



## „K ČAJI MĚ VYCHOVALI ČÍŇANÉ A JAPONCI,“

říká v rozhovoru moderátorka  
Lucie Výborná

VÍCE SE DOZVÍTE  
V ROZHOVORU NA STR. 2-3 >

## DARJEELING ZA ČAJEM DO PODHŮŘÍ HIMALÁJE

Darjeeling je nejen město v Indii, ale zároveň označení pro čaje, které se zde pěstují, a o kterých znalci hovoří jako o šampaňském mezi čaji.

VÍCE SE DOZVÍTE V ČLÁNKU  
PETRY OVERALL NA STR. 4-6 >



## OXALIS SLAVÍ 25 LET

Jaké byly začátky v životě firmy OXALIS

SE DOZVÍTE V ÚRYVKU Z NOVÉ KNIHY  
OXALIS STORY NA STR. 8-9 >

### NOVINKY 2018/2019

STR. 7 >

Každý rok vybíráme jen ty nejlepší čaje a kávy z různých koutů světa a jinak tomu nebylo ani letos. Přinášíme několik tipů, které by vám neměly uniknout.

### ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

STR. 11 >

Zeptali jsme se našeho nového franchisanta Antonína Sigmunda, co jej na práci ve vlastní prodejně OXALIS čaj & káva baví.

### MATCHA POKAŽDÉ JINAK

STR. 12 >

Čaj matcha nachází stále větší uplatnění také v kuchyni. Vyzkoušejte tři originální recepty z naší Matcha kuchařky.





# „K ČAJI MĚ VYCHOVALI ČÍŇANÉ A JAPONCI,“

říká v rozhovoru pro náš list moderátorka **Lucie Výborná**

Text: Martin Pášma | Foto: Archiv Lucie Výborné

**Předně by mě zajímalo, co pijete u moderování ve studiu ČRo 1. Tipuju, že to je zelený nebo bylinkový, případně bílý čaj. Jsem od pravdy na hony vzdálen?**

Jste :) Většinou nepiju nic ... a v zimě spíš slabý odvar z čaje nebo teplou vodu. A upřímně – mám tak skvělé hosty, že stejně většinou nevím, co piju :)

**Odhaduji také, že kávu u práci nepijete vůbec, protože si ji chcete opravdu vychutnat a ne ji mít jenom jako příjemnou podmalbu. Čili Vaše káva – je odpolední, u nějaké příjemné kavárny. Typ espresso. Ano? A oblíbená chuť kávy? Spíše hořké tóny, možná do oříšků, řekl bych...**

Kávu si dávám hned ráno, i když to hlasu moc neprospívá. Chodím do práce hodinu a půl před vysíláním, rovnám si myšlenky a k tomu je káva vynikající! Navíc máme v rozhlase dobrého baristu ...

**Jste nejen moderátorkou, novinářkou, ale i ces-**

**tovatorkou. Ocitla jste se někdy na čajové nebo kávové plantáži? A jak to na vás zapůsobilo?**

Byla jsem na Nuwara Elia na Srí Lance, čaj jsem viděla růst i v Číně ... tam jsem se mimochodem pěkně zlostila. Byla jsem tam v roce 1990 skoro rok a mé počáteční návštěvy obchodu s čajem byly tristní. Když jsem asi deset minut předtancovávala, že chci čaj, staříček na mě neustále chrtil čínsky a ukazoval různé lístky. Nakonec udělal kornout, smetl do něj zbytky lístlů z regálu, podal mi ho a hrozně se u toho smál. Tak vzniklo v Pekingu první čajové cuvée.

**Co se vám vybaví, když si přčtete slouní spojení: himálajský čaj nebo čaj v Himalájích? Byla jste součástí horolezecké expedice. Vzpomínek musíte mít mnoho přemnoho... Jak chutnal čaj připravený domorodci?**

Jako čaj z pytlíku a taky to čaj z pytlíku byl! Spěchali jsme rovnou pod kopec a v jednotlivých

táborech to prostě nebyla žádná čajová hitparáda. Pětiletý pití tohoto méně lahodného druhu „čaje“ způsobilo, že jsem se nemohla na čaj půl roku ani podívat! Zachraňovala to teplá voda a nebo bílé nebo chryzantémové čaje :)

**OXALIS sídlí na Moravě. Víte, že zde, když někomu hrozí nemoc, klidně si do černého čaje nalije slivovici? Vás tipuju v těchto mezních situacích na med a citron. Ano?**

Tipujete správně, já tvrdý alkohol nepiju. Jeden můj příbuzný pálí ročně přes 200 litrů slivovice, neustále mě hecuje ... a já pořád nic. Takže máta, zázvor, lípa, kopřiva, kapka medu.

**Když jsem byl dítě, dávala mi maminka švédský čaj. Z duše jsem jej nenáviděl. Nyní si ho čas od času rád dám. Měla jste i Vy nějakou podobnou hrozbu, na niž jste časem změnila názor?**

Aní ne. Rybí tuk mne našťastí minul obloukem. ☺

## VIZITKA

# LUCIE VÝBORNÁ

Pochází z Hradce Králové, je manželkou, ekonomka a bývalého vicemistra světa v sumó Jaroslava Poříže, maminkou dcery Vanessy, zapálenou cestovatelkou a skvělou moderátorkou. Je velmi energický a odvážný člověk, který žije teď a tady, miluje výšky, horolezectví a surfuje na ulnách. Má ráda svou práci, na které nejvíce oceňuje krásu nepředvídatelnosti živého vysílání.

Do povědomí veřejnosti se dostala jako moderátorka Snídaně s Novou. V roce 2014 absolvovala expedici na K2 s Radkem Jarošem, odkud posílala reportáže do České republiky. Již deset let ji můžeme slyšet u dopoledním vysílání Českého rozhlasu 1 Radiožurnálu, kde zpovídá zajímavé osobnosti u pořadu Host Lucie Výborné.



Navíc – já byla pořád venku. Byla jsem docela zdravé dítě.

**Jakým nápojem začínáte den? Opět si dovolím hádat – Earl Grey. Čistý, bez citronu i cukru, horký, silný.**

Earl grey mám ráda, ale jsem slavit a bývám tak po páté ráno na nohou. To do sebe většinou dostanu vlažnou vodu ... v létě trochu vody se štávou.

