OXALIS®

ČAJOVÝ LIST

Č. 29 | ZIMA 2021 | ZDARMA

JAKUB ŽELEZNÝ

ČAJ JE MŮJ KAŽDODENNÍ SPOLEČNÍK A PŘÍTEL

NOVINKY LETOŠNÍ SEZÓNY

ORIGINÁLNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ, POCHUTINY I NOVÉ PŘÍCHUTĚ COOL DRINKS

KÁVOVÉ A ČAJOVÉ MIKROLOTY

OBJEVTE RARITNÍ SKLIZNĚ MIMOŘÁDNÉ KVALITY

JAKUB ŽELEZNÝ

rozhovor

ČAJ JE MŮJ KAŽDODENNÍ SPOLEČNÍK A PŘÍTEL

Text: Petr Zelík | Foto: Mikuláš Křepelka, © Česká televize, Marek Herman

Mé povolání je mým hobby, ne každý to tak bohužel má. U čaje a kávy bych chtěl, pokud možno, zůstat do konce života. Chtěl bych, aby mě čaj a káva obklopovaly až do posledních dnů. Moje úvodní otázka je, jak to máte Vy? Je Vaše povolání zároveň Vaším koníčkem?

Zdánlivě jednoduchá otázka, ale má svá úskalí. Víte, na jednu stranu, když děláte něco, co děláte skoro třicet let a máte pocit, že jste se v tom našel, tak by ta odpověď byla asi taková, jakou jste naznačil vy. Na druhou stranu, když v životě zažijete věci, které vás donutí uvědomit si, že jsou i důležitější věci než práce, tak si pak tu otázku kladete trošku jinak. Mám své povolání moc rád, jsem rád, že můžu dělat tuto profesi a pracovat v České televizi. Obrovsky mě nabíjí, když mi lidé píšou nebo mne osloví a řeknou třeba toto: „Když jste ve zpravodajství Vy, tak cítíme, že určitá dřívější témata jako například duch 17. listopadu, vědomí, že komunismus a nacismus byly nejzrůdnější ideologie v dějinách lidstva, či pocit, že Václav Havel tady moc chybí, jsou stále živé.“ Když to slyším, tak si říkám, že chci svou práci dělat tak dlouho, dokud to půjde. Právě pro lidi, kteří to tak cítí. Na druhou stranu si dokážu představit přehodnocení své práce. Začal jsem v poslední době dělat trošku jiné věci, začal jsem psát. Napsal jsem divadelní hru. Napsal jsem povídky, které se lidem zatím docela líbí. Takže si říkám, že vedle toho, co dělám, je dobré mít ještě něco jiného. Třeba něco, co není tak pomíjivé a co po vás zůstane.

Když jsem byl v roce 1983 ve třetím ročníku gymnázia, přemýšlel jsem nad tím, čím se chci v životě zabývat. Koupil jsem si tenkrát knihu Vysoké školy v Československu a v podstatě metodou vyškrtávání jsem se dostal k nějakým pěti školám, až jsem nakonec skončil na Vysoké škole ekonomické v Praze, kde jsem vystudoval zahraniční obchod. A jsem rád, že se tím můžu dodnes zabývat. Kdy jste se rozhodl pro žurnalistiku, respektive co Vás k tomu vedlo?

Za komunistů mi táta říkal, hlavně nebuď novinář! To byla prostě jiná doba. Já měl to štěstí, že když přišla revoluce, tak mi bylo šestnáct, takže přede mnou byla mnohem delší část života než za mnou. Já jsem chtěl být vždycky hercem a pak jsem si po revoluci řekl, že bych mohl být nějak prospěšnější, možná to byl trochu přehnaně mesianistický pocit. Po té revoluci jsem tak nějak směřoval k žurnalistice, hlavně tedy k mluvené. Mluvené slovo mě vždycky lákalo. O to víc mě to baví, když pak třeba něco píšu, rád si s psaným slovem hraju tak, jako bych mluvil. A pak mi z toho vyjde snad zajímavý útvar. Takže je dobře, když má člověk zkušenost s mluveným slovem a snad umí něco napsat. Obecně ale: k žurnalistice jsem směřoval dost rychle.

