



## „ČAJE SI MÍCHÁM PO SVÉM,“

říká v rozhovoru oblíbený český zpěvák, muzikant a muzikálový herec Vilém Čok.

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

## KOREJSKÁ REPUBLIKA - RODÍCI SE ČAJOVÁ VELMOC

V listopadu minulého roku jsem na pozvání zavítal do Korejské republiky, abych se spolu s několika čajovými znalci z takřka všech světadílů zúčastnil jedinečné prezentace korejského čaje a příslušenství...

VÍCE SE DOZVÍTE V ČLÁNKU ING. PETRA ZELÍKA NA STR. 4-7 >



## ČAJ JAKO GASTRONOMICKÝ DOPLŇEK

Stejně tak jako posuzujeme víno a hledáme k němu vhodné uplatnění v gastronomii, tak i příhodnými kombinacemi čaje a jídla můžeme získat skutečný kulinářský požitek...

VÍCE SE DOZVÍTE V ČLÁNKU PETRY OVERALL NA STR. 8-9 >



### OXALIS Z POHLEDU EXPORTU

STR. 10 >

Segment vývozu firmy OXALIS má trvale stoupající tendenci. Za poslední kalendářní rok došlo k navýšení exportního obrátu o 12% a za posledních pět let o téměř 60%.

### ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

STR. 11 >

Jak se daří podnikatelům, kteří si otevřeli vlastní prodejnu OXALIS? Zeptali jsme se nového franchisanta Dominika Ročka, který vlastní stánky v OC Nisa Liberec a Teplicích.

### PŘEDSTAVUJEME NOVÝ WEB

STR. 12 >

Pro naši značku IKONA COFFEE jsme spustili nový web s e-shopem. Nakoupíte v něm nejen výběrovou kávu, ale také příslušenství pro její přípravu na různé způsoby.





# „ČAJE SI MÍCHÁM PO SVÉM,“

Text: Martin Pášma | Foto: archiv Viléma Čoka

říká v rozhovoru pro náš list zpěvák, muzikant a muzikálový herec **VILÉM ČOK**

**OXALIS – TO JSOU ČAJE A KÁVY, DVA SVÉBYTNÉ SVĚTY. JE VÁM NĚKTERÝ Z NICH BLIŽŠÍ? NEBO PATŘÍTE DO CELKEM POČETNÉ SKUPINY „OBOŽIVELNÍKŮ“?**

Ano, ano, jsem takový malý oboživelník, moje žábry by o tom mohly vyprávět... hehe... tedy vážně – abych pravdu řekl, dlouhá léta u mě čaj vedl, poslední roky je ale káva na vzestupu.

**JAKO MUZIKANT, KTERÝ TŘI DESÍTKY LET BRÁZDÍ NAŠE ZEMĚ NA ZÁJEZDECH A KONCERTNÍCH ŠŤŮRÁCH, DOKÁŽETE DOBŘE POSODIT, JAK SE – PŘEDEVŠÍM – V RÁMCI GASTRONOMICKÝCH SLUŽEB ZKVALITNILA ČI NEZKVALITNILA NABÍDKA TĚCHTO NEJOBLÍBĚNĚJŠÍCH NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ. JE PODLE VÁS ČESKÁ A MORAVSKÁ ČAJOVÁ ČI KÁVOVÁ KULTURA JIŽ NA SVĚTOVÉ ÚROVNI?**

Musím říci, že co se týká kávy, tak její kvalita se zlepšuje daleko rychleji, než je tomu u čaje. Jak tedy v sortimentu druhů káv, tak i v podávání. U čaje spoustu podniků podává klasické pytlíkové čaje, a ty já víceméně nesnáším. V těchto je totiž většinou podáván tzv. čajový prach, který známe velmi dobře z totality či z velkoobchodů. Kvalita už podle názvu je velmi nízká a informovanost o přípravě čaje

také. Vždycky se vnitřně chechtám, když mi někde nabídnou ovocný nápoj a říkají tomu „ovocný čaj.“

**JAKO ROCKOVÉHO MUZIKANTA A ZPĚVÁKA, JAKO ČLOVĚKA AKČNÍHO AŽ – V TOM NEJLEPŠÍM SLOVA SMYSLU – ŽIVELNÉHO BY VÁS LECKDO TIPOVAL NA PŘÍZNIVCE NĚJAKÝCH EXOTICKÝCH DRUHŮ KÁVY A ČAJE. JÁ JSEM ALE NÁZORU, ŽE VÁM NEJVĚTŠÍ RADOST UDĚLÁ ČERNÝ ČAJ S CITRONEM A MEDEM. A V OBLASTI KÁVY POTOM KLASICKÉ ESPRESSO. UHÁDL JSEM?**

Víceméně jste se trefil. Preferuju černé čaje, hlavně Earl Grey, Darjeeling a Pu-Erh. Kombinuju je někdy s mlékem, jindy s medem. Dokonce si někdy i míchám čaje po svém. Experimentuji s chutěmi, proto kupuji i různé ochucené čaje (např. rumem nebo vanilkou), ale většinou mi ochucení přijde dost extrémní. Proto to právě řeším mícháním čajů.

Zelené čaje piji zřídka, jsou pro mě chuťově slabší, nežli čaje černé. Ale bacha, když si neznalec namíchá bombu (v base tomu říkají Magorák), dokáže ho spolehlivě poslat k zemi. Na vlastní kůži jsem to zažil ve speciálce, kde mi úžasná slečna namíchala „svýho“ zeleňáka tak, jak ho pila ona. Nedošlo mi, že už je na něj zvyklá a já za chvíli myslel, že mám infarkt. Srdce mi bilo jako o život.

Právě jsem seděl v autě a řídil!!! No nic moc. Zkousím i další čaje, jako například himalájské druhy, ve kterých jsou rozemílány i byliny, či dokonce kůra stromů!

**JAKO ZPĚVÁK JSTE ZNÁMÝ PLNÝM HLASOVÝM NASAZENÍM JEDINEČNÝCH POLOH A VÝRAZU. MÁTE OBČAS S HLASEM POTÍŽE? A DOKÁŽE VÁM S NIMI POMOCI NĚJAKÝ ČAJ? NAPŘÍKLAD BYLINKOVÝ? PROZRADÍTE DRUH?**

Hlas je pouze sval a ten když se „přetáhne“, bývá problém. Zrovna se mi to stalo minulý měsíc, kdy jsem zpíval songy na mé nové „sídi“ (Zbožňuju Tvou buchtu – pozn. aut.). Měl jsem pronajaté studio a tam vás setsakra tlačí čas, protože stojí dost peněz. Takže jsem zpíval den, dva, pět... a dál už to pak nešlo. Naštěstí se mi tohle stává málokdy a nejlepším lékem je hlasový klid. Klasické čaje hlasivkám ale nepomáhají, protože je vysušují. Nejlepší pro hlasivky je buď teplejší pivo, nebo si vykloktat krk lžičkou olivového oleje či Vincentkou, a samozřejmě jistota je obstřík u foniatra. Bylinkové čaje používám léta, hlavně na žaludeční potíže. Mám totiž zaléčený vřed dvanácterníku, bohužel daň mého povolání, a právě bylinkové čaje měly na jeho vyléčení i svůj lví podíl.







