

AKTUALNOŚCI



Szanowni Państwo,

Marka Oxalis ma już **25 lat!**

To właśnie dzięki Wam od lat jesteśmy najważniejszym dla całej spółki rynkiem sprzedaży poza granicami Czech - nie tylko ze względu na wielkość dostaw, ale przede wszystkim na wysokie wymagania, cenne uwagi i ogromny udział w kreowaniu oferty.

Jesteśmy Wam za to niezmiernie wdzięczni i chcemy, aby był to nasz wspólny sukces.

Na ofertę Oxalis - jedną z najszerszych w Polsce - składają się **produkty importowane z 30 krajów** i przygotowywane całkowicie w Oxalis.

Całkowita roczna ilość herbat i kaw, które dotarły do Waszych klientów to ponad 30 ton. Sukcesywnie zwiększamy udział herbat, kaw bez dodatków lub naturalnych mieszanek o subtelniejszych aromatach.

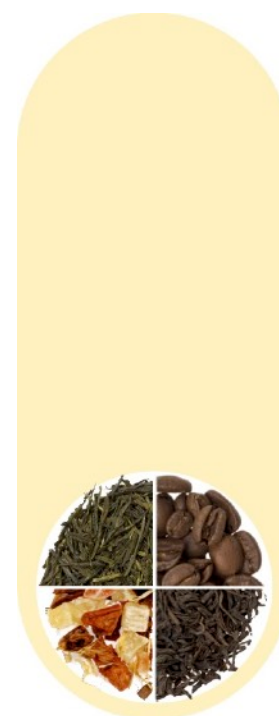
Wszelkie nowości mogą Państwo znaleźć na naszej stronie www.oxalis.pl.

Chcemy również zwrócić Waszą uwagę na wprowadzone przez nas w ostatnim czasie udogodnienia:

- **nowy wzór etykiety** (zdjęcie obok) z kolażem zdjęć i dużą ilością miejsca do nadruku informacji o produkcie oraz Państwa sklepie,
- zwiększone i bardziej dostępne **stany magazynowe** - w ciągu ostatniego roku zwiększyliśmy stany magazynowe o blisko 25% . Średnio 90% zamawianego asortymentu jest gotowa do wysyłki w następnym dniu po złożeniu zamówienia. Lepsza dostępność produktów to efekt ulepszonej procedury przygotowania zamówień do Czech (w oparciu o dane historyczne jak i prognozę sprzedaży) oraz usprawnienia w przyjęciu towaru,
- nowy system rabatowy.

Nie możemy się doczekać kolejnych wspólnych urodzin i raz jeszcze dziękujemy za to, że jesteście.

Paweł Winiarski z zespołem Oxalis Polska



Oxalis poleca: Shincha Kaori 2018 Organic



Ta herbata w ostatnich tygodniach zrobiła największe wrażenie na nas i naszych Klientach - naturalna, o pełnym i bogatym smaku, zaskakująco dużo „się w niej dzieje”. Polecamy!

Kraj pochodzenia:

Japonia, prefektura Kagoshima (południowa część wyspy Kiusiu), region Kirishima.

Opis: Herbata pochodzi z plantacji organicznej.

Shincha (po japońsku: 新茶) oznacza „pierwszy wiosenny zbiór herbaty”. Wczesnym rankiem w 88 dniu po Riishyun (około 4 lutego) - rozpoczęciu wiosny według kalendarza księżycowego, następuje zbiór delikatniejszych herbat. Odbywa się to w jednym szczególnym dniu z zachowaniem niezwyklej harmonii ducha i powagi. Osoby posiadające zaszczyt zbioru tej wyjątkowej herbaty długo przygotowują się do tego wydarzenia.

Herbata z owego pierwszego zbioru określana jest mianem *shincha* lub *ichiban cha*.

Pojawienie się jej na rynku uruchamia kilkudniowe ceremonie, którym towarzyszą festiwale herbaciane, spotkania i medytacje. Japończycy celebrować chwile spędzone przy czarce tego specjału, a sprawienie prezentu w postaci tej herbaty odbierane jest jako szczyt uznania i wdzięczności dla obdarowanego.

Liście: perfekcyjne, najwyższej jakości, szmaragdowe w kształcie igiełek. Krzewy herbaciane na 10 dni przed zbiorami są przykrywane przez co liście przybierają szmaragdowo-zielony kolor.

Aromat i smak: aksamitny, charakterystyczny, zniewalający smak umami (uznawany za piąty smak, odpowiedzialny za wykrywanie białka-aminokwasu-kwasu glutaminowego) o słodkiej nucie owoców tropikalnych i liczi.

W smaku można odnaleźć również nutę młodego zielonego groszku oraz młodego orzecha laskowego.

Kolor naparu: jasnozielony.



Relacja z Poznańskiego Festiwalu Herbaty Zaparzaj!

W słoneczny, wrześniowy weekend 15-16 września odbyła się kolejna, czwarta już edycja Zaparzaj! Piękne, naturalne otoczenie poznańskiego Ogrodu Botanicznego idealnie współgra z tematyką herbacianą. Z bogatego programu imprezy każdy mógł wyciągnąć coś dla siebie. Na otwartej przestrzeni prowadzone były ciekawe spotkania połączone z degustacjami.



