



ČAJOVÝ LIST

Č. 27 | PROSINEC 2019 | ZDARMA

RADEK JAROŠ

Z EXPEDIC JSEM SI VOZIL NEPÁLSKÝ ČAJ

COSTA RICA - PURA VIDA

REPORTÁŽ Z NAŠEHO PUTOVÁNÍ NEJEN ZA KÁVOU

VLAJKOVÁ LOĎ VYPLOUVÁ

V CENTRU PRAHY JSME OTEVŘELI PRODEJNU V NOVÉM KONCEPTU

VYBÍRÁME Z LETOŠNÍCH NOVINEK

INSPIRUJTE SE NAŠIMI TIPY NA DÁRKY



Výstup na K2, odpočinek v 6 000 m

RADEK JAROŠ

„Z EXPEDIC JSEM SI VOZIL NEPÁLSKÝ ČAJ“

Text: Žaneta Tkadlečková | Foto: Archiv Radka Jaroše

Na začátek položím dost předvídatelnou otázku, káva, nebo čaj? Případně obojí?

Pro mě jednoznačně káva, kterou mám spojenou s určitým rituálem, pohodou a klidem. I když jsem ji začal pít až někdy v pětadvaceti letech a přiznám se, že v té době převážně instantní, což je forma, kterou si v současnosti dám jenom v obrovské nouzi. Čajem jsem do jisté míry přepitý z himálajských expedic, kde musíme mít obrovský příjem tekutin a především v našich začátcích, kdy jsme neměli ani zkušenosti, ani finance, šlo o litry černého a zeleného čaje denně.

Vy se věnujete profesionálně horolezectví, naši doménou jsou čaje a káva. Zdá se to jako dva odlišné světy, ale i přesto jsme přitahováni stejnými zeměmi, jako je Nepál, Indie, Čína nebo třeba Keňa. Chytla Vás za srdce některá z navštívených zemí výrazně více než jiná? A pokud ano, tak čím?

V mém případě pravděpodobně nepřekvapí odpověď, že jde o Nepál. Je zde téměř víc než polovina himálajských osmitisícových vrcholů a stovky, spíš vlastně tisíce dalších nádherných hor. A samozřejmě jeden z dárků, které jsem z expedic vozil, byl vždy nepálský čaj.

Vás v těchto místech lákají vrcholky hor, nás zase čajové a kávové plantáže. Měl jste možnost někdy nějakou plantáž navštívit?

Na svých cestách jsem občas čajové plantáže míjel, ale cíleně jsem nikdy nezamířil na jejich důkladnou prohlídku. Na to mi chybí „čajový šerpa“. Ale mám kamaráda Itala, Roberta Trevisana, který žije v Čechách, a celý svůj život zasvětil kávě. Jemu jsem radil při jeho prvních cestách na kávové plantáže a on byl naopak člověk, jenž mě zasvětil do pití kávy.

Podařilo se Vám zdolat korunu Himálaje a teď jede Váš další projekt Koruna Světa. Na loňské Vánoce jste si nadělil „dárek“ v podobě úspěšné expedice na vrchol Mount Vinson, nejvyšší hory Antarktidy, kde musela být pořádná zima. Z čeho při náročných expedicích čerpáte energii a jak na takových místech zahříváte tělo a duši?

Přijem tekutin v extrémních nadmořských výškách a mrazivém počasí je nesmírně důležitý. Když jsme získali expediční zkušenosti a už jsme nevyjížděli na vyložené chudé expedice, naučil jsem se vozit sebou z domova rozličné druhy čajů, včetně bylinkových – na zažívání, nachlazení, spánek. Povinné doplňování tekutin získalo určitou kulturu a stal se z něj rituál. Kávou jsem si zpřijemňoval život i v extrémních podmínkách. Jednou jsem vytáhl na K2 mokakávovar, který mi věnoval Roberto, až do výšky 6000 m, kde jsem si vařil, sedíc rozkročmo na skalním hřebeni, úžasnou italskou kávu, kterou jsem popíjel z vakuovaného nerezového šálku se zlatým okrajem. Tehdy šlo o úžasný gurmánský zážitek.