**Jste rouněž vyhledávanou moderátorkou společensky vysoce sledovaných eventů – udělování cen, vyhlásování výsledků anket apod. Nosíte si svůj, pro hlasivky uitaný nápoj s sebou u termosce? A co jím je? Odvar z babského ucha to určitě nebude...**

Piju vodu – během zkoušek. A před vystoupením

colu. Což je hrozné přiznání, protože já normálně colu nepiju vůbec. Ale když držíte v hlavě dvě hodiny přímého přenosu a navíc máte šaty, ve kterých se stěží nadechnete :), je lepší nejíst a dopřát si brutální tekutý cukr.

**Jste půvačná dáma, přitom uždy působíte jako nabitá energií, máte velký esprit – vitalitu. Existuje nápoj, který vás u tom nejlepším slova smyslu nabije? Že by maté?**

Já mám vlastní elektrárnu :) Vlastně s tím celý život bojuju, protože když svou energii někde nevybiju, jsem nesnesitelná :) Kdybych si k tomu dala ještě energizující nápoj, moje okolí by to asi nevydrželo. Můj kamarád tomu říká „neodůvodněné návaly radosti a energie“. Byla bych blázen, kdybych si stěžovala.

**Celkové bych, ještě naposledy, tipoval, že jste u oblasti čajové kultury osobou osučenou. Jistě si proto pochutnate na specialitách typu kvetoucích čajů nebo například rooibosu. Co říkáte?**

Máte pravdu. Číňaně mě k čaji nakonec vychovali ... a co jsem se nenaučila tam, přišlo v Japonsku. Manžel je vicemistr světa v sumo, doprovázela jsem ho tam často. Červený rooibos jsem se naučila pít v Jižní Africe a na léto, osvěžení nebo v silnějším provedení (jako espresso) neznám nic lepšího. A historiku o mouše a čajovém obřadu si schovám na příště, ano? :)

**AŽ SE DAŘÍ A DĚKUJI ZA ROZHOVOR. MARTIN PÁŠMA. ■**

## CO NEJRADĚJI PIJE LUCIE VÝBORNÁ?

### ČERVENÝ ROOIBOS

Keř, tvořený tenkými větvičkami a malými jehličkovitými lístky. Pěstuje se pouze na plantážích Jižní Afriky.



### MÁTA PEPRNÁ

Přispívá k normální činnosti dýchacího a trávicího systému a k přirozené obranyschopnosti organismu.



### EARL GREY

Pravý černý čaj s příjemnou svěží chutí bergamotu.



### VODA

Spolu se vzduchem, tvoří základní podmínky pro existenci života na Zemi.





# DARJEELING

## ZA ČAJEM DO PODHŮŘÍ HIMALÁJE

Text: Petra Overall

*Darjeeling je nejen město a správní oblast na severovýchodě Indie ve státě Západní Bengálsko, která je mimo jiné velmi oblíbenou destinací jak pro místní obyvatele, tak pro turisty ze zahraničí, ale zároveň označení pro čaje, které se zde pěstují, a o kterých znalci hovoří jako o šampaňském mezi čaji.*

Geograficky je region Darjeeling rozdělen na dvě části, a to pohoří a planiny. Sub-Himálajské území je tvořeno vysokými horskými hřebeny a hlubokými údolními sčastými sesuvy půdy. Oblast Darjeelingu vykazuje pět ročních období: podzim, zima, jaro, léto a monzuny. Mírné slunečné léto končí v červenci příchodem monzunů, které postupně slábnou v září. Na podzim se vrací slunečné počasí, kdy postupně klesá teplota. Zima, trvající od listopadu do února, je chladnější, s občasným sněžením. Jaro nastává v březnu, kdy Slunce opět prohřívá vzduch a půdu.

Pěstování čaje v této oblasti se datuje k počátku 19. století, plantáže můžeme najít v nadmořských výškách od 600 do 2000 m nad mořem. Již zmíněných pět ročních období se do charakteru čajů z Darjeelingu význačně promítá. V období zimy – od listopadu do půlky března – vykazují čajovníky období vegetačního klidu. Neraší sice nové lístky, ale v tichosti si vytvářejí zásoby živin pro nadcházející vegetační období. S nástupem jarního otep-

lení začínají čajovníky pučet mladé lístky, které jsou ceněny pro svůj jedinečný chuťový a aromatický profil. Nesrovnatelná kvalita těchto čajů je výsledkem místního podnebí, půdních podmínek, nadmořské výšky a pečlivého zpracování. Na 17 500 hektarech se ročně vyprodukuje okolo 10 milionů kilogramů čaje, který se vyznačuje specifickou chutí a aroma, různící se od tónů květinových, oříškových, ovocných, přes medové až k muškátovému oříšku.

Ríká se, že himálajské pohoří je sídlem boha Shanker Mahadeva, jehož dech přináší vítr ochlazuje hřebeny sluncem zalitého údolí a spolu s mlhou a oparem vytváří unikátní podmínky pro jedinečnou kvalitu čaje. Dále se říká, že Darjeeling se zrodil úderem hromu, který vyšel ze žezla boha Indry.

Všechny čaje produkované v Indii, včetně Darjeelingu, jsou spravovány organizací Tea Board of India, což je definováno zákonem z roku 1953. Tea Board řídí veškeré pěstování a export nejen čajů

v Darjeelingu. Tea Board se také zabývá ochranou a zachováním tohoto ceněného indického kulturního dědictví, a to celosvětově. Vyjádřeno právním jazykem, Tea Board vlastní veškerá intelektuální práva k názvu a logu Darjeeling.

Darjeeling je černý čaj, který patří k nejlepším, ovšem také k jedněm z nejdražších čajů světa. Zpracovává se stejně jako černý čaj, ovšem má obvykle mnohem světlejší nálev než jiné černé čaje a také lehčí a jemnější aroma, což je mimo jiné způsobeno velmi specifickými vysokohorskými podmínkami pro pěstování, vykazujícími chladné a vlhké podnebí. Jedná se tedy o čaj vysokohorský, nebo také himálajský. Přírodní a klimatické podmínky se odrážejí i na zvláštní muškátové vůni a chuti a dalšími květinovými podtóny.

Barva nálevu čaje Darjeeling se různí od světle žluté k sytě oranžové a z hlediska organoleptické charakteristiky je čaj často popisován jako jemný, lahodný, zakulacený, delikátní, vyzrálý, nasládlý, svěží, nebo živý.