**DOKÁŽE NĚKDO SPOČÍTAT, KOLIK KONCERTŮ A PŘEDSTAVENÍ MÁTE ZA SEBOU? JSOU TO STOVKY NEBO UŽ TISÍCE? ČÍM DOPLŇUJETE SÍLY A ENERGII PŘÍMO NA PODIU? KÁVA, ŘÍKAJÍCÍ SI O POHODU A KLID, TO ASI NEBUDE. ALE TAKOVÝ LEDOVÝ, NEPŘÍLIŠ VYCHLAZENÝ ČAJ BY TO BÝT MOHL... NEBO JE TO PROZAIČTĚJŠÍ?**

Jsem v hudebním byznysu od svých osmnácti let. Takže odhaduju, že mám za sebou zhruba dva tisíce vystoupení. energii čerpám hlavně ze sportu, protože už dlouhá léta plavu a běhám.

Čaj i káva mně dodávají energii také. Je obecně známé, že oba tyto nápoje zvyšují srdeční tep, tedy krevní oběh, a tudíž vás dostanou na čas z únavy. Jsem dost senzitivní, takže i středně silná káva u mě vyvolává nespavost. Proto volím k „nakopnutí“ spíše černý čaj, který má daleko jemnější náběh na můj organismus. Když je úplně nejhůř a není čas na přípravu, pomůže pár panáček vodky a je to. Ha ha ha...

**ROCKOVÍ MUZIKANTI CHODÍ OBVYKLE POZDĚ SPÁT A POZDĚJI NEŽ MY OSTATNÍ TAKÉ VSTÁVAJÍ. NEPTÁM SE VÁS, V KOLIK TO JE, ALE CO TEPLÉHO PO PROBUZENÍ POPÍJÍTE.**

Doma si po probuzení dávám před snídaní větší sklenici vlažné vody s citronem. Spousta lidí neví, že ačkoli je citron kyselý, je v podstatě antacidem. Čili sráží žaludeční kyseliny...

**JSTE ROVNĚŽ MUZIKÁLOVÝ HEREC A ZPĚVÁK. DO PROSTŘEDÍ DIVADELNÍCH ŠATEN A ZKUŠEBEN NEODMYSLITELNĚ PATŘÍ VŮNĚ KÁVY. I JINÉ VŮNĚ JSOU TYPICKÉ, ALE ZUŠTAŇME U KÁVY. KOLIK ŠÁLKŮ KÁVY ZA DEN VYPIJETE? BYL BY PRO VÁS ŽIVOT BEZ KÁVY TĚŽKÝ?**

Jak jsem už výše uvedl, káva mně eliminuje spaní, takže s její konzumací musím opatrně. Denně jeden, maximálně dva šálky kávy. Vždy s mlé-

kem, někdy s medem, nikdy s cukrem. K tomu sklenici vody.

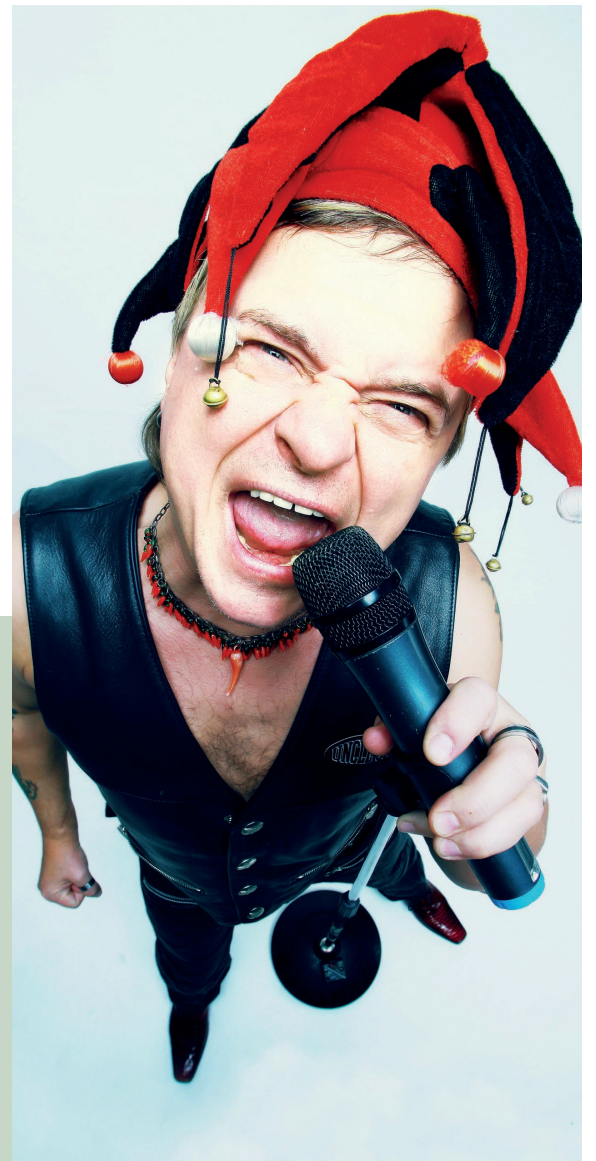
**POSLEDNÍ OTÁZKA JE ČAJOVÁ. OCHUTNAL JSTE NĚKDY, NAPŘÍKLAD PŘI CESTĚ DO ZAHRANIČÍ NĚJAKÝ ZVLÁŠTNÍ DRUH, KTERÝ VÁM ULPĚL V PAMĚTI?**

Experty na čaje jsou samozřejmě především východní národy. Rusko, Indie, Asie atd... Zrovna nedávno mi přivezla kamarádka z Číny kolo čaje Pu-Erh (viz foto), který vypadá jako zapečená štangle uhlí. Úplně černejší, s vůní po hlíně. Na název se mě neptejte, ale nemohl jsem ho rukou rozlomit ani nadrolit. Tak jsem ho musel rozmlátit kladivem. Fakt nekecám. A taky má výjimečnou chuť.. ňamy-ňamy.

**DÍKY ZA ROZHOVOR A HODNĚ ŠTĚSTÍ!**

Já také děkuji za prima povídání. ■

MARTIN PÁŠMA



## VIZITKA

# VILÉM ČOK

ČESKÝ ZPĚVÁK, BASKYTARISTA A BAVIČ NAROZENÝ 7. ZÁŘÍ 1961 V MLADÉ BOLESLAVI. V ROCE 1978 ZALOŽIL PRAŽSKÉ PUNKOVÉ TRIO ZIKKURAT, NEŽ V ÚNORU 1981 USKUTEČNIL SVŮJ ŽIVOTNÍ PŘESTUP DO LEGENDÁRNÍHO PRAŽSKÉHO VÝBĚRU. PO ZÁKAZU PRAŽSKÉHO VÝBĚRU V ROCE 1983 HRÁL SE SKUPINOU MOPED. V ROCE 1986 ZASE ZAČAL KONCERTOVAT S PRAŽSKÝM VÝBĚREM A BYL HOSTUJÍCÍM ZPĚVÁKEM A BASKYTARISTOU SKUPINY STROMBOLI, KTEROU ZALOŽIL KYTARISTA VÝBĚRU MICHAL PAVLÍČEK (VILÉM SLOŽIL TEXT A NAZPÍVAL PÍSEŇ „Ó HORY“). NA KONCI 80. LET ZALOŽIL SKUPINU NOVÁ RŮŽE. PO JEJÍM ROZPADU VYTVOŘIL SKUPINU DELIRIUM TREMENS. V ROCE 2003 ZAČAL OPĚT KONCERTOVAT S PRAŽSKÝM VÝBĚREM, KTERÝ SE DEFINITIVNĚ V ROCE 2006 ROZPADL. DNES VILÉM ČOK ZPÍVÁ V MUZIKÁLECH EXCALIBUR, OBRAZ DORIANA GRAYE A DALŠÍCH. KROMĚ TOHO ZPÍVÁ SE SVOU NOVOU SKUPINOU BYPASS.