Pocházím z Moravy, studoval jsem v Praze a v polovině 90. let jsem v hlavním městě i žil. Někdy kolem roku 1998 jsme s manželkou přemýšleli, zda zůstat v Praze, anebo se vrátit zpátky. Nakonec jsme se na Moravu vrátili. Působím ve Zlíně, kde máme firmu, bydliště a kde se cítím opravdu doma. Vím, že jste studoval žurnalistiku nejdříve v Olomouci, a z našich rozhovorů vyplynulo, že toho máte s Moravou více společného, ať už tam máte rodinu, přátele nebo blízké známé. Jak vnímáte Moravu dneska?

Já jsem opravdu rodilý Pražák, vyrůstající doslova od Vltavy za rohem, takže můžu tvrdit, že jsem Pražák jako poleno. Já jsem za prvé na Moravě studoval, za druhé s nadsázkou říkám, že můj syn, ač Pražák rodem, je napůl Valach, neboť jeho matka, má bývalá partnerka, pochází z Moravy, z vašeho Zlínského kraje. To už je samo o sobě nějaká determinanta, která vás logicky nasměruje tak, že Moravu vnímáte jako cosi, co nemůžete v životě pominout. Upřímně, Morava je krásná, mám ji moc rád, vždycky mě jen trochu trápí, když někdo říká „no my tady na Moravě a vy v Čechách“. Já si myslím, že Česko je nejkrásnější země na světě, a jestli je někdo z Moravy nebo z Čech, je mi ve vnímání světa úplně jedno.

To jste mi nahrál na další otázku, a to je, zda byste byl připraven nebo ochoten žít někde jinde než v České republice? Vaše máma strávila několik let ve Francii, nakolik jste svázán právě s Českou republikou a život jinde si dost dobře nedokážete představit?

Já jsem doma tam, kde je doma můj syn. V té zemi a v tom městě – to je pro mě nejdůležitější v životě. Maminka se vlastně přestěhovala do Francie na posledních skoro dvacet let svého života a já jsem to u ní vždycky strašně obdivoval. Měl jsem pocit, že to je květina, kterou nepřesadíte. Ona se skoro celý život pohybovala ve čtverci mezi Kinského zahradou, Malostranským náměstím, Staroměstským náměstím a Národním divadlem. To je opravdu slabý čtvereční kilometr a najednou se z takovéhoto prostoru dostanete na francouzský venkov. Upřímně, já si to představit nedovedu. Maminka mi vyprávěla, že když s tatínkem byli spolu, měli svatbu v roce 1969 v Londýně, kam odjeli po okupaci na nějaký studijní pobyt a zvažovali, jestli tam mají zůstat, nebo ne: tehdy to bylo buď tak, nebo onak. Maminka mi říkala: „Víš, já ve Francii můžu být, protože vím, že můžu být za pár hodin zpátky doma.“ To je dneska velká výhoda. Já si ale upřímně nedovedu představit, že bych trvale žil někde jinde.

Řada vašich kolegů působí jako zahraniční zpravodajové České televize. Napadlo vás někdy, že byste tuto dráhu absolvoval taky?

Nemůžu, protože bych po tu dobu neviděl svého syna, takže z tohoto důvodu by to nešlo. Pro mě je to nepřekročitelná záležitost.

Působil jste dříve v rozhlase, nechybí vám práce v tomto médiu, nechtěl byste se k ní v budoucnu vrátit?

Vy mi úplně nahráváte, já mám rozhlas hrozně rád. A vždycky říkám, že mám v rozhlase dlouhou mnohaletou pauzu, protože věřím, že moje cesty se s Českým rozhlasem ještě někdy protnou – tam jsem se naučil všechno. Tam jsem se naučil základy a za těch skoro dvacet let, co jsem tam působil, jsem zažil věci, které mi daly obrovskou zkušenost. Rozhlas je krásné a vlastně velmi intimní médium. Když si zhasnete ve studiu a rozsvítíte si malou lampičku a vysíláte nějaký večerní nebo noční pořad, tak je to téměř až o intimním vztahu s posluchači, což v televizi prostě nezažijete.