### JAK SE OZNAČUJÍ JEDNOTLIVÉ SKLIZNĚ V DARJEELINGU:

#### DARJEELING FIRST FLUSH – PRVNÍ, NEBO TAKÉ ČERSTVÁ SKLIZEŇ – FF:

Po období zimního vegetačního klidu čajovníky vloží všechnu sílu do prvních jarních výhonků. Lístky jsou sbírány od konce února do poloviny dubna. Jarní darjeelingské čaje mají v suchém stavu převážně světle zelené lístky s nádhernou kořeněnou vůní. Po vylouhování jsou lístky jasně zelené s květinovou vůní. Nálev je světlý, svěží, velmi jemné a přesto bohaté citrusové, květinové a muškátové chuti s příjemnou svíravou nasládlou a velmi dlouhou dochutí, typickou pro čaje vysokohorského charakteru. **Aktuálně z naší nabídky můžete vychutnat tyto čerstvé Darjeelingsy:**

##### DARJEELING RISHEEHAT SFTGFOP1 CH FL BIO



Čajová zahrada Risheehat leží v nadmořské výšce 762 – 1463 m. Její historie sahá do poloviny 19. století a původně se jmenovala podle místního kmene Tsering Bagan. Pravidelně rolované lístky dávají po zalití jiskřivý nálev zlatavé barvy. Vůně nálevu je medová, květinová, po meruňkách a rozinkách. V chuti objevíte sladkost datlového sirupu a zralých meruňek, v závěru je cítit jasmín a meduňka.

##### DARJEELING PUTTABONG SFTGFOP1 CH FL



Čajová zahrada Puttabong leží ve výšce 457 – 1981 m, a patří tak mezi jedny z nejvýše položených. Je také jednou z plošně nejrozsáhlejších a zároveň nejstarších plantáží v Darjeelingu. Pravidelně rolované zelenohnědé lístky dávají po zalití průzračný zlatavý nálev. V chuti i vůni objevíte zelená jablka, sladké meruňky a v závěru lehké tóny čerstvé posečené trávy.

##### DARJEELING SINGBULLI FOP THUNDER



Singbulli je jedna z nejrozlehlejších zahrad v Darjeelingu, její průměrná nadmořská výška je 1100 m. Náš čaj pochází z její nejlepší části zvané Tingling. Nezřídka je zde velmi dobře slyšitelné hřmění. Pravidelně rolované zelenohnědé lístky vytvářejí zlatožlutý nálev. V chuti i vůni dominuje omamná sladkost květů růže, na kterou navazují hrušky a jemné tóny smetany.

#### DARJEELING SECOND FLUSH – DRUHÁ SKLIZEŇ – SF

Jde o sběr letních výhonků, lístky jsou sbírány během května až do konce června. Čaje z druhého sběru mívají v suchém stavu velmi atraktivně zbarvené šedo-oranžové lístky, vůně je také velmi příjemná, kořeněná a vyzrálejší než u FF. Po vylouhování jsou lístky zlatavé až oranžové s bohatou hutnější vůní. Nálev je vybarvený do zlato-oranžova, má typicky vyzrálejší, plnou a bohatou chuť s tóny zralého ovoce. Dochutí není tak intenzivní, dozvuk je kratší, ovšem o to je čaj zajímavější v počátku.

#### DARJEELING MONSOON FLUSH – MONZUNOVÁ SKLIZEŇ – MF

Sbírá se v období monzunových dešťů – červenec až září. V tomto období mají lístky větší obsah vody a to způsobí, že čaj ztratí typickou vysokohorskou lehkost a svěžest. Nálev je hutnější, plnější a tmavší – divoce červený až dohnědá, stejně tak ve vůni je těžší.

#### DARJEELING AUTUMNAL FLUSH – PODZIMNÍ SKLIZEŇ – AF

Poslední sběr probíhá v Darjeelingu po monzunovém období, obvykle od konce září do cca poloviny listopadu. Čaj z podzimní sklizně má o něco větší lístky, což je způsobeno dostatkem vláhy po monzunech v kombinaci s vysokohorským sluncem. Tyto čaje mají stejně jako podzimní stromy u nás velmi atraktivní barvy suchého listu – olivovou, měděnou, červenou až hnědou. Suchý list má kořeněnou ovocnou či květinovou vůni, s nádechem čokolády nebo třeba i pečených mandlíček. Vylouhovaný list je pak zlatavý až do hněda se sladkou ovocnou vůní. Nálev je měděné barvy se svěží, jiskrnou a plnou, muškátovou, či květinovou chutí.



## ČAJOVÉ ZAHRADY DARJEELINGU

V Darjeelingu se nachází více než 80 čajových zahrad, které každá zahrada neboli plantáž, je samostatnou jednotkou a jejich velikost se různí od 300 do 1300 akrů se stovkami pracujících sběračů a jejich rodin, které na území zahrad přímo bydlí. Mnoho názvů jednotlivých plantáží má kořeny v regionálních jazycích. Názvy zahrad v názvu čaje se používají jednak kvůli autenticitě a také z důvodu původu čaje. Zákazníci si často oblíbí čaje z určité zahrady a důvodem pro to bývá právě tzv. terroir daného místa.

Specifická půda, mikroklima, některé zahrady otočené k východu vykazují více deště nebo více slunce, což také ovlivňuje charakter čaje. Pak je to jednoduše záležitost osobních chutí, stejně jako preferování první nebo druhé sklizně a naopak.

**Pojďme se společně blíže podívat na stručnou charakteristiku zahrad, které jste někdy mohli nebo můžete najít v nabídce společnosti OXALIS:**

### BADAMTAM

Čajová zahrada Badamtam leží 17 km západně od města Darjeeling v údolí Lebong a nabízí okouzlující výhledy na horu Kanchenjunga. Byla založena v roce 1858. Rozprostírá se ve výšce 305 – 1830 m nad mořem. Název Badamtam byl odvozen z lepčštiny a překládá se jako bambusová vodní cesta. Zahrada Badamtam produkuje velmi delikátní čaje, přičemž nejcennější jsou čaje z první sklizně.