Cestujete po celém světě, často se dostanete do koutů světa, kam většina lidí asi hned tak nezavítá. Máte možnost před výstupem nebo po něm ochutnat tamní teplé nápoje? Případně i nakouknout pod pokličku tajemství jejich přípravy přímo od místních?

Jako horolezci a cestovatelé s dobrodružným duchem nevyhledáváme vyložené turistické destinace a resorty. Snažíme se stravovat a přijít

do styku co nejvíce s místním obyvatelstvem a kulturou. Takže často navštěvujeme lokální restaurace nebo bydlíme i v lodžích přímo u lidí. Například v Nepálu bývá v horských vesnicích kuchyně, obyvatel i ložnice často jedna místnost, takže býváme svědky přípravy jídel a nápojů přímo před našima očima.

Jak moc se od sebe liší Váš jídelníček a pitný režim na expedici a doma? Na jaké jídlo a nápoj se těšíte nejvíc po návratu domů?

Myslím si, že jsem všežravec a nějak výrazně si nevybírám a neofrňuju, ať je mi předloženo cokoli a dokážu si ve světě užít jakékoli jídlo. Miluju thajskou kuchyni. Při prvních expedicích se mi v noci zdávalo o tom, že láduju vlašský salát a rohlík. Ovšem po návratu domů obvykle bývá první jídlo kachna se zelím a knedlíkem, a pokud jde o tekutiny, tak samozřejmě české pivo.



Annapurna, vrchol 8 091 m



Kazbek, Gruzie

Někde jsem četla, že na expedicích provádíte obřad jménem pudža, který slouží k naklonění si bohů na svou stranu. Pudža v klášteře může probíhat tak, že lidé společně zpívají mantry a meditují, ale také u toho snídají – rozlévá se slaný čaj s máslem a rozdává tsampa nebo chléb. Jak vypadá pudža ve vašem podání? A hraje v ní svoji roli také čaj?

Pudža v expedičním podání vypadá samozřejmě jinak. Odehrává se okolo kamenné mohyly, kterou vlastnoručně postavíme, tzv. čorten. Často se stalo, že náš kuchař byl zároveň budhistickým duchovním, lámou. A právě on pudžu vedl. Často jsme obětovali bohům naše nejcennější, slivovici, kterou na cestách používám ráno na lačno „na červa“ a po otevření plechovky piva symbolicky na všechny světové strany rozléváme pivní pěnu. Šálek slaného čaje bývá součástí rituálu také.

Když jsem pátrala po tom, co to pudža vlastně je, tak mě spojení slaného čaje a másla zaujalo a vážně by mne zajímalo, jak tato kombinace chutná, měl jste možnost jej ochutnat?

Samozřejmě ano, hned při první expedici, kdy jsme mířili k severní stěně Mount Everestu přes území Tibetu. Tady slaný čaj s jačím máslem patří k typickým nápojům a v rámci naší zvědavosti jsme samozřejmě několikrát okusili. Na druhou stranu, pokud mám být

upřímný, určitě se nestal favoritem mého pitného režimu. Místní ovšem dobře vědí, co a proč v těchto extrémních a zároveň chudých podmínkách konzumují.

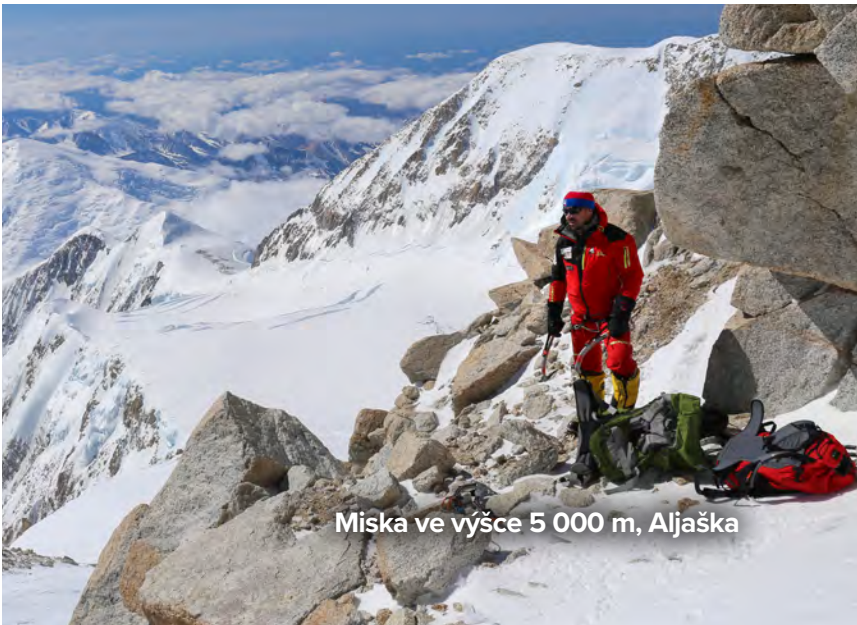
A poslední otázka, ochutnal jste někdy nějaký zvláštní druh kávy nebo čaje a jejich chuť si pamatujete dodnes?

