

# AKTUALNOŚCI



**Z okazji Świąt Wielkiej Nocy życzymy Państwu pomyślności, spełnienia i optymizmu na każdy dzień.**

**Niech czas spędzony w gronie najbliższych natchnie nas nadzieją oraz stanie się okazją do odnalezienia w wielkich sprawach sensu, a w drobiazgach radości i szczęścia.**

**Życzy Paweł Winiarski z zespołem Oxalis**

## Młynki do kawy, przypraw, soli, pieprzu

Nie każdy wie, że **młynki**, które mamy w naszej ofercie pochodzą od polskiego producenta. Podkarpacka firma Art Sto od wielu lat zajmuje się wytwarzaniem młynków i akcesoriów do herbaty, kawy i przypraw. Dzięki ręcznej produkcji i wieloletniej tradycji młynki są estetyczne, oryginalne i doskonale spełniają swoje zadanie. Wykonany z wysokiej jakości staliwa mechanizm młynka jest bardzo trwały, a dzięki śrubie przy ręczce możliwe jest regulowanie grubości mielenia. No i najważniejsze, każdy młynek nadaje się na prezent dla teściowej ;)



## Oxalis poleca: Uśmiech Gejszy

Intrygująca i tajemnicza (przecież uśmiech gejszy nigdy nie mówi wszystkiego) mieszanka białej herbaty z jabłkiem, trawą cytrynową i skórką pomarańczy. Bazą jest klasyczna Shou Mei, co oznacza "długowieczne brwi" - Chińczycy nazwali ją tak ze względu na kształt rdzawych listków i srebrnych pączków.

Składniki:

biała herbata Shou Mei, jabłko, trawa cytrynowa, skórka pomarańczy, kwiat pomarańczy, aromat.

## Przepisy (dla) naszych Klientów - Wielkanocne babeczki „herbaciane”

Przebrane rodzynki (100 gramów, rodzaj według indywidualnych upodobań) wsypujemy do miski, zalewamy gorącą herbatą English Breakfast (150 ml) i odstawiamy do ostygnięcia. Masło (90 gramów) ucieramy z cukrem (100 gramów). Dodajemy 2 żółtka, szczyptę soli oraz mąkę (250 g) i zimną herbatę (250 ml). Na koniec dodajemy startą skórkę pomarańczową oraz odsączone z herbaty rodzynki. Całość dokładnie mieszamy, układamy w foremkach i pieczemy w temperaturze 180°C przez około 20-25 minut. Przed podaniem posypujemy matchą wymieszaną z cukrem pudrem. Smacznego!