### BALASUN

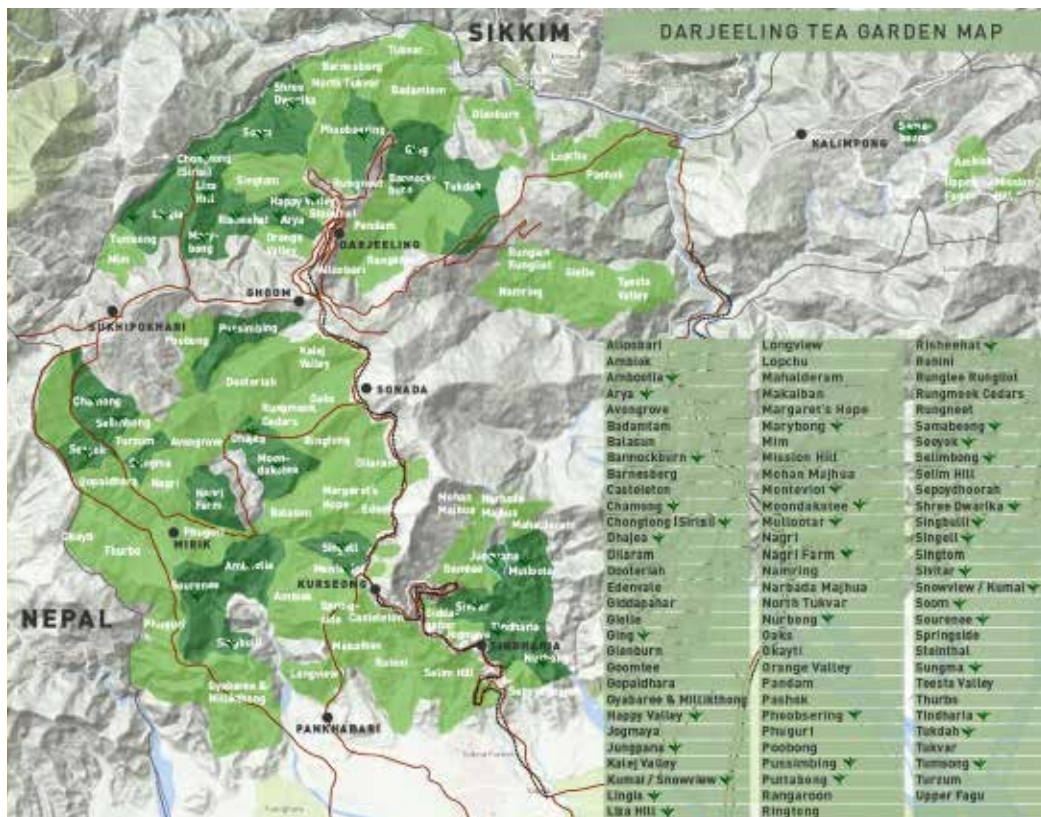
Zahrada Balasun byla založena v roce 1871 a původně se jmenovala Nahore Balasun. Je známá díky produkci špičkových čajů plnějšího těla a typické muškátové chuti. Rozkládá se na zvlněné pahorkatině s mírnými kopci a široce otevřeným údolím, kudy protéká řeka Balasun. Nachází se v nadmořských výškách od 365 do 1375 m.n.m s teplotami od 7 °C v zimě do 30 °C v létě. Ve vlhčích lesích je možné během jara spatřit bohatství květů rododendronů, magnólií a orchidejí. Region je také známý díky množství trekkingových stezek a stanovišť pro pozorování ptáků. Ročně se zde vypěstuje na 100 tun čaje.

### CASTLETON

Čajová zahrada Castleton je jednou z nejrenomovanějších zahrad v Darjeelingu. Čaj se zde pěstuje již od roku 1885. Leží ve výšce 900 – 1830 m nad mořem a je obklopena zasněženými pohořími a zelenajícími se kopci. Čaje z této zahrady dosahují vždy vysokých cen na burze v Kalkatě. Název Castleton je odvozen od stavení, které má vzhled hradu, anglicky castle, a které stále v oblasti existuje.

### GLENBURN

Glenburn leží vysoko v Himálajích, nad níž se tyčí mohutné pohoří Kanchenjunga. Historie čajové zahrady Glenburn sahá až do roku 1859. Přes její území protékají řeky Rungeet a Rung Dung, proto dostala název Glenburn, což znamená údolí řek.



### GOOMTEE

Malebná čajová zahrada Goomtee se rozprostírá v nadmořské výšce 1000 – 2000 m v údolí Kurseong. Její počátky se datují do roku 1899.

### JUNGANA

Zahrada Jungana leží v odlehlejší koutě oblasti Darjeeling v nadmořské výšce 900 – 1400 m. Obklopují ji borové lesy a horské potoky, a vytváří tak „ostrov v horách“. Je jednou z nejhůře přístupných zahrad.

### MARGARET'S HOPE

Původně se tato zahrada jmenovala Bara-Ringtong. V roce 1927 ji její majitel přejmenoval na památku své zesnulé dcery Margaret, která toto místo milovala. Zahradou protékají dvě půvabné řeky. Převážně čínské čajovníky rostou ve výšce 915 – 1830 m nad mořem.

### NAMRING UPPER

Jedna z nejstarších a největších čajových zahrad v Darjeelingu ležící v údolí Teesta ve výšce 900–1500 m nad mořem.

### OAKS

Čajová zahrada Oaks se rozprostírá na prudkých svazích nedaleko obce Sonada, přibližně v polovině proslulé železniční dráhy mezi městy Darjeeling a Kurseong.

### PUTTABONG

Čajová zahrada Puttabong leží ve výšce 457 – 1981 m a patří tak mezi jedny z nevyšše položených. Rozpíná se na území přibližně 22 km od města Darjeeling až po hranici státu Sikkim, čímž je také jednou z plošně nejrozsáhlejších a zároveň nejstarších plantáží v Darjeelingu. Puttabong se překládá jako „dům zelených lístků“. Je osázena čajovníky typu Darjeeling Clonal, Chinary a Clonal, které byly vyvinuty speciálně pro agro-klimatické podmínky této oblasti. Roční produkce činí přibližně 245 t.

### RISHEEHAT

Čajová zahrada Risheehat je situována asi 14 km od města Darjeeling v jednom z nejkrásnějších údolí známých díky pěstování bio čajů. Vyskytuje se v nadmořské výšce 762 – 1463 m nad mořem a těží z kvalitní a úrodné půdy, vhodných průměrných teplot a úměrného množství srážek. Její historie sahá do poloviny 19. století a původně se jmenovala podle místního kmene Tsering Bagan. Risheehat doslova znamená „Domov Svatých“. Ročně se zde vyprodukuje na 180 tun čaje.

