

ŚWIĄTECZNE AKTUALNOŚCI



**Na czas Wielkanocy życzymy Ci
wszystkiego, co będzie...
dobre dla Ciebie!**

**Tylko co to może być? Odpowiedź
u każdego z nas może być inna:
czasu spędzonego z Najbliższymi,
zdrowia, spokoju, nowej energii.**

**Ale jest jedna rzecz, której
chcielibyśmy życzyć Ci od nas
szczególnie: niech w Święta i każdego
dnia po Świętach nie zabraknie Ci
filizanki pełnej czegoś naprawdę,
naprawdę pysznego 🍷**

**Wesołych Świąt!
Zespół Oxalis Polska**



Przy okazji informujemy, że w Wielki Piątek (7 kwietnia) nasze biuro i magazyn mogą być zamknięte, zamówienia złożone tego dnia będziemy realizować od 11 kwietnia.

Polecamy nie tylko na Święta: DA HONG PAO OOLONG (KOD 21132)

To jedna z wielkiej dziesiątki chińskich herbat, oolong nazywany niegdyś „królem herbaty”. Da Hong Pao (co znaczy „czerwona szata”) cechuje przydymiony, prażony, „mineralny” smak w którym można odnaleźć kwiatowe nuty.

Tę herbatę można oczywiście zaparzać kilka razy - pierwsze parzenie może się odbywać przez 1 minutę, drugie także przez 1 minutę, trzecie przez 2 minuty, czwarte 4 minuty.

Do zaparzania polecamy naczynia porcelanowe lub szkliwioną ceramikę. Herbatę spokojnie można zalewać wrzątkiem, przykładowe proporcje to 2 gramy herbaty na 150ml wody jeśli parzymy w stylu zachodnim. Jeżeli zaparzamy herbatę w gaiwanie - co polecamy! - proporcje będą wynosić 5 gramów herbaty na 100 mililitrów wody.



ROSE WHITE MONKEY "RÓŻANA BIAŁA MAŁPA" (KOD 10283)

To najwyższej jakości herbata uprawiana w chińskiej prowincji Fujian w ogrodzie Huling. Chińska nazwa herbaty to Bai Mao Hou, dosłownie oznacza „białowłosa małpa”. Suszone liście mogą przypominać łapę małpy z białym futrem, i stąd prawdopodobnie wzięta się nazwa. W skład tego produktu wchodzi pączki krzewu herbacianego wraz z dwoma pierwszymi listkami, które delikatnie suszone zachowują swój srebrzysty odcień i lekko puszystą fakturę. Drugim dodatkiem są płatki róży, dlatego herbatę cechuje wyjątkowe delikatny smak z różaną nutą.

Aby pierwszy raz zaparzyć Rose White Monkey polecamy użyć wody o temperaturze 70-80 stopni Celsjusza i parzyć ją 2-3 minuty. Można zaparzać ją dwa albo trzy razy. Później zachęcamy do eksperymentowania z czasem zaparzania i temperaturą wody.

