



„OBJEVUJI CHUŤ A ENERGIÍ UKRYTOU V ČAJI,“

říká v rozhovoru herec, moderátor
a zpěvák Michal Kavalčík

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

SRÍ LANKA CESTA NEJEN ZA ČAJEM

Když jsme se rozhodovali, kam vyrazíme
na dovolenou, našli jsme zemi s úžasnou
přírodou, horami, plážemi, dobrým jídlem
a krásnými čajovými plantážemi..

VÍCE SE DOZVÍTE V ČLÁNKU
ING. PETRY NÁPLAVOVÉ NA STR. 4-7 >



TROCHU MOC ČOKOLÁDY JE VŽDY TAK AKORÁT

Kde se vůbec čokoláda vzala?
Jak se vyrábí? Jak se k nám dostala?

SE DOZVÍTE V ČLÁNKU
MICHAELY KONEČNÉ NA STR. 8-9 >

ZEALONG - RYZÍ ČAJE OD PROTINOŽCŮ

STR. 10 >

Nový Zéland je novým teritoriem
v naší nabídce. V našem článku
bychom vám rádi tuto oblast
více představili.

ZKUŠENOSTI NAŠICH FRANCHISANTŮ

STR. 11 >

Zeptali jsme se naší nové franchisantky
Jany Lutovské, co ji přivedlo k tomu,
aby si v Táboře otevřela vlastní
prodejnu OXALIS čaj & káva.

ČESKÉ BYLINY POD ZNAČKOU KLASA

STR. 12 >

Představujeme nové sypané
bylinné směsi sestavené
dle vlastní receptury a pouze
z českých bylinek.



„OBJEVUJI CHUŤ A ENERGII UKRYTOU V ČAJI,“

říká v rozhovoru pro náš list herec, moderátor a zpěvák **MICHAL KAVALČÍK**

Text: Martin Pášma | Foto: Petra Klačková

JE RANNÍ ČAJ MICHAL KAVALČÍKA ČERNÝ – ČERNÝ JAKO UHLÍ VYTĚŽENÉ Z JEDNOHO Z DOLŮ OSTRAVSKO-KARVINSKÉHO REVÍRU?

To bejvávalo. :) Teď už spíše mátový s medem a citronem, ten je zdravější.

JSTE HEREC, MODERÁTOR, BAVIČ. VAŠÍM ZÁKLADNÍM PROSTŘEDKEM JE ŘEČ – HLAS. JAKÝM NÁPOJEM ZVLAŽUJETE HLASIVKOVÝ APARÁT? CO MU DĚLÁ DOBRĚ A PROSPÍVÁ MU? A NEŘÍKEJTE LEDOVÉ PIVO, PROSÍM.

Já moc na pivo nikdy nebyl. To spíš kdysi Ruda když ještě existoval. Michal má rád ice-coffee, latéčko a čajíček. A na hlasivky teda mně pomáhá vždy v nouzi šumivé tablety Kalcium 500 3x denně do 2 deci a druhý den zpívaš jako Pavarotti. Těch fint je samozřejmě více, ale každý má svůj trik.

S DOVOLENÍM SE JEŠTĚ VRÁTÍM K VAŠIM LETŮM STRÁVENÝM V RÁDIU FREKVENCE 1. TEN JE V JED-

NOM ROZHLASOVÉM DOMĚ S DALŠÍ OBLÍBENOU STANICÍ – EVROPU 2. PŘITOM JAK FREKVENCE 1, TAK EVROPA 2 JSOU PLNÉ MODERÁTORSKÝCH HVĚZD. PROZRADÍTE NA KOLEGY, KDO JAKÝ NÁPOJ Z OBLASTI ČAJŮ A KÁVY PREFERUJE? JE MEZI NIMI NAPŘÍKLAD NĚKDO S NETRADIČNÍMI, EXOTICKÝMI NÁPOJOVÝMI SKLONY?

Často jsem potkával Pavla Cejnara a Nastyho z E2 a ti občas měli hrnek s čajem, ale spíše tipuji, že si do toho tajně lili vodku s džusem, aby jim to v éteru lépe kecalo. Pokondří si zase ráno v 9 h dávali pravidelně káfičko z mašiny za 50.000 a můžu vám říct – často jsem jim i záviděl.

KDYBYCH MĚL KAVÁRNU S NABÍDKOU KÁVY A ČAJE Z CELÉHO SVĚTA, CO BYSTE SI VYBRAL? ČEMU DÁVÁTE PŘEDNOST?

Byl a jsem milovníkem kávy. Prostě miluji to velké laté za ty nekřesťanské peníze z těch řetezců. Ty 4 deci za 95 Kč, to je prostě krádež za bílého dne, ale

stejně tam jdete znovu a zase za to ty mega prachy dáte! Je to prostě ku*va dobrý!!! Teď take díky své Zuzance objevuji chuť a energii čaje a to je taky super nakopávak! Teď to střídám 50/50. V pondělí ráno začínám latéčkem a pak už na střídačku s čajem.

POCHÁZÍTE Z ČESKÉHO TĚŠINA, Z PROSTŘEDÍ, KDE JE SILNĚ PATRNÝ POLSKÝ VLIV. JISTĚ POLÁKY DOBRĚ ZNÁTE. ŘEKNĚTE NĚCO O NÁPOJOVÝCH ZVYCÍCH NAŠICH SEVERNÍCH SOUSEDŮ. V ŘADĚ OHLEDŮ SE NAŠE NÁRODY DOSTI LIŠÍ. NEMAJÍ NĚCO SPECIFICKÉHO I V OBLASTI PITÍ ČAJE A KÁVY? TUREK S VODKOU?

Na to už si moc nevzpomínám, tam na Těšínsku moc čaje nefrčí, tam jedou panáčky, fernet a čepované pivečko. Stále tam sice frčí turek, a v Polsku dokonce anglický čaj s mlékem, kterému jsem ale nikdy na chuť nepřišel. Ale zvedá se to tam a viděl jsem i nové podniky s kvalitní nabídkou.