### SUNGMA

Zahrada Sungma se rozkládá na pozvolných svazích nad okouzlujícím údolím Mirik přibližně 30 km od města Darjeeling. Patří mezi nejkrásnější plantáže v Darjeelingu a je známá díky pěstování čajů prvotřídní kvality. Podnebí je spíše chladnější s množstvím oparů a teplotami v rozmezí od 3 stupňů v zimě až po 28 °C v létě. Vznik této zahrady se datuje do roku 1863 – 1868 britským plantážníkem. V roce 1934 ničivé zemětřesení zpusťošilo továrnu v zahradě Sungma, která pak byla přemístěna do zahrady Turzum, čímž došlo ke sloučení dvou zahrad Sungma a Turzum. Ročně se zde vyprodukuje zhruba 150 tun čaje.

### SINGBULLI

Tato zahrada leží v oblasti Mirik a rozpíná se přes 9 zvlněných vrchů na území 22 km ve výšce od 366 do 1250 m nad mořem. Byla původně založena britskými farmáři v roce 1924 a její roční produkce se pohybuje okolo 245 tun.

### THURBO

Čajová zahrada Thurbo byla založena v roce 1872. Rozprostírá se v idylickém údolí Mirik na úpatí mohutné Kanchenjunga ve výšce 762 – 1890 m nad mořem.

■ Právý černý čaj s kouzelnou chutí zralého ovoce s vůní okvětních plátků čerstvých růží.

# ČAJOVÉ NOVINKY

## 2018/2019

*Každý rok vybíráme jen ty nejlepší čaje z různých koutů světa a jinak tomu nebylo ani letos. Věříme, že vás náš výběr potěší a nové čaje zprijemní a provoní váš den.*

Většina letos zařazených čistých čajů pochází z čajových velmocí. V Indii jsme navázali spolupráci se společností Ambootia (oblast Darjeeling) a ze stejnojmenné plantáže přivezli první sklizeň. Tato firma rovněž spravuje další renomovanou zahradu Nagri, kde má původ náš nový Inbetween i Second Flush. Dobrou společnost čajového Champagne doplňuje první sklizeň z plantáže Gopaldhara. Povodí Brahmaputry reprezentuje Assam Borpatra. Indické sorty uzavírá další čaj z projektu Gurrindera Khanny – Nilgiri Tress.

Říše středu je zastoupena hned sedmi novinkami. V sortimentu čínských zelených čajů najdete tajemný Clouds and Mist, klasický Snow Dragon a osvěžující Green Snow Buds. Černé čaje

reprezentují tipový Golden Silk, raritní Yunnan Golden Snail a čaj typu pu-erh Guangxi Liu Pao. Čínské novinky nastavuje pražená varianta Železná bohyně milosrdenství – Roasted Ti Kuan Yin. Mezi čajové giganty lze však zařadit i Japonsko. Tam jsme vybrali dva skvělé čaje typu Sencha – Benifuki a Sensai. Japonskou čtyřčlennou rodinku dotváří Kukicha (čaj stonkový, a přesto výtečný) a pražená Bancha, která nese název Hojicha. Oba dlouhodobě patří mezi ostrovní klasiku.

Další země jsou zastoupeny vždy jedním druhem – Nepál novinkou Shangrila, Srí Lanka zahradou Lumbini, Vietnam sortou Kim Tuyen, Nový Zéland černým čajem Zealong Black. Přidali jsme rovněž dvě nové lokality – z Ázerbájdžánu jsme přivezli

Azercay Buket a z Gruzie v mikro množství pěstovanou Guriu. Dlouhý seznam uzavírá směs Ruská karavana, jejíž receptura vychází z dávného, lehce zakuřovaného originálu. Aromatizované novinky jsme rozdělili znovu do čtyř sekcí počtyřech družích. První z nich souvisí s bilancováním posledního čtvrtstoletí a nese příznačný název Retro. Opět zavádíme čaje, které dříve byly hity a u kterých nyní byla vylepšena receptura (Lesní likér, Rooibos Pretoria, Bambusová chýše a Růžová zahrada). Další skupiny aromatizovaných čajů se pojí podobně jako v minulosti s geografickými oblastmi: Severské země, protožoci a jižní Evropa. ■

## Z LETOŠNÍCH NOVINEK VYBÍRÁME:

### ČISTÉ ČAJE

#### GOLDEN SILK



Zlatavý černý čaj z horských oblastí jihočínské provincie Yunnan. Na jeho výrobu se sbírají pouze jemné pupeny. Hnědozlaté lístky se zlatavými tipsy vytvářejí po zalití průzračný nálev světlé až tmavě oranžové barvy. Vůně i chuť nálevu je sladká po medu a javorovém sirupu.

#### GREEN SNOW BUDS



Osvěžující jarní zelený čaj z provincie Yunnan. Vysoce kvalitní listy s velkým podílem stejnoměrně svinutých ochmýřených tipsů. Světle zelený, lehký nálev květinové vůně i chuti s tóny lučního medu.

#### YUNNAN GOLDEN SNAIL



Zlatý šnek pocházející z autonomní oblasti Ning'er v blízkosti města Pu Erh v provincii Yunnan. Kvalitně zpracovaný zelený čaj rolovaný do malých kuliček s vysokým obsahem ochmýřených tipsů dává po zalití nálev zlaté barvy. Vůně i chuť nálevu je sladká po sušených švestkách a karamelu.

#### AZERCAY BUKET



Tradiční černý čaj pocházející z oblasti Lankaran-Astara v Ázerbájdžánu. Jedná se o mix velkolistých, dlouze zatočených lístků, ty dávají po zalití nálev zlatavé barvy. Vůně nálevu je silná a vydatná. V chuti se projevuje výraznější tříslovina v kombinaci se sladkostí arašídového nugátu.

### AROMATIZOVANÉ ČAJE

#### RŮŽOVÁ ZAHRADA



Právý černý čaj s kouzelnou chutí zralého ovoce s vůní okvětních plátků čerstvých růží.

#### MATÉ RIVIÉRA



Maté s okouzlujícím spojením čerstvých citrusů s nádechem květů jasmínu.

#### ANANAS - KIWI



Právý bílý čaj Shou Mei s vyváženou chutí zralého ananasu a zeleného kiwi.

#### ÁJURVÉDSKÝ ČAJ VIKING



Sladce kyselkavá chuť sušených šípků s nádechem koření.



