



„JSEM FANOUŠKEM VÝBĚROVÉ KÁVY,“

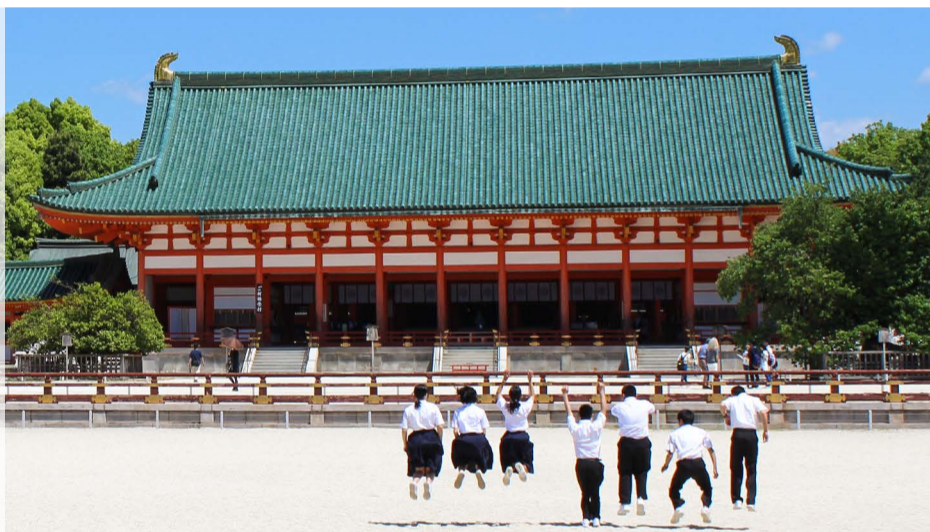
říká v rozhovoru divadelní a filmový herec Lukáš Hejlík

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

PO STOPÁCH ČAJE MATCHA NA OSTROVĚ HONŠŮ

Krátce po mých padesátinách se mi splnilo přání z největších – navštívil jsem zemi vycházejícího slunce, která mě fascinuje už od útlého mládí.

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



ČAJOVÉ A KÁVOVÉ NOVINKY

Každým rokem vybíráme jen to nejlepší z čaje a kávy, z různých koutů světa a jinak tomu nebylo ani letos.

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



RAKYTNÍK ŘEŠETLÁKOVÝ ZIMNÍ ŽIVOTABUDIČ STR. 10 >

Věděli jste, že v jeho plodech a listech je až 10krát vyšší koncentrace vitamínu C než u citrusů? Plody rakytníku můžete použít při nachlazení, chřipkách, angínách.

ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ STR. 11 >

Zeptali jsme se našeho franchisanta Adama Vajnera, který v tomto roce otevřel tři franchisové pobočky OXALIS čaj & káva.

PŘEDSTAVUJEME KARLOVARSKÝ PŘÍBOR STR. 12 >

Karlovarský příbor byl znám již generacím před 100 lety. Prozradíme vám, jak díky němu získáte mnohem šťavnatější a plnější kávu.



„JSEM VELKÝM FANOUŠKEM VÝBĚROVÉ KÁVY,“

říká v rozhovoru pro náš list divadelní a filmový herec **LUKÁŠ HEJLÍK**

Text: Martin Pášma | Foto: Městské divadlo Brno - Jef Kratochvil, archiv Lukáše Hejlíka

NEMALÁ ČÁST VAŠEHO ŽIVOTA JE SVÁZÁNA SE SEVEROZÁPADNÍMI ČECHAMI, OBLASTÍ PRŮMYSLU A TĚŽBY UHLÍ. KDYŽ JSTE CHODIL NA PRVNÍ STUPEŇ, BYL VÁŠ RODNÝ KRAJ NEBLAZE PROSLULÝ ŠPATNÝM OVZDUŠÍM TRÁPÍCÍM HORNÍ CESTY DÝCHACÍ. TIPUJU, ŽE JSTE TEDY V DĚTSTVÍ PŘIŠEL DO STYKU HLAVNĚ S BYLINKOVÝMI ČAJI, JE TO TAK?

Ne, to tedy moc ne. Pamatuju si naopak nejmocnější čajozlo let devadesátých, ten růžový granulový! K bylinkám jsem si musel najít svou cestu až později.

PO UKONČENÍ STUDIA HERECKÉ ŠKOLY JSTE BYL V ANGAŽMÁ V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH. MŮŽE ZA TO JIHOČESKÁ METROPOLE, ŽE JSTE SE ZAČAL ZAJÍMAT O GASTRONOMII? NEBO TO PŘIŠLO AŽ POZDĚJI, KDYŽ JSTE SE PRACOVNĚ USADIL V BRNĚ?

Ano, mnohem později, až tak poslední 4–5 let a to od chvíle, kdy jsem začal sám vařit. Plně se tomu věnuju, a přesto to zůstává spíše mým koníčkem, až poslední dva roky. Spojuju dvě věci, dva zájmy.

Svůj divadelní projekt LiStOVÁNí, se kterým ročně zavítám až do 200 míst naší země a zálibu nejen v dobré jídlo a pití, ale především také ve vyhledávání podniků, které jdou s dobou, jsou pro své město inspirací, vytahují ho z plamenů gastronomických pekel.

Z VAŠEHO ZÁJMU O GASTRONOMII VČETNĚ KÁVOVÉ KULTURY VZNIKLO MEDIUM – GASTROMAPA.HEJLIK.CZ. NA FACEBOOKOVÉM PROFILU GASTROMAPA LUKÁŠE HEJLÍKA PAK KAŽDÝ DEN PŘINÁŠÍTE REPORT Z NĚJAKÉHO ZAJÍMAVÉHO INSPIRUJÍCÍHO MÍSTA. PODNIKY POPULARIZUJETE TAKÉ PROSTŘEDNICTVÍM FOTOGRAFIÍ. JAKOU ČÁST VAŠÍ POZORNOSTI ZABÍRÁ DOBRÁ KÁVA?