VIZITKA

MICHAL KAVALČÍK

BLÍŽENEC - NAR. 13. 6. 1975 V ČESKÉM TĚŠINĚ - ZNÁMÝ TAKÉ KDYSI JAKO RUDA Z OSTRAVY, JE ČESKÝ HEREC, MODERÁTOR A ZPĚVÁK. UČINKOVAL V MUZIKÁLECH DRÁKULA, EVITA, HAMLET, KRYSÁŘ, GALILEO, WEST SIDE STORY, PRODUCENTI, HAIR, JESUS CHRISTUS SUPERSTAR, CIKÁNI JDOU DO NEBE, ADÉLA JEŠTĚ NEVEČĚŘELA. V SOUČASNÉ DOBĚ PŮSOBÍ V DIVADLE BROADWAY V MUZIKÁLU MÝDLOVÝ PRINC /JIŽ 200 REPRÍZ/. V LISTOPADU 2017 JEJ ČEKÁ ROLE ŠAŠKA V MUZIKÁLU MICHALA DAVIDA - MUŽ SE ŽELEZNOU MASKOU. OD 18 LET PRACUJE JAKO ROZHLASOVÝ MODERÁTOR. PĚT LET PŮSOBIL JAKO "RUDA" V RÁDIU FREKVENCE 1, NYNÍ MODERUJE NA CELOPLOŠNÉ STANICI RÁDIO KISS SVOU DOPolední SHOW 9-12. DO Povědomí VEŘEJNOSTI SE DOSTAL TAKÉ DÍKY ÚČASTI V POŘADECH NA STOJÁKA A X-FAKTOR POD PŘEZDÍVKOU RUDA Z OSTRAVY. MÁ ZA SEBOU NĚKOLIK ÚSPĚŠNÝCH PARODIÍ NA PÍSNĚ JAKO - OSTRAVA !!!, PÍVO, CYSTA, MARKÉTA, VLASTA, TATA ZVRACÍ A DALŠÍ. V RÁMCI LETNÍCH SHAKESPEAROVSKÝCH SLAVNOSTÍ HRAJE S OSTRAVSKÝM SOUBOREM JIŽ PO 3 ROKY. NOVĚ MODERUJE DIVÁCKÉ ZPRÁVY NA TV PRIMA.



HRÁL JSTE DETEKTIVA NICKA CARTERA V MUZIKÁLU ADÉLA JEŠTĚ NEVEČĚŘELA. V TĚTO LÁTCE JE KRÁSNÁ I TA KONFRONTACE AMERICKÉHO FOUNI S ČESKÝM PROSTŘEDÍM. CO MYSLÍTE, ŽE JE PRO TOTO NAŠE PROSTŘEDÍ V OBLASTI NÁPOJOVÉ KULTURY

CHARAKTERISTICKÉ. A NEŘÍKEJTE, PROSÍM, PIVO. ZŮSTAŇME U NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ „VAŘENÝCH“.

U nás podle mě stále frčí na 1. místě rychlovarná konvice na zalití čehokoliv a postupně si kupujeme ty krásné stroje na kávu – pressovače a tak podobně.

Jde to ale nahoru a poznávám to i na návštěvách u příbuzných. Chceme to mít čím dál kvalitnější a jsem rád, že jsme na to konečně přišli.

AŤ SE DAŘÍ A DĚKUJI ZA ROZHOVOR. MARTIN PÁŠMA.



CO NEJRADĚJI PIJE MICHAL KAVALČÍK?

ESPRESSO SMĚŠ VICTORIA

Ve vůni naleznete zralé jahody a mléčnou čokoládu. Chuť třešní a jahod je intenzivní a vyvážená. Dochuť je dlouhotrvající a intenzivní, acidita delikátní, tělo plné.



EARL GREY

Pravý černý čaj s příjemnou a svěží chutí bergamotu.



HUBEI QU HAO

Jarní zelený čaj z oblasti Enshi v provincii Hubei. Na jeho výrobu se použili pečlivě vybrané, rané čajové výhonky.



RANNÍ ČAJ

Ibišek má osvěžující účinek. Máta podporuje funkce trávicího systému. Meduňka hormonální rovnováhu. Vřes má relaxační účinky.



SRÍ LANKA

CESTA NEJEN ZA ČAJEM

Text & foto: Ing. Petra Náplavová

Když jsme se s manželem před dvěma lety rozhodovali, kam vyrazíme na dovolenou, hledali jsme zemi s krásnou přírodou, horami, plážemi a dobrým jídlem. Jistě je takových míst v Asii hodně, nicméně my se rozhodli pro Srí Lanku. Nejen, že splňuje naše „požadavky“, ale navíc je zemí s krásnými čajovými plantážemi.

Srí Lanka je ostrovním státem jihovýchodní Asie, omývaná Indickým oceánem. Leží několik stupňů severně od rovníku, proto ji lze navštívit během celého roku. Člověk si ovšem musí dávat pozor na monzuny, které zemi ovlivňují. My se rozhodli vycestovat v červnu. Občasný deštík nás potkal, ale trvalo to jen tak 20 minut a pak bylo opět krásně. Navíc v těch vysokých teplotách to bylo příjemné osvěžení. Ostrov je svou rozlohou menší než Česká republika, ale počet obyvatel je téměř dvojnásobný. Asi jedna šestina plochy je tvořena horami, a nejvyšším vrcholem je Pidurutalaga (2524 m), v blízkosti města Nuwara Eliya.