# KNIHA OXALIS STORY

## 25 LET V ŽIVOTĚ FIRMY

Text: Petr Zelík

*V říjnu se na pulty našich prodejen dostane kniha Petra Zelíka mapující vznik, fungování, úspěchy i překážky v životě firmy OXALIS. Přinášíme vám několik úryvků, které vás třeba navnadí k tomu, přečíst si ji celou.*

### ROKY NA MORAVĚ

Vyrostl jsem v Lipníku nad Bečvou, malebném městečku pod hradem Helfštýnem, na východním okraji Moravské brány. Mé dětství bylo idylické, s rodiči jsme bydleli poblíž rozsáhlého, dobře udržovaného zámeckého parku. V blízkém okolí se nacházela dětská hřiště, sportoviště a také městský plavecký bazén. Většinu volného času jsem trávil venku s kamarády, nezatežován v té době počítačem ani mobilem. Často jsem byl také na návštěvě u své babičky v blízkosti dvou židovských hřbitovů. Ještě před válkou byl totiž Lipník osídlen početnou židovskou komunitou. Po ní však už zbyly bohužel jen pomníky... Zvláštní prostředí, které se mi hluboce vrylo do paměti. Pestrost dojmů umocňoval nedaleký mohutný splav na řece Bečvě, jehož romantické okolí bylo jako vystřižené z hrabalovské scenerie... Tento podivuhodný, úžasný mix se zcela jistě promítl do formování mé duše.

V roce 1980 jsem začal navštěvovat gymnázium v blízkých Hranicích na Moravě. Právě touto volbou jsem získal čas pro rozhodnutí, kam svůj život dále nasměrovat. Babička ze mne chtěla mít lékaře, protože v rodině ještě nikdo lékařem nebyl. Díky ní i zbytku rodiny jsem v tomto směru cítil v dobrém slova smyslu tlak, protože známky jsem měl kvalitní a dalo se čekat, že se budu moci dostat na jakoukoliv vysokou školu. Vždycky jsem však byl svobodomyšlný a podstatné věci v životě jsem si

chtěl vyřešit sám, bez vlivu kohokoliv jiného. V případě výběru vysoké školy to platilo stoprocentně. Jako mnohokrát později v životě jsem nahlédl do své duše a zjišťoval, co je mi nejbližší. Jedním z mých nejoblíbenějších předmětů byl zeměpis, zároveň mě bavily jazyky. Současně jsem toužil vydat se v budoucnu někam dále za železnou oponu. Volba tedy padla na Vysokou školu ekonomickou v Praze, obor zahraniční obchod. Právě tato specializace skýtala šanci podívat se do světa. Vedle studia ekonomiky jsem se chtěl dobře naučit jazyky a vyrazit do neznámých zemí. Přál jsem si vědět více o tom, jak to vlastně v „zakázaném“ světě funguje. S odstupem musím říci, že to byla představa naivní, protože ani studium zahraničního obchodu v tehdejší době automaticky neznamenalo, že člověk bude jazyky znát výborně a že se někam opravdu podívá.

### ZŮSTAT, NEBO JÍT?

Na školu jsem se bez problémů dostal a na podzim roku 1984 začalo mé čtyřleté pražské období. Praha byla v té době liberálnější než konzervativní střední Morava. Setkával jsem se s názory, které pro mne dosud byly tabu. Kolejná diskuse vedly k zamyšlení nad naší historií i nad chutí či nechutí budovat život ve stávajícím režimu. Dostávali jsme se k novým informacím a na základě nich i k nejrozumnějším alternativním úvahám.

A pak to vše vyvrcholilo. Můj spolubydliční z koleje a zároveň blízký kamarád emigroval v roce 1986 do Německa a já jsem tenkrát zůstal na pokoji sám. Stejně tak moje první děvče. To opustilo Československo o dva roky později, když jsem byl na vojně. Stalo se tak sice v době, kdy jsme spolu již nebyli, přesto mě tyto dvě události hluboce zasáhly.

V roce 1988 jsem absolvoval roční vojenskou službu, tenkrát jsme ještě bránili Varšavskou smlouvu. Blízcí lidé byli v emigraci a já si kladl otázku, co bude, až se vrátím zpátky, na kolik budu připraven spojovat svoji budoucnost se socialistickým Československem. Naděje na změnu přišla s Gorbačovovou perestrojkou, okolní režimy padaly jak zralé hrušky, jen Československo odolávalo... Přiznám se, že i já jsem se zprvu v Gorbačovovi zhlédl a v perestrojce spatřoval spásu, kýženou cestu k uvolnění. Postupně mi ale bylo jasné, že změny musejí být zásadní, hluboké... Systém už byl příliš zkorumpovaný na pouhou reformu.

Z vojny jsem se vrátil v září 1989. Odešel jsem do Olomouce, kde jsem začal pracovat na generálním ředitelství Sigmy. Tam člověk viděl na vlastní oči dekadentní rozklad dožívajícího socialismu. V práci se běžně otevírala lahev vína, pracovní nasazení bylo nízké a perspektiva malá. To ve mně posilovalo touhu po změně.



### PRVNÍ OBCHOD

V lednu 1990 jsem se rozhodl odjet z Olomouce do Slušovic a zkusit se věnovat obchodu v místním družstvu. V jednom ze závodů zahraničního obchodu nás tehdy bylo pět v kanceláři. Podobně jako spousta jiných jsme se rozhodli založit vlastní firmu s názvem DAPEKO. Byli jsme ovšem nekonzistentní skupinou pěti lidí, každý s jiným zájmem. Zprvu jsme ani netušili, čím přesně se budeme zabývat.

Brzy se však na nás usmálo štěstí. Do Československa jsme přivezli jazykové překladáče z Hongkongu, po kterých tady byla poptávka, protože tady málokdo uměl dobře cizí jazyky. Náhodně jsme se dostali k jednomu vzorku a připadlo nám to jako úžasný vynález. Pokud člověk vepsal na displej nějakou větu, tento zázračný stroj ji uměl přeložit až do deseti jazyků.

Překladač jsme předvedli Kvartu Slušovice, které o něj projevil zájem. Poptávka byla hned po deseti tisících přístrojů. Začínající společnosti s ručním omezeným, které nemělo žádnou historii a pouhý stotisícový základní kapitál, byli ochotni zaplatit hned devět milionů předem. Celá operace byla ale velmi krkolomná. Do poslední chvíle jsme nevěděli, zda opravdu proběhne. Neznali jsme vlastnickou strukturu v Hongkongu, pracovali jsme jenom se zprostředkovatelem z Bellunu v Itálii a celé se to začalo velmi zadrhávat. Když to řeknu jednoduše, převedli jsme peníze, které nebyly naše, a neměli jsme zboží. Hrozilo to průšvihem, docela slušným průšvihem. Na dovezení jsme měli lhůtu třicet dnů a pořád nic. Byli jsme dost vystrašení. Až úplně poslední den přiletělo letadlo do Mnichova se zbožím a my jsme si objednali spěšný mikrobus, abychom překladače přivezli. Doslova za minutu dvanáct bylo zboží u zákazníka. Bůh nám přál, první akumulace kapitálu proběhla...