Určitě mne zaujala káva na severu Afriky v Maroku. Další náš poznatek ze světa byl ten, že většinou v zemích, kde kávu pěstují a jsou tím vyhlášené, ji zároveň neumí připravit a podávat. Ale možná je to jenom otázka vkusu a názoru.

Děkuji za rozhovor.



Elbrus, cesta do sedla



Miska ve výšce 5 000 m, Aljaška



Problémy se sněhem na cestě pod Mt. Everest

RADEK JAROŠ

**profesionální horolezec, fotograf,
držitel tzv. Koruny Himálaje,
narozen 29. 4. 1964 v Novém městě na Moravě**

Radek započal své vysokohorské dobrodružství neúspěšným pokusem o zdolání Mt. Everestu v roce 1994. Kouzlu nejvyšších hor však naprosto podlehl a při své druhé výpravě do Himálaje v roce 1998 se mu podařilo vrcholu Mt. Everestu dosáhnout. Následovaly roky návratů s nespočtem expedic, v jejichž průběhu velmi pozvolně uzrávala myšlenka, pokusit se o dosažení všech čtrnácti nejvyšších vrcholů světa. Hor převyšujících svou výškou magickou hranici 8000 metrů nad mořem.

Dosažení tzv. Koruny Himálaje, jak se 14 nejvyšším vrcholům světa říká, ale nebylo Radkovým jediným cílem. Tím neméně důležitým bylo i dosáhnout jejich vrcholů bez služeb výškových nosičů nebo použití umělého kyslíku. Speciálně druhý fakt, že si Radek při svých výstupech nepomáhal umělým kyslíkem, velmi výrazně zvyšovalo náročnost jeho výstupů. Natolik, že podobné výstupy mají v horolezeckých statistikách vlastní kategorii a Radek je po završení jeho několikaletého snažení teprve 15. člověkem na světě, kterému se bez pomoci umělého kyslíku podařilo na všechny vrcholy nejen dostat, ale také se z nich v pořádku vrátit.



NAŠE ČAJOVÉ TIPY Z NEPÁLU

Toto himálajské království patří mezi nejmladší producenty čaje. Většina čajů se zde zpracovává ortodoxní metodou při dodržení moderních ekologických standardů. Nepálský čaj je díky vlhkému počasí bohatý na antioxidanty a svým charakterem se podobá čaji z Darjeelingu.

NEPAL SAKHIRA SFTGFOP1 CL TIPPY FIRST FLUSH



Čajová zahrada Sakhira se nachází v oblasti Sakhejung Hill. Vznikla v roce 2000 sdružením několika drobných farmářů. Zelenohnědé lístky se stříbřitými tipsy dávají vznik nálevu s vůní i chutí lipových květů, které postupně přecházejí do svěžesti citrusových plodů.

NEPAL GREEN TEA



Zelený čaj z oblasti Ilam, kde historicky započalo pěstování čaje v Nepálu. Čaj se tu pěstuje ve výšce od 915 do 1 830 m. Lehce zavinuté, zelené lístky doplněné světlými tipsy vytvářejí po zalití světle žlutý nálev. Ve vůni i chuti lze identifikovat čajovou růži.

NEPAL SHANGRILA



Čaj z továrny Himalayan Shangrila v nepálské oblasti Ilam. Lístky pocházejí od drobných farmářů a jsou následně hromadně zpracovány. Zelenohnědé lístky dávají po zalití vznik nálevu okrové barvy. Chuť čaje je těžší, připomíná šípky a tabákové lístky.



