

# ŚWIĄTECZNE AKTUALNOŚCI



Życzymy Ci pięknego świątecznego czasu spędzonego w gronie Bliskich, szampańskiego Sylwestra i gorąco dziękujemy za to, że kolejny rok jesteś z nami!

Mamy nadzieję, że w przedświątecznym zgiełku znajdziesz czas na filiżankę herbaty lub kubek kawy - to tylko i aż chwila dla Ciebie!

Wszystkiego dobrego!

Paweł Winiarski  
oraz cały zespół Oxalis Polska



## Nasz przepis: GORĄCA CZEKOLADA z MIESZANKĄ AJURWEDYJSKĄ - rozgrzewająca i podnosząca odporność



Nic innego w tym roku nie **rozgrzało** nas tak, jak ten specjał - polecamy go każdemu! Jak przygotować? To bardzo proste!

Co potrzebujesz?

- 500 ml mleka (krowie lub roślinne),
- 2 łyżki cukru lub miodu,
- 3 czubate łyżeczki **Herbatki Ajurwedyjskiej Classic Organic** (Yogi Tea) (kod **860030**),
- 5 czubatych łyżeczek **CHOCODRINK**, czyli kakao holenderskie z belgijską czekoladą (kod 80074),
- 4 plastry świeżego imbiru.

Przygotowanie: do małego rondelka wlewamy mleko, czekamy aż się zagotuje, dosypujemy 3 czubate łyżeczki Herbatki Ajurwedyjskiej Classic Organic, dodajemy 4 plastry świeżego imbiru, gotujemy **na małym ogniu** przez 20-30 min, gorący wywar odcedzamy, dosypujemy kakao i cukier, które bardzo dokładnie mieszamy. Nalewamy do **ogrzanych filiżanek**. Smacznego!

## Polecamy nie tylko na Święta - Truskawkowa Rozkosz

Ta czarna herbata zrobiła na nas ostatnio wielkie wrażenie, ponieważ smakuje i pachnie pysznie i świeżo, a to bardzo cieszy, szczególnie zimą! Okazuje się, że czarna herbata i truskawki to idealna kompozycja!

Składniki: czarna herbata Indie, aromat truskawkowo-śmietankowy (2,7%), plasterki truskawek (1,2%), kawałki truskawek (1,1%), kwiatki rumianu szlachetnego. Może zawierać śladowe ilości orzechów.

Na pewno na bazie tej mieszanki będzie można zrobić dobrego drinka, ale o tym będziemy informować po Sylwestrze ;)