Většina srílanské historie se točí kolem dvou etnických skupin, které se sem přistěhovaly. Jedná se původem o severoindické Sinhálce a menšinové, jihoindické Tamily žijící na severu a východě ostrova. Mezi těmito skupinami jsou neustálé dohady o tom, kdo na ostrov přišel jako první a čí ostrov vlastně je. Posledních 30 let byl ostrov dějištěm řady občanských válek, ve kterých bojovala srílanská armáda proti Tamilským tygrům. Boje trvaly až do roku 2009, kdy srílanská armáda zvítězila. Po mnoha letech tedy na ostrově vládne mír, i když nevráživost mezi těmito skupinami je stále viditelná. Srí Lanka (do roku 1972 Cejlon) byla po desítky let kolonií Portugalců, Holanďanů a v poslední řadě Britů (1815–1948). Od roku 1948 je nezávislou zemí. Hlavní náboženskou skupinou jsou buddhisté (73%), následují hinduisté, křesťané a muslimové.

V POŘÁDKU NA MÍSTĚ

Hlavním městem Srí Lanky je Kolombo. Jedná se také o největší město ostrova s mezinárodním letišťem. Zde započala naše cesta. Přiletěli jsme v brzkých ranních hodinách na letiště, kde nás měl čekat řidič a odvézt nás na první ubytování v Negombu. Ovšem najít našeho řidiče na letišti, kde všichni vypadali podobně, bylo dost obtížné.

Měli jsme sice k dispozici jeho fotografii, nicméně po dlouhém letu nám všichni přišli stejní. Už jsme skoro nasadili do auta, když přišel pán vyslovující naše jména. V tu chvíli jsme věděli, že jsme našli toho správného řidiče. Rychle jsme vytáhli zavazadla z auta a v pořádku jsme přijeli tuk tukem (místní malé taxi) na ubytování, které bylo v příjemném domku se zahrádkou a dvěma pejsky. Majitelka mluvila česky, takže jsme si zjistili ještě pár informací a druhý den jsme vyrazili na cestu do Unawatuny na jihu ostrova. Zde jsme poprvé smočili naše chodidla v oceánu a začali si plně užívat dovolenou. Jelikož nebyla sezóna v plném proudu, bylo to poměrně klidné místo s příjemnými bary a krásnou pláží Jungle Beach, kterou opravdu doporučuji! Navštívili jsme také starobylé přístavní město Galle. Ve středu města leží holandská čtvrť Fort, tvořena holandskými koloniálními vilami a památkami. Další dny už se týkaly hlavně čaje.

JAK SE NA SRÍ LANCE OBJEVIL ČAJ?

Mezi lety 1850–1880 se zde překvapivě pěstovala káva. V roce 1880 kávové plantáže postihla houbová nemoc listů (rez kávová), která zničila až 90% kávovníků. Mezitím se James Taylor ze Skotska, který pracoval na kávových plantážích, začal zajímat také o čajovníky. Vycestoval do Indie, odkud dovezl nejen semínka čajovníku, ale také postup jeho výroby. Zjistil, že pro pěstování čaje na Srí Lance jsou velmi dobré klimatické podmínky, a proto, vzhledem ke krizi s kávovníky, byly kávové plantáže v 70. letech 19. století nahrazeny čajovými. První čajová komerční plantáž byla založena v roce 1867 v okolí města Nuwara Eliya a od té doby je Srí Lanka čajem pověstná. Letos si tedy tato čajová země připomíná 150 let od založení první čajové plantáže. Čaj se stal významnou složkou srílanské ekonomiky, protože se na něm dalo velmi dobře vydělat. Půda po zničených kávovníkových plantážích se prodávala levně, a proto se území pro pěstování čaje velmi rychle rozšiřovalo. Došlo také k vykácení poměrně

rozsáhlého území horské džungle. Rozšiřování čajovníkových plantáží mělo za následek rostoucí poptávku po dělnících. Výroba čaje probíhá téměř nepřetržitě, což byl důvod příchodu Tamilů z jižní Indie, jako pracovní síly. Jejich potomci zde pracují dodnes, patří k nejhudším komunitám na Srí Lance. V roce 1975 byl celý průmysl znárodněn, a to také vedlo k prudkému zhoršení kvality čaje. Pak se plantáže postupně vracely do soukromého vlastnictví, a tím se měnila i kvalita čaje k lepšímu. Nyní je Srí Lanka čtvrtým největším producentem čaje ve světě.

Protože jsme se na čajovníky také chtěli podívat, vyrazili jsme na čajové plantáže v oblasti Diyaduwa do továrny Lumbini. Čajové plantáže v této oblasti sousedí s národním parkem Sinharaja (Sinharajský deštný prales). Deštný prales vytváří specifické klima, které se svým způsobem podílí na chuti výsledného čaje. Poprvé jsem na vlastní oči viděla čajovníky v plné své kráse. Vzhledem k tomu, že se pravidelně zastřihávají (výška kolem 120 cm), připomínaly mi z dálky borůvkové keře.

VÝROBA ČERNÉHO ČAJE

Přijeli jsme na místo a začali prohlídkou továrny. Proces výroby jsme prošli od začátku do konce, tedy od sběru čajových lístků, přes jejich zavádání, rolování, oxidaci, sušení a třídění. Celý proces od začátku do zabalení čaje trvá 24 hodin.

SBĚR ČAJŮ čajů na ostrově je prováděn výhradně ručně a po celý rok. Sběračky musí čaj sbírat každý den bez ohledu na počasí.

☉ Ruční sběr čajů na čajové plantáži v oblasti Diyaduwa



Jeden keř je otrháván každých 7 dní při suchém počasí, dvakrát častěji ve vlhkém období. Obecně se čaj sbírá každý den, ale není otrháván ten samý čajový keř.

ZAVADÁNÍ probíhá v horním patře továrny. Zde se po sklizni navezou čajové lístky a rozprostou se na rošty, kterými ve spodní části proudí vzduch. Vrstva lístků bývá vysoká asi 50 cm a celé zavádání trvá kolem 12 hodin v závislosti na teplotě a vlhkosti prostředí. Zavádání se děje z toho důvodu, aby se lístky staly vláčnějšími a při následném zpracování se nepolámaly.

