

# AKTUALNOŚCI



## Nowy sezon herbaciany

W chińskim kalendarzu rok kozy oznacza czas spokoju i wyciszenia. Dla Oxalis rok 2015 obfitował jednak w wiele znaczących dla dalszego rozwoju wydarzeń, najważniejszym z nich jest inwestycja w nowy magazyn o powierzchni 2.200 metrów kwadratowych w czeskiej miejscowości Tečovice.

Ostatnie 3 lata - dzięki Państwa zaufaniu - przyniosły wzrost naszych obrotów na polskim rynku o ponad 30%. Analizując trendy w sprzedaży zauważyliśmy, że herbaty **zielone aromatyzowane** oraz **czarne aromatyzowane** stanowią trzon sprzedawanych przez nas produktów. W tych grupach również odnotowujemy największy – blisko 20% wzrost sprzedaży. Dużą dynamikę wzrostu sprzedaży mają **mieszanki funkcjonalne (ziołowe)** oraz **mieszanki owocowe**. Zauważyliśmy również wzrost sprzedaży wśród herbat **zielonych czystych** – co odzwierciedla ogólny trend zmian w preferencjach klientów detalicznych.

Warto zwrócić uwagę na te grupy przy wymianie asortymentu w Państwa sklepach – do czego gorąco zachęcamy.

## Zapraszamy na nasze stoisko podczas Tea&Coffee World Cup

Nasz cel na najbliższy czas to udział w krakowskich targach **Tea&Coffee World Cup 2016** - to największe herbaciane wydarzenie w roku, dlatego gorąco zapraszamy do przybycia i spotkania z nami! Obiecujemy, że nikt z odwiedzających nasze stoisko nie wyjdzie z pustymi rękami. **Targi będą odbywać się w dniach od 10 do 12 maja** na ulicy Galicyjskiej 9 w Krakowie.



W programie wydarzeń towarzyszących znajdują się między innymi:

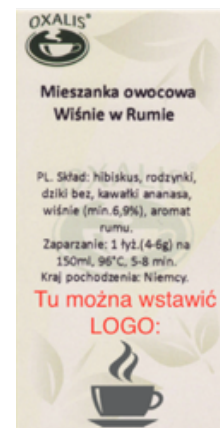
- zawody Tea Masters Cup,
- parzenie i mieszanie herbaty,
- degustacje kawy z ekologicznych upraw,
- warsztaty z optymalizacji e-marketingu,
- zajęcia dotyczące trendów w branży herbacianej,
- aukcja charytatywna.

Więcej szczegółowych

informacji znajdą Państwo na stronie: <http://expo.krakow.pl/aktualnosc/tea-coffee-world-cup-2016.html>

## Etykiety z Państwa logo

**Nie wszyscy wiedzą, że istnieje już możliwość drukowania etykiet produktowych nie tylko z nazwą, opisem herbaty i Państwa adresem, ale również z Państwa logo - zainteresowanych prosimy o kontakt z naszym biurem.**



## Przepisy naszych Klientów

Jeśli chcemy zaskoczyć gości albo po prostu znudzą nas kostki "zwykłego" lodu, możemy do pojemników na lód wlać... zaparzoną herbatę. Kostki mają wtedy ciekawszy kolor i o wiele lepszy smak. Świetnie wyglądają też listki mięty "zatopione" w kostkach lodu. Do drinków doskonale nadaje się nasz bestseller

### Soczyste Winogrona.

Polecamy oryginalny sposób zaparzania japońskich herbat, na przykład

**Gyokuro.** W ciepłym 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.



**W smaku tej kawy można odnaleźć kwiatowe nuty kwitnącej orchidei oraz dojrzałych jagód, jest aksamitna i delikatnie słodka.**

## Specjał Oxalis - Arabika Panama Boquette Natural

Kawa panamska, z uwagi na niewielką produkcję, stanowi spory rarytas na rynku. Panamczycy postawili tutaj zdecydowanie na jakość, a nie ilość. Wszystkie gatunki kaw panamskich po zebraniu poddawane są obróbce metodą na mokro. Pozwala ona na jeszcze większe podkreślenie walorów smakowych pozyskiwanego surowca. Panamska wysokojakościowa kawa pochodzi z plantacji leżącej na wysokości 1700-2400 m n.p.m., na zboczach doliny Boquette, w pobliżu największego panamskiego wulkanu Barú. Sąsiedztwo to sprawia, że plantacje mogą bez przeszkód czerpać z niezwykłego bogactwa składników odżywczych zawartych w glebie powulkanicznej.