Když jste v hlavním čase na televizní obrazovce, víte, že vás sledují miliony diváků, znáte vůbec trému?

Já tomu neříkám tréma, ale zvýšená odpovědnost, kterou člověk musí mít – musíte ji cítit. A musíte vědět, že v takových situacích, jako byla koronavirová pandemie, musíte věci říct tak, aby byly srozumitelné, aby dávaly lidem logiku a třeba i nějakou naději. Někdo si řekne, že ve zprávách vlastně čte stále totéž. Ale tak to není: každá zpráva je jiná, já se každou tu zprávu snažím přečíst a sdělit způsobem, aby vyzněla tak, jak doopravdy má. Aby obsahovala podstatné sdělení a aby je divák pochopil a zorientoval se. Takže to pro mě není tréma, ale vysoká zodpovědnost. Ale samozřejmě pokud se ptáte na trému, tak to víte, že když jdete dělat rozhovor s vysoce postaveným politikem nebo je nějaká velká krize a vy

JAKUB ŽELEZNÝ

(* 1973)

Český novinář a pedagog, televizní moderátor.

Jeho tvář znáte z České televize, kde moderuje hlavní zpravodajskou relaci Události a pořad Události, komentáře.

V Českém rozhlase působil téměř 20 let, kde moderoval živé zpravodajské vysílání. Jeho aktuální vášní je psaní.

zrovna máte vysílat, tak je adrenalin na vyšší úrovni, než když vysíláte v jaksi v běžných časech.

Když vystoupíte večer v televizi, je to hodina času, ale tomu předchází jistě příprava, jak dlouho takováto příprava vůbec probíhá?

Na pořad Události, které jsou v sedm, což je hlavní zpravodajská relace, to je pro mě přibližně hodina až hodina a půl přípravy, aby všechno klaplo dobře. V případě Událostí, komentářů, obzvlášť pokud zahrnují nějaké rozhovory, je to pochopitelně mnoho hodin. Je to pořad, na nějž nemůžete přijít nepřipravený. I když je pravda, že já často s nadsázkou říkám, že člověk se na tyto pořady připravuje celý život. Ono to zní jako fráze, ale potom zjistíte, že najednou vám do hlavy přijde něco, co si pamatujete, protože jste to v roce 2004 už jako letitý novinář zažil. A najednou se vám to hodí. A pak vám všichni řeknou: „Jak jsi tohle věděl?“ No jednoduše proto, že jsem si to prostě pamatoval. Jisté nepodstatné věci si zkrátka zapamatuju a potom najednou může tato zdánlivá nepodstatnost rozhovor třeba nějak ozvláštnit. Takže proto říkám, že příprava je nejen celodenní, ale celoživotní.

V televizi komentujete různá spektra lidské společnosti, ekonomiku, politiku, kulturu. Co je Vám osobně nejbližší, čím se nejraději zabýváte?

Určitě jednoznačně domácí politikou, přece jenom za ta léta v ní člověk nasbíral mnoho zkušeností a znalostí. Nejvíc se potkáváte a mluvíte s lidmi, kteří jsou z domácí politiky. Já jsem začal dělat politickou novinařinu na počátku 90. let, takže už je to opravdu skoro třicet let. Za onu dobu se prostřídalo tolik politických garnitur, že člověk už je pamětník. Takže můžu říci, že je mi nejbližší domácí politika. Jinak je mým tématem samozřejmě moderní historie, tou se zabývám kontinuálně. U témat týkajících se politiky a moderní historie se nemusím na pořad připravovat až tak důkladně, protože se v těchto tématech snad plus minus orientuji. Pokud jde však třeba o ekonomiku, nemám problém se zeptat kolegů, kteří s ní mají větší zkušenosti, kteří jsou v ní zběhlejší. Ani zahraniční politiku nesleduju úplně tolik jako jiní. Myslím, že je fajn, když divák vidí, že každý je odborník na něco jiného. To je věc, která by České televizi i víc slušela. Často se bavíme o tom, že by bylo dobré profilovat moderátory podle toho, co je jim blízké, protože to divák pozná. Pozná, že když se budu bavit o růstu inflace, tak v tom nebudu tak zběhlý, jako když se budu bavit o obětech okupace z roku 1968. Já se na to připravím stejně dobře nebo i lépe, ale přiznávám, že pokud to není úplně „moje“ téma, tak to divák pozná.