## CO NEJRADĚJI PIJE VILÉM ČOK?

### PU-ERH

Černý čaj z oblasti Yunnan. Zemitá chuť, výrazná, silná vůně. Rarita degustovaná již čínskými císaři.



### EARL GREY

Pravý černý čaj s příjemnou svěží chutí bergamotu.



### DARJEELING FTGFOP 1 FIRST FLUSH

Směs čajů první sklizně z různých zahrad Darjeelingu.



### ASSAM OP BLEND

Silná a vydatná směs assamských čajů.





# KOREJSKÁ REPUBLIKA

## RODÍCÍ SE ČAJOVÁ VELMOC



Text & Foto: Ing. Petr Zelík

*V listopadu minulého roku jsem na pozvání Boseong World Tea Championship Committee zavítal do Korejské republiky, abych se spolu s několika čajovými znalci z takřka všech světadílů zúčastnil jedinečné prezentace korejského čaje a příslušenství. Cesta za místní čajovou kulturou vedla na nejnižnější cíp poloostrova do města Boseong (oblast GwangJu) a dále pak na subtropický ostrov Jeju.*

*Jihokorejské čajové plantáže jsou úchvatné, kvalita místní čajové produkce opravdu vysoká. Než však společně vstoupíme do fascinujícího světa čaje, pojďme nahlédnout do útrob země, která v posledních desetiletích zaznamenala bouřlivý rozvoj.*







⊖ **Korejský vystavovatel**  
čajů z oblasti Boseong

⌒ **Ukázka čajového obřadu**  
na World Tea Forum

⊗ **Jedna z degustací**  
skvělých korejských čajů  
v Gwangju.



## ZÁKLADNÍ GEOGRAFICKÁ A DEMOGRAFICKÁ DATA

Zatímco rozloha Jižní Koreje je o pouhou čtvrtinu větší než rozloha naší země, v počtu obyvatel převyšuje Českou republiku hned pětkrát a je jednou z nejhustěji zalidněných zemí na světě. Hlavním městem je Soul s více než 11 miliony obyvatel.

Až 99% obyvatelstva Korejské republiky tvoří Korejci. I když se nacházíme v Asii, nejvíce zastoupeným náboženstvím je křesťanství, k němuž se hlásí necelých 30 % obyvatel a až po něm následuje tradičnější buddhismus s 23 % příznivců.

Ze západu je Jižní Korea omývána vodami Žlutého moře, na východě vodami Japonského moře. Zajímavostí je, že poválečná nevráživost vůči Japonsku se promítla i do geografických názvů: Korejci Žluté moře nazývají Západní moře, Japonské moře pak nazývají Východní moře.

V blízkosti Korejského poloostrova je také asi 3 000 menších ostrovů a ostrůvků, z nichž největší je právě ostrov Jeju (1 845 km<sup>2</sup>), asi 100 km od jižního pobřeží. Zde se také nachází nejvyšší vrchol Jižní Koreje, vyhaslá sopka Halla-san (1 950 m. n. m.).

## NOVODOBÁ HISTORIE

Brzy po konci druhé světové války, v roce 1950 překročila vojska KLDL hraniční rovnoběžku a zahájila tak Korejskou válku. Spojenými státy a OSN podporovaný jih a komunistickým blokem zaštitovaný sever se nakonec dostaly do slepé uličky a musely podepsat příměří v roce 1953, kdy byl Korejský poloostrov rozdělen demilitarizovanou zónou. Ve válce bylo zabito nebo pohřešováno až 3,5 milionů vojáků a civilistů.

I když byla ještě nedávná historie Korejského poloostrova jednotná, dnes si průměrný obyvatel Jižní Koreje překotné sjednocení se Severem příliš nepřeje. Korejci si jsou vědomi situace, která nastala po pádu někdejšího východního Německa,

a toho, že by nutná ekonomická pomoc Severu po sjednocení značně zatěžovala státní rozpočet. Oproti situaci v rozděleném Německu je však rozdíl daleko drastičtější: HDP Západního Německa na hlavu byl v době sjednocení třikrát vyšší než v NDR, zatímco HDP Jižní Koreje na hlavu v roce 2012 byl osmnáctkrát vyšší než v KLDL.

Po konci korejské války patřila Jižní Korea deset let k nejhudším státům světa. Produkt na hlavu v roce 1960 činil pouhých 79 amerických dolarů, což bylo méně než ve většině jihoamerických a některých afrických zemích. Od té doby její ekonomika zaznamenala rapidní růst a zařadila se mezi asijské tygry. Dnes je Jižní Korea plně vyspělým státem s ekonomikou světového významu a 15. nejvyšším HDP na světě. V roce 2010 činil hrubý domácí produkt na obyvatele již 30 000 dolarů, což se téměř rovná HDP zemí jako je Japonsko.

## HISTORIE MÍSTNÍ ČAJOVÉ KULTURY

Pití čaje je součástí korejské kultury od vlády dynastie Tang v 7. století, kdy byla vysázena první semínka čajovníku na hoře Jiri (jedna ze tří nejvyšších korejských hor). Během vlády dynastie Koryo (10 -13 století) se čaj stal častým tématem soudobých poem. Čaj byl také běžně nabízen při různých typech ceremonií a byl neoddelitelnou součástí života vyšších vrstev. Když konfucianismus nahradil buddhismus ve 14. století, čajová kultura byla více či méně zničena. Mnoho buddhistických chrámů, kde mniši po staletí připravovali a pili čaj jako součást jejich náboženství, bylo zničeno a zdálo se, že čaj zde bude navždy zapomenut.

Na počátku 19. století se učenec jménem Chong Yak Yong (později pod přezdívkou Tasan, znamenající Tea Mountain – Čajová hora) učil od malé skupinky mnichů, jak čaj vyrábět a připravovat. Psal o kultivaci čajovníků, o výrobě a přípravě čaje

a také o jeho zdravotních účincích. V roce 1806 jej navštívil mladý buddhistický mnich Cho'Ui, aby s ním poté strávil několik měsíců při častém pití čaje. Cho'Ui je považován za restaurátora původní korejské čajové kultury. Později založil poustevnu zvanou Ilchi-am v chrámu Dae Heung Sa v blízkosti města Haenam. Zde poté žil po zbytek svého života, zabýval se Cestou čaje ve své vlastní čajovně. Ch'o Ui je považován za korejského Sen No Rikyu. Přes snahu nových čajových misionářů zůstávalo jejich úsilí bez adekvátní odezvy. Až do roku 1945, kdy se Korea osamostatnila po 35 letech japonské vlády, byla čajová kultura na úbytě. Štafetu Cho'Ui pak převzala čajová mistryně Chae Won Hwa, která založila Panayaro Institut v Soulu. Zde stále vyučuje Cestu čaje a inspiruje studenty, mladé i staré, muže i ženy z celé země.