Následně jsme v agrokombinátu všichni skončili a vydali se na privátní cestu. Už byl zase nejvyšší čas na přestup. V družstvu začaly probíhat první pokusy o privatizaci rozdělením kuponů jeho členům. První „piráti“ začali od jednotlivých drobných družstevníků kupovat a koncentrovat majetek umírajícího agrokombinátu. Rozběhla se divoká privatizace, poměry v družstvu začínaly velmi připomínat rozklad v Olomouci... Teď jsem celý ten úpadek viděl v přímém přenosu znovu, a to mě



⊕ Expediční sklad v Tečovicích v provozu od roku 2015

⊖ Současná podoba sídla ve Slušovicích

vedlo k tomu, že bych si věci řešil rád podle sebe. Cítil jsem, že nemohu být ve víru něčeho, co mi nevyhovuje. Impuls k podnikání byl o to výraznější.

### SETKÁNÍ S ČAJEM

Ale abych neodbíhal. Uskutečnil se první obchod s překladači, vydělali jsme první kapitál. Ale byl to pouze jednorázový obchod, který neskýtal žádné další pravidelné příležitosti. Brzy se však měla odehrát příhoda, která se pro můj život ukázala jako zcela osudová. Těžko hodnotit, zda šlo o náhodu nebo zda tyto rozhodující životní okamžiky řídí sám vesmír...

V naší již soukromé kanceláři se objevil reprezentant rakouské odnože firmy Teekanne se vzorky porcovaných čajů. Uznal, že jsme slušně jazykově vybaveni a zároveň v našem mladém věku plní sil a nabídl nám čaje k distribuci. Krabičky se nám líbily, o produktu jsme však v té době vůbec nic nevěděli. Netušili jsme, že Teekanne je největším výrobcem a distributorem porcovaných čajů v německy mluvících zemích. Význam této firmy nám unikal, internet neexistoval.

Rozhodli jsme se, že obchod vyzkoušíme. Na rozdíl od překladačů jsme usoudili, že pokud se nám podaří značku na trhu prosadit, mohlo by jít o pravidelnou spolupráci na mnoho let.

Spojili jsme kapitál získaný prvním obchodem s volnými zdroji od několika příbuzných a přivezli dvě avie plné čajů. K našemu příjemnému překvapení jsme je okamžitě prodali do Pramenu Ostrava a Pramenu Brno. V následujícím roce už činil náš obrat s čaji Teekanne 80 milionů korun! Psal se rok 1991, kdy jsme začali vytvářet potravinový velkoobchod. Brzy nato jsme přidali oříšky z Hamburku, nakládané žampiony z Holandska, šťávy z východní části Německa. Jednoduše zboží, které v té době tuzemský trh postrádal. Všem dominovaly čaje Teekanne, zbožových skupin však najednou bylo až příliš.

Postupně jsme mezi sebou zabředli do konfliktů. Jeden chtěl postavit dům, další koupit kvalitní vůz, třetí společník požadoval investice do akcií... Z pětičlenné skupiny zůstalo v roce 1992 již jen duo. V tomtéž roce přišla pozvánka od Teekanne, aby jeden z nás odletěl na Šrí Lanku, na studijní cestu na plantáže. To byla výzva, které jsem nemohl odolat. Naštěstí kolega zájem neprojevil, takže jsem

se do Asie vydal sám. Další stěžejní rozhodnutí mého života bylo na světě.

### S ČAJEM NATRVALO

Na konci léta 1992 jsem rozvinul partnerský vztah, který v dubnu 1993 vyústil v manželství, v červenci téhož roku jsem založil OXALIS, v říjnu se pak narodila dcera Kristýna. Zásadní rok života, který mě definitivně nasměroval.

Název firmy jsme vybrali doma s manželkou při jednom sobotním čajovém dýchánku. Našli jsme několik latinských označení rostlin, které nám oběma zněla libozvučně. Ve finále se objevil třeba název pro rod jihoafrických květin Protea. Nakonec jsme jej nezvolili, poněvadž svádí kromě české i k anglické výslovnosti. Různí lidé by toto slovo vyslovovali různě. Jak už dobře víte, vyhrál to název Oxalis – český štavel, ale také čtyřlístek. Právě čtyřlístek dával firmě do vínku potřebné štěstí. ■

*Celý příběh najdete v knize OXALIS Story. K dostání v našich prodejnách a e-shopu.*



⊖ První oficiální sídlo firmy bylo ve dvou kancelářích ve Zlíně v ulici Nad Ovčírnou

⊖ První prodejna OXALIS ve Zlíně v Sadové ulici.



# TEA & COFFEE WORLD CUP S NOVÝM STÁNEM DO BIRMINGHAMU

Text: Antonín Pelánek | Foto: Lenka Polášková

Ve dnech 3. – 5. 9. 2018 jsme se zúčastnili v anglickém Birminghamu prestižního veletrhu Tea & Coffee World Cup, který je věnován, jak už sám název napovídá, čaji a kávě. Tento veletrh se koná každé 2 roky na evropském kontinentu a letos se vůbec poprvé konal ve Velké Británii.

Z naší firmy se jej zúčastnili kolegové Petra Overall, Lenka Polášková a Antonín Pelánek, kteří mají na starost export a import našich produktů. Současně s nimi byli na našem stánku přítomni manželé Tim a Lenka Stonehamovi, kteří jsou našimi výhradními distributory na britském území.

Poprvé jsme měli možnost ukázat světu náš nový veletržní stánek, který je vyroben v podobném designu, jako jsou naše nové prodejny. Ohlas na náš nový stánek byl velmi pozitivní a spousta návštěvníků jim byla zcela okouzlena, což nám mnohdy usnadňovalo práci v navazování komunikace s potenciálními zákazníky.

Samotného veletrhu se kromě naší firmy zúčastnili tradiční čajový giganti z Německa, avšak našli jsme zde i dodavatele čajů z Číny a jiných koutů světa. Celkem zde vystavovalo přes 50 firem. My pevně věříme, že získané kontakty nám

pomohou v rozšíření naší exportní sítě nejen ve Velké Británii, ale že se naše produkty, o které byl velký zájem, dostanou i do jiných zemí, a to nejen v Evropě.