Dalším krokem je **ROLOVÁNÍ**, které probíhá o patro níže. Z horního patra jsou čajové lístky přemístěny spádovým otvorem přímo do tzv. rollerů. Rollery si můžeme představit jako rotující kovový stůl s drážkami, nad kterým je jímká, otáčející se v opačném směru než stůl. Čajové lístky jsou jemně svinovány a dochází k uvolňování buněčné šťávy, která je velmi důležitá pro následnou oxidaci. Do jednoho rolleru je najednou nasypáno 240 kg zaváděných lístků. Po rolování se lístky přemístí na třídičku a odstraní se malé kousky a tipsy (vrcholové pupeny), které se během procesu uvolnily. Velké čajové lístky se vrací zpět do rollerů a tento proces se opakuje celkem čtyřikrát, přičemž jeden proces rolování trvá asi 20 minut.

OXIDACE – velmi často se v literatuře setkává s pojmy oxidace i fermentace. Z chemického hlediska se jedná správně o oxidaci, tedy reakci kyslíku s čajovými lístky (konkrétně s buněčnou šťávou, která se z lístků uvolnila při rolování). Tím dochází k přeměně barvy lístků ze zelené na hnědou (proces podobný hnědnutí rozříznutého jablka). Fermentace neboli kvašení, probíhá naopak bez přístupu vzduchu a za činnosti mikroorganismů. Oxidace probíhá na rostech, ve vrstvách asi 10 cm vysokých. Čaj oxiduje přibližně 2 hodiny při teplotě 32 °C. Tato část výroby je nejdůležitější, proto je sledována odborníkem pozorujícím čaj vizuálně a čichem. Konec oxidace se prý pozná podle toho, když čaj začne vonět jako květy kávy.

Po skončení oxidace následuje **SUŠENÍ**, které trvá asi 20 minut při teplotě kolem 130 °C a vlhkost čajových lístků se sníží na 4-6 %. Celý proces

výroby je ukončen **TŘÍDĚNÍM** v třídičkách, které dávku čaje rozsortují podle velikosti čajových lístků (OP, BOP, atd.).

Tento celý proces výroby se označuje jako ortodoxní – je poměrně zdlouhavý, ale klade důraz na kvalitu výsledného čaje. Další metodou zpracování je CTC (Crushing – Tearing – Curling = rozmačkat – potrhát – zavinout). Na rollerech se rolují zaváděné lístky za současného rozmačkávání, trhání a drčení. Tím se uvolní velké množství buněčné šťávy z lístků a proběhne oxidace. Čaje takto zpracované mají tvar kuliček, výsledný nálev má tmavou barvu a je poměrně silný. Tyto čaje jsou převážně určeny do nálevových sáčků, ale ne vždy se jedná o čaj horší kvality. CTC čaje se často vyrábí ze stejné výchozí suroviny jako čaje ortodoxní. Konečnou fází výroby je balení a expedice.

Pro představu o množství vyrobeného čaje se uvádí, že z 12 000 kg zelených čajových lístků se vyrobí 2000 kg černého čaje za den. V továrně bylo až překvapivě čisto, ve výrobě pracuje asi 100 zaměstnanců a na plantážích mají kolem 100 sběraček, které den co den otrhávají čajové lístky. Po absolvování celého výrobního procesu byla exkurze zakončena ochutnávkou. Musím uznat, že čaje ochutnané přímo na místě mají výbornou chuť. Celou atmosféru ochutnávky totiž dokreslují prosklené stěny, ze kterých se můžete dívat na čajovníkové plantáže, v pozadí s deštým pralesem. Nesmím opomenout, že v celé továrně to nádherně vonělo černým čajem ... na tu vůni už asi nikdy nezapomenou.

Abychom ale nezůstali jen uvnitř budovy, šli jsme se podívat i na plantáže. Jelikož mírně pršelo, ujíšťovali jsme se, zda nemusíme mít uzavřené boty, ať už kvůli dešti, hadům nebo pijavicím. Byli jsme s úsměvem uklidňováni, že to opravdu nepotřebujeme. Tak jsme jim věřili. Vyrázili jsme na plantáž v nádherném horském prostředí, viděli, jak se čaj sbírá a hlavně, jakou rychlostí (chce to opravdu hodně cviku) a pak jsme se vraceli zpět. Po několika krocích úzkými uličkami mezi čajovníky jsem začala mít divný pocit. Sundala jsem si z nohou sandály a uvnitř se kroutil malá pijavice. Zachvátil mne panický strach a chtěla jsem okamžitě z plantáží

odejít. Manželovi se dokonce zakousla do prstů, ale přežil :-). Nakonec jsme se tomu zasmáli, nicméně představa, že v takových podmínkách musí sběračky denně pracovat, je hrozná, tedy alespoň pro mne. Aby po sběračkách pijavice nešly, mažou si nohy každý den mýdlem, tak se prý nepřisají.

HAPUTALE, LIPTON ´S SEAT, NUWARA ELIYA

V poznávání čajových oblastí jsme pokračovali. Město Haputale je jedno z nejkrásněji položených míst na Srí Lance, protože se nachází na hřebenu kopce a je odtud krásný výhled do širokého okolí. Nedaleko tohoto města jsme navštívili čajovou továrnu Dambattenne, kterou v roce 1890 vybudoval čajový magnát sir Thomas Lipton. V továrně zůstalo zachováno původní zařízení, což je důkazem toho, že postup zpracování čaje se ani po více než 100 letech nezměnil. Tato továrna je otevřena veřejnosti a za drobný poplatek můžete mít komentovanou prohlídku výroby porcovaného čaje. Pokud člověk nemá stále dost čajovníků všude kolem, může se vydat na vyhlídku Lipton´s Seat, která je jednou z nejkrásnějších. Vyhlídka, jak už název napovídá, je pojmenována podle sira Liptona, který se zde často kochal krásným výhledem. Cesta na vrchol je plná serpentin a s každou další zatáčkou se rozprostírají nádherné horské čajové plantáže. Kousek od samotné vyhlídky se nachází malá chatička, kde si můžete dát čaj a sušenku. Chatu obývali dva chlápíci, kteří dokonce znali i pár českých slov... a není divu, vřadyť je to jedno z velmi oblíbených turistických míst.