Velmi vysoký. Na Mapě není spousta kaváren, jakkoliv jsou třeba fajn, když se nevěnují precizně kávě a její přípravě. Sám jsem velmi velkým fanouškem výběrové kávy, tedy zrna, u kterého znáte původ a které je ideálně z jedné plantáže, tedy jde o tzv. jednodruhovou kávu. Česko zaplavuje tzv.

třetí kávová vlna, někdy je to až zbytečně přehnané, někdy naprosto dokonalé, nicméně je na čase, aby lidé pochopili, že káva je ovoce, a tudíž má právo tak také chutnat a vonět. A tyhle vlastnosti vysokým pražením samozřejmě mizí. A proto já nepovažuju za dobré kavárny ty, co se věnují více atmosféře a pečením kejků, než kávě.

VAŠI GASTROMAPU JSEM NEPROSTUDOVAL DO DETAILŮ, ALE NENARAZIL JSEM NA MNOHO ZMÍNEK O ČAJI. ČETL JSEM NEPOZORNĚ? JAK VELKOU ROLI MÁ ČAJ VE VAŠEM ŽIVOTĚ?

Ano, i čaj a kultura kolem něho by zasloužila u nás větší renesanci. Je to úplně stejné jako s tou kávou. Říkáme často čaj něčemu, co čaj z 95% není. Ne, čajovny na Mapě nemám, nevidím do toho tak hluboce, ale v posledním roce začínají i kavárny přinášet kvalitní originální čaje. Mně trochu vadí všechno to batikované kolem čaje, všechny ty temné kobercové prostory. Konečně čaj přichází na světlo i v nových moderních podnicích a věřím, že zájem o něj také poroste.



VIZITKA

LUKÁŠ HEJLÍK

PO ABSOLVOVÁNÍ OBCHODNÍ AKADEMIE V LOUNECH V ROCE 2002 ÚSPĚŠNĚ DOKONČIL STUDIUM NA VYŠŠÍ ODBORNÉ HERECKÉ ŠKOLE V MICHLI. POTÉ ZÍSKAL ANGAŽMÁ V JIHOČESKÉM DIVADLE V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH. ZA DVA ROKY PŘESÍDLIL DO MĚSTSKÉHO DIVADLA BRNO, KDE MÁ STÁLÉ ANGAŽMÁ DODNES. V TELEVIZI SE NEJVÍCE PROSLAVIL ROLÍ TOMÁŠE MEDUNY V SERIÁLU OŠKLIVKA KATKA. ZAHRÁL SI I V SERIÁLU TELEVIZE HBO TERAPIE. NYNÍ HRAJE V SERIÁLU ORDINACE V RŮŽOVÉ ZAHRADĚ ROLI MUDR. JÁCHYMA KALINY. LUKÁŠ JE TAKÉ AUTOREM PROJEKTU SCÉNICKÉHO ČTENÍ LISTOVÁNÍ, SE KTERÝM JEZDÍ PO CELÉ ČESKÉ REPUBLICE. SE SVOU JIŽ BÝVALOU MANŽELKOU MÁ DCERU KLÁRU. V ROCE 2015 SE PODRUHÉ OŽENIL, A TO S MODELKOU VERONIKOU FAŠÍNOVOU, SE KTEROU MÁ SYNA VOJTĚCHA. JAK SÁM LUKÁŠ ŘÍKÁ, JEHO VYSNĚNOU ROLÍ JE ZAHRÁT SI VE FILMU O RODINĚ BAŤŮ JEDNOHO Z BRATRŮ.

ZDROJ: WIKIPEDIE



JEŠTĚ NA CHVÍLI K BRNU. URČITĚ JSTE MĚL FÚRU MOŽNOSTÍ ZMAPOVAT HLAVNÍ MĚSTO MORAVY PO GASTRONOMICKÉ STRÁNCE. JE PODLE VÁS NAPŘÍKLAD BRNĚNSKÝ KAVÁRENSKÝ SVĚT NA ÚROVNI EVROPSKÝCH MĚST? JAKÝ DRUH KÁVY SI S OBLIBOU DÁVÁTE?

Brno naší zemi diktovalo a možná se dost dobře

zasloužila i část toho boomu, který Česko s kávou zaskočil. Všechny kavárny s výběrovou kávou fungují, naopak přibývají další a další, takže je vidět, že zákazníci na to slyší a že otvírat novou kavárnu bez toho, aby člověk do problematiky trochu nahlídnul, je opravdu naivní. A dříve tomu tak prostě bylo. Člověk se nechal upsat v nabídce nějakému prodejci

a už bylo zle. Mě baví svěží, plné kávy, hodně ovocité, tedy africké, hlavně keňské a etiopské, prostě klasika. A piju už zásadně jen kávu filtrovanou, ideálně na V60.

DÍKY ZA ROZHOVOR A HODNĚ ŠTĚSTÍ!