Z naší korespondence jsem vysledoval, že máte nejspíš blíže k čaji než ke kávě. Čím pro vás čaj je kromě toho, že hasí žízeň. Vidíte v něm nějaké další přidané dimenze?

Jsem moc rád, že jsme konečně dospěli k čaji. Čaj je můj každodenní společník a přítel. V podstatě jsou pro mě dva druhy čaje – nebo spíš dva typy pití čaje. Jeden je takový, co teď spolu zažíváme. To znamená, že před námi stojí nějaká fantastická Sencha, která je absolutně neochucená, perfektně připravená a je vlastně jakýmsi zklidňujícím rituálem. A pak je druhý typ čaje, to je jakýkoliv zelený nebo bílý čaj, do kterého si kápnu trošku citronu a udělám si z něj takový běžný denní osvěžující nápoj. To jsou pro mě dva zcela rozdílné typy pití čaje. A pokud jde o kávu, tak se přiznám, že ji v posledních měsících začínám trochu objevovat, protože čaje piju možná někdy až nadmíru. Musím říct, že v kávě jsem našel docela zalíbení. Pro mě je nejlepší úplně jednoduchá filtrovaná káva, udělaná v nějaké fakt dobré kavárně, tak to je potom takový požitek, který se může rovnat i požitku s čajem.

Jak nejraději relaxujete, volíte aktivní odpočinek, nebo pasivní vypnutí?

Kéž by člověk uměl vypnout! Já měl léta problém vypnout úplně. Když jsem vypnul, tak jsem souběžně zapnul nějaké jiné receptory v těle, které vás udržovaly v obrovském napětí. Což se stane, když vám třeba někdo zavolá, že musíte do práce. Takže někdy to vypnutí je skvělé. Já teď momentálně relaxuji u psaní, protože jsem se v něm opravdu našel. A když se můžu občas trochu hýbat, tak je to samozřejmě ideální.

Jedna filozofická otázka na závěr. Věříte v přesah či v pokračování v nějaké formě, poté co život tady na Zemi skončí?

Vy se dotýkáte témat, která zrovna shodou okolností řeším v posledních týdnech a měsících. Myslím, že je dobré si uvědomit na jedné straně určitou konečnost, absolutnost, která rámuje každý život. Na druhou stranu věřím v nějaký přesah – a věřit v to, že opravdu něco anebo někdo tady zůstane, když my už tu fyzicky nebudeme, je důležité.

KÁVOVÉ A ČAJOVÉ **MIKROLOTY**

novinka

Text: Ivan Čumíček/Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

Vedle stálého katalogového sortimentu jsme letos přišli s jedinečnými nabídkami raritních káv a čajů pod názvem OXALIS MICROLOTS.

CO JE TO MIKROLOT?

Jedná se o limitované série vybraných sort, které jsou v nabídce vždy do vyprodání zásoby. MICROLOTS představují kávy a čaje mimořádné kvality – druhy, které reprezentují to nejzdařilejší z dané lokality nebo při jejichž zpracování byl na daném místě použitý netradiční postup.