Nuwaru Eliya patřila mezi naši další zastávku. Pochází odtud také náš čaj, proto jsme nemohli toto místo minout :-). Město je nejvýše položené na Srí Lance a založili ho Britové v 19. století. Také se mu přezdívá „Malá Anglie“. Když totiž procházíte městem plným viktoriánské architektury, s golfovým hřištěm, jezerem, parkem a koňmi, rozhodně se jako v Anglii cítíte. Naše čajové poznávání jsme zakončili projíždkou místním vlakem mezi čajovými plantážemi až do města Kandy. Je až neuvěřitelné, na jak rozsáhlém území jsou čajovníky na Srí Lance pěstovány.



NÁZEV ČAJE	ZAŘAZENÍ	CHUŤOVÝ PROFIL
Ceylon Uva CTC BP1	high grown	Využážená a plná medovou chuť, u záuěru obohacena o tóny pomeranče a mandarinky.
Ceylon OP Dimbula Uduwela	high grown	Příjemná chuť i uvně zralých jablek.
Ceylon OP Nuwara Eliya	high grown	Jemnější ouocná chuť s dominantními třešněmi.
Ceylon Ruhuna FBOPF Special	low grown	Chuť sušených řířů a liči. Pro své uýrazné tělo je čaj vhodný i u kombinaci s mlékem.
Ceylon Ruhuna Golden Garden OP1	low grown	Nálev příjemně sladké chuti tureckého medu. Čaj je vhodný pro ochucení mlékem.
Ceylon BOP1 Blend	low grown	Ve uěni i chuti nálevu ucítíte zralé banány a kakaové bobý, u dochuti jemně citrusové tóny.
Ceylon Waldemar Oolong	mid grown	Nálev nasládlé uěně a chuti připomínající pražené mandle.
Ceylon Sencha	mid grown	Nálev květinové chuti s tráuouým podtextem.
Ceylon Green	mid grown	V chuti dominují luční květy i med, u záuěru pak zralé ovoce.
Ceylon Green Jasmine	mid grown	Příjemně nasládlý nálev s jemným jasmínouým zakončením.

↳ Děti ze školy v Haputale

↳ Sigiriya (Lví skála)

↳↳ Degustace čajů v továrně Lumbini

↳ Proces zavádání čajových lístků



TROCHU MOC ČOKOLÁDY JE VŽDY TAK AKORÁT...

Text: Michaela Konečná

Každý z nás to jistě zná. Jsou dny, kdy věci nejdou tak, jak bychom chtěli, kdy byste se někomu chtěli omluvit, někoho odměnit nebo prostě beze slov vyjádřit, že ho máte rádi. Ideálním prostředkem pro takový počín je pro mnohé tabulka čokolády. Kde se ale vůbec čokoláda vzala? Jak se vyrábí? Jak se k nám dostala?

Pokud Vás zajímá odpověď alespoň na jednu z těchto otázek, doporučuji zašustit staniolovým obalem, ulomit jeden čtvereček lahodné kvalitní čokolády a pozorně se začíst do následujících řádků...

HISTORICKÉ PRAMENY ANEB KDE SE VZALA, TU SE VZALA...

Pokud bychom chtěli najít první, opravdu vědecky podložené zmínky o čokoládě, museli bychom nahlédnout do archeologických spisů pocházejících z území Střední Ameriky, datovaných 1000 let př.n.l., kdy na tomto území pobývaly civilizace Aztéků a Máýů. Přibližně z tohoto období totiž bylo nalezeno náčiní a nádoby na přípravu nápoje, který se připravoval z kakaových bobů. Na mnoha nádobách z tohoto období byl vymalován motiv kakaovníku, což také svědčilo o jeho důležitosti a oblíbě. Kakaové boby byly podle pověsti „božského původu“. O jejich blahodárných účincích velmi dobře věděli Aztékové, a tak není divu, že dle dochovaných zdrojů byl poslední aztécký vládce Montezuma údajně schopný vypít až 40 šálků tohoto nápoje denně! Bohužel to ale byl nápoj chutí daleko vzdálen dnešní lahodné pochoutce – nápoj byl velmi hořký, pěnivý a pro zjemnění těchto tónů do něj často bylo přidáváno koření, např. vanilka, chilli nebo pepř.

O hodnotě kakaových bobů vypovídá i fakt, že byly používány (a v některých oblastech až do začátku 20. století) jako platidlo. Jejich pravá hodnota se Evropanům a zbytku světa začala odkrývat až v roce 1517. Toho roku vládce Montezuma seznámil španělského objevitele Hernanda Cortéze s nápojem oblíbeným u domorodců. Cortéz nejprve odmítl nápoj pít – hořký a nakyslý byl pro zhyčkaného Evropana nepoživatelný. Cortez však dostal nápad a přimíchal do nápoje med. A ejhle...První čokoláda byla na světě. O deset let později přiváží „hnědé zlato“ na starý kontinent a s sebou již veze veškeré potřebné náčiní k přípravě „čokolády“. Hernando Cortez byl ovšem také velmi zkušeným obchodníkem a velice brzy mu došlo, že pokud se boby používají jako platidlo, je možné pěstovat peníze na stromech. Proto zakládá první kakaovníkové plantáže, a ze Španělska se tak stává světová čokoládová velmoc. Nicméně čokoláda je zatím pouze ve formě nápoje a přesto, že

s přidáním cukru její obliba roste, zůstává záležitostí bohatých. Informace o horkém lahodném nápoji se ovšem šíří a Španělsko si už jen krátkou dobu dokáže udržet své tajemství. Není divu, recept na čokoládu se stal cílem mnoha anglických i francouzských špiónů. Nakonec se roku 1606 podařilo italskému kupci Antoniu Carlettimu přivést stroj na výrobu kaka a samotný prášek do jeho domoviny.