Znovu na samé dno se korejský čajový průmysl dostal v roce 2007, kdy došlo k odhalení hojně používaných agrochemikálií při produkci místních čajů. Krize dosáhla vrcholu a znamenala katarzi celého odvětví. V Koreji v té době byla připomínána podobná situace, která se v roce 1980 odehrála ve vinařském průmyslu v Rakousku při objevení širokého užití protimrzoucí směsi ve vínu. I v tomto případě šlo o pád do bodu nula. V obou zemích však došlo k pročištění odvětví a o to výraznějšího tlaku na kvalitu.

Korejské čaje dnes vítězí v řadě světových soutěží, chemické analýzy jsou již bezchybné. Zvýšil se tlak na produkci dle standardů ekologického zemědělství (nyní až 50 % celkové čajové produkce), zvláště na vulkanickém ostrově Jeju. Jak je patrné, čaj má v Koreji dlouhou tradici, teprve však v posledních letech svět korejskou čajovou kvalitou objevuje. Stále častěji zaznívá mezi znalci, že čaje produkované v Koreji se co do kvality vyrovnají japonským.



## OBLASTI PĚSTOVÁNÍ ČAJE

Hlavními oblastmi pěstování čaje jsou regiony na jihu Koreji, mezi které patří Boseong v provincii Jeonnam, Hadong v provincii Gygug, ostrov Jeju na jižním pobřeží země a svahy hory Jiri, jejíž vrchol dosahuje 2000 metrů s názvem Sky King Peak. Typickým druhem čaje pro Koreu je čaj zelený, který je produkován v regionech Boesong, Solaksan a Hadong. Boesong je největší čajovou oblastí v zemi, je známý jako místo zrození korejského čajového průmyslu a představuje zhruba 40 % domácí čajové produkce v zemi. Oblast, kde se čajovníky pěstují, leží severněji než čajovníkové oblasti v Číně. Je zde chladněji a pozdní mrazíky zapříčiňují obtížnější sběr jarních čajových lístků. Nicméně tyto čaje mají pak poměrně intenzivní aroma a chuť, což stojí za tu námahu a hledání čerstvých čajových lístků.

Ostrov Jeju je známý jako Ostrov bohů. Díky prostředí, ve kterém se nachází, dává ty nejlepší zelené čaje. Ačkoliv 70 % z celkové čajové úrody připadá na vnitrozemské plantáže, jsou to právě bio čaje z ostrova Jeju, které se nejčastěji objevují v zahraničních specializovaných obchodech. Zdejší terroir je vskutku jedinečný – úrodná vulkanická půda s vysokým obsahem štěrkopísků poskytuje skvělou lokaci pro pěstování čaje. Vulkanické půdy jsou bohaté na minerály a živiny, štěrkopísky umožňují výtečné zavlažování. Do toho se přidává vlhké ostrovní klima, které výborné podmínky pro pěstování dotváří (plantáže jsou přirozeně stíněné díky častým mlhám).



## VÝROBA A DRUHY ČAJŮ

Sběr čajových lístků začíná na začátku dubna a trvá přes celé léto. Avšak ujjimečné aroma a chuť dávají čajovníkové lístky sesbírané pouze v období od dubna do května. Jednotlivé třídy čaje se dělí podle data kalendáře.

DRUH	VÝSLOVNOST	SKLIZEŇ	DOBA SKLIZNĚ	POZNÁMKA	CHUŤOVÝ PROFIL
<b>Woojeon (PreRainTea)</b>	úžen	First Flush	duben (15.4. – 25.4.)	vysoce kvalitní; nejlepší je Chaksol Cha („Vrabčí jazýček“ – malý záhyb na lístku čaje)	jemně nasládlá chuť s tóny mléka, mandlí a lehkým travnatým záuěrem
<b>Sejak (Tender Tea)</b>	sežak	First Flush	konec dubna - květen (25.4. – 15.5.)	nejčastěji se používá na čajový obřad	jemná chuť je příjemně zakulacená s dozvučkem v tónu kokosového mléka
<b>Joongjak (Medium Tea)</b>	džungzak	Second Flush	květen - červen	běžný spotřební čaj, sklízí se ve velkém množství	nálev s nádechem melounu a smetany
<b>Daejak (Tough Tea)</b>	dežak	Third Flush	po září	"Dae" = velký, "jak" = vrabčák; velké lístky	chuť a vůně je vyvážená a jemná, s dotekem květového medu
<b>Jeoncha</b>	žančá	First and Second Flush	duben - červen	typ Sencha	v chuti nalezneme příjemnou sladkost čerstvě pražených lískových oříšků
<b>Premium Korean Matcha</b>	premium matča	First Flush mírné stínění	duben	na čajový obřad, tmavě zelená barva, použití mlecích kamenů, stíněna	může připomínat mladý, lehce nasládlý hrášek

### Woojeon

Reprezentuje nejlepší čaje první sklizně, které se objevují během dubna. Produkce kombinuje japonský styl napařování a čínský styl pražení. Ty nejkvalitnější lístky jsou napařovány, poté za tepla svinovány, sušeny, opět svinovány a znovu sušeny. Tmavě zelené lístky jsou elegantní, nepravidelně zavinuté.

### Sejak

Je podobný, ale je produkován z lístků nepatrně horší kvality. Barva lístků je bleďší. Ke zpracování čaje dochází na konci období první sklizně začátkem května.

### Joongjak

Je druhosklizňová verze Woojeonu. Úhlednost listu je ve srovnání s výše uvedenými druhy nižší. Jeho barva je olivově zelená, nálev je tělnatější a tmavší než v případě Woojeonu. V chuti nedosahuje takové elegance a příjemné sladkosti. Joongjak je produkován koncem června.

### Daejak

Je čaj produkován během září. List je nahnědlý a tvrdší v omaku, nálev je lehce nahořklý. Avšak ve srovnání s Woojeonem se jedná o cenovou láci. Pokud požadujete samotnou sílu čaje, pak se jedná o dobrou volbu.

### Jeoncha

Je ekvivalentem japonského čaje Sencha. Produkuje se během první a druhé sklizně. Pokud se úroda zdaří a list má tmavě zelenou barvu, pak bývá označován jako Jeoncha Plus. Je velmi podobný svým slavným japonským příbuzným.

### Korean Matcha (Garucha)

Je obdobou Matchi japonské, produkuje se z nejkvalitnější Jeonchi během rané části první sklizně. Co do kvality snese ta nejpřísnější měřítka.

### Oolong

Produkuje se pouze zřídka, z čajových lístků pozdějších sklizní. Při výrobě prochází výraznějším pražením, nálev je jantarový, tělo lehké.