## Z ostatniej chwili

Mamy niebywałą przyjemność poinformować o pobiciu dotychczasowego rekordu Guinnessa w parzeniu herbaty na czas. Zwycięską próbę podjął Rafał Przybyłok z Czajnikowy.pl. Rafał w ciągu godziny zaparzył 330 herbat, pobijając tym samym dotychczasowy rekord parzenia o połowę (150 herbat na godzinę). Jedną z zaparzanych herbat była EN SHI YU LU "DROGOCEENNA ROSA" z naszej oferty. Jest to tradycyjna zielona herbata ręcznie zbierana wiosną w górach En Shi w prowincji Hubei, w centralnych Chinach. Proces oksydacji jest w niej wstrzymywany nie poprzez podgrzanie, lecz przez poddanie liści działaniu pary wodnej. Wydarzeniu jako świadek towarzyszyła nasza Koleżanka Ewa Paluszkiewicz. Rafale, gorąco gratulujemy!!!



## Nowe czekolady Cortez w naszej ofercie

Od producentów z całej Polski otrzymujemy wiele próbek czekolady i zawsze bardzo dokładnie je testujemy :) Nic nie może się jak dotąd równać z wyrobami z manufaktury Cortez i dlatego wprowadziliśmy do naszej oferty kilkanaście czekolad czystych i z dodatkami. Jest nawet czekolada z Matchą... Więcej znaleźć można na stronie [czekoladacortez.pl](http://czekoladacortez.pl)



## „Herbata i Zen mają ten sam smak” - herbata w Japonii

Aby zrozumieć, jak cennym i wyrafinowanym produktem jest japońska herbata, warto przypomnieć sobie kilka ciekawostek na jej temat. Jeśli pozna się choć trochę japońską historię i kulturę, herbata zacznie nam zupełnie inaczej smakować. Wiemy, bo sprawdziliśmy to na sobie!

Do Japonii herbatę przywieźli z Chin mnisi buddyjscy - początkowo miała służyć jako napój rytualny.

Pierwsza wzmianka o herbacie w Kraju Kwitnącej Wiśni pochodzi z 815 roku naszej ery. Od tej pory zaczęły powstawać słynne herbaciane przysłowia: „Herbata i zen mają ten sam smak”, „Gdy jestem zmartwiony, piję czarkę herbaty”. Z czasem herbata stała się nie tylko napojem rytualnym, ale również elementem codzienności. Około 250 lat temu

rozpowszechnił się zwyczaj spotkania herbacianego *sencha-do*. Wśród arystokratów modne były też swego czasu *tocha* – konkursy herbaciane polegające na odgadnięciu gatunku herbaty podawanej przez gospodarza. Początkowo rodzajów herbaty pojawiało się w czasie tych konkursów około 10, później było ich nawet ponad 100!

W Japonii herbatę uprawia się na plantacjach położonych powyżej 700 m n.p.m. Tradycyjnie za najlepsze uznaje się herbaty zbierane w okresie 3-10 maja, czyli w tak zwanym złotym tygodniu. Powyżej 900 m n.p.m. herbatę zbiera się ręcznie, dzięki czemu w naturalny sposób wybierane są najlepsze listki. Zbieracze zbierają średnio jeden kilogram listków dziennie. Zebrane listki przed selekcją nazywane są *arachia* - z niej powstaje większość herbat, a z nich najpopularniejsza jest *sencha* (po japońsku: 煎茶, dosłownie oznacza "herbata duszona"). Samo słowo "sencha" jest jakby synonimem zielonej herbaty. Listki w czasie produkcji są wielokrotnie zwijane i suszone, a zaraz po zbiorze podlegają lekkim podduszeniu.



Pierwszy zbiór trwa od końca kwietnia do połowy maja. W niektórych rejonach liście zbiera się co 45 dni, cztery razy do roku, ale najlepsze zbiory pochodzą z dwóch pierwszych zbiorów. Herbata z pierwszego zbioru charakteryzuje się miękkim, subtelnym smakiem, z drugiego zbioru jest mocniejsza, zawiera więcej taniny, ponieważ liście rozwijają się na mocniejszym słońcu. Liście poddawane są działaniu pary wodnej (15-20 sekund), przedmuchiwane gorącym powietrzem, a następnie suszone i zwijane.

