

AKTUALNOŚCI



Odwiedziliśmy siedzibę Oxalis w Slušovicach!

Udało się nam wybrać na wycieczkę do siedziby Oxalis w Republice Czeskiej. Mieliśmy możliwość zwiedzenia hal produkcyjnych, magazynów i spróbowania nowych herbat - ciekawie spędziliśmy czas i zgodnie potwierdzamy: warto czekać do września na te wszystkie nowości 😊 .

Ciekawie było też zobaczyć, w jakich opakowaniach przyjeżdżają do Europy kawy i herbaty - tutaj mamy dla Państwa propozycję - widoczny na zdjęciu worek po kawie (świetna ozdoba!) moglibyśmy dla Państwa sprowadzić i dołożyć do paczki z zamówieniem...



Oglądając magazyny i pomieszczenia produkcyjne (obowiązkowo w specjalnym stroju i nakryciu głowy - jest to bardzo surowo przestrzegane) odwiedziliśmy też pomieszczenia w których aromatyzuje się kawy i herbaty. Przy okazji wyjaśniamy, że wykorzystywane przez Oxalis **aromaty** można podzielić na dwie grupy: aromaty naturalne oraz aromaty identyczne z naturalnymi (pozyskiwane są jedynie fizycznymi metodami z naturalnych surowców, dzięki czemu nie zachodzą w nich



przekształcenia chemiczne). Jeżeli w składzie herbaty widnieje „aromat”, oznacza to aromat identyczny z naturalnym.

Specjalne pomieszczenie, osobno do degustacji herbat i kaw, zrobiło na wszystkich chyba największe wrażenie. Proste i eleganckie wnętrze sprzyja kontemplacji, specjalnie filtrowana woda gwarantuje, że szlachetne liście oddadzą to, co mają w sobie najcenniejszego.

Na stole (pod widocznymi na zdjęciu kratkami jest odpływ, więc można próbować i rozlewać do woli) rozstawiono specjalne teasety - zestawy do testowania herbaty.

Więcej na temat teatastingu piszemy na stronie nr 3.

Miedzy kawą a herbatą - Cascara



Jak wiadomo kawa jest naparem z wypalonych i zmielonych ziaren owocu kawowca. Okazuje się, że oprócz ziaren możemy jeszcze wykorzystać suszony miąższ i łupiny owocu - napar nazywamy **cascara**, co po hiszpańsku znaczy właśnie łupina.

Napar z łupin kawowca, po angielsku zwany *coffee cherry tea* jest tańszy od kawy, ma inny smak i kolor, ale (uwaga - to może być zdradliwe, jeśli wypijemy ją wieczorem!) **zawiera antyoksydanty i bardzo dużo kofeiny** - prawie tyle samo, ile mieści tradycyjna kawa.

Jak przygotować cascara?

Warto spróbować każdej metody: tradycyjnej, w aeropresie (najpopularniejsza), we frenchpressie etc. Polecamy, aby spróbować **zaparzyć 15 gramów na 500 ml wody o temperaturze 90°C i parzyć około 15 minut.**

Przepisy (dla) naszych Klientów - galaretka z herbaty

Przysmak z okazji dnia dziecka i nie tylko to herbaciana galaretka. Wystarczy zaparzyć 400 ml herbaty owocowej (polecamy mieszankę Bananowo-Wiśniową), białej, zielonej i czarnej (tutaj polecamy eksperymentować 😊). Następnie dodajemy cukier i mieszamy do jego rozpuszczenia. Kolejno wsypujemy żelatynę (2/3 łyżki na na 0,5 litra) i mieszamy. Po kilku minutach żelatyna się rozpuści. Galaretkę przelewamy do 2 dużych lub 4 małych pucharków, wstawiamy do lodówki do stężenia i gotowe. Smacznego 😊!



Przed upałami - zaparzanie herbaty lodem

Wiemy już, że liście herbaty można zalewać zimną wodą i jest to doskonały pomysł na upały. A co, gdyby „zaparzyć” herbatę od razu lodem? Polecamy oryginalny sposób zaparzania wysokogatunkowych herbat (z japońskiego: *shinobicha*), na przykład Gyokuro. W ogrzonym

wcześniej czajniczku umieszczamy porcję herbaty i zasypujemy go kostkami lodu, po pół godzinie "wykapujemy" herbatę do czarki. Zamrożone listki możemy później zalać wrzątkiem - mają wtedy zupełnie inny, bardziej wytrawny smak. Zaparzanie lodem potęguje odczucie umami, piętego smaku, którego poszukują wszyscy herbaciarze.