# POSTŘEHY Z CESTY

Už na Letišti Václava Havla v Praze si člověk uvědomí, že vztahy mezi Korejskou republikou a naší zemí jsou i přes obří vzdálenost nadstandardní. Prahu s hlavním městem Soulem spojuje pravidelná přímá letecká linka, Korean airlines totiž vlastní majetkový podíl v ČSA. Korejští turisté jsou častými návštěvníky našeho hlavního města, které je v Koreji opravdu v kursu. Mít svatební fotky s panoramatem Prahy je v Soulu věcí prestiže. Korea je i v jiných oblastech čilým investorem v bývalém Československu. Evropské výrobní filie automobílek Hyundai a Kia se nacházejí právě na území obou zemí bývalého společného státu (Nošovice, Žilina). Korejské investice se navíc objevily i v několika dalších navazujících oborech. Zkrátka a dobře – v Koreji se o středu Evropy opravdu ví.

Po přeletu do Soulu na vás dýchne závan moderny. Místní letiště Incheon je opravdovým architektonickým skvostem, navíc v celosvětové anketě pravidelných pasažérů letecké přepravy bylo vyhlášeno nejlepším letišťem naší planety.

Čtyři hodiny mikrobusem po místní dálnici a jsme v hlavním městě korejského čajového průmyslu – Boseongu. Pouze několik posledních let zde probíhá čtyřdenní čajová výstava World Tea Forum. Jak bylo dříve zmíněno, Korea totiž není jen zemí vyspělých technologií, rychle se zde vyvíjí i místní čajová kultura. Zvláště zelené čaje z oblasti Gwangju (okolí Boseongu) a subtropického ostrova Jeju jsou pro svou vysokou kvalitu ceněny experty z mnoha zemí světa. Na výstavě je ke spatření také originální čajová keramika a porcelán.

Byl jsem ve skupině cca 15 znalců, jejichž úkolem bylo každodenní posuzování čajů místních farmářů a jejich následné vyhodnocení. Nádherný úkol! Denně jsme degustovali desítky vzorků a pronikali

tak do tajů místního terroiru. Vedle proslulých zelených čajů člověk narazí i na řadu skvělých čajů černých či oolongů. Výsledkem je konstatování, že v mnoha ohledech snese korejská čajová kultura srovnání s mnohem známější kulturou japonskou. Pro mnohé nezavěšené určité příjemné překvapení! Na výstavě lze také spatřit každodenně několik čajových ceremoniálů, které připravují okolní čajové školy. Při něm se často používá sypaný čaj Sejak, případně korejská Matcha. Stejně jako všechny obřady, tak i tento má svá pravidla. Každý účastník tohoto obřadu se neobejde bez podložky, tácku, konvičky, termosky, džbánku a čtyř šálků. Pokaždé jiné pohyby, odlišné nádoby i vkusné minimalistické oblečení – opravdová pastva pro oči. Ceremoniál je zde velmi populární, vždy se kolem něj shromáždilo mnoho návštěvníků výstavy.

Vedle pracovních činností pro nás místní Committee přichystal i několik výletů do okolí. Po krátké návštěvě plantáží, které už byly nachystány k zimnímu odpočinku a byly dávno po sklizni, jsme zavítali do dvou významných buddhistických center – chrámů Dae-Heung Sa a Baek-Nyun Sa. V prvním z nich jsme společně s buddhistickým mnichem absolvovali vegetariánský oběd sestavený z místních organických surovin. Že se při něm popíjel špičkový zelený čaj, je samozřejmé... Hned vedle chrámu je totiž vyhlášená čajová zahrada, která produkuje opravdové skvosty, avšak za opravdu astronomické ceny. Při jídle jsme seděli na zemi u nevysokého stolu. Tento způsob podávání stravy je pro místní gastronomii typický a setkali jsme se s ním v takřka všech navštívených restauracích.

Po skončení výstavy jsem se již sám vydal na ostrov Jeju, který leží mezi Koreou a Japonskem a je z obou zemí velmi dobře dostupný. Je místním oblíbeným výletním místem, zároveň však

oblastí pěstování subtropických plodů (viděl jsem pomerančovničky plné vyzrálých pomerančů) a také kvalitního čaje. V posledních desetiletích zde bylo vykonáno mnoho plodné práce a z kamenné půdy na břehu moře vznikly úhledné čajové plantáže. Navštívili jsme bio zahrady Osulloc, vedle nichž leží moderní zpracovatelská továrna na zpracování čaje vybavená vyspělou japonskou technologií. Právě zde se produkuje i korejská Matcha, která co do kvality směle konkuruje japonskému ekvivalentu. Uprostřed malebných plantáží se nachází Jeju Osulloc Tea Museum, ve kterém si můžete prohlédnout místní čajovou keramiku, ochutnat a zakoupit mnohé z místních čajů. Nechybí ani čajová kosmetika, pochutnat si můžete na pokrmech obsahujících místní Matchu včetně skvělé Matcha-zmrzliny. Jde o největší čajové museum v Koreji, které ročně navštíví přes milion návštěvníků.

Krátká návštěva korejského poloostrova je u konce, následuje let do Soulu a opět přímá linka do Prahy. Bleskový pobyt jen poodhalil mnohá místní tajemství a připravil pozvánku k důkladnější, delší poznávací cestě. Snad bude brzy následovat...

- ⓪ Pestrost korejské kuchyně, nezná hranic
- ⓪ Zahrada buddhistického chrámu Dae - Heung Sa, těsně před zimním spánkem
- ⓪ Futuristická budova čajového muzea Osulloc na ostrově Jeju





# ČAJ

## JAKO GASTRONOMICKÝ DOPLNĚK

Text: Petra Overall

*Čaj je již po dlouhá léta po vodě druhým nejoblíbenějším nápojem na světě, který je možné si vychutnávat v kteroukoliv denní dobu. A stejně tak, jak posuzujeme víno a hledáme k němu vhodné uplatnění v gastronomii, tak i příhodnými kombinacemi čaje a jídla můžeme získat skutečný kulinářský požitek.*





Čaj je ideální doplněk ke každému jídlu už jen proto, že „čistí“ ústní dutinu a svým působením umocňuje chuť pokrmu. Tento fakt je zapříčiněn také tím, že čaj zpravidla konzumujeme teplý a vyšší teplota zesiluje naše vnímání chuti. Zkuste si představit, jaký účinek má teplo v našich ústech na měkké sýry nebo čokoládu.

Ve světě vína se nadmíru spoléháme na párování podle původu, tedy co roste nebo se vyskytuje na stejném místě, se také k sobě hodí. To bychom mohli využít rovněž u čaje, ovšem velmi by nás to limitovalo, jelikož bychom měli jen omezené množství ingrediencí a stylů, se kterými se dá párování uskutečnit. Mnohem zajímavější je využít všech možností, které se nabízejí.

Párování čaje a jídla je víceméně diktováno osobními preferencemi každého z nás, a tudíž v tomto ohledu neexistují žádná měkká či tvrdá pravidla. Avšak respektováním základních doporučení můžeme lépe harmonicky vyladit charakteristické chutě pokrmů s vhodnými čaji.

K nalezení ideální vyváženosti se můžeme propracovat cestou experimentů, přinášejících nám nové senzorické zážitky. Důležitými faktory pro posouzení jsou pocit v ústech a textura. Zda je čaj na patře tělnatý nebo plný nebo je lehčí a čistší, případně, jaký je obsah tříslovin. Stejně tak hodnotíme, jestli je jídlo vydatné, lehké nebo něco mezi tím. Jaká je intenzita chutí v čaji a v pokrmu, zda jsou ostré, řízné a pronikavé, nebo jsou jemné, méně výrazné a delikátní. Začněme tím, že rozložíme jednotlivé prvky na činitele. Podívejme se na dominantní

a umírněné aspekty aromat a chutí. Jakmile tyto identifikujeme, můžeme je párovat buď pro jejich kontrast, nebo harmonii. Ty nejlepší kombinace se často tvoří na více úrovních.