MARTIN PÁŠMA



LUKÁŠ HEJLÍK POŘÁDÁ GASTROKROUŽKY, PRAVIDELNĚ SRAZY NEJLEPŠÍCH ČESKÝCH FOODBLOGERŮ, KTERÍ SI NA DANÉ TÉMA VAŘÍ, BAVÍ A DOKAZUJÍ, ŽE TRÁVIT SPOLEČNĚ ČAS MÁ SMYSL. SPOLEČNĚ S NÍM VAŘÍ KITCHENETTE, ZÁSDAŇNĚ ZDAVĚ, KITCHEN STORY, DARINA KŘIVÁNKOVÁ A DALŠÍ.
FOTO: LUCIE FENCLOVÁ / TASTE OF PLACE



POPRASK NA LAGUNĚ, MĚSTSKÉ DIVADLO BRNO



BLBEC K VEČEŘI, MĚSTSKÉ DIVADLO BRNO

CO NEJRADĚJI PIJE LUKÁŠ HEJLÍK?

RWANDA GARUKA

Káva s intenzivní chutí. Najdete v ní zralé maliny, višně i datlový sirup, v dochuti pak ještě navíc grapefruit.



KEŇA KAINAMUI

Chuť i vůně kávy jsou intenzivní, s jasně ovocnou notou. V chuti objevíte zralý červený rybíz, višně a v závěru sladký citrón.



DARJEELING OAKS SFTGFOP1

Čajová zahrada Oaks se rozprostírá na prudkých svazích nedaleko obce Sonada. Patří mezi nejstarší zahrady v této oblasti.



SENGHA MIYAZAKI

Svěží zelené jehličkovité lístky vytvářejí průzračný, světle zelený nálev. V chuti i vůni dominuje sladkost lučního medu



PO STOPÁCH ČAJE MATCHA NA OSTROVĚ HONŠŮ

Text: Ing. Petr Zelík, Foto: René Zapletal, Petr Zelík

Krátce po mých padesátinách se mi splnilo přání z největších – navštívil jsem zemi vycházejícího slunce, která mě fascinuje už od útlého mládí. Vlastně ani nevím, proč jsem tuto cestu tak dlouho odkládal. Za čajem vyrážím už druhé desetiletí a nejuspěšnějšího producenta zeleného čaje na světě jsem poctivě vynechával. Vše je však přesně tak, jak má být...



Společně s několika franšizanty opouštíme Prahu a přes Helsinky míříme rovnou na dálný východ. Už přílet na letiště v Ósace naznačuje, že tady bude mnohé jinak, než jsme v Evropě zvyklí. Přistáváme v podstatě na moři – celý areál letiště byl vybudován v roce 1994 na umělém ostrově, který je s pevninou propojen mostem (pro vlaky i auta). Panečku, tomu říkám šetření místem. Ono není divu – Japonsko se rozkládá na tektonických ostrovech o ploše pouze 4,7krát větší než je naše malá země. Počet obyvatel je však větší téměř 13krát.

Vyrazíme pronajatým autem do několika desítek kilometrů vzdáleného Kjóta. Kolem nás se střídají několikapatrové průmyslové objekty s malými obytnými domky, kde se spořádají Japonci tísní. Žádné pole, žádné lesy – jen lidé a beton... Jak zjistíme zanedlouho, je to jen jedna z mnoha tváří této jinak úžasné země. Dalších pět dnů v Kjótu bude totiž patřit mezi to nejlepší, co mě zatím v životě potkalo.

KJÓTO – KOLÉBKA JAPONSKÉ CIVILIZACE

Kjóto, Osaka a Kobe vytvářejí trojúhelník, který je středem oblasti zvané Kansai. V roce 1997 zažilo Kobe silné zemětřesení, které značnou část města poničilo. Město však bylo velmi rychle rekonstruováno. Také letos postihlo jih Japonska několik desítek otřesů půdy. Kansai však naštěstí postižen nebyl.

Samotné Kjóto bylo založeno před více než 1200 lety a dodnes je hlavním chrámovým městem Japonska a největší pokladnicí tradiční kultury. Původně dostalo jméno Heiankjó. Známé bylo v průběhu času i pod jmény Mijako (metropole), Saikjó (západní sídlo) a konečně od roku 1868 mu náleží dnešní název.

Kjóto leží uprostřed západní části ostrova Honšú. Město je ze všech stran obklopeno horami, což způsobuje, že zdejší letní noci jsou proslulé svým bezvětřím a dusnem.

Během 2. světové války byla japonská města těžce poničena spojeneckým bombardováním, pouze Kjóto bylo ušetřeno. Díky tomu je dnes jedním z nejlépe uchovaných měst v Japonsku. V roce 1997 se v Kjótu konala konference, která vyústila v přijetí dohody o snižování emisí skleníkových plynů. Na počest místa konání byla dohoda nazvána Kjótský protokol.

Zpátky však do současnosti. Kjóto nabízí vše, co si turista může přát – více než 1800 chrámů, stovky svatyní, historické stavby a budovy, proslavené zahrady a krásná místa uprostřed zalesněných kopců. Jako sedmé největší japonské město (1,5 mil. obyvatel) neuniklo určité přestavbě, hlavně na jihu. Stavba kjótského nádraží, dokončená v roce 1997, je sice architektonicky působivá, ale vyjede z ní do moderního města, stejně nezajímavého jako

jakékoliv jiné. Nemusíte ale chodit daleko, abyste našli tradiční krásu.

V Kjótu je toho více, než kolik se dá stihnout za několik měsíců, natožpak dní. Podobně jako většina asijského umění a architektury i japonské ukázky často bývají jistým způsobem podobné. Náhodné prohlížení chrámů vás může vést k domněnce, že „vidět jeden, znamená vidět všechny“, a přestat s prohlídkami, aniž byste se dostali k tomu nejlepšímu.

