

AKTUALNOŚCI



Podpytaliśmy specjalistów z **manufaktury czekolady Cortez** o zasady przechowywania czekolady, bo może nie wierzycie, ale przyjdą jeszcze ciepłe dni i lepiej to wiedzieć niż później żałować ;)

🍫 Idealną temperaturą do przechowywania czekolady jest **12-20°C**, czekolada zachowuje wówczas najlepsze właściwości smakowe.

Nawet w upalne dni nie należy przechowywać czekolady w lodówce! Najlepszym miejscem do przechowywania czekolady jest **chłodne, ciemne i suche miejsce**.



🍫 Biały nalot na czekoladzie to tak zwany **wykwit cukrowy**. Zaobserwujemy go, gdy włożymy czekoladę do lodówki, a następnie umieścimy w bardzo ciepłym pomieszczeniu. Na czekoladzie poddanej tak gwałtownej zmianie temperatury (więcej niż 10°C) pojawi się rosa jako wynik kondensacji pary wodnej. Rosa wyciągnie cukier z czekolady, a następnie odparowując pozostawi **biały nalot**.



🍫 Z kolei **wykwit tłuszczowy** (szary nalot) następuje wskutek przechowywania czekolady w zbyt wysokiej temperaturze - masło kakaowe użyte do produkcji czekolady topnieje i wytrąca się na jej powierzchni. Gdy ponownie zastygnie w niższej temperaturze, pozostawi na wierzchu **szary nalot**.



Uwaga! Czekolada na zdjęciu nie ma żadnego nalotu, ponieważ nie była przechowywana tylko od razu degustowana, ale wygląda super, prawda?

Na zbliżające się okazje do obdarowywania Bliskich (#dzieńmatki #dzieńojca #koniecrokuszkołnego) mamy propozycję, która sprawdza się zawsze i wszędzie - **czekoladowe serca!**



Yerba Mate - legendy o jej powstaniu

W różnych częściach świata ostrokrzew paragwajski służy ludziom do nawiązywania więzi o charakterze nieformalnym, opartej na wspólnym rytualnym picu yerba mate. Mate stała się również popularnym napojem w naszym kraju. Zwłaszcza wśród osób, które szukają pobudzenia, a nie mogą pić kawy.

W Ameryce Południowej, skąd pochodzi **ostrokrzew paragwajski** powstało kilka legend dotyczących jej powstania.

Jedna z opowieści wiąże się z postaciami starego Indianina z plemienia Guarani, jego córki oraz tajemniczej postaci. Indianin wraz z córką wędrowali po górach Misiones, jednak starzec nie miał już siły, więc zmuszeni zostali przerwać podróż i schronić się w dżungli. Pewnego wieczoru dołączył do nich nieznany mężczyzna, który nie wyglądał na miejscowego, gdyż różnił się kolorem skóry oraz ubiorem. Nieznajomy został serdecznie przywitany, otrzymał nawet najszlachetniejszy talerz plemienia.

Okazało się, że był to bóg **Tupa**. Aby odwdziżyć się za tak ciepłe przyjęcie, sprawił on, że w dżungli pojawiła się niezwykła roślina. Jej właściwości miały **zmniejszyć poczucie samotności** oraz złagodzić trudy mieszkających w dżungli wędrowców. Tupa mianował starca strażnikiem, zaś jego córkę boginią schronienia. Odtąd wszyscy wędrowcy mieli raczyć się naparem z ostrokrzewu paragwajskiego i zachwycać się jego niezwykłym smakiem i działaniem. Dzięki tej legendzie napar Yerba Mate stał się **symbolem gościnności**.

Według innej starej opowieści boginie księżycy i chmury przybrały ludzkie postaci i wędrowały po Ziemi. Podczas jednej z wypraw zostały zaatakowane w dżungli przez wielkiego jaguara. Nagle zjawił się stary Indianin, stanął w ich obronie i ustrzelił zwierzę z łuku. Później udzielił im schronienia w swoim domu. Wkrótce potem boginie opuściły ludzkie ciała i wzniosły się do nieba. Aby odwdziżyć się za udzieloną pomoc, zesłały na Ziemię nieznaną roślinę oraz instrukcje jak przyrządzić z niej niezwykły napar.



Jeśli zaciekała Was historia powstania Yerba Mate, zachęcamy do spróbowania tej niezwykłej rośliny. W naszej ofercie mamy **17 mieszanek smakowych** z ostrokrzewu paragwajskiego, a jako nowość w naszej ofercie polecamy Mate Bananowy Song.