Kostarika je považována za jednu z nejšťastnějších zemí na světě, Švýcarsko Střední Ameriky. Pohostinní domorodci (Ticos) ji označují přízviskem Pura vida, v překladu „čistý život“. Takto je definován místní životní styl, Pura vida je užíváno také jako pozdrav nebo jako synonymum pro „skvělý“. Odkud pochází?

Text: Petr Zelík | Foto: René Zapletal, Petr Zelík

Mexický film s názvem Pura vida se v Kostarice promítal v roce 1956 a v něm je toto slovní spojení sdělením věčného optimismu, jehož nositelem je hlavní dějová postava. Od roku 1970 je pak neoficiálním mottem státu. Kostarika (španělsky Costa Rica, český doslovný překlad „bohaté pobřeží“) je poměrně malá země. Rozlohou i počtem obyvatel je velmi podobná Slovensku. Je obklopena pouze dvěma státy – Panamou a Nikaraguou.

Dalšími sousedy jsou již jen rozlehlé vodní plochy Tichého oceánu a Karibského moře. Hlavním městem téměř pětimilionového státu je San José, kulturní a obchodní centrum ležící v centrální části. San José je považováno za vstupní bránu Latinské Ameriky. Kostarika je jedinečná exotická perla, která se může pyšnit mnohými „nej“. Dlouhé pobřeží lemované nádhernými plážemi a okouzující příroda plná nejružnějších zvířecích druhů včetně téměř tisícovky takových, jež se nevyskytují nikde jinde na světě. Právě to sem láká nadšené cestovatele z celého světa, kteří sem jezdí především za ekoturismem, ale také surfingem nebo jógou.

Příroda je v Kostarice skutečně unikátní. Analytická společnost Future Brand jí přiřadila druhé místo ve sféře Natural beauty, a to i před opěvovaným Novým Zélandem. Můžete zde vidět mořské želvy při kladení vajec, migrující velryby nebo třeba krokodýlí hostinu. Na území země lze nalézt více než stovku sopečných útvarů – přibližně sedm z nich je stále aktivních. Kostarika pokrývá jen 0,03 % povrchu planety, ale zahrnuje až 6 % zemské biodiverzity. Pestrost místní fauny i flory je jedna z největších na celém světě, roste zde 10 000 kvetoucích rostlin, žije 850 druhů ptáků, 3 000 druhů motýlů a 209 druhů savců. 30 % rozlohy tvoří přírodní rezervace. V zemi je 20 národních parků a osm přírodních rezervací.

Kostarika se stala první středoamerickou zemí, která začala vyvážet do světa banány a kávu, což dodnes táhne místní hospodářství. Vhodnou situaci nastartovala osvícená vláda v 19. století, jež nabídla bezplatně půdu všem, kteří se zavázali pěstovat kávu na vývoz, což paradoxně ve 20. století přineslo zemi stabilitu. Není zde stejná situace jako v okolních státech, kde většinu půdy vlastní pár nejbohatších statkářů. Kostarika již od roku 1949 nedisponuje armádou – zařadila se tak mezi několik málo zemí světa, které nemají ozbrojené vojenské síly (s výjimkou místní policie). Přibližně 95 % obyvatel Kostariky ovládá čtení i psaní, což je na Latinskou Ameriku velmi vysoké procento.

VÝJEZD NEJEN ZA KÁVOU

Když jsem na jaře 2018 organizoval cestu do této vyhlášené lokality a nabídl účast několika franšízovým partnerům, téměř okamžitě bylo vyprodáno. Kostarika má zvuk: hlavním lákadlem byla návštěva našich partnerských kávových projektů, samozřejmě souběžně s nádhernou přírodou. Rychle se zformovala skupina deseti natěšených účastníků, cesta byla připravena do posledních detailů. Jak se však brzy ukázalo, Kostarika pro nás nebyla jen Pura vida...