Již pár set metrů od nádraží se nachází chrám Nišihogandži a hrad Nidžó. Ale teprve, když přejdete řeku Kamo směrem na východ, spatříte tradiční Kjóto. Východně od staré čtvrti gejš, Giónu, se nachází pás deseti převážně buddhistických chrámů obklopených zenovými zahradami. Každý z nich má své specifické kouzlo, každý stojí za vidění. Pás začíná chrámem Kijomizu, odkud je skvostný výhled na celé město. Odtud směrem na sever vede rušná ulička Sannenzaka, která patří

v Kjótu k nejvyhledávanějším místům. Tady jsme potkali několik gejš, nedaleko odtud jsme byli účastníky tradičního svatebního obřadu. Dále na sever navazuje Cesta filozofie, která vede kolem malebného potoka a lemují několik dalších paláců až po úchvatný Ginkakudži (Stříbrný pavilón). Na severozápadě města leží takové památky jako Kinkakudži (Zlatý pavilón) a nedaleký Rjóandži se světově proslulou kamennou zahradou.

Ve většině zen-buddhistických paláců najdete malou čajovnu, kde můžete ochutnat skvělou Matchu a nabudit koncentraci do dalšího poznávání. S Matcha kulturou se však v Kjótu setkáte i na mnoha jiných místech. Prášek z čaje Matcha totiž v Japonsku zdaleka není určen k pouhému zalévání vodou, ale používá se jako ingredience do řady různých potravin. Matcha zmrzlina je běžná v každé zmrzlinárně podobně jako u nás zmrzlina vanilková či citrónová.



Svatyně Heian v Kjótu
postavená v roce 1895 na památku 1100. výročí založení města



Suchá zenová zahrada
ze šterku zdůrazňující minimalistický přístup



Všudypřítomné cukrovinky
na bázi čaje Matcha





V supermarketech, obzvláště však ve specializovaných čajových obchodech, najdete Matcha sušenky, bonbóny, želé nebo dortíky. Dokonce jsme zahlédli i místní pivo a víno s práškem Matcha. Zkrátka Matcha je v Kjótu a obecně v Japonsku všudypřítomná. Její užití jako potravinářské ingredience je zde ještě širší než užití na přípravu světoznámého čaje.

Kjóto je také známé svou pestrou kuchyní. Vyhlášené jsou místní sushi restaurace s dokonalou úpravou mnoha druhů syrových ryb v kombinaci s vysoce kvalitní rýží. V Kjótu má sídlo celojaponská síť kaváren specializovaných na výběrovou kávu s lapidárním názvem Coffee Arabica, která má ambici na globální rozšíření. V jedné z místních franšizových filiálek můžete také ochutnat špičkové pivo Yebitsu, které kvalitou překvapí i českého znalce...

V průběhu roku probíhají v Kjótu několikrát folklórní festivaly. 15. května jsme shodou okolností a náhodou byli účastníky jednoho z nich. Jmenuje se Aoi Matsuri a spočívá ve zdánlivě nekonečném průvodu alegorických postav z dávné i nedávné japonské historie. Můžete spatřit různé oděné samuraje, vymalované dívky maiko nebo typické gejši. Dokonce děti byly oděné do různých historických úborů. Dějinné symboly Japonska jako na dlaních během několika hodin.

Zpět však na kjótské nádraží. Pět dnů vyhrazených na původní hlavní město Japonska končí a my si kupujeme lístek na supermoderní vlak šinkansen a vydáváme se na severovýchod do městečka Aichi v prefektuře Nishio. Zastávka šinkansenu se jmenuje Mikawa Anjo a je vstupem nejen do Aichi, ale i do města Toyoda, kde je sídlo největší automobilky na světě. Aichi je naopak klidné osídlení nedaleko Tichého oceánu, uprostřed nádherné přírody

s pouhými 166 tisíci obyvatel. Pro nás je důležité, že právě zde se nacházejí největší zpracovatelské továrny čaje Matcha v Japonsku.

JAK SE ZELENÉ ČAJOVÉ LÍSTKY PŘEMĚNÍ NA PRÁŠEK MATCHA

Výrobní postup plynoucí od sběru zelených čajových lístků až po vznik prášku zvaného Matcha je jedním z nejdražších na světě. Dlouhý výrobní proces začíná výběrem semínek a vypěstováním sazenice. Trvá okolo pěti let, než sazenička vyrostе. Následující dva roky probíhá sběr, ale ten je pouze testovací.

Pro výrobu čaje Matcha se lístky sbírají jen jednou ročně. Několik dnů před sklizní (7 až 28 dní) je zastíňováním rostlin odebráno až 90% světla. Je tak nucena vytvářet mnohem více zeleného barviva – chlorofylu a také aminokyseliny L-theaninu, zodpovědné za lahodnou chuť. Zastíňující proces nutí také rostliny hledat si cestu za světlem, a tím vznikají lístky delší, tenčí a pupeny měkčí. Následuje ruční sběr těch nejkřehčích lístků.

Čaj se pak spaří, svinuje a usuší. Tento výrobní postup je poměrně jednoduchý a probíhá v několika závodech v okolí města Aichi. Výsledkem tohoto stupně zpracování je meziprodukt zvaný **ARACHA**.

Továrna, která se specializuje na finální výrobu čaje Matcha, pak Arachu od farmářů vykupuje a sofistikovaným způsobem ji poté upravuje do podoby zvané Tencha. Postup je při tom následující: Aracha se nařeže a proseje, poté se vzduchovým proudem odstraňují drobné zbytky větviček, stonků, stvolů a jiných nečistot. Nastává sušení, které probíhá 8 minut při teplotě 95 °C. Pak následuje druhé kolo separace starších lístků a čajového prachu, tentokrát však za pomoci elektrických nábojů. Na závěr se uskuteční míchání.