Jak pracują herbaciani i kawowi kiperzy?



Próbowanie herbat jest nieodłącznym elementem pracy osób handlujących herbatą. Kiperzy herbaciani testując setki próbek dziennie, potrafią powiedzieć, skąd herbata pochodzi, kiedy i w jakich warunkach została zebrana, ale przede wszystkim ocenić jakość herbaty. Kiperów spotkamy zarówno w fabrykach na plantacjach, jak też w specjalistycznych „pokojach degustacyjnych”, gdzie tworzone są np. kompozycje smakowe i aromatyczne.

Profesjonalne szkolenie trwa conajmniej pięć lat, ale nawet po tym czasie kiper herbaciany ciągle się rozwija i nadal uczy. Zachęcamy do próbowania herbaty w domu lub sklepie, bo smak można „wytrenować” i wyczuć w naparze więcej - no i w ogóle to bardzo przyjemne zajęcie 😊.

Zestaw do degustacji herbaty (tea set):

- kubek z karbowanym brzegiem z pokrywką i czarką;
- termometr;
- waga;
- minutnik;
- duże łyżki stołowe;
- herbata do degustacji;
- woda o odpowiedniej temperaturze (idealna temperatura to 60°C, nie degustuje się napojów gorących).

Na 150 ml wody używa się 3 gramy suszu. Chodzi o to by oceniać wszystkie herbaty obiektywnie przy tych samych parametrach parzenia. Długi czas parzenia 5 minut - wykracza poza klasyczny czas zaparzania. Tak długo parzona herbata ujawnia nie tylko zalety, ale również wszystkie swoje wady (które parząc krócej można by zamaskować - np. gorycz). Po zaparzeniu herbaty w kubku degustacyjnym przelewamy napar do czarek, a zaparzone liście umieszcza się na dnie jego pokrywki. Aromat herbaty analizujemy wachając wewnątrz kubka degustacyjnego.

Herbata jest pod wieloma względami podobna do wina. I ona ma wiele barw, smaków i aromatów zależnych od klimatu i położenia geograficznego plantacji. Kiper herbaciany postępuje podobnie jak degustator win: wciąga herbatę szybkim, gwałtownym ruchem, tak aby "uderzyła" w jego kubki smakowe, potem przetacza w ustach, co pozwala ocenić smak, a następnie wypluwa do specjalnej ruchomej spluwaczki. Kiper również analizuje wygląd liści przed i po zaparzeniu oraz kolor i jakość naparu.

Najprostszy sposób, aby **ocenić jakość kawy** to zaparzyć ją w sposób tradycyjny. Zagotowaną wodę wlewamy do kubka, aby go podgrzać, następnie wodę wylewamy, wysypujemy 7 gramów (dwie łyżeczki) zmielonej [kawy](#) i dopiero wtedy zalewamy wrzątkiem. Po trzech minutach mieszamy i odczekujemy jeszcze dwie minuty.

Wskazówki:

- nowej kawy lepiej nie próbować bezpośrednio po jedzeniu i piciu,
- przed degustacją nie palimy papierosów, unikamy mocno przyprawionych potraw, gum do żucia i alkoholu,
- dobrej jakości kawy raczej nie smakujemy ze śmietanką czy mlekiem, jeśli chcemy kawę słodzić, lepiej nie robić tego miodem (pozostawia w kawie kwaśny posmak) lub białym cukrem (jest bardzo słodki), a wybrać cukier brązowy, przed degustacją warto przepłukać usta czystą wodą.

Pamiętaj!

- Pij tak dużo herbaty/kawy jak to możliwe 😊,
- Nie bój się próbować nowych smaków,
- Porównuj kilka herbat jednocześnie,
- Rób notatki na przyszłość.



Lapacho i wiosenne porządki - relacja Ewy

Zima w tym roku łatwo nie odpuściła, jednak słońce coraz ciepiej witało mnie każdego dnia. A ja? Czułam się z dnia na dzień bardziej senna i zmęczona, zastanawiałam się czy czegoś nowego nie wprowadzić do diety lub nie zacząć kuracji ziołowej, bo i okoliczności, i czas temu sprzyjały. Wybrałam **Lapacho** - jest w naszej ofercie już od samego początku, opisywane jako drobno posiekana wewnętrzna kora południowoamerykańskiego drzewa (*Tabebuia avellanedae*), zwanego **herbatką Inków albo Pau d'Arco**.