Jednotlivé chuťové elementy mají spíše umocnit, než dominovat nebo překrývat jeden druhý. Účelem je nalézt delikátní smyslovou rovnováhu, založenou buď na kompatibilitě, nebo kontrastu. Druhé zmiňované je složitější k nalezení, ale zároveň osobitější a často povedenější. V tomto případě musí čaj vytvořit na patře takový zážitek, jenž se liší od toho, který přináší samotný pokrm. Je-li jídlo tučné nebo mastné, pak čaj musí být svěží a jemně svíravý; sladší masa by měla být vyvážena tělnatými, lehce nahořklými čaji; silné nebo kouřové chutě by měly být spojeny s jemnými čaji. Kromě toho, pokud je čaj použit jako ingredience nějakého pokrmu, pak by měl být také podáván teplý jako nápoj, doprovázející tento pokrm.

### PÁROVÁNÍ PRO KOMPATIBILITU

Když identifikujeme chuťový komponent, ke kterému hledáme dvojici, je lepší, pokud se jedná o jemnější druhotnou nótu. Chceme spíše poškrádlit podobnosti, ne získat pocit něčeho nadbytečného. Například chuť máty v jídle se skvěle snoubí s chutí Darjeelingu s náznakem máty, ale působila by rušivě v kombinaci s marockým mátovým čajem. Příkladem chuťové kompatibility, která vyzdvihuje podobnost, může být: Keemun nebo Yunnan s čokoládou nebo kořením, Darjeeling s bobulovitým ovocem, citrusem nebo mátou. Oolong s peckovitým ovocem, humrem

nebo barbecue. Kromě párování pro kompatibilní chuť, můžeme také hledat kombinace v parametrech, jako jsou pocit v ústech a textura (svíravost v čaji s hořkostí nebo kyselostí v jídle) nebo sílu a pocit (tělnatě a hedvábné čaje s obdobnými pokrmy) nebo jakékoliv jiné, které nás napadnou.

### PÁROVÁNÍ PRO KONTRAST NEBO VYVÁŽENOST

V tomto případě místo porovnávání podobnosti a zvyrazňování charakteristických rysů hledáme k nim kontra chuťové zážitky nebo takové, které je vyváží. Například vyvážení chutě hutné smetanové omáčky, sýra nebo dezertu či sytost marinovaného lososa svíravostí obsažené v Darjeelingu First Flush. Marocký mátový čaj nebo Earl Grey vybalancujeme čokoládou, či jasmín zázvorem – to jsou ukázky párování pro vyvážení nebo kontrast.

Velmi vydařené kombinace jsou například Lung Ching Dragonwell s vyzrálými sýry Gruyère nebo Comté. Zde se nabízí kompatibilita s ořechovou nótou sýra proti jemným kaštanovým tónům čaje. V sýru je právě tolik soli, aby vyvážila nasládlou chuť čaje, a nízký obsah tuku v sýru vyvažuje nízkou úroveň svíravosti v čaji. A pamatujte, že náležitý pokrm a nápoj by měly být vybrány tak, aby respektovaly nebo vyvažovaly jeden druhého způsobem, který obohatí náš gastronomický zážitek.

## Několik doporučení pro úspěšné párování:

KOMPATIBILITA	KONTRAST
jemné jídlo s jemnými čaji	využijte kořeněnost/ostrost se sladkostí
párujte čaje s tříslovinami s hořkými nebo kyselými pokrmy	využijte čaje s tříslovinami k vybalancování sytých jídel
kombinujte sladší jídla se sladšími čaji	kontrastujte slaná jídla se sladšími čaji
tělnatě nebo jemné čaje se smetanovými nebo máslovými pokrmy	využijte nasládlé nebo kouřové čaje intenzitou chutí u pokrmech

## Vhodné kombinace dále tvoří:

**Lehce solená jídla:** čínské zelené čaje, čaje oolong, indické černé čaje

**Uhlohydráty:** indické nebo srílanské černé čaje, oolong, zelené čaje

**Zelenina:** oolong, čínské a japonské zelené čaje

**Vejce:** fermentované čaje, uzené čaje

**Ryby:** čínské a japonské zelené čaje, bílé čaje

**Měkkýši:** japonské zelené čaje

**Bílé maso:** čínské a japonské zelené čaje, bílé čaje, žluté čaje, indické černé čaje

**Červené maso:** uzené čaje, čínské červené čaje, indické červené čaje

**Uzené chutě:** indické černé čaje, oolong

**Korýši:** oolong ochucený bergamotovým aroma, čínské zelené čaje

**Čerstvý sýr:** čínské a japonské zelené čaje, jasmínové perlové čaje

**Modrý sýr:** jasmínové perlové čaje, bílé čaje, čínské červené čaje

**Zralý sýr:** uzené čaje

**Kořeněná jídla:** jasmínové perlové zelené čaje, čínské zelené čaje, oolong

**Tmavá čokoláda:** indické černé čaje, bergamotový oolong

**Mléčná nebo bílá čokoláda:** oolong

**Houby:** fermentované čaje, indické nebo srílanské černé čaje

**Ovoce:** čínské zelené čaje, oolong, indické černé čaje

**Ořechy:** žluté čaje

**Moučníky:** indické černé čaje, žluté čaje

Zpracovala: Petra Overall

Zdroj: Gabriella Lombardi: Tea Sommelier; Cynthia Gold: Pairing: Matching tea with food as you would do with wine



# OXALIS

## Z POHLEDU EXPORTU

*Segment vývozu firmy OXALIS má trvale stoupající tendenci. Za poslední kalendářní rok došlo k navýšení exportního obrátu o 12% a za posledních pět let o téměř 60%. V prvním čtvrtletí roku 2016 jsme narostli oproti loňskému roku o cca 4%. Export v současné době zaujímá 21% celkového obrátu firmy a naším cílem je jeho podíl neustále navyšovat.*

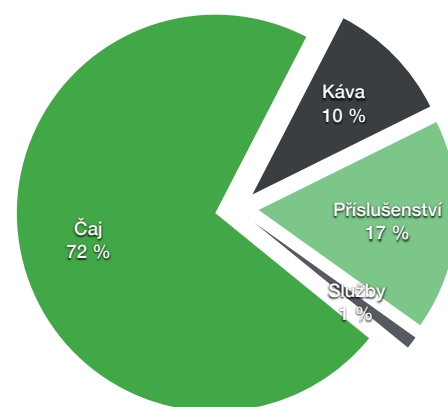
Největší zastoupení mezi vyváženými produkty má čaj, a to celých 71%. Oproti minulému sledovanému období si polepšil o 4% na úkor příslušenství, které si naopak o 4% pohoršilo. Káva je zastoupená deseti procenty a věříme, že i její význam bude narůstat.