⤴ Sušením je završeno zpracování zeleného čaje na stupeň ARACHA

⤴ Čerstvě rozdrčená TENCHA prášek MATCHA čeká v misce na zalití

⤴ Drtící mlýnky mění ve sterilním prostředí lístky zeleného čaje na jemný prášek

Další meziprodukt zvaný **TENCHA** je na světě. Zelené lístky čaje Tencha se drtí na speciálních žulových mlýncích na velmi jemný prášek a zároveň konečný produkt zvaný **MATCHA**. V minulosti se čaj drtil ve zvláštních kamenných mlýncích těsně před podáváním, aby byl co nejčerstvější a nepřišel o jediný odstín své chuti a vůně. Dnes se zpravidla nadrtí hned ve zpracovatelských závodech. Proces zpracování zeleného čaje na meziprodukt Tencha a poté finální Matchu probíhá za těch nejpřísnějších hygienických opatření. Několikrát kontrolní mechanismy jsou samozřejmostí.

Po zhlédnutí výrobního procesu následuje návštěva firemní prodejny. Můžeme si sami vyzkoušet mletí drobných lístků na prášek, ochutnáváme Matchu připravenou na různé způsoby – klasicky horkou i skvěle osvěžující s drobnou ledovou tříští.

Návštěva Aichi je u konce. Šinkanzen nás převáží do třetího největšího města Japonska – Osaky. To už je megapole s 2,7 miliony obyvatel, která nám ukazuje další tvář ostrovní země – rušné centrum s mnoha hernami na hony vzdálené zen-buddhistickým zahradám Kjóta nebo čajovým plantážím v okolí Aichi. Mix dojmů je přepestrý, přichází čas návratu. Do hlavy se vyplavují už jen obrazy vznešených chrámů, přívětivých, skromných Japonců a samozřejmě typická hrášková vůně a povzbudivá chuť zeleného čaje Matcha. ■

JAPONSKO

POZORUHODNÁ ZEMĚ S ŘADOU PROTIKLADŮ

Obyvatelé Japonska se i přes všechny potíže způsobené nepříznivými přírodními vlivy (tajfuny, zemětřesení, tsunami...) dožívají nejvyššího věku na světě. Průměrná délka života se zde pohybuje okolo 83 let. Faktorů, které ji ovlivňují, je jistě více. Určité však mezi ně patří vysoká spotřeba zeleného čaje, strava bohatá na tepelně neupravené mořské ryby a řasy. V neposlední řadě je to však i zen-buddhistické a šintoistické vyznání, které vede k vnitřnímu klidu.

Hlavními japonskými náboženstvími jsou právě šintoismus a buddhismus. Specifikou Japonska je, že většina lidí se hlásí k oběma hlavním náboženstvím. Podle statistického průzkumu, jsou přibližné počty věřících: šintoismus - 107 mil. obyv., buddhismus - 89 mil. obyv., křesťanů - 3 mil. obyv., jiné 10 mil. obyv. Běžně se uvádí údaje cca 70 % šintoisté, 30 % buddhisté. Tyto údaje je však třeba považovat za zavádějící, jelikož většina Japonců pouze udržuje některé národní zvyky, tradice a pověry (lze srovnat s tím, když český ateista slaví Vánoce). Běžně je v šintoistické svatyni koutek pro buddhisty a naopak. Ke křesťanství se hlásí 1 % obyvatel (podle jiných údajů až 6 %).

Japonci jsou zároveň v naprosté většině oddaní a loajální zaměstnanci nebo velmi výkonní podnikatelé, kteří si volného času moc neužijí. Běžně pracují kolem 11-12 hodin denně, mnohdy i v sobotu. Firmy je do sobotní práce nemusejí



ani moc nutit, disciplínu a odpovědnost mají zakořeněnou díky své výchově. S pracovním nasazením Japonců nejspíš souvisí i úplná absence nočního života v menších městech - na bar či hospodu v nich většinou nenarazíte.

S vysokou pracovní morálkou však souvisí další, typicky japonský rys - karóši. Tento výraz lze přeložit z japonštiny jako „smrt z přepracování“. Znamená smrt v důsledku mnoha odpracovaných hodin přes čas. Lékařskou příčinou bývá většinou srdeční infarkt v důsledku stresu. V Japonsku se karóši ve statistikách uvádí jako samostatná kategorie. V zemích mimo Japonsko se příliš často nevyskytuje, protože pracovní nasazení nebývá tak vysoké.

Jiným neblahým jevem je vysoká úmrtnost z důvodu sebevraždy. Ve statistikách v počtu sebevražd na počet obyvatel si Japonsko mezi zeměmi skupiny G7 (tedy po Francii, Itálii, Kanadě, Německu, Spojeném království a USA) udržuje primát. Jen za minulý rok si tu život vzalo více než 25 000 lidí - většina z nich byla mužského pohlaví. Navíc sebevražda je v Japonsku nejčastější příčinou úmrtí mladých lidí ve věku 15 až 34 let. ■



JAPONSKÉ VÝRAZY ANEB CO JAPONCI TAKÉ DALI SVĚTU:

aikido - bojové umění

bonsaj - zakrslý stromček, jehož vzhled má napodobovat tvary velkých stromů v přírodě

kamikaze - „božský vítr“ - sebevražední letci za 2. sv. války

judo - bojové umění vzniklé v Japonsku

karate - bojové umění

nindža - nájemný vrah, špión

sakura - japonská třešeň

samuraj - bojovník, ekvivalent evropského rytíře

sumó - tradiční japonský zápas

suši - tradiční japonské jídlo připravované z rýže, ryb a mořských řas

cunami - jedna nebo několik po sobě jdoucích vln na hladině moře, které vznikají při zemětřesení

Oblíbený a známý je i sójový tvaroh tofu; dále šóju (sojová omáčka) a pasta miso (ze zkvašené rýže, obilí a sójových bobů). Významným symbolem Japonska je i kimono (tradiční japonský oděv), mnohdy viděný na umělkyních zvaných gejša (společnice, které baví tradičními tanci, hrou na hudební nástroje, příjemnou konverzaci apod.); třebaže se jako běžný oděv již téměř nenesí, často (v rodinách či u osob ctících tradici) je používán při významných příležitostech (svatba ap.)