Koło pasji herbacianych (II)

To już druga odsłona cyklu herbacianych degustacji porównawczych pod patronatem katowickiego Oxalisu. Tym razem zestawię ze sobą dwie wyjątkowe zielone herbaty. Będzie to **Japan Gyokuro Yutaka Organic** oraz **Korea Woojeon Organic**.



Pierwsza z nich pochodzi z **prefektury Kagoshima**, z południowej części wyspy **Kiusiu**. Gyokuro znaczy po japońsku **Szlachetne Krople Rosy**. Krzewy, dojrzewające na najlepszej powulkanicznej glebie, przykrywane są na dwadzieścia dni bambusowymi lub trzcinowymi matami, by **zwiększyć ilość chlorofilu** w liściach oraz ograniczyć ilość taniny, co sprawia, że herbata staje się słodsza i bardziej subtelna. Proces zaciemniania krzewów wpływa również dobroczynnie na zawartość składników mineralnych, pozyskiwanych, w związku z ograniczeniem

dostępu do światła, z gleby, takich jak **katechiny, antyoksydanty, polifenole** czy **kofeina**.

Druga z nich pochodzi z **plantacji O'Sulloc na wyspie Jeju**. Jest ona najwcześniej zbieraną zieloną herbatą produkowaną w Korei (przed 22 kwietnia), a jej nazwa oznacza dosłownie „sprzed deszczu”. Wytwarzana jest na wzór japoński. Uprawia się ją tradycyjną, ręczną metodą, w warunkach upraw organicznych.

Każdą z herbat ocenię w trzech etapach, parząc ją dwukrotnie. Najpierw przyjrę się suchym liściom, następnie będę obserwować kolor naparu, a na zakończenie opiszę jego smak i zapach. Japońska herbata **Gyokuro** ma cieniutkie, regularnie poskręcane liście, w kształcie igiełek. Parzę ją w 60 st. C w proporcji 6 g suszu na 100 ml wody, przez 45 sekund. Napar jest **subtelnie szmaragdowy**. W smaku wyczuwalne słodkawy glon, śmietanka, lekka kwasowość cytryny, body oleiste. Zapach delikatnie glonowy. Drugie parzenie, także w 60 st. C, trwa minutę. Napar jest nieco inny, seledynowy. Zapach naparu nie odbiega od tego z poprzedniego parzenia. W smaku wyczuwalne wyraziste umami, delikatna cytryna i śmietanka, body lekko oleiste. Zapach liści po zaparzeniu przywodzi na myśl trawę i glony.



Koreański Woojeon ma nieregularnie poskręcane, cieniutkie, falowane liście w kształcie ruloników. Parzę ją w 60 st. C, w proporcji 6 g suszu na 100 ml wody, przez 45 sekund. Zapach przypomina **letnie zbiory ziół**. W smaku także wyczuwalny jest ziołowy aromat, **umami** oraz **delikatnie cierpki aftertaste**. Przeprowadzam drugie parzenie w podobnych warunkach i parametrach. Kolor naparu jest słomkowozielony, z odcieniem złota. Smak pozostaje podobny jak w pierwszym parzeniu, zwiększa się jednak **cierpkość**. Zapach **nieoczywisty, kwiatowy**, lekko **parafinowy**. Kolor liści po zaparzeniu intensywnie trawiastozielony.



Podsumowując dzisiejsze herbaciane zestawienie, laur zwycięstwa powierzam wykwintnej Gyokuro Yutaka. Woojeon, w moim odczuciu, jest godny polecenia, ale zielona królowa jest tylko jedna i pochodzi z Japonii.

- Kinga

#oxalispoleca CYTRYNA I ALOES ICE TEA (kod 10694)

Na ciepłe dni, których mamy nadzieję, nie będzie brakowało w najbliższym czasie, mamy nowość - w czasie degustacji wzbudziła baaaardzo dużo entuzjazmu 🥰!

🍋🍋🍋 CYTRYNA I ALOES ICE TEA 🍋🍋🍋

Składniki:

zielona herbata Sencha (min.84,8%), plasterki cytryny (min.5,2%), melisa, mięta nana, płatki słonecznika, aromat limonki (min.1,8%), naturalny aromat, liście aloesu (min.0,1%). Może zawierać śladowe ilości orzechów.

Można zaparzać ją **tradycyjnie** lub **na zimno** 🧊. Pamiętajcie jak najłatwiej zrobić ice tea? **Sześć tyżeczek herbaty na litr**

wody i na dwie godziny do lodówki 🧊 - gwarantujemy że zrobi wrażenie!