Celkově jsme v roce 2015 vyvezli bezmála 130 tun čaje a 17,5 tun kávy. V čajích dominuje především export čajů zelených (celkem 35 t) a černých (34,6 t), následují kategorie čajů ovocných (20,3 t), rooibosu (9,2 t) a bylin (8,3 t).

OXALIS vyvážá své výrobky do 28 zemí světa a v úsilí získávat nová teritoria nehodlá polevovat. Prim mezi našimi zahraničními partnery bravurně hraje sousední Polsko, které si z exportního koláče ukusuje téměř čtvrtinu a jehož obrat rok od roku pozoruhodně stoupá. Dalšími významnými zeměmi vývozu jsou Slovensko, Rumunsko, Španělsko a Rusko. Opomenout nelze ani Anglii, Finsko, Bulharsko, Itálii nebo třeba Irsko. Ze vzdálenějších oblastí bychom mohli jmenovat Singapur, Saúdskou Arábii a Malajsii a pevně věříme, že v blízké době

a kávu a vše, co s těmito komoditami souvisí. Na začátku září pak vyrazíme do Hamburku, kde se budeme prezentovat na veletrhu CoTeCa, neboli Coffee-Tea-Cocoa. Ten se také věnuje čaji a kávě a k této dvojici teplých nápojů navíc přidává kakao.

### POMĚR HLAVNÍCH SEGMENTŮ V ROCE 2015



◀ **Náš exportní tým** společně s polskými kolegy na veletrhu v Krakově

Při detailnější analýze jednotlivých skupin zboží pak zjistíme, že nejvíce se prodávaly čaje černé aromatizované (21 t) a zelené aromatizované (20,5 t), dále pak čaje ovocné s ibiškem (17,5 t), zelené čisté (7 t), rooibos aromatizovaný (6 t), maté, Pu Erh nebo bylinné směsi (3 t). V segmentu kávy jednoznačně převažuje prodej kávy aromatizované, jejíž podíl na celkovém prodeji činí 64%.

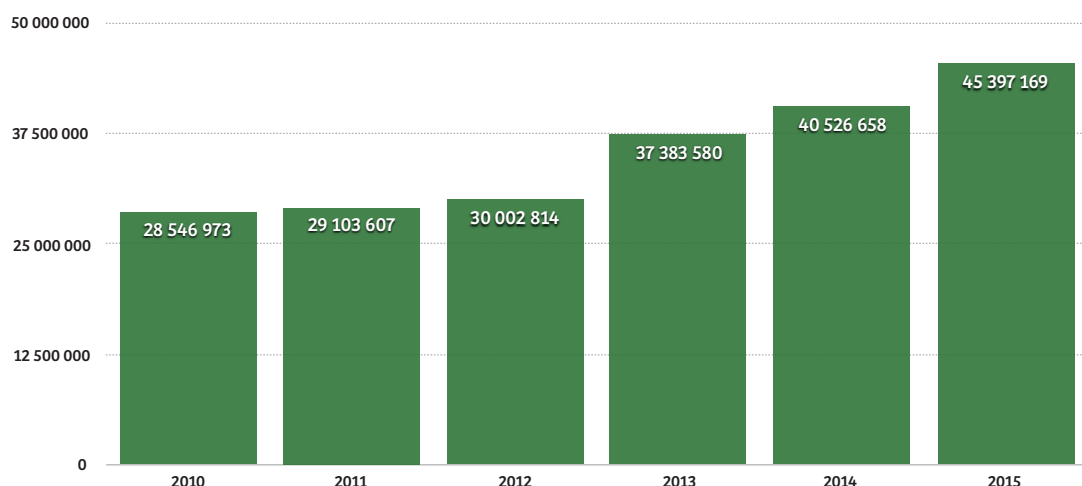
k nim přibude také Indie, odkud některé naše čaje pocházejí. Jedním z nástrojů k rozšíření odběratelského portfolia je bezesporu účast na zahraničních veletrzích. Již pošesté jsme se v letošním roce zúčastnili veletrhu Tea & Coffee World Cup, který se tentokrát konal v Evropě, a to v polském Krakově, v druhém květnovém týdnu. Jedná se o specializovaný veletrh zaměřený na čaj

OXALIS nelení ani na poli sociálních sítí a internetu. Zprovoznil jsme naše webové stránky v anglickém a ruském jazyce. Mezinárodní příznivci čaje a kávy nás mohou sledovat prostřednictvím Facebooku a Twitteru v anglické verzi a o našich čajích je možné se dočíst na blozích recenzentů z různých koutů zeměkoule. Na podporu exportu pravidelně vydáváme sortimentní katalog v anglické verzi, nově pak v okleštěné podobě také v ruské a polské mutaci. Příležitostně inzerujeme a přispíváme do mezinárodních periodik.

PETRA OVERALL

### VÝVOJ OBRÁTU EXPORTU U CZK 2010 - 2015

Nárůst celkem o 59%





# ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

## OXALIS OC NISA LIBEREC Dominik Roček

**PROČ JSTE SE ROZHODL PRO OTEVŘENÍ FRANCHISY OXALIS ČAJ&KÁVA, CO VÁS K TOMU VEDLO, MÁTE ZA SEBOU JIŽ NĚJAKÉ ZKUŠENOSTI S TÍMTO SORTIMENTEM?**

Otevření franchisy je z mého pohledu ideální vyústění práce samostatného franchisanta s ambicemi a kapitálem.

Vaše postoje určují, jak bude vaše franchisa – váš byznys prosperovat. Řadu let jsem patřil ke klíčovým velkoobchodním zákazníkům společnosti OXALIS, myslím si, že kdo se chce posunout dál, měl by přejít na franchisu.

### CO VÁS NA SORTIMENTU ČAJ A KÁVA BAVÍ NEJVÍC?

Z potravin upřednostňuji kvalitní a v Česku zpracované produkty a jelikož jsem milovníkem dobré kávy a značka OXALIS patří mezi ověřené kvalitní značky, padla moje volba na franchisu OXALIS. Dalším důvodem byla historie a struktura samotné firmy OXALIS – jeden vlastník a ryze česká firma s dlouholetou zkušeností na českém trhu. Samotný sortiment je rozsáhlý a každým rokem přináší OXALIS zajímavé novinky jak v čajích, tak v kávě.



### ČÍM SI MYSLÍTE, ŽE JE SÍŤ PRODEJEN OXALIS JEDINEČNÁ A PROČ BY ZDE ZÁKAZNÍCI MĚLI NAKUPOVAT? MÁTE SVÉ KONKRÉTNÍ TIPY?

Když přijdete do obchodu OXALIS čaj&káva, můžete se těšit nejen na to, že vás prodavači profesionálně obslouží a informují o novinkách, čerstvých sklizních čajů a kávy, ale především na to, že si

můžete přivonět a podívat se, co vlastně kupujete a následně pijete, v tom mi přijde OXALIS jedinečný. Prostě zažijete „něco“, co nikde jinde nemůžete.

Můj konkrétní typ? Určitě jsou to „Dračí perly“! Ochutnejte a už nebudete chtít nic jiného.

## NAŠE BYLINY V NOVÉM



Představujeme redesignovanou řadu sypaných bylinných čajů dle receptury Renáty Jahodové. Nyní na každém z druhů naleznete originální kresbu vystihující daný druh čaje. Tohoto krásného úkolu se s chutí zhostila Mga. Linda Audyová.