ČAJOVÉ A KÁVOVÉ NOVINKY 2016/2017

Text: Ing. Petra Náplavová

Každým rokem vybíráme jen to nejlepší z čaje a kávy, z různých koutů světa a jinak tomu nebylo ani letos. Věříme, že Vás náš výběr potěší a káva či čaj zpříjemní a provoní každý den.



Velmi oblíbeným se stává zelený práškový čaj Matcha, proto jsme se také rozhodli nabídnout tento čaj nejen z tradičního Japonska, ale i z Číny a Koreje. Všechny tyto čaje jsou v prémiové bio kvalitě a můžete je ochutnat i v porcích po 1,5 gramech. Zajímavé jsou i první sklizně černého čaje a oolongu z Koreje, z čajové zahrady Hannam. Čaje jsou v bio kvalitě a pro tuto zemi patří spíše k raritám. Novou čajovou zemí, kterou jsme zařadili do sortimentu, se stala Rwanda. Dva černé čaje pro nás byly velkým překvapením svou chuťovou sladkostí a vydatností. Stává se tradicí, že aromatizované čaje i kávy jsou

koncipovány dle ročního období. Proto začínající podzim provoní čaje laděné do sladkých tónů ovoce a koření. Sladké opojení je název černého čaje, který chutná po karamelkách a ananasu, další novinkou je například ovocný čaj Dýně-kurkuma nebo Honeybush Babí léto. Pro zimní období jsme vybrali čaje, které vás zahřejí na těle i na duši. Patří mezi ně ovocný čaj Borůvka-zázvor či bylinný mátový čaj Marakéš s příchutí čokolády. S příchodem jara na Vás čekají novinky v podobě ovocného čaje Goji-meduňka, který příjemně osvěží jemně citrusovou chutí, a směs bílého a zeleného čaje

Jasmín-růže. Aromatizovanými čaji ovšem výčet novinek nekončí. V oblasti káv je také spousta nového. Například Guatemala Hoja Blanca s výrazně sladkou vůní a chutí po nugátu, lískových oříšcích a smetaně, nebo Kostarika Cristian Alvarez s chutí po zralých pomerančích, s čokoládovou dochutí.

Pro aromatizovanou kávu jsme zvolili sladké příchutě, které jsou velmi oblíbené. Na podzim bude v nabídce káva Macadamia-čokoláda, od března pak káva s příchutí Pistácie-med.

Věříme, že Vás výčet našich novinek zaujal a rádi je vyzkoušíte. ■

Z NAŠICH NOVINEK DOPORUČUJEME:

ČISTÉ ČAJE

RWANDA RUKERI OP1



Tento čaj pochází ze zahrady Rukeri, která je součástí větší čajové zahrady Sorwathe. Leží v blízkosti města Kinihira v Severní provincii. Lístky jsou pravidelně svinuté, černohnědé barvy se zřetelným podílem zlatavých tipsů. Nálev se vyznačuje počáteční sladkostí v tónech sušených hrušek, která se pozvolna rozvíjí do jemného grepového zabarvení.

SENCHA HONOKA



Sencha z oblasti města Kirishima sklizená v květnu a pocházející z kultivaru Sakimidori. Kirishima v překladu znamená Ostrov mlhy, která je díky stejnojmennému vulkánu pro tuto oblast velmi typická. Honoka se z japonštiny překládá jako „jemný“, což se odráží i v chuťovém profilu čaje. Vůně i chuť nálevu je příjemně nasládlá, připomíná tropickou marakuju.

MILK JIN XUAN OOLONG



Tato odrůda byla vyvinuta nedávno, v roce 1980. Její původ je v čínské provincii Fujian. Jedinečný terroir v kombinaci s kultivarem Jin Xuan jsou základem skvělé mléčné chuti. Zelené lístky svinuté do kuliček vytvářejí po zalití průzračný, žlutozelený nálev s kompaktní lehkou chutí připomínající kondenzované mléko.

YUNNAN WHITE SPECIAL



Bílý čaj z provincie Yunnan vyrobený z dlouholistého kultivaru Assamica. Díky dlouhým lístkům a výrobnímu postupu, který zahrnuje přírodní zavádání a sušení, má tento čaj větší úroveň oxidace. Vysoký obsah vrcholových pupenů dává za vznik nálevu nasládlé vůně. Chuť je zpočátku lehce šťavnatá, postupně se rozvíjí do nádechu vlašských a lískových oříšků.

AROMATIZOVANÉ ČAJE

SLADKÉ OPOJENÍ



Pravý černý čaj s tajemnou chutí karamelék s tóny ananasu.

BORŮVKA - ZÁZVOR



Ovocný čaj bez ibišku se zajímavou kombinací sladkých borůvek a ostřejším zázvorem.

