

# AKTUALNOŚCI



Z przyjemnością przedstawiamy naszą nową **ofertę 2017/2018**. Jej ostateczny kształt, dzięki wielu uwagom, opiniom i sugestiom, jakie od Państwa otrzymaliśmy, stał się udziałem zarówno dostawców, jak i naszych Klientów.

Tegoroczna oferta jest więc odpowiedzią na oczekiwania rynku – wyraźnej zmiany w gustach Polaków. Jej atutem jest jeszcze **większy asortyment znakomitych herbat czystych**, co zmienia dotychczasowy charakter Oxalis jako dostawcy głównie wysokiej jakości herbat aromatyzowanych. Warto jednak dodać, że i w tej grupie udało nam się nie tylko stworzyć nowe kompozycje, ale i wymienić na jeszcze lepsze **bazy mieszanek zielonych i czarnych**.

Oto krótka lista herbacianych i kawowych nowości:

- \* nowe herbaty **Darjeeling** (ogrody Castleton, Thurbo, Namring Upper, Badamtam, oraz Glenburn),
- \* znakomite **herbaty z Nowej Zelandii** z regionu Waikato,
- \* powrót do oferty herbat z **Wietnamu**,
- \* **kenijskie czarne herbaty** z Kericho, Nandi Hills oraz Kisii ,
- \* poszerzony asortyment **herbat chińskich** (wyśmienite Jade Dragon Mao Feng, Yunnan - Black Buds, rzadki oolong Zhangpin Shui Xian, biała herbata z pączków dzikich krzewów herbacianych Yunnan Wild Buds).



Czy wiesz, że:

- ❖ w naszej ofercie jest ponad 400 rodzajów herbat i 60 kaw;
- ❖ zawsze mogą Państwo poprosić o próbkę herbaty, która Państwa zainteresowała;
- ❖ na życzenie możemy przepakować herbaty do mniejszych opakowań zbiorczych, pakujemy herbatę do torebek i jako próbki;
- ❖ drukujemy etykiety z nazwą i opisem herbaty oraz Państwa danymi lub wybranym tekstem i grafiką;
- ❖ chętnie dodajemy do paczek ulotki na temat herbaty i kawy oraz katalogi - wystarczy poprosić o nie w trakcie składania zamówienia :)

Nieustająca dynamika wzrostu spożycia kawy oraz - podobnie jak w przypadku herbaty - zwrot ku kawom bez dodatków spowodowały, iż poszerzyliśmy asortyment kaw o wyśmienite arabiki z **El Salvador, Kostaryki, Panamy, Brazylii** oraz **Etiopii**.

W roku 2018 planujemy organizację dwóch **wycieczek do czeskiej siedziby Oxalis**, podczas których można będzie zobaczyć proces od wyboru herbat/kaw do ich zapakowania. Już teraz serdecznie zapraszamy Państwa do udziału!

Nowa oferta Oxalis dostępna jest na naszej stronie [www.oxalis.pl](http://www.oxalis.pl) oraz pod adresem: <http://old.oxalis.cz/katalogy/2017/en>.

## Oxalis poleca: Samurai Shot - herbaciany energy drink

Polecamy bezalkoholowy drink herbaciany na bazie świeżej wietnamskiej zielonej herbaty, początkowo gorzki w smaku, następnie przechodzący w słodki owocowy posmak ostrokrzewu. Można go pić bezpośrednio, z wodą, z sokiem albo jako składnik koktajlu.

Samurai shot wpływa korzystnie na nasz organizm, ponieważ:

- wywołuje bardzo szybki efekt pobudzenia trwający od 2 do 5 godzin,
- zwiększa koncentrację,
- przyspiesza metabolizm,
- oczyszcza żołądek,
- podnosi ciśnienie, nie przyspieszając pracy serca.



## Przepisy (dla) naszych Klientów - matcha to go i matcha latte

Sprawdziliśmy i polecamy błyskawiczny sposób przyrządzania *matchy* (sproszkowanej zielonej herbaty) z mlekiem lub z wodą mineralną. Pierwszy sposób to wsypanie 1,5-2 gramów *matchy* bezpośrednio do półlitrowej butelki wody mineralnej (może być gazowana) i energiczne wstrząśnięcie. Mamy **matchę to go!** Jest to ulubiony sposób naszych kolegów, ponieważ prościej chyba już się nie da:)

Sposób drugi to **matcha latte na ciepło**. Składniki:

1 czubata łyżeczka herbaty *matcha* (7g);

50 ml przegotowanej wody o temperaturze 70-80 stopni;

200 ml letniego mleka (krowiego, ryżowego, sojowego);  
miód lub cukier trzcinowy do smaku.

Ubić herbatę w gorącej wodzie, dodać ciepłe, spienione mleko i posłodzić miodem lub cukrem trzcinowym.  
Smacznego!

Gdyby coś się wydarzyło... 😊

Chcielibyśmy szybko i „bezboleśnie” rozwiązywać wszelkie zgłoszone przez Państwa reklamacje. Na naszej stronie [www.oxalis.pl](http://oxalis.pl/reklamacja) udostępniliśmy Państwu formularz reklamacyjny on-line <http://oxalis.pl/reklamacja>.  
Czekamy również na wszelkie uwagi dotyczące jakości i dostępności towaru.