JAK SE TO DĚLÁ ANEB PODÍVEJME SE TOMU NA BOB

Všechno to začíná u kakaovníku. Theobroma cacao, kakaovník, roste pouze v tropických oblastech a pěstování této rostliny je velmi náročné. Potřebuje celoročně teplotu nad 20 °C, vlhkost 65 až 70% a v mládí úkryt před pálivým sluncem, který mu poskytují vyšší stromy, například banánovníky. Sám kakaovník dorůstá do výšky cca 15 metrů. Dobře prospívá v nadmořské výšce 400 až 1250 m. Původ této dřeviny je v Amazonii. Po úspěchu horké čokolády ve světě byly zakládány plantáže v celém tropickém pásmu naší planety.

Nyní je potřeba si říci, že se kakaovníky rozlišují podle odrůdy a tedy kvality bobů, protože ty určují nejvíce, jaký bude výsledný produkt.

Za nejkvalitnější je považován typ Criollo, který je velmi křehký a náchylný k chorobám, je tedy spíše velkou vzácností.

Typ Forastero má boby nižší kvality, ale je odolnější, a proto jím byl typ Criollo nahrazován, když přišla nemoc nebo přírodní pohroma, která dokázala vyhubit celou plantáž. Zvítězila ale touha po zisku a odolný druh Forastero je dnes nejrozšířenější. Z produkce těchto bobů pochází 85% dnešní produkce čokolády! Existuje také kříženec Forastera a Criolla, hybrid Trinitario, který v sobě snoubí přednosti obou jmenovaných. Je odolný a zároveň má kvalitní aromatické boby. Nejčennější odrůdou vůbec je Porcelana, která je v současné době považována za nejlepší. Kakaovník plodí celý rok,

ale hlavní sklizeň probíhá dvakrát do roka, v květnu a listopadu. Plody vyrůstají přímo z kmene, mají různé tvary a hrají neuvěřitelnými barvami.

Když se odříznou od kmene, rozříznou se, jsou vidět kakaové boby ve své surové podobě, obalené tenkou bílou slupkou, lehce kyselé chuti. Ta se musí před fermentací bobů odstranit. Boby zrají při vysokých teplotách v dřevěných bednách pod listy banánovníků zhruba týden. Během tohoto procesu bílá hmota odtéká. Poté se musí boby vysušit, aby v nich zůstalo méně než 8% vlhkosti. V této fázi jsou jinak boby náchylné ke zkažení. Jakmile jsou dostatečně suché, balí se do pytlů a putují na místa zpracování. Dále se boby praží a čistí od nečistot a slupek. Poté se drtí na menší kousky a melou na prášek, který připomíná pastu, protože je v něm také stále kakaové máslo.

Abyste oddělilo, hmota se dále lisuje, a to stále stejným strojem, který v roce 1815 použil holandský chemik Van Houten k odloučení kakaového másla. To odtéká v podobě řídké a sytě žluté tekutiny.

Zbylou hmotu obsahující 20% tuku lze rozmělnit na kaka, nebo se kakaové máslo přidá zpět ke kakaové sušině. Pramatka čokolády je hotova.

Na řadu přichází konšování. Tuto metodu vynalezl roku 1879 Rudolphe Lindt za účelem zjemnění čokolády. Tzv. konše pak čokoládu hněte až tři dny při vysoké teplotě (60 až 75 °C), a čokoláda tak získává velmi jemnou konzistenci.

Poté přichází na řadu zchlazení, aby kakaové máslo v čokoládě dobře ztuhlo. Do tohoto polotovaru se přidává cukr, sušené mléko, emulgátory nebo náhražky kakaového másla jako jsou rostlinné tuky apod. Často se také přidává lecitin pro zvýraznění chuti. V této fázi je také možné čokoládu dochutit různými přísadami, jako jsou oříšky, ovoce, koření případně macerátem čaje či kávy, jako je to v případě čokolád z našeho sortimentu.

Pak už jen zbývá dát tabulce tvář, obléci ji do slušivého obalu a poslat k rukám zákazníků. ■

CENNÉ LÁTKY ANEB NĚCO NA TOM BUDE:

V tabulce si můžete prohlednout obsah látek, živin, vitamínů a nutričních parametrů:

SLOŽKA	JEDNOTKA	PRŮMĚRNÝ OBSAH
Voda	g/100 g	0,2
Bílkoviny	g/100 g	4,1
Tuky	g/100 g	37,6
Cukry	g/100 g	57,1
Vápník	mg/100 g	130
Vláknina	g/100 g	<0,1
Mastné kyseliny	g/100 g	<0,1
Cholesterol	mg/100 g	2
Draslík	mg/100 g	390
Energie	kJ/100 g	2375

VYZKOUŠEJTE Z NAŠEHO SORTIMENTU:

Kakaové boby (celé, nepražené)
Kávová zrna v hořké čokoládě



ZEALONG

RYZÍ ČAJE OD PROTINOŽCŮ

Text: Ing. Lenka Polášková

Novým teritoriem v naší nabídce je Nový Zéland, a proto bychom vám rádi tuto oblast více představili.

Pěstování čaje na Novém Zélandu nemá dlouhou tradici. U jeho zrodu stál čajový nadšenec Vincent Chen. Zaujala ho podobnost místního druhu kvetoucího keře *Camellia* s čajovníkem *Camellia sinensis*. Když viděl, jak se místnímu druhu ve zdejších klimatických podmínkách daří, tak si řekl, proč nezkusit pěstování čajovníků. V roce 1996 přivezl 1500 čajových rostlin z nejnáměšších čajových oblastí Asie. Po dlouhém řízení s novozélandským Ministerstvem zemědělství mu nakonec zůstalo pouhých 130 rostlin. Svěho snu se však nevzdal a postupně zahradu rozšiřoval. Dnes má Zealong 1 milion rostlin na 40 hektarech v oblasti Waikato. Zealong je tak odkazem Vincentova snu.