Tato kreativní mladá ilustrátorka a animátorka ve svých filmech a kresbách zobrazuje především svůj intenzivní vztah k přírodě a Matce Zemi. Studovala v ateliéru animované tvorby na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně a výtvarné umění a vizuální komunikaci v Istanbulu. Zúčastnila se mnoha výstav a režirovala několik animovaných filmů, které získaly ocenění na festivalech po celém světě.





# PŘEDSTAVUJEME NOVÝ WEB

Pro naši značku výběrové kávy IKONA COFFEE jsme spustili nový web s e-shopem.

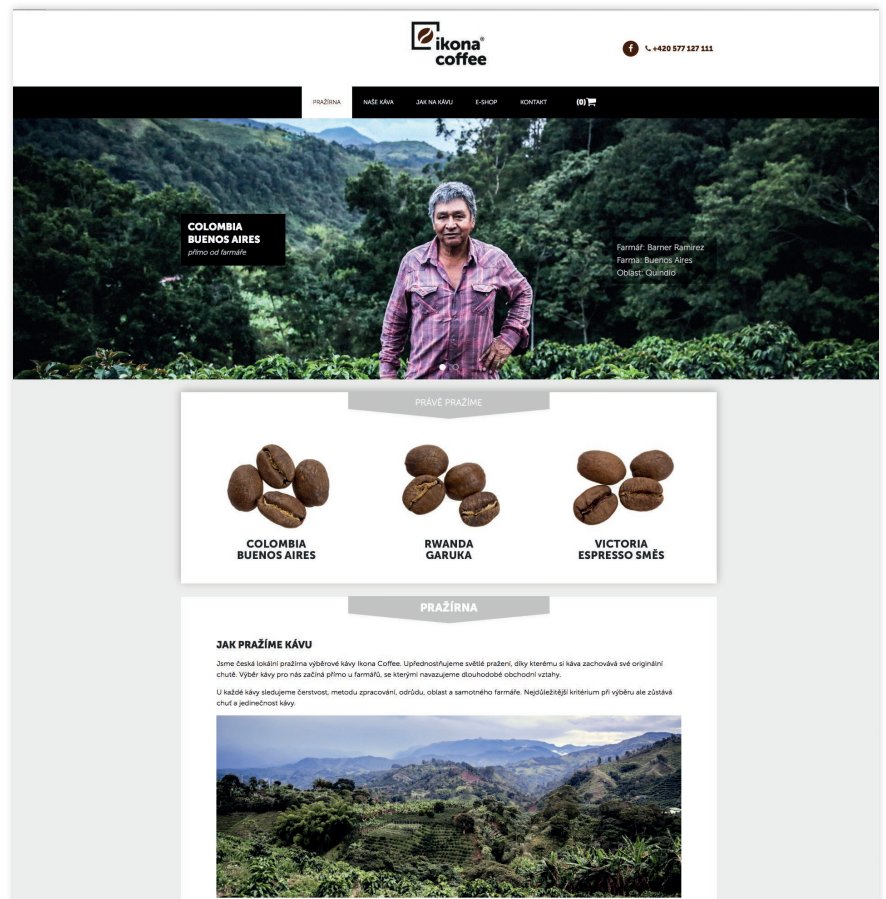
Sortiment pražírny IKONA COFFEE zahrnuje vždy pouze pečlivě vybrané kávy od profesně zdatných farmářů. V našem výběru najdete vždy jen druh arabika. Kávy nakupujeme v době sklizně a po jejich vyprodání jejich aktuální nabídka končí. Upřednostňujeme světlé pražení, díky kterému si káva zachovává své originální chutě. Výběr kávy pro nás začíná přímo u farmářů, se kterými navazujeme dlouhodobé obchodní vztahy.

U každé kávy sledujeme čerstvost, metodu zpracování, odrůdu, oblast a samotného farmáře. Nejdůležitější kritérium při výběru ale zůstává chuť a jedinečnost kávy. Důležitým faktorem je pro nás konstantní pražení. Proto jsme zvolili špičkovou technologii. Pražíme na ekologické pražičce Kestrel s35 od předního amerického výrobce Loring. Proto počasí, okolní teplota ani vlhkost nemají vliv na kvalitu pražení.

V našem sortimentu naleznete vždy espresso směs Victoria, kterou mícháme ze dvou aktuálních káv a ladíme do sladkého profilu s mírnou ovocitostí. Tato směs je vhodná vždy na přípravu espressa i cappuccina. Dále pracujeme s jednodruhovými kávami (single origin). Pražíme je na maximální chuťovou výtěžnost. U každé pak najdete recepturu a doporučení, zda je vhodná na espresso nebo na filtrovanou kávu.

Kávu IKONA COFFEE můžete ochutnat v kavárnách, restauracích i hotelích po celé republice. V našem e-shopu nakoupíte vždy čerstvé kávy v balení po 250 g nebo v 1 kg balení. Kromě toho zde naleznete veškeré příslušenství, díky kterému si můžete snadno doma výběrovou kávu připravit.

[www.ikona-coffee.cz](http://www.ikona-coffee.cz)



## SOUTĚŽNÍ OSMISMĚRKA

Pro ty z vás, co rádi soutěží, jsme tentokrát připravili osmisměrku. Prvních deset doručených odpovědí odměníme dárkovým balíčkem produktů OXALIS.

L Í Z A T K O B A I L E Y S  
L P A L Ž Í R S K Á A H O L  
D E N R O D A V L A S Ý N I  
Á R P O B A R B A D O S J M  
V U A L A M E T A U G Á M E  
Š V Ý C A R S K Á H K A B T  
N C A R A M E L L O O D R A  
E K O S T A R I K A L Á A D  
K O S S E R P A X O U L Z A  
A Z L E I P O I T E M O Í I  
K V A N I L K A E P B K L D  
A Š Í D U G A N D A I O I N  
O E V A N U A T U N E Č E I

CARAMELLO, ŠVÝCARSKÁ, GUATEMALA, KOSTARIKA, OXAPRESSO, BARBADOS, ALŽÍRSKÁ, ČOKOLÁDA, BRAZÍLIE, KOLUMBIE, SALVADOR, VANILKA, VANUATU, BAILEYS, LÍZATKO, ETIOPIE, LIMETA, UGANDA, KAKAO, INDIA, PERU

Řešení zašlete co nejdříve na e-mail: [mertova@oxalis.cz](mailto:mertova@oxalis.cz).

Do předmětu zprávy napište OSMISMĚRKA. Nezapomeňte uvést své kontaktní údaje pro zaslání případné výhry.



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](mailto:oxalis@oxalis.cz), Facebook: OXALIS

Číslo 23, červen 2016, vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7.000 výtisků.  
Fotografie: Marek Herman, Adobe Stock, Petra Overall, Petr Zelík, Dominik Roček  
Redakce: Petr Zelík, Helena Mertová, Marek Herman, Antonín Pelánek, Petra Overall  
[www.oxalis.cz](http://www.oxalis.cz) | [www.gastro-oxalis.cz](http://www.gastro-oxalis.cz) | [www.ikona-coffee.cz](http://www.ikona-coffee.cz) | [www.caj-matcha.cz](http://www.caj-matcha.cz)