Oxalis » Formularz reklamacyjny

Numer zamówienia:

Osoba kontaktowa:

Opis:

Dołącz zdjęcie (max 5 pl 5MB)

Wyślij

Wyślij pliki: nie zaznaczono żadnych plików

## Czy smaki mają swoje kolory?

Na temat smaków i tego, czy mają one swoje kolory zastanawialiśmy się przy okazji ostatnich warsztatów. Odwiedziła nas **Ika Graboń** (sensoryk, barista, trener, certyfikowany sędzia Mistrzostw Polski Barista, Brewers Cup i Mistrzostw Polski Latte Art, autorka świetnej książki *Kawa. Instrukcja obsługi*). Spędziliśmy kilka godzin na próbowaniu kawy (dobrze, że zaczęliśmy rano!) i zadaliśmy na temat najpopularniejszego napoju świata tysiące pytań 🧐.

Rozmawialiśmy o **Specjalty Coffee** - mówiąc krótko jest to kawa najwyższej jakości, która podczas oceny otrzymała od **Q graderów** (sędziów sensorycznych) ponad 80 na 100 możliwych punktów. W ocenie brane są pod uwagę zielone, jak i wypalone ziarna, ocenia się smak i aromat zaparzonej kawy (kawa Specjalty może mieć do 5 drobnych defektów np. popękanych ziaren w próbce).

Termin Specjalty łączy się ze światową tendencją, ruchem zwanym **Trzecią Falą Kawy**.

W odróżnieniu od Pierwszej i Drugiej fali, które



Ziarno kawy przed wypaleniem

koncentrowały się na kawie jako powszechnym i łatwo

dostępnym towarze (Pierwsza Fala) oraz modnym napoju z sieciowych kawiarni (Druga Fala), Trzecia Fala to dążenie do poznania pochodzenia, sposobów przygotowania kawy i **dbałość o ziarno na każdym etapie produkcji**. Kawę obecnie smakuje się i docenia tak jak szlachetne wina i craftowe piwo.



Owoce kawowca

Wielką w tym zasługą testerów sensorycznych, którzy korzystając ze skomplikowanych tabel i **kół smaków** (to tam zaznaczone są kolory, które tak nas zaciekały 😊) są w stanie obiektywnie ocenić jakość ziarna, obróbki, palenia, aromatu i smaku.

Okazało się, że próbując naparu nawet mniej wprawieni „testerzy” byli w stanie docenić smak i zapach - ziarna kawy zawierają oprócz wody, kwasów, witamin, białek, olejków tłuszczowych mnóstwo związków aromatycznych. Znaleźliśmy w kawie nuty porzeczkowe, cytrusowe, czekoladowe a nawet... smak pomidorów.



Ziarno arabiki po wypaleniu - arabika ma jasną bruzdę (bariści mówią na nią „szew”) w kształcie litery S, robusta w kształcie litery I

- połączenie wrażeń zapachowo-smakowo-czuciowych (można powiedzieć „bukiet kawy”);
- **posmak** (aftertaste) - wrażenie w ustach po przełknięciu kawy;
  - **kwasowość** (acidity) - w połączeniu ze słodyczą nadaje kawie orzeźwiający smak (nie mylić z niepożądaną kwaśnością!)
  - **cielistość** (body) - gęstość, tekstura naparu;
  - **balans i jednolitość** - harmonia składników;
  - **czystość** - klarowność, brak defektów;
  - **słodycz** (sweetness) - najśłodsze kawy to te najdojrzalsze w czasie zbiorów;
  - **ocena własna** (overall) - subiektywna ocena kawy, jej bukietu, ocena szczególnych zalet kawy (lub braku wyjątkowych cech jeśli „nudzi” nas ta kawa).



Do testowania kawę najlepiej przygotować w kilku naczyniach, aby mieć pewność, że wszystkie ziarna dają identyczny napar.

Za każdy z tych elementów Q graderzy przyznają odpowiednią ilość punktów, aby otrzymać ich 80 na 100 kawa musi być naprawdę doskonała, 95 punktów dostają jedynie najwybitniejsze ziarna. Niektóre palarnie na **opakowaniach** kawy obok daty palenia, daty zbioru, miejsca pochodzenia ziaren podają ilość zdobytych punktów, dlatego warto zwracać na to uwagę.

Najważniejsze, czego nauczyliśmy się na temat kawy to - poza „naukowymi” informacjami - aby nigdy nie bać się eksperymentować i ufać swoim odczuciom - okazuje się, że każdy z nas potrafi docenić dobre ziarno i poczuje radość w znajdowaniu nowych smaków.



### Jak bariści zaparzają kawę?

W teorii należy 6g kawy zalać 100g (100ml) wody o temperaturze 94°C. Jednak 100ml wrzątku waży już nie 100, a 96g. Dlatego bariści stosują przelicznik 1:17 - 1g kawy na 17g wody, jakiej używamy do procesu parzenia. Jeśli z 30g kawy chcemy otrzymać 500ml naparu powinniśmy użyć 510g wody ( $30 \times 17 = 510$ ).