Tematyką sobotnich warsztatów były m.in. wybrane herbaty japońskie (*Tamaryokucha*, *Kabukicha*, *Kukicha*, liście wiśni *Sakura*) oraz uprawy herbaty w Japonii. Dla amatorów czarnych herbat i podróży interesująca była relacja z herbacianej wędrówki po Sri Lance z ciekawostkami o tamilskich zbieraczkach herbaty i obchodzeniu buddyjskiego święta Holi. Była również okazja do spróbowania herbat nepalskich i posłuchania opowieści z himalajskiej wędrówki Agaty Ożarowskiej. Kolejny dzień Zaparzaj! to kolejne spotkania z herbatą zarówno na poziomie początkującym - *6 kolorów herbaty Ani Brożyny* - czyli *dłaczego*

warto porzucić saszetki na rzecz herbat liściastych oraz dla bardziej zaawansowanych fanów - herbaty z Korei *Nokcha* i *Wooricha* z wrocławskiej Czajowni.

Gościem specjalnym Zaparzaj! był cieszący się coraz większym szacunkiem wśród herbacianych koneserów Toshifumi Shibamoto, pochodzący z 3 pokolenia rodziny zajmującej się uprawą herbaty z Japonii i wytwarzania herbaty typu *Kamairicha*.

Kamairicha to podprażana we wczesnej fazie produkcji herbata zielona o lekko prażonej nucie, z przewagą świeżego i słodkawego aromatu. Herbaty pana Toshifumi Shibamoto zdobywają wiele nagród poza Krajem Kwitnącej Wiśni, są atrakcją na spotkaniach *Tokyo Tea Party*, możemy je także odnaleźć w zestawie najważniejszych herbat japońskich w Muzeum Herbaty w Shizuoka.

Nie obyło się też bez targu herbacianego na którym była okazja do spróbowania oraz zakupu wybranych herbat Oxalis - pysznej japońskiej *Senchy Miyazaki*, aromatycznego *Assamu Nahorhabi* oraz kilku polecanych przez nas herbat z dodatkami takich jak *łyż Smoka* czy *Słodka Pokusa*.

Poza naszym stoiskiem była również okazja do zakupu świeżych, pieczołowicie dobranych znakomitych herbat „*The Tea*” (Wojtek Woźniak) oraz nepalskich „*One Cup of Tea*”. Różnorodności targu dopełniała herbata z samowara ogrzewanego węglem z poznańskiej herbaciarni „*Pod*

Lampionami”, znakomita *Baklava* oraz przepyszne serniki „*Yesser*”. Nie zabrakło również ręcznie wykonywanej ceramiki z pracowni „*Aurora*” z Gorzowa Wielkopolskiego. Wśród ciekawostek zwróciliśmy uwagę na spotkanie z Mikołajem Ignaszewskim który opowiadał o kiszeniu herbaty oraz o grzybku herbacianym (*kombucha*).



Przepisy (dla) naszych Klientów - do czego można wykorzystać fusy?

Ludzie Wschodu od stuleci wykorzystują zaparzone listki herbaty do różnych celów. Dzięki wiekom doświadczeń wiemy, że fusy mogą służyć między innymi do:

- ❖ **ponownego zaparzania** (w przypadku czystych herbat zielonych, oolong i pu-erh) - warto pamiętać o tym, aby kolejne zaparzanie było dłuższe o około 10 sekund od poprzedniego,
- ❖ słaby napar z herbaty może służyć do płukania ust, można nim też przecierać skórę (antyoksydanty zawarte w herbacie opóźniają procesy starzenia), w przeszłości stosowało się go nawet do przyspieszania gojenia ran,
- ❖ herbata świetnie nadaje się do **okładów na zmęczone oczy** - liście herbaty zawijamy w papier i kładziemy na oczy (najlepiej używać do tego herbat bez dodatków),
- ❖ herbata jest higroskopijna, więc potrafi pochłaniać zapachy, dlatego wysuszone liście mogą służyć jako **pochłaniacz wilgoci i zapachu** w szufladach, szafkach czy butach - jeśli nowe meble przetrzemy słabym naparem z herbaty, usuniemy z nich niepotrzebny zapach,
- ❖ herbata pomaga także w sprzątaniu! - nadaje się do **czyszczenia luster i innych szklanych powierzchni** - szybko przemywa się herbatą i przeciera suchą ściereczką, można również użyć herbaty do czyszczenia noży, sztuców i innych metalowych przedmiotów,
- ❖ zużyte liście herbaciane są dobrym **nawozem** dla roślin (szczególnie tych, które lubią ziemię lekko kwaśną, na przykład róże) - od czasu do czasu możemy nasze rośliny podlewać herbatą. Jedna z naszych Klientek zdradziła nam, że piękne rośliny przed jej herbaciarnią są nawożone właśnie liśćmi *camellia sinensis* 😊.



Pomysł na zaparzanie herbaty - papierowe filtry

Nie każdy o tym wie, ale jedną z najlepszych i najwygodniejszych metod zaparzania herbaty jest stosowanie papierowych filtrów - listki herbaty mają dzięki filtrom miejsce, aby w pełni się otworzyć i uwolnić do naparu smak i aromat. W naszym biurze i magazynie od lat używamy filtrów niemieckiej marki **Finum**. Są one produkowane z biodegradowalnego papieru, który nie wpływa na smak otrzymywanego naparu. Filtry występują w różnych rozmiarach i sprawdzają się przy zaparzaniu herbat w dzbanku lub kubku.

Filtry posiadają certyfikat **FSC** (Forest Stewardship Council®).

Przyznawany jest on produktom drzewnym, wytworzonym z materiałów leśnych legalnego pochodzenia, tzn. takich których pozyskiwanie nie ingeruje w życie ludzi zamieszkujących dany obszar oraz nie wpływa negatywnie na gatunki roślin i zwierząt znajdujących się pod ścisłą ochroną.