Pokud byste se rozhodli vydat za čajem na Nový Zéland, tak uvidíte vše na jednom místě. Pěstování, zpracování a následně i balení probíhá na okraji města Hamilton, přímo u čajové zahrady. Zahradu produkuje až 100 tun těch nejjemnějších čajových lístků, které jsou následně zpracovány v moderní továrně. Všichni zaměstnanci jsou pečlivě vyškoleni a na výrobu dohlíží i čajovní mistři ze zámoří. Kvalita je tedy opravdu vysoká. Navíc Zealong má zaveden systém kvality dle ISO 22000 a HACCP a veškerá produkce je pouze v BIO kvalitě. Systém kontroly a sledovatelnosti je velmi důmyslně propracován. U každého čaje je tak možné zjistit, kdy byl vyroben, jakou metodou a z jaké části zahrady pochází. ■



ZEALONG GREEN BIO
sypaný pravý zelený čaj

ZEALONG PURE OOLONG BIO
sypaný pravý polofermentovaný čaj



ZKUŠENOSTI

NAŠICH FRANCHISANTŮ

Jana Lutovská
OXALIS - OD Dvořák, Tábor

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

Po mateřské jsem přemýšlela, co dělat dál. Najít práci s malým dítětem není úplně jednoduché, a tak jsem se nechala inspirovat mou kamarádkou, která tou dobou měla již zavedenou prodejnu v Brně. V Táboře a blízkém okolí taková chyběla a já se rozhodla do toho jít. Kamarádka mi ze začátku pomohla zorientovat se v širokém sortimentu a byla takový můj „přítel na telefonu“. Sortiment čaje a kávy se mi vždycky moc líbil, a tak zbývalo už jen najít vhodné místo, které jsme nakonec objevili v prostorách OD Dvořák. I když jsem o prodejnách OXALIS věděla z dřívějšíka, spoustu faktů o jejich nabídce čaje a kávy jsem si musela postupně doplnit. Zkušenosti přicházejí průběžně a v podstatě každý den se naučím něco nového. Hodně se toho mimochodem dozvídám přímo od zákazníků, kteří ke mně chodí.

CO VÁS NA SORTIMENTU ČAJ A KÁVA BAVÍ NEJVÍCE?

Asi ta rozmanitost chutí a vůní. Na naší prodejně si sami balíme dárková balení, která jsou mimochodem mezi zákazníky velmi oblíbená, a tak je naše práce i hodně kreativní. Neustále vymýšlíme nejrůznější kombinace čaje a kávy, které se k sobě hodí a které se vzájemně doplňují. Nemůžu zapomenout



ani na skvělou zkušenost s našimi zákazníky. V drtivé většině případů to jsou hrozně příjemní lidé. Zřejmě na ně působí příjemná atmosféra obchodu, vůně čerstvé kávy a čaje, takže když k nám přijdou a zhluboka se nadechnou, ocitnou se z něčeho nic v úplně jiném světě mimo každodenní stres a shon.

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

Jde hlavně o mimořádně širokou nabídku kvalitních

produktů, které lidé dnes vyhledávají. Nechtějí se spokojit s jednotnou nabídkou supermarketů a není jim jedno, co doma pijí. Lidé se rádi dozvědí o kávě a čaji, které u nás kupují, něco navíc. Navíc osobní a milý přístup našich zaměstnanců je samozřejmostí, takže se k nám zákazníci neustále vrací. Máme opravdu širokou nabídku, takže od nás každý odchází spokojený. Mým osobním tipem je Milk Oolong, který mi otevřel dveře do světa čajů. Můj syn nedá dopustit na roibos Chladivé jahůdky, který ho udržuje fit celou zimu. ■

DOPORUČUJEME Z LETOŠNÍCH NOVINEK:

SHINCHA NANGOKU



Čerstvý jarní čaj z oblasti Kagoshima. Čajové keře jsou před sklizní stíněny po dobu 10 dnů, a tím lístky získávají svou typicky smaragdově zelenou barvu. Chuť je jemná, počáteční svěžest s lehkými tóny umami se postupně rozvíjí do sladké chuti mandlového mléka.

KENYA RHINO



Tento jedinečný černý čaj pochází ze zahrady, která leží ve výšce 2400 m. Jméno Rhino dostal díky své černožluté barvě, která místním lidem připomíná nosorožce. Jeho produkce je velmi omezená, ročně se vyrobí pouhých 100 kg. Dlouhé, pravidelně svinuté lístky s vysokým podílem zlatavých tipsů vytvářejí nálev zlatohnědé barvy. V chuti i vůni dominuje lesní med s nádechem karamelu, v závěru objevíte notu lískových oříšků.

ASSAM MANGALAM FTGFOP1 CL



Zahradu Mangalam byla původně součástí větší plantáže Towkok. Teprve v roce 1970 došlo k jejímu rozdělení na tři části. Čajovníky hybridu Assamica jsou zde vysázeny velmi blízko sebe, čímž dochází k podpoře produkce tipsů. Lístky se zlatavými tipsy vytvářejí po zalití světle hnědý nálev se sladkou vůní i chutí připomínající karamel a turecký med.

JEN ČESKÉ BYLINKY!