Zimą spowalnia się metabolizm i organizm słabiej filtruje się z toksyn. Dlatego właśnie początek wiosny był dla mnie idealnym momentem, aby zacząć kurację. Opinie klientów oraz przeczytane artykuły o tej korze, znanej już w ludowej medycynie Indian jako uniwersalny lek również umacniały tę decyzję. Najważniejszy związek zawarty w Lapacho, czyli **lapachol**, to składnik odpowiadający za skuteczność herbatki Inków, czyli **wzmocnienie odporności i poprawę samopoczucia** - i na to liczyłam 😊.

Istnieją potwierdzone naukowo fakty dotyczące oddziaływania Pau d'Arco na organizm. Amerykański Instytut Medycyny Marynarki Wojennej w stanie Maryland już w 1974 r. opublikował badania potwierdzające, że Lapacho jest pomocne w zwalczaniu wirusów, bakterii i pasożytów, obniża poziom cukru we krwi oraz jest środkiem ułatwiającym trawienie.

Ze względu na intensywne działanie herbatki Inków postanowiłam, że moja kuracja potrwa tylko 30 dni (od końca marca do końca kwietnia);

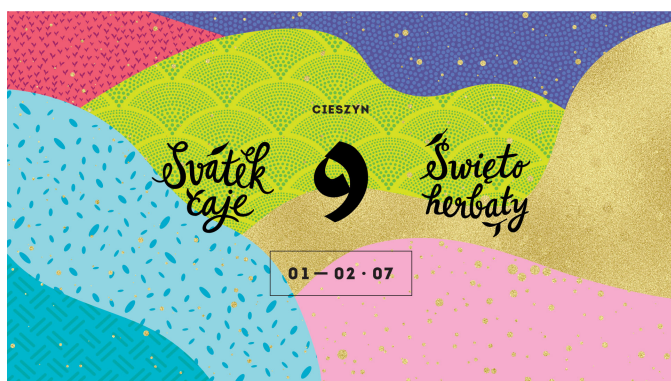
obiecałam sobie wypijać codziennie około 4-6 szklanek wywaru z tej kory (rano/ w południe/ około 16/ wieczorem i na sen). Sam smak herbatki określiłabym jako lekko pikantny i ziołowo-drzewny z delikatną nutą anyżu, o lekko ściągającym odczuciu w ustach.

Zaczynałam dzień od przygotowania 1l wywaru, który wystarczał mi na 3-4 szklanki herbatki, po przyjeździe z pracy czekało mnie ponowne gotowanie. Pamiętałam jednak, aby nigdy nie pić Lapacho na pusty żołądek. Samo przygotowanie wywaru jest jednak czynnością dość pracochłonną i w sumie najtrudniejsze było dla mnie wyrobienie sobie tego codziennego nawyku. Pierwsze cztery dni były najtrudniejszymi w całej kuracji, bolała mnie głowa, miałam lekkie nudności i byłam bardziej ospała – za to jedna z pierwszych pozytywnych reakcji to poprawiająca się przemiana materii.

Z dnia na dzień odczuwałam przyływ energii oraz poprawę samopoczucia; **nie dopadły mnie również w czasie kuracji żadne wirusy i bakterie**, pomimo krążącej wokół epidemii przeziębień. Dodatkowym plusem była **widoczna poprawa stanu skóry**. Mogę osobiście polecić kurację Lapacho - Eva

P.S. Sposób zaparzania:

Wywar sporządza się z 4-5 łyżek kory na 1000 ml wody źródlanej poprzez gotowanie 15-20 minut na wolnym ogniu, następnie odstawia się na 30 minut. Po tym czasie oddzielamy wywar od kory. Należy zwrócić uwagę na przeciwwskazania dotyczące picia herbatki Inków - **nie powinny go stosować kobiety w ciąży i karmiące piersią oraz osoby przyjmujące leki przeciwzakrzepowe**.



1 i 2 lipca zapraszamy do Cieszyna na Święto Herbaty!

Nie trzeba tej imprezy reklamować, ale i tak przypomnimy, że w planie są między innymi degustacje herbat i pokazy herbacianych ceremonii z różnych krańców świata, wykłady i spotkania z podróżnikami oraz koncerty i przedstawienia teatralne.

Więcej informacji znajdą Państwa na stronie www.swietoherbaty.pl