony. Jeśli mają Państwo ciekawe zdjęcia naszych herbat i kaw, prosimy o udostępnianie - nagrody czekają...!).

Tam, gdzie herbata łączy się z sercem - podróż do Korei



Ci, którzy mieli okazję odwiedzić Południową Koreę, mówią że mieszkańcy Kraju Poranka są mili, pogodni i życzliwi. Korea jest coraz nowocześniejszym państwem (każdy Koreańczyk podobno ma telefon marki Samsung), ale nie zapomina się w niej o tradycjach i szacunku do przeszłości. Plantatorzy herbaty mawiają, że łączy się ona z sercem i tak też swój zawód traktują - z oddaniem, ale też wielkim profesjonalizmem. Zbieracze herbaty pracują w pocie czoła, ale warunki pracy i atmosfera są dobre i przyjazne. Nie jest niczym niezwykłym śpiewanie „do herbaty”, ponieważ praca przy niej ma w sobie coś z doświadczenia religijnego.

Pod względem kultury herbacianej Korea znajduje się pomiędzy Chinami i Japonią. Od IX wieku uprawia się tam herbatę na sposób chiński, ale w związku z japońską okupacją na początku XX wieku, przeniknęły tam również najlepsze tradycje z Japonii. Poza tym, Koreańczycy nie boją się eksperymentów - chyba tylko tam można znaleźć takie ciekawostki jak czarna matcha (przygotowywana z listków czarnej herbaty), herbata dodawana do betonu (podobno beton z herbatą jest o wiele trwalszy) czy herbata z dodatkiem złota. Herbaty zielone z organicznych plantacji koreańskich na wyspie Jeju (tam w latach osiemdziesiątych ubiegłego wieku zapoczątkowano produkcję herbaty na wzór japoński) są chyba jednak najbardziej doceniane - dla nas to prawdziwe odkrycie ostatnich lat. Inaczej niż w Chinach czy Japonii, w Korei herbata nigdy nie stała się popularnym - codziennym napojem. Jest produkowana na eksport, służy głównie do tradycyjnej ceremonii (zbliżonej do japońskiej chado). Podczas ceremonii akcentuje się kierunki świata oraz umiejscowienie osób biorących udział w wydarzeniu. Gospodarz siedzi zawsze twarzą ku wschodowi, a goście - których powinno być troje (najważniejszy z nich pośrodku) - ku zachodowi. Co ciekawe, źle widziane jest pokazywanie kciuków i rozdzielanie rąk - obie ręce powinny stale trzymać się razem.

Ręczna produkcja herbaty na plantacjach koreańskich

Surowe liście umieszczane są na okrągłej patelni o temperaturze około 300 stopni Celsjusza (Koreańczycy preferują wyższe temperatury niż Chińczycy), następnie liście są suszone i rolowane na specjalnych matach. Te czynności powtarzane są trzy razy.

W nocy herbata suszy się i następnego dnia zostaje prażona raz jeszcze, w niższej temperaturze, około 140 stopni. Prażenie jest bardzo trudne, ponieważ listki trzymane na patelni zbyt długo mogłyby się spalić.

Trzeciego dnia następuje selekcja liści przy pomocy specjalnego urządzenia, wialni. Wentylator dmucha strumieniem powietrza i wywiewa mniejsze listki. Herbaciane drobinki są pakowane do torebek ekspresowych, właściwe liście są sprawdzane i odkładane. Na koniec herbata jest pakowana w zbiorcze opakowania. Odbywa się to oczywiście, jak wszystkie inne czynności, ręcznie.



Ze względu na datę zbioru znamy cztery podstawowe rodzaje herbaty koreańskiej:

Woojeon - najwcześniejsza herbata koreańska, zbierana przed 22 kwietnia, zbierane są tylko tips i dwa listki,

Sejak - zbierana po kwietniowych deszczach,

Joongjak - zbierana przed majowymi deszczami,

Dejak - zbierana po majowych deszczach.

Jeoncha, jedna z naszych ulubionych zielonych w ogóle, to herbata doskonała i zarazem znakomity dowód naleciałości z czasów okupacji japońskiej. Liście Jeonchy to ciemnozielone igiełki podobne do listków

herbat japońskich. Napar ma specyficzny trawiasty posmak, ponieważ liście są przedmuchiwanie parą wodną (to oczywiście również sposób japoński). Dzięki podprażaniu listków napar ma świetny, orzechowy posmak.

Jeśli życzą sobie Państwo poznać „korean style” i spróbować herbaty koreańskiej - zapraszamy do specjalistycznych sklepów z herbatą, na naszą stronę [www](http://www.oxalis.pl) oraz na imprezy herbaciane. Jedna z nich już w lipcu! (szczegóły poniżej)



Plantacja herbaty na wyspie Jeju

Zapraszamy Państwa gorąco na cieszyńskie „Święto Herbaty”

„Święto Herbaty” to impreza, w której bierzemy udział od lat - tworzą ją doświadczeni animatorzy kultury, artyści, naukowcy i specjaliści z organizacji pozarządowych, gwarantujący wysoki poziom działań organizacyjnych i merytorycznych. Jest to unikalne wydarzenie w skali całego kraju, cieszące się ogromną popularnością zarówno w Polsce, jak i w Czechach. Charakteryzuje się niezwykle różnorodnym programem, a jego znaczną część tworzą degustacje herbat i pokazy herbacianych ceremonii z różnych krańców świata, wykłady i spotkania z podróżnikami oraz koncerty i przedstawienia teatralne.

Festiwal wzbogacają projekcje filmowe poświęcone kulturze herbaty i zwyczajom z nią związanym oraz różnorodny wachlarz warsztatów, zarówno rękodzieła, ceramiki, jak i ruchowych (joga, taniec i teatr). Festiwal stwarza możliwość spotkania miłośników tego napoju i uczestnictwa w szeregu prezentacji, warsztatów i wykładów związanych z samą herbatą, jak również ideami ekologii i zdrowego stylu życia, jest też okazją do zapoznania się z bogactwem kulturowym wielu krajów i narodów.

Z wielką niecierpliwością czekamy na Was i na energię, którą ze sobą przyniesiecie i wypełnicie to miejsce. Więcej informacji można znaleźć pod adresem: www.swietoherbaty.pl