V měsíci říjnu nás pak čeká další velice významný veletrh COTECA, který se koná v „hlavním městě čaje“, a to v německém Hamburku. Doufáme, že tento veletrh bude stejně úspěšný, jako byl ten současný, a jméno firmy OXALIS se rozšíří do širokého povědomí všech milovníků výborného čaje a kávy. ■



# ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

Antonín Sigmund, OXALIS ČAJ & KÁVA Znojmo

**PROČ JSTE SE ROZHODL PRO OTEVŘENÍ FRANCHISOVÉ PRODEJNY OXALIS ČAJ&KÁVA? CO VÁS K TOMU VEDLO A MÁTE ZA SEBOU JIŽ NĚJAKÉ ZKUŠENOSTI S TÍMTO SORTIMENTEM (PŘÍPADNĚ JAK DLOUHO, JAKÝ TO MĚLO VÝVOJ)?**

Po téměř 10leté spolupráci s firmou OXALIS, vzájemného otkávání se a budování důvěry jsem dozrál k myšlence, že je ten správný čas zahájit partnerství na té nejvyšší metě, a to posílit tým formou franchising systému, do kterého jsme společně s ženou vstoupili letos v březnu. Základem úspěchu podnikání prodejem tohoto sortimentu je sebevzdělávání, znát zbožíznalství a hlavně to dělat srdcem pokud k tomu máte správný vztah. V tomto případě právě toto z vás zákazník vycítí a rád se do takových obchodů vrací. Cítí se příjemně, je k němu chována úcta a získá informace, které potřebuje.

**PROČ VÁS ZAUJAL PRÁVĚ ČAJ A KÁVA, CO VÁS NA TOMTO SORTIMENTU BAVÍ NĚJVIČE?**

Před pár lety má sestra v podobném obchodě dlouhá léta pracovala a protože jsem ji navštěvoval a pořád dokola něco ochutnával, tak to ve mně začalo vzbuzovat zvědavost a představu, že bych jednou mohl podobný obchod sám vlastnit. Chtěl bych podotknout, že jsem docela silný kafař, pozn: denně vypiji i 12 espress -), a představa, že to můžu mít se svoji závislostí přímo pod nosem a možnost ochutnávat pořád nové věci byla jasnou volbou v mém dalším vývoji.

**PROČ BY K VÁM ZÁKAZNÍCI MĚLI PŘIJÍT NAKOUPIT, CO BYSTE JIM DOPORUČIL?**

Protože rád sám podobné obchody navštěvuji, přitahují mě svoji vůní, a za předpokladu, že mě v takovém obchodě přivítají s úsměvem, pozdravením a příjemnou atmosférou, rádi si se mnou promluví o mých potřebách a v tom

správném momentu mi nabídnou právě to co chci, tak se tam budu vždy rád vracet a především takový obchod sám doporučovat svým přátelům. Toto je důvod, proč by měli zákazníci navštívit náš obchod, protože se srdcem snažíme tyto základní principy dodržovat. ■



# OXALIS DESIGN

Po čase jsme se vrátili ke spolupráci se studenty ateliéru grafického designu Univerzity T. Bati ve Zlíně, kde vzniklo pět návrhů zařazených do naší řady originálního příslušenství OXALIS design.



**BAMBUSOVÝ HRNEK KAMI**  
Autorka: Pavlína Štefková



**PLECHOVÁ DŮZA VINTAGE**  
Autor: Pavel Lipták



**HRNEK FIGUERES**  
Autor: Hynek Schuster



**VIKINGOVÉ**  
Autor: Marek Fišr



**HERBS POHÁDKA**  
Autorka: Hana Žůrková



# MATCHA POKAŽDÉ JINAK

Přinášíme vám pár tipů na lahodné dobroty s čajem matcha. Vyzkoušejte také další skvělé recepty z naší Matcha kuchařky, kterou najdete ve všech prodejnách OXALIS.

Text & Foto: myhealthymoment.cz

## Matcha lívance

### SUROVINY:

30 g ovesné mouky, 20 g proteinu (lže nahradit moukou nebo sladidlem), 1 lžička čaje Matcha, 1 ks vejce, špetka prášku do pečiva, 150-170 ml mléka.

### POSTUP:

Všechny ingredience smícháme, metličkou vyšleháme těsto a opékáme na pánvi.



## Matcha dort

### SUROVINY:

100 g ovesné mouky, 30 g kokosové mouky, 30 g mandlového proteinu, 1 lžička prášku do pečiva, 2 lžičky čaje Matcha, jablečné pyré z jednoho jablka, 150 g hedvábného tofu, 1 vejce, 120 g bílého jogurtu, 100 ml mléka, stéviouvé kapky/případně jiné sladidlo.

### POSTUP:

V jedné míse smícháme jablečné pyré, do hladka rozmixované tofu, vejce, sladidlo a jogurt a důkladně promícháme. V jiné míse smícháme všechny suché ingredience a opatrně přimícháme k mokřým. Těsto přelijeme do vymazané dortové formy a pečeme při 160 °C asi 40 minut.

## Energy Bowl

### SUROVINY:

1 banán, 1,5 g čaje Matcha, 1 lžička chia semínek, 2 lžičky jogurtu, 1/2 lžičky skořice, 200 ml rostlinného mléka, hrst listového špenátu

na ozdobu:

kokosové chipsy, mražené maliny, chia semínka

### POSTUP:

Všechny ingredience vložíme do mixéru, rozmixujeme, přelijeme do misky, ozdobíme a podáváme.



Čajový list vydává OXALIS, spol. s r.o.  
K Teplínám 663, 763 15 Slušovice  
Tel: 577 127 111 - centrála, 577 127 123 - zákaznický servis  
e-mail: oxalis@oxalis.cz, Facebook: OXALIS

Číslo 26, říjen 2018, vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7.000 výtisků. Neprošlo jazykovou úpravou.  
Fotografie: Marek Herman, Lenka Polášková, Adobe Stock, Vlastimil Kolařík, Grafická úprava: Marek Herman  
Redakce: Petr Zelík, Marek Herman, Antonín Pelánek, Petra Náplavová, Lenka Polášková, Martin Pášma, Petra Overall  
www.oxalis.cz | www.gastro-oxalis.cz | www.ikona-coffee.cz | www.moje-matcha.cz