DÝŇĚ - KURKUMA



Ovocný čaj bez ibišku s neobvyklým spojením sladké dýně, kurkumy a koření

ZRALÝ ANANAS



Pravý zelený čaj Sencha s osvěžující chutí zralého ananasu. (Od 1. 3. 2017)

KÁVA

GUATEMALA HOJA BLANCA



Výrazně nasládlá vůně i chuť připomíná nugát, lískové oříšky a smetanu. Acidita je jemná, tělo krémové.

KOSTARIKA CRISTIAN ALVAREZ



Vůně je nasládlá po mléčné čokoládě. V chuti jsou zřetelné zralé pomeranče, které postupně přecházejí do čokoládové dochuti. Acidita kávy je živá, tělo lehké.

NIKARAGUA LAS MARIAS HONEY



V chuti objevíte meruňky a nugát, který jemně přechází do smetanových tónů. Acidita kávy je jiskřivá, tělo lehce krémové.

TANZANIE MACHARE AA



Chuť je intenzivní, nejdříve připomíná marmeládu z červených plodů, v závěru pak přechází do tónů hořké čokolády. Káva má živou aciditu a mohutné tělo.

RAKYTNÍK ŘEŠETLÁKOVÝ

ZIMNÍ ŽIVOTABUDIČ

Text: Ing. Andrea Maršovská

Rod Rakytník, *Hippophae rhamnoides* L., z čeledi hloštinovitých, *Elaeagnaceae*, zahrnuje několik druhů opadavých keřů nebo stromů pocházejících z Asie. Pro chuť a vůni plodů se nazývá „sibiřským anansem“. Rakytník má mnoho pozitivních účinků na naše zdraví, o čemž svědčí mimo jiné i to, že se využíval již v tibetské, mongolské i indické medicíně, ale také ve starověkém Řecku a Římě. Hlavními důvody zájmu o tento původně divoký druh jsou především jeho plody, které jsou výjimečné svým obsahem široké škály biologicky aktivních látek a patří k nejbohatším zdrojům vitamínu C. V jeho plodech a listech je až 10krát vyšší koncentrace vitamínu C než u citrusů. Dále jsou zastoupeny vitamíny A, E, K1 a komplex vitamínu B (B1, B2, B9). Jejich chuť je velmi rozmanitá, od kyselé a nahořklé až po nasládlou s příjemnou kyselostí.



Plody rakytníku řešetlákového se používají při všech druzích nachlazení, chřipkách, angínách, nemocích pohlavního ústrojí i zánětu močových cest, ale také při stresu, pracovní i sportovní zátěži, nedostatku vitamínů, zejména v zimním období. Konzumují se v čerstvém stavu nebo se dále zpracovávají na čaje, šťávy, džemy, sirupy, ale také na různé alkoholické nápoje (likér, víno).

Samotná příprava rakytníkového čaje je velmi snadná. Vodou o teplotě 70–80 °C zalijte čaj v poměru 1,5 dl na jednu čajovou lžičku. Pokud čaj louhujete v konvici, pak navíc jednu lžičku na konvici a ponechte jej 2–3 minuty louhovat. Rakytníkový čaj je možné připravovat i ze sušených či čerstvých listů, popřípadě z kůry nebo čerstvých výhonků. Můžete jej kombinovat i s černým nebo zeleným čajem, listy maliníku a máty. ■

VYZKOUŠEJTE Z NAŠEHO SORTIMENTU:

RAKYTNÍK ŘEŠETLÁKOVÝ

Bylinný čaj Naše Byliny®



RAKYTNÍK

Zelený aromatizovaný čaj



IMUNITNÍ

Bylinná směs Naše Byliny®



ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

Adam Vajner

OXALIS Zlíchín, Vypich, Kladno

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

Jak už to někdy bývá, k OXALISu jsem se dostal náhodou. Minulý rok za mnou přišel kamarád, že má nabídku obchodních prostor v nově budovaném obchodním centru v Praze. Začal jsem se tedy poohlížet po nějakém franšízovém konceptu, původně jsem se zajímal o prodejnu delikates. Při hledání jsem narazil na OXALIS, který se mi hned zalíbil. OXALIS jsem již znal, v podstatě každoročně v něm nakupuji vánoční dárky, čaje a káva jsou mi blízké, o to větší jsem měl radost, když mi i z ekonomického hlediska vyšel z možných variant nejlépe.

Započal jsem tedy jednání s vedením OXALIS a jak už to také někdy bývá, místo realizace původního prostoru jsme se dohodli na prostorách jiných a to rovnou třech, konkrétně Metropole Zlíchín, Kaufland na Vypichu a Central Kladno.

CO VÁS NA SORTIMENTU ČAJ A KÁVA BAVÍ NEJVÍC?

Asi nejvíce se mi na OXALISu líbí sortiment, který nabízíme. Jak jsem již řekl, čaje a káva jsou mi blízké, čaje především díky mému dědečkovi, který se o ně odjakživa zajímal, a já jsem tudíž již od malička měl alespoň nějaký základní přehled o jednotlivých druzích, jejich chutích a účincích.



Především se mi líbí, že nabízíme něco kvalitního, bez náhražek, něco zdravého, což je v dnešní době bohužel spíše vzácnosti. A zároveň něco trochu zapomenutého. Jsem názoru, že momentálně dochází k jakémusi znovuobjevování světa kvalitního sypaného čaje a výběrové kávy a OXALIS k tomuto znovuobjevování zcela zásadním způsobem přispívá.

V neposlední řadě se mi zamlouvá i to, že je firma česká, resp. moravská, a pak celková spolupráce s vedením firmy a její přístup, který lze popsat jako na jednu stranu zcela profesionální a na stranu druhou velice vstřícný a přátelský.