Již na vídeňském letišti na nás čekalo nemilé překvapení, které jako by předznamenalo další události. Naše letadlo do Madridu kvůli závadě motoru nebylo přistaveno, navazující let do San José byl tudíž nestíhatelný. Po hodinách hledání alternativ byla naše skupina rozdělena a přiděleny krkolomné náhradní lety přes západní Evropu a Spojené státy. Do kostarického hlavního města jsme utmáceni dorazili s třicetihodinovým zpožděním. To, že se pak problémy kumulují, je nabíledni. V autopůjčovně už s námi nepočítali, stejně tak ani v předem objednaném hotelu. Museli jsme napnout všechny síly, abychom dopředu objednané, avšak zpožděně vybrané služby získali. Znamenalo to další hodiny námahy navíc a místo sobotního odpoledne jsme se ubytovali

v průběhu hluboké nedělní noci. V pondělí ráno jsme však byli přichystáni vyrazit na kávové plantáže tak, jak původní itinerář předepisoval. V tento moment se vše mazalo s tím, že teď už určitě půjdou věci hladce, neb obtíže jsme si už vybrali... Jsme přece v zemi Pura vida!

A vskutku – výjezd k pěstitelům kávy zcela naplnil naše očekávání. Nejdříve jsme navštívili malebnou fincu Las Nacientes farmáře Marvinu Monge Valverdeho, která se nachází v regionu Tarrazu v nadmořské výšce okolo 1 700 m. Právě odtud v roce 2018 pocházela naše káva zpracovávaná metodou honey sestávající z odrůd Bourbon, Caturra a Catuai. Farma je obehnaná divokým pralesem, podél teče bystřina s průzračnou vodou. Při cestě sem je třeba brodit několikrát překonat. Eko ráj na pohled!

Vzhledem k tomu, že Marvin nevlastní zpracovatelské kapacity, nechává si kávová zrna podobně jako řada jiných drobných farmářů upravit v nezávislé továrně. Tou je Palmichal Mill, místo naší další návštěvy. Palmichal je z hlediska pěstitelů kávy umístěn velmi strate-



gicky. Nachází se totiž na rozhraní dvou významných kávových oblastí – Centrálního údolí a Tarrazu a stará se o úrodu mnoha špičkových farmářů z obou proslulých regionů. Každý zde zpracovávaný lot je zcela transparentní. Pečlivě se tu zaznamenává vše podstatné, co s kávou souvisí: pěstitel, odrůda, lokace, nadmořská výška, datum sklizně a mnohé další charakteristiky. Palmichal Mill nabízí několik unikátních technických řešení, jež umožňují zpracování sklizených kávových třešní jak od mikropěstitelů, tak i velkohospodářů. Součástí výroby je rovněž kávová školka, kde se nachází až 400 000 sazenic kávovníku. Jde o neziskový projekt, který představuje pro farmáře výraznou podporu.

Dalším cílem našeho kávového putování byla hacienda Sonora. Nachází se v Centrálním údolí nedaleko živého vulkánu Poas v přibližné nadmořské výšce 1 300 m nad mořem. Farma se rozprostírá na celkové ploše 100 ha, z čehož 20 ha tvoří lesní rezervace. Vytváří nádhernou přírodní oázu, která by vedle své významné produkční činnosti mohla sloužit jako úžasný regenerační terroir. Energie místa patří k mým vrcholným životním zážitkům. Je vlastněna Albertem a jeho synem Diegem Guardioui. Pěstování kávy zde rozvinul Alberto již v roce 1975. Na konci minulého tisíciletí pak investoval nemalý kapitál do vybudování vlastní zpracovatelské jednotky s cílem zvýšit kvalitu. ➡



Tehdy se Alberto stal průkopníkem v nových metodách zpracování, jako je honey nebo natural. Nyní Sonora produkuje na 80 ha půdy více než 20 odrůd kávy. Mezi pěstované kultivary patří Red Catuai, Yellow Catuai, Bourbon, Venecia, Typica, Icatu nebo dnes velmi opéřovaná Geisha.

Řadu místních káv jsme jak hned na místě, tak i v průběhu dalších měsíců doma degustovali a pro náš nový sortiment vybrali honey metodou zpracovanou odrůdu Venecia. Ta představuje přírodní mutaci Caturry, jež má původ v kostarické oblasti Venecia Santa Carlos. Kávové třešně z ní dozrávají až v místním pozdním létě, takže jsou sklizeny na sklonku sezony. Chuť výsledné kávy je bohatá, zakulacená, připomíná sladký koláč, nechýbí ani květinová nota. Po návštěvě farmy Sonora nás v regionu Alajuela čekala pralesní rezervace s mnoha druhy tropických ptáků, divokými horskými vodopády, staletými stromy s bohatými liánami. Divočina, jak má být. Famózní zakončení putování za kávou.