Oprócz doskonałego smaku herbaty japońskie są cenione ze względu na swoje właściwości. Zielona herbata zielona bardzo dobrze wpływa na trawienie. Szczególnie polecana jest po posiłkach. Katechiny i taniny mają silne właściwości przeciwutleniające, dzięki czemu usuwają wolne rodniki, przyczyniające się do rozwoju nowotworów. Polifenole, do których należą katechiny, chronią także organizm przed wieloma schorzeniami i spowalniają proces starzenia. Sencha polecana jest diabetykom, ponieważ zawiera goryczki, które zapobiegają wzrostowi poziomu cukru we krwi, regulują wydzielanie żółci, pobudzają apetyt i ułatwiają trawienie, nasilając przy tym procesy redukcji tkanki tłuszczowej.



Góra Fuji - według tradycji herbata w naczyniu powinna być usypana na jej kształt

## Matcha – najzdrowsza zielona herbata

Matcha to sproszkowana zielona herbata najwyższej jakości używana w tradycyjnej ceremonii herbacianej *cha-no-yu*. Herbata ta ma postać pudru o szmaragdowo-zielonym kolorze. Niedawno w naszej ofercie pojawiła się doskonała Matcha Tsuki w saszetkach - dobra propozycja dla tych, którzy chcą spróbować jak smakuje „herbaciane espresso”.

Przypomnijmy z tej okazji najważniejsze informacje na temat „królowej herbat”.



### Historia:

Zielona herbata Matcha (jap. 抹茶) jest nieodłączną częścią buddyjskiego Zen już od ponad 800 lat. Jest to jeden z najstarszych gatunków japońskiej herbaty, który zaczął być uprawiany na chronionych tajemnicą przyklasztornych plantacjach. Herbata Matcha używana jest głównie do japońskiej ceremonii *cha-no-yu* (droga herbaty). *Cha-no-yu* (z jap. „herbata i wrzątek”) to nie tylko picie herbaty, lecz zarazem wszystko co się z tym wiąże: odpowiednie naczynia, miejsce do picia, nastrój, a co najważniejsze, to stan umysłu, a właściwie kokoro, tj. umysłu-serca, który dzięki picciu herbaty się osiąga. Ceremonia herbaciana ma bardzo podniosły i uroczysty charakter.

### Uprawa i produkcja:

Matchę produkuje się z najwyższej jakościowo herbaty zbieranej wiosną, zwanej Tencha. Herbaciane krzewy na 14-28 dni przed zbiorami przykrywa się trzciniowymi matami rozciągniętymi na specjalnych konstrukcjach, chroniąc w ten sposób młode liście przed bezpośrednim dostępem promieni słonecznych. Zacienienie plantacji wynosi wtedy 90%. Dzięki zacienieniu zwiększa się ilość chlorofilu w herbacie, który ulega przekształceniu się w katechinę. Stosunkowo długi czas spędzany w zacienieniu owocuje specyficznym smakiem *umami* (*umami* zwany jest piątym smakiem, odpowiedzialnym za wykrywania białka-aminokwasu - kwasu glutaminowego).

### Właściwości:

Pijąc matchę de facto spożywamy całe liście zielonej herbaty, w dodatku tej najwyższej jakości. Konsumując matchę dostarczamy do organizmu znacznie więcej składników odżywczych (aminokwasów, witamin, minerałów oraz błonnika) niż podczas picia zwykłego naparu z liści zielonej herbaty. W Matchy znajduje się bardzo dużo antyoksydantów zwanych polifenolami (szczególnie ważnym jest EGCG, Galusan epigallokatechiny zwiększający produkcję limfocytów T, a tym samym zwiększających odporność). Jeden kubek Matchy jest równoważnością 10 kubków zielonej herbaty. Dzięki temu herbata ma działanie stabilizujące nastrój, zmniejszające stres i niepokój. Picie zielonej herbaty działa relaksująco, a przy tym pozwala na zachowanie czujności umysłu na okres od 3 do 6 godzin po spożyciu tej herbaty. Matcha zawiera tak dużo kofeiny (teiny), że często nazywana jest „herbacianym espresso”.

### Sposób przygotowania:

Wsypać jedną saszetkę lub 0,5 łyżeczki proszku matcha (2 g) do miseczki, dodać 75 ml przegotowanej wody o temp. 80C i ubijać bambusową miotełką (chasen) przez ok. 30 sek. Przed zmieszaniem z wodą warto przesiać proszek przez sitko. Przyrządzając matchę otrzymujemy piękny żywozielony napój z apetyczną pianką na powierzchni.