Představujeme nové bylinné směsi, chráněné ochrannou známkou **KLASA**

Text: Ing. Andrea Maršovská

KOTVIČNÍK S MEDUŇKOU

Směs sušených bylin kotvičnicku zemního (80 %) a meduňky lékařské (20 %) původem z České republiky. Kotvičnick zemní je kvetoucí bylinou z čeledi kacíbovitě. Roste v subtropických a tropických oblastech jižní Asie, v Evropě, Africe a Austrálii. Lze jej ale velmi dobře pěstovat a množit i v našich klimatických podmínkách. Drogou jsou plody, ale užívá se i nať, listy a kořeny. Kotvičnick zemní je již dlouho používán v tradiční čínské a indické medicíně jako prostředek pro zlepšení sexuální funkce u člověka. Studie prokázaly, že účinné látky z kotvičnicku vykazují významný vliv na reprodukční systém. Zvyšují libido, erekci, tvorbu spermií a hladinu pohlavních hormonů, především testosteronu. Podporují správnou funkci kardiovaskulárního systému, normální činnost nervové soustavy a obranyschopnost organismu. Meduňka lékařská podporuje duševní zdraví, hormonální vyrovnanost a spánek. Chuť nálevu je vyvážená, bylinná, sladce citronová.

KLIDNÁ HLAVA

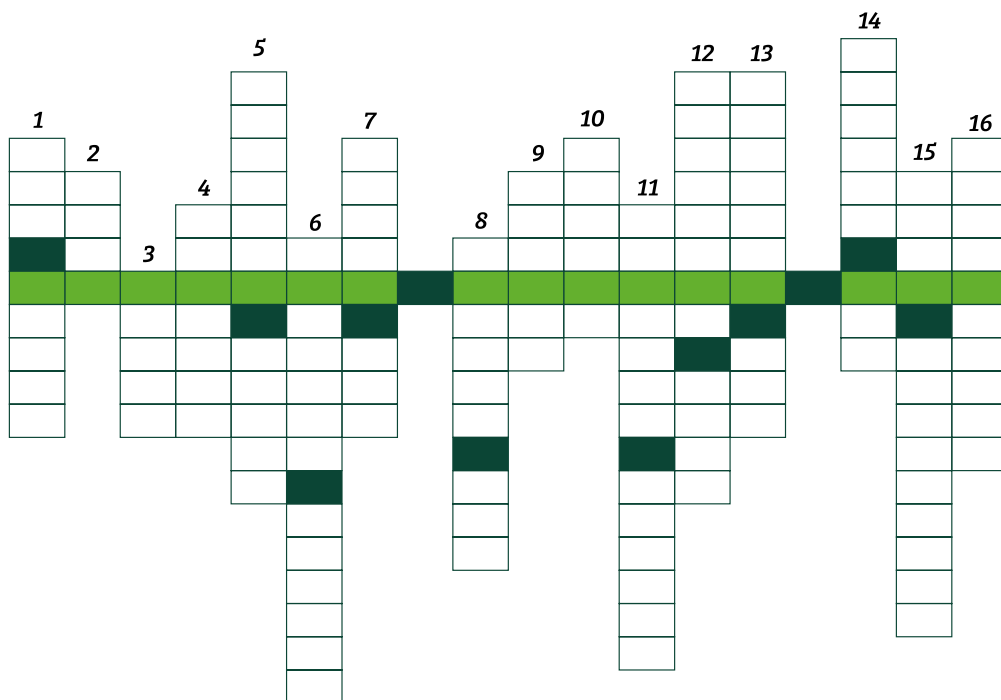
Tato sypaná bylinná směs obsahuje také pouze byliny původem z České republiky (dobromysl obecná, černý bez, meduňka lékařská, máta peprná, řimbaba obecná, tužebník jilmový, třezalka tečkovaná a květy měsíčku lékařského). V tradičním lidovém léčitelství se řimbaba obecná užívá proti bolestem hlavy, migréně a menstruačním bolestem. Uvolňuje křeče svalového i nervového původu. Meduňka lékařská podporuje hormonální vyrovnanost. Dobromysl obecná přispívá k normální činnosti kardiovaskulárního systému. Plody černého bezu tiší bolesti nervového původu. Třezalka tečkovaná a tužebník jilmový podporují zdravý spánek. Květy měsíčku lékařského mají osvěžující účinek. Chuť nálevu je vyvážená, lehce mátová s jemně sladkou dochutí.



SOUTĚŽNÍ TAJENKA

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

Prvních deset doručených odpovědí odměníme dárkovým balíčkem produktů OXALIS.



- 1) Kde se připravuje čaj luhovaný přímo v mléce?
- 2) Název léčivé bylinky na nachlazení, dýchací cesty, horečku, kašel a dobré trávení?
- 3) Čínská provincie, ve které se pěstuje zelený čaj?
- 4) Jaký druh japonského čaje se zalévá vodou o teplotě 60 °C ?
- 5) Kakaová směs s vůní lískových oříšků?
- 6) Lagenarie či kalabasa může být známá jako?
- 7) Jiný název pro čaj Oolong?
- 8) Jedna z pěti základních chutí?
- 9) Totožná látka jako tein?
- 10) Africká země, kde se pěstuje káva?
- 11) Jakou metodou se zpracovává káva bez veškerých defektů?
- 12) Z jakého materiálu mohou být mlecí kameny v kávovém mlýnku?
- 13) Druh čaje, ve kterém se používají aromatické květy, jež se potom odstraní?
- 14) Jaký druh čaje ochlazuje organismus?
- 15) Název aplikace, ve které můžete mít uloženou kartu věrného zákazníka?
- 16) Metoda používaná při výrobě instantní kávy?

Řešení zašlete co nejdříve na e-mail: mertova@oxalis.cz.

Do předmětu zprávy napište TAJENKA. 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 25, srpen 2017, vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7000 výtisků.

Fotografie: Petra Kláčková, Petra Náplavová, Adobe Stock, Petr Želík, Vlastimil Kolařík, Grafická úprava: Marek Herman
Redakce: Petr Želík, Helena Mertová, Marek Herman, Antonín Pelánek, Petra Náplavová, Lenka Polášková, Martin Pášma
www.oxalis.cz | www.gastro-oxalis.cz | www.ikona-coffee.cz | www.moje-matcha.cz