Po necelých třech dnech na kávových projektech v oblasti Tarrazu a Centrálního údolí se vracíme zpět do hlavního města San José. S opuštěním báječných přírodních scenerií jako by se nám vzdalovala i Pura vida. Obě naše vypůjčená auta začínají zlobit a v kopci chvílemi zhasíná motor. Špatná to předzvěst dalšího našeho přesunu ke Karibskému moři.

Než se k němu vypravíme, ještě nás čeká bohatá ochutnávka káv v areálu CECA, kde si Albert a Diego Guardia pronajímají prostory. Ochutnáváme kávu z řady kultivarů haciendy Sonory. Vydařené, důstojné kávové finále. Tentýž den odpoledne zamíříme do Limónu, přístavní metropole u Karibského moře. Cesta ze San José se klikatí horskou krajinou skrze hustý, tropický prales. Blíží se moře a s ním

nížina, na které jsou umístěny zdánlivě nekonečné plantáže s banánovníky. Silnice je ucpaná ojetými americkými trucky, jež z většiny řídí sotva dorostlí mladíci. Člověk v reálu vidí, jak vypadá svět velkých nadnárodních monopolů: továrna na banány chrlící po kontejnerech zboží do marketů na celé planetě, minimální náklady na jejich produkci, někde v dále neviditelné ústředí počítající výnosy...

ZRÁDNÉ MOŘE

Puerto Limónem však nekončí jen banánový, ale v podstatě jakýkoliv průmysl. Vydáváme se podél pobřeží na jih směrem k panamské hranici: všude jen divoce rostoucí stromy a hejna exotických ptáků. Cílem jsou prázdninové vesničky Cahuita a Puerto Viejo. Tam plánujeme strávit zbývající tři dny, v klidu zapomenout na složitou cestu a vstřebat báječné zážitky z kávových plantáží. Auta se nakonec vzpamatovala a bez poruchy nás zavezla k závěrečnému cíli. Pura vida, jak má být!

První dva dny byly opravdu skvostné – navštívili jsme rezervaci Punta Cahuita, vykoukali se v teplých karibských vodách, zaposlouchali se do pravého středoamerického reggae v místní hospůdce, ochutnali tamní čerstvé ryby.

V pátek před odjezdem se však přihnaly mraky, obloha se zatáhla. Rozhodli jsme se pro procházku po zdejší vyhlášené pláži Playa Grande – v tu chvíli těsně před tropickým deštěm. Nikde nikdo, jen dvě zapomenuté surfačky právě opouštěly moře. Vlny nebyly nijak vysoké, rozhodli jsme se tedy, že se vykoupejeme. Vždyť v mělkých vodách blízko břehu se přece nemůže nic stát...Sedm z deseti nás vstoupilo do moře, vody maximálně po pás. Než by člověk napočítal do pěti, najednou jsme zem pod nohama necítili. Ba co víc – proud nás nepouštěl zpátky ke břehu. Ano, nastala panika, boj s vodním živlem. Dostali jsme se do ripu – proudu, který odvádí vodu zpět do oceánu. O jevu jsme dosud neměli ani tušení, nevěděli jsme, co se to odehrává. V každém z nás byla malá dušička...Vesmír (bůh) nám však byl nesmírně nakloněn. Zařídil, aby byl proud silný pouze tak akorát a abychom se postupně vrátili zpět na břeh. S různými obtížemi se to nakonec podařilo, jednoho z nás však zachránila až surfačka, která již pomalu autem opouštěla místo. Přivolána jedním z prvních zachráněných bryskně vyhodnotila situaci, s prknem vyrazila na volné moře a takřka zázračně přivezla z dále vyčerpané tělo.

Vše skončilo šťastně. Osud nás vyzval, doslova vymáchal v potížích – a zase propustil zpátky do života. I takto může vypadat Pura vida. Nic to však nemění na tom, že Kostarika je opravdová přírodní kráska. Při naší první návštěvě se jen prostě a jednoduše rozhodla dát hašteřivě najevo, že není jen tak jednoduše k mání...