NÁKUP A ZPRACOVÁNÍ KÁVY V OXALIS

Máme vybudované výborné dlouhodobé vztahy s pěstiteli anebo se zpracovateli kávy přímo v zemích původu. Všechny naše kávy nakupujeme formou direct trade, to znamená, že kávová zrna odebíráme přímo z rukou farmáře. Díky tomu je možné zachovat udržitelnost kávového byznysu, protože má farmář možnost částečně si určit cenu a zároveň má garantovaný odběr. Je mu zaplacena celková částka a tyto peníze může využít na rozvoj nebo nové postupy při pěstování. Díky našim dlouhodobým vztahům a velkým odběrům, kdy ročně upražíme zhruba 120 tun zelené kávy, máme jistotu i v tom, že nám v kontejneru dorazí káva, kterou jsme si vyvzorkovali a schválili. Používáme špičkovou technologii pražení od firmy Loring Smart, která zaručuje, že káva bude vypražená pokaždé stejně, protože pražička obsahuje spoustu kontrolních mechanismů a zároveň má velmi výkonný hořák, který je schopný zajistit potřebný výkon pro pražení. V současnosti řešíme pořízení pražičky s dvojnásobnou kapacitou.

KÁVOVÉ MIKROLOTY

Kávový mikrolot je výběrová káva s jasným původem neboli rodokmenem. U těchto káv víte přesně, od kterého farmáře a z jakého regionu káva pochází, jakým způsobem byla zpracována, v jaké nadmořské výšce byla vypěstována a o jakou odrůdu arabiky se jedná. Pěstuje se pouze v omezeném množství a vyznačuje se vysokou kvalitou. Je zpravidla dražší, protože je dostupná jen jedna sklizeň, která je něčím speciální oproti klasickým sklizním. Neexistuje jednoznačná definice, ale vždy, když se jedná o něco neobvyklého, například netradiční odrůdu, jiný způsob zpracování, množstevní omezení nebo se podaří sklizeň v té nejoptimálnější době na nejideálnějším poli, tak to může farmář označit jako mikrolot nebo nanolot, který bude nabízet jako speciální edici. Například v Africe je spousta malých farem, každá z nich vyprodukuje tak malé množství, že už je to samo o sobě mikrolot. Když od farmáře koupíme celou sklizeň mikrolotu, nikdo jiný na světě ji nemá, a to činí mikroloty právě tak unikátní. Mikrolot může vzniknout i při různém experimentování zpracování kávy, kdy je možné objevovat nové chutě a díky tomu tak najít ten nejlepší způsob pro zpracování celé sklizně.

KÁVOVÉ MIKROLOTY V NAŠÍ NABÍDCE

Nabídneme vám kávy zpracované různými metodami, zastoupeny jsou kávy promyté, naturální i honey. Například metodou yellow honey zpracovaná Kostarika Don Jose Geisha, naturální bourbon z farmy Santa Cristina v Salvadoru nebo promytá odrůda cattura z kolumbijského projektu Carlos Mario Guamanga.

JEDINEČNÝ ČAJOVÝ POŽITEK

Podobně jako u kávy i mezi čaji můžeme objevovat nové mikroloty. Pokud jsou z konkrétního čajového keře na určitém místě příslušné čajové zahrady trvaleji sbírány lístky mimořádné kvality, pak je tento keř vhodný pro klonování. Čaj z nejlepších částí plantáže (co nejvhodnější půdní profil, příznivý poměr slunečního svitu a srážek, častější mlžný opar, vlahý vítr) a zároveň těch nejkvalitnějších keřů (clonal) může být základem pro čajový mikrolot. V tomto smyslu lze mikrolot definovat jako tu nejlepší část sklizně z daného místa v daném čase. Díky omezenému množství mohou výrobci věnovat při produkci čaji více času a významnou péči. Stejně tak může být mikrolotem čaj zpracovávaný netradičním způsobem – např. bílý nebo oolong čaj v Darjeelingu, černý čaj v Japonsku (drtivá většina lístků je zpracována na čaj zelený), čaj sbíraný za mrazu (Nilgiri frost) nebo za ranní mlhy (Darjeeling mist).