ČÍM SI MYSLÍTE, ŽE JE SÍŤ PRODEJEN OXALIS JEDINEČNÁ A PROČ BY ZDE ZÁKAZNÍCI MĚLI

NAKUPOVAT? MÁTE SVÉ KONKRÉTNÍ TIPY?

Když jsem toto léto trávil na prodejnách, na tuto otázku jsem odpovídal trochu diplomaticky, leč myslím zcela správně. Jelikož každý má rád něco trochu jiného a navíc každý i vnímá chuť a vůně jinak než druhý, doporučuji nejprve vybrat podle vůně ideálně více čajů či káv a postupně ochutnávat a hledat ten určitý druh, který Vám bude nejbližší právě Vám. A s tím v podstatě nikdy nepřestat, protože i toto subjektivní vnímání se v čase mění.

To, co mi před rokem nechutnalo, teď považuji za vynikající a naopak. Pokud bych měl říct něco zcela konkrétního, tak jelikož jsem si teď velmi oblíbil Pu-erhy, doporučil bych ochutnat čtyřletý Shu Pu-erh. ■

NA NÁVŠTĚVĚ V ČÍNĚ

Text & Foto: Ing. Lenka Polášková



V říjnu jsme se s kolegyní Petrou Náplavovou vydaly do pravlasti čaje Číny. Cílem naší cesty byla návštěva mezinárodního veletrhu čaje v městě Xiamen v provincii Fujian, známé pro pěstování zejména bílého a oolong čaje. Očekávaly jsme objevení zajímavých oolongů či bílých čajových skvostů, které by obohatily náš sortiment. Veletrh nám ovšem nabídl spíše čaje z oblasti Yunnan, to znamená kvalitní pu-erhy, černé čaje, nepřeborné množství lisovaných čajů.

Téměř každý stánek měl zákoutí pro ochutnávky či čajové obřady, a tak jsme měly možnost hodně čajů ochutnat. Veletrh dále nabízel rozličné příslušenství a vybavení pro čajovny. Vidět bylo možné i ruční malování konviček. Asi nejkurióznější byl pro nás stánek, který prezentoval cigarety vyrobené z čajových lístků jako ideální nástroj pro odvykání kouření. ■

KARLOVARSKÝ PŘÍBOR

Výborná čistá chuť kávy, rychlá příprava, žádný papírový filtr!

Text: Ivan Čumíček

Ideální volba pro domácí použití. Před sto lety v české porcelánce v Karlových Varech vyráběná a běžně užívaná elegantní pomůcka k přípravě kávy. Odtud pochází i název konvičky. Dnes se už u nás nevyrobí a konvice k nám přicházejí z Německa od renovované porcelánky Walküre. Při této metodě přípravy nepotřebujete pořizovat žádný filtr. Součástí příboru je totiž vestavěný porcelánový filtr, díky kterému nejsou zadržovány oleje, tak jako u papírových. Káva je tak mnohem šťavnatější a plnější. Porcelán má navíc skvělé tepelné vlastnosti a výborně udržuje teplotu během celého procesu přípravy kávy. Rozlišujeme původní konvici a designovou konvici Zen, která je mnohem praktičtější.

Na přípravu v ZEN konvici budete potřebovat 22 g mleté kávy jako na french press (připomínající krystalový cukr). Namletou kávu vložte do přehřátého porcelánového filtru a poté umístěte do konvice. Na předpaření kávy použijte cca 30 ml vody o teplotě 93 °C po dobu 30 sekund. Poté zalijte vodou o stejné teplotě po vnitřní okraj filtru a nechte překapat po dobu 1 minuty. Zalití třikrát zopakujte. Celkové množství použité vody je 250 ml. Doba extrakce je 4 minuty.

Klasická konvice se skládá ze 4 částí. Spodní nádoba, keramický filtr, vodní sítko a víčko. Kávu meleme hrubě jako na french press. Takto namletou kávu nasypeme do přehřáté střední filtrační části a přikryjeme sítkem. Díky němu se voda rozlévá rovnoměrně a zaručuje tak precizní extrakci. Na předpaření kávy použijte cca 30 ml vody o teplotě 93 °C po dobu 30 sekund. Poté dolijte vodu o stejné teplotě v poměru cca 70g / litr. Při postupném dolévání vody trvá extrakce 4 minuty

Pokud rádi experimentujete s ušlechtilými kávy, je právě tento systém ideální pro degustaci!



SOUTĚŽNÍ OSMISMĚRKA

Pro ty z vás, co rádi soutěží, jsme připravili osmisměrku.

Prvních deset doručených odpovědí odměníme dárkovým balíčkem produktů OXALIS.

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

MANDARINKA, POMERANČ, KOKOS, ANÝZ, ČOKOLÁDA, KARDAMON, HŘEBÍČEK, MARCIPÁN, MERUŇKA, SKOŘICE, ŠVESTKA, ROZINKY, VANILKA, VÁNOČKA, BADYÁN, JABLKO, MANDLE, ZÁZVOR, ANANAS, DATLE, PUNČ, PEPŘ, RUM

Tajenka: OXALIS přeje _____

Řešení zašlete co nejdříve na e-mail: 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, Facebook: OXALIS

Číslo 24, prosinec 2016, vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7000 výtisků.
Fotografie: Jef Kratochvíl, Adobe Stock, Petr Zelik, Lenka Polášková, Vlastimil Kolařík; Grafická úprava: Marek Herman
Redakce: Petr Zelik, Helena Mertová, Marek Herman, Antonín Pelánek, Petra Náplavová, Ivan Čumíček, Lenka Polášková, Martin Pášma
www.oxalis.cz | www.gastro-oxalis.cz | www.ikona-coffee.cz | www.caj-matcha.cz