PS: Pokud budete v budoucnu vstupovat do moře, doporučuji preventivně zhlédnout například tuto reportáž: <https://slavanazdarvyletu.cz/az-pujdete-do-more-bacha-na-zpetne-proudy-takhle-je-poznate/>



VYBÍRÁME Z LETOŠNÍCH NOVINEK

Jako každý rok i letos jsme pro vás připravili spoustu novinek ze světa čajů i příslušenství. Můžete se těšit na čajové směsi namíchané pro čtvero ročních období. Podzimu vévodí hřejivé čaje, které vás přimějí vychutnávat si podzim plnými doušky. Zimní novinky doladí vánoční atmosféru a možná zde najdete i tipy na dárečky. Není to však pouze o čajích, vytvořili jsme další originální kousky příslušenství, které si zamilujete na první pohled.

PLECHOVÁ DÓZA ČESKÉ VÁNOCE



Dóza na 50 g čaje z kolekce OXALIS Design. Autorka designu: Barbora Kunzová – studentka UTB FMK.

ZIMNÍ RADOVÁNKY



Ovocný čaj s nasládlou skořicovou chutí osvěženou lehkou kyselkavým ibiškem.

PORCELÁNOVÝ HRNEK MAGNUS



Krásný a moderní hrnek s dřevěným uchem. Ideální dárek pro muže. K dispozici také v bílé variantě.

ÁJURVÉDSKÝ ČAJ DRAČÍ OČI



Směs koření a bylin s vyváženou chutí zázvoru, kardamomu a kakaa.

CUP AND CADDY



Nerezové multifunkční termo nádoby na cesty nebo pro nákup bez obalu.

EARL ORANGE



Černý čaj se sladěnou, delikátní kompozicí pomeranče s bergamotem.

ASTRAIA ZPEVNŮJÍCÍ TĚLOVÝ KRÉM



Přírodní krém s extraktem ze zelené kávy. Intenzivně zpevňuje, vyhlazuje a hydratuje pokožku problematických partií.

ETIOPIE SHEKA FOREST



Promytá káva z farmy Gamadro s výraznou vůní hořké čokolády a třtinového cukru.

MATCHA COOL DRINKS



Nealkoholické nápoje s práškovým čajem matcha a osvěžujícími příchutěmi.

VLAJKOVÁ LOĎ VYPLOUVÁ

Text: Petr Zelík | Foto: Marek Herman

Hledáte azyl v centru našeho hlavního města, kde si můžete sednout s knihou, vychutnat si u toho skvělý čaj nebo výtečnou kávu a pak si rovnou zakoupit celé balení? Přesně toto v lednu 2020 nabídne naše provozovna nedaleko Václavského náměstí.

Na konci léta jsme otevřeli novou prodejnu v Praze ve Vodičkově ulici, hned při vstupu do pasáže U Nováků. Už na první pohled je jiná než většina našich prodejných jednotek. Nový vzhled ve světlých přírodních barvách působí až magicky uklidňujícím dojmem a jede na vlně skandinávského HYGGE stylu. K jeho implementaci nás inspirovaly dechberoucí secesní prostory v samém historickém středu hlavního města. Rozvržení prodejny je otevřené a zákazníci si tak mohou prohlédnout naše produkty pěkně z blízka. Útulným designem to však nekončí. Chtěli jsme totiž nabídnout něco víc, než jen prodejnu s kvalitními čaji a kávou. Naším cílem je, abyste odcházeli nejen s plnou taškou, ale především s příjemným pocitem a bonusovým zážitkem, který tato prodejna poskytuje. Každý den pro vás totiž připravujeme dva čaje a jednu kávu, které můžete volně ochutnat. Navíc zde najdete i mimo

katalogové, exkluzivní produkty, které v jiných prodejnách nejsou. Na vzdušném balkonu čníčím se přímo nad plochou prodejny je umístěno několik křesel a stolků. Již v začátku příštího roku vám zde zkušený teatender-barista poradí s výběrem luxusních čajů a káv, namíchá na přání čajový drink. To vše budete moci doplnit vybranými laskomínami. V těsné blízkosti rušného středu velkoměsta se tak v klidu budete moci zastavit, zasnit, meditovat a zároveň popíjet lahodný nápoj. Tím však využití nádherného historického prostoru není ukončeno. Ve sklepení se skýtá další využití, a sice pro decentní workshopy, čajové či kávové semináře, přednášky našich dodavatelů z pěstitelských zemí. Uskutečnění tohoto záměru plánujeme v první polovině roku 2020. Pak se provozovna ve Vodičkově ulici stane multifunkčním čajo-kávovým prostorem, naší skutečnou vlajkovou lodí. ■



