

AKTUALNOŚCI



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia składamy Państwu najcieplejsze życzenia pomyślności, zdrowia i miłości.

Rok 2020 niech przyniesie wszystkim nowe pomysły, małe radości każdego dnia i wiele nie tylko herbacianych inspiracji.

Paweł Winiarski wraz z pracownikami Oxalis Polska sp. z o.o.

Od 24 grudnia do 1 stycznia 2020 roku planujemy w Oxalis przerwę - prosimy o uwzględnienie jej podczas planowania zamówień.

Od 2 stycznia wracamy do pracy 😎



Oxalis poleca - przepisy na Święta i Nowy Rok

Jeden z naszych ulubionych i sprawdzonych nie jeden i nie dwa razy przepisów to **mieszanka owocowa Słodkie Owoce** z kieliszkiem rumu i plasterkiem pomarańczy.

Z kolei **honeybush Miodowo-Cynamonowy** połączony z **mieszanką ajurwedyjską Cytryna-Imbir** doskonale rozgrzewa i smakuje po prostu fenomenalnie - w sylwestra kieliszek rumu też jej nie zaszkodzi!



Kawa dla tych, którzy nie mogą pić kawy ☕

Jeżeli kawa jest za mocna dla Twojego żołądka, a szukasz czegoś dodającego energii i baaardzo aromatycznego, polecamy przepis znany od tysięcy lat, czyli kawę gotowaną według kuchni pięciu przemian.

Jeżeli tak jak starożytni Chińczycy założymy, że człowiek jest częścią natury i powinien dopasować się do cyklu jej życia także pod względem diety, nie musimy rezygnować z żadnej potrawy czy napoju, a jedynie dopasować ją do swoich potrzeb i niczego nie używać w nadmiarze.

Kuszące, prawda?

Idealny posiłek lub napój powinien składać się z pięciu smaków, które dodaje się kolejno, tak jak kolejno następują po sobie pory roku. Smaki powinny łączyć się z sobą, żaden nie powinien być dominujący - dlatego składniki powinny być dodawane po kolei, w właściwej kolejności.

Przepis na dwie porcje kawy może wyglądać na przykład tak:

(*każdy składnik dodajemy co około dwie minuty)

☕ do garnka wlewamy litr wody i doprowadzamy do wrzenia;

☕ smak słodki – dodajemy łyżeczkę cynamonu,

☕ smak ostry – dodajemy pół łyżeczki imbiru,

☕ smak słony – dodajemy szczyptę soli;

☕ smak kwaśny – dodajemy kroplę cytryny;

☕ smak gorzki – sypujemy dwie łyżki kawy i gotujemy około 5 minut (możemy posłodzić kawę miodem, mleka raczej nie dodajemy). Smacznego!