JSME V OBRAZE A MYSLÍME TO DOSLOVA

Text: Aneta Plecová | Foto: Marek Herman

V průběhu podzimních měsíců jsme osadili všechny vlastní i franšizové prodejny displeji a velkoplošnými obrazovkami, jež nahradily stávající plakátové plochy.

Na všech těchto médiích jsou promítány spoty ze sklizně, zpracování čaje a kávy a také upoutávky na náš sortiment, novinky a probíhající akce. Digitální displeje se jako nosiče komerčních a jiných firemních sdělení osvědčily u široké veřejnosti a s rostoucí dostupností video-technologií roste i jejich obliba. Hlavními požadavky na nový digitální systém prezentace byla schopnost velice rychle promovat akční nabídky napříč celou sítí prodejen a celkově udělat nabídky produktů flexibilnější. Přes obrazovky se k vám dostanou informace o novinkách, chystaných akcích a jiných aktualitách téměř okamžitě.

Animované obrazy, videa a jiná grafická zpracování daleko více zaujmou a udrží vaši pozornost déle než papírový plakát, takže už nic neprošvihnete. Nebude to však pouze o promo akcích, dozvíte se také zajímavé informace o čaji a kávě, můžete se pokochat obrázky z čajových plantáží nebo zpracování kávy.

Investice do digitálních nosičů představuje největší jednorázovou finanční injekci do maloobchodní sítě v celé historii firmy. V konečném důsledku však firma ušetří za tisk a distribuci plakátových letáků, což značí také nespornou časovou úsporu. Na obrazovkách budou informace vždy aktuální, což třeba u papírových plakátů nelze vždy zajistit. Displej umožní také okamžitou reakci na nejrůznější změny v nabídce.

Naším cílem je, abyste se cítili v prodejnách OXALIS příjemně, proto postupně modernizujeme nejen jejich celkový vzhled, ale také vybavení a aktualizujeme naši nabídku podle vašich požadavků a preferencí. Věříme, že obrazovky budou nejen vkusným moderním doplňkem našich prodejen, ale také užitečným informačním kanálem, díky kterému se dozvíte potřebné informace ať už o produktech, nebo chystaných akcích. ■



RECEPT NA ZÁVĚR KOKOSOVÝ MATCHA DRINK

Doléhá na Vás nevlídné počasí a chtěli byste se aspoň na chvíli přenést do exotického ráje? Cítit vůni a chuť kokosu a jemného čaje Matcha? Vyzkoušejte recept na tento osvěžující a zároveň výživný nápoj. Je to opravdová lahůdka!



1. Požadované množství čaje matcha nasypte do sklenice, zalijte trochou vody při teplotě 80 °C a dobře protřepejte tak, aby se vytvořila konzistentní hmota.
2. V případě potřeby doslad'te kokosovým cukrem.
3. Doplňte zbytkem vody pokojové teploty přidejte led.
4. Na závěr zalijte dobře rozmíchaným kokosovým mlékem a ihned podávejte. Dobrou chuť!



Číslo 27, prosinec 2019
Vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7.000 výtisků.
Neprošlo jazykovou úpravou.
Fotografie: Marek Herman, Petr Zelík, René Zapletal, Archiv Radka Jaroše, Adobe Stock
Grafická úprava: Marek Herman
Redakce: Petr Zelík, Marek Herman, Aneta Plecová, Žaneta Tkadlečková, Antonín Pelánek
www.oxalis.cz | www.gastro-oxalis.cz | www.ikona-coffee.cz | www.moje-matcha.cz

Vydavatel: 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
Instagram: OXALIS.CZ