ČAJOVÉ MIKROLOTY V NAŠÍ NABÍDCE

Mezi čajovými mikroloty můžete najít bílý Darjeeling Nagri White Tea BIO, ručně svinovaný Darjeeling Ambootia SFTGFOP1 Handrolled BIO či za ranní mlhy sklízený Darjeeling Rungmook SFTGFOP1 Mountain Mist BIO.

TAJEMSTVÍ JAPONSKÉHO ČAJE

Text: Tereza Jirásková | Foto: Maruyama Tea Products Corporation

Čaj je silně zakořeněn v japonské historii i kultuře. Pro Japonce je symbolem směřování k jednoduchosti, pochopení zákonitostí přírody a spění k harmonii. Japonsko se spolu s Čínou dělí o prvenství mezi nejstaršími čajovými národy světa. V Číně se pil čaj již od 8. století, do Japonska se čaj spolu s technikou čajového obřadu dostává až ve 12. století prostřednictvím buddhistických japonských mnichů.

V Japonsku je díky příznivým klimatickým podmínkám možné čaj pěstovat téměř na celém jeho území. Pěstuje se ovšem zejména na klimaticky nejpříhodnějších místech, které umožňují větší produkci: Shizuoka, Kagoshima (většina našich čajů pochází z této prefektury), Mie, Kyoto (Bancha Arashiyama), Fukuoka, Miyazaki (Sencha Miyazaki), Nagasaki (BIO Tamaryokucha) a další.
Japonské čajové zahrady vypadají odlišně od plantáží jinde na světě. Keře se vysazují spíše vedle sebe do dlouhých řad a budí tak dojem hladkých vln pokrývajících krajinu. Horní část řad je zaoblená, z ní sběrači otrhávají pupeny a listy. Čajovníkové keře se v Japonsku často zastiňují. Jakmile začnou rašit pupeny, celá plantáž nebo její část, se přikryje bambusovými či rákosovými rohožemi či plachtami. Omezení přístupu světla způsobí, že se v mladých lístečcích zvýší obsah chlorofylu, čímž lístky ztmavnou, a naopak se sníží množství tříslovin a výsledný nálev získá sladší a slabší chuť. Mezi čaje pěstované ve stínu patří Tencha (používá se pro výrobu čaje Matcha), Gyokuro „nefritová slza“, „čaj vzešlý ze stínu“ a Kabusecha „zastíněný“ (kabusé = rohože pro zastínění). Nezastiňované jsou Sencha („Sen“ znamená snadnou přípravu), nejpopulárnější konzumní čaj v Japonsku, Tamaryokucha „stočený zelený čaj“, Bancha („Ban“ je výraz pro hrubý i obyčejný). Dále zde najdeme další čaje jako je Genmaicha (zelený čaj sencha + pražená pukaná rýže), Hojicha (pražená Bancha), Kukicha (čajové stonky) či Mecha (čajové pupeny).
Japonsko je jediná země na světě, která se specializuje výhradně na zelený čaj. Pár malých farmářů produkuje i černý čaj, ale to spíše pro vlastní spotřebu. Díky rozvinutému a vysoce modernizovanému zemědělství je další specializací Japonska strojový sběr čajových lístků. Technologie pěstování i zpracování je na vysoké úrovni s využitím všech nejmodernějších vědeckých metod. Právě díky tomu jsou jejich čaje velmi čisté a nejvyšší kvality. I když je sběr lístků spíše strojový, ty nejdražší čaje (Matcha – Tencha, Gyokuro nebo Shincha) se sklízí tradičně pouze ručně. Trhá se pupen a dva svrchní lístky. Velmi speciálním čajem je Shincha (což v japonštině doslova znamená „nový čaj“). Technicky se jedná o první sklizeň čaje Sencha v daném roce. Pokud by se první lístky rychle nesesbíraly a nechaly se vyrůst, nejednalo by se již o Shinchu, ale Senchu.

JAPONSKÉ ČERNÉ ČAJE

Během 19. století byly dva největší vývozní artikly Japonska hedvábí a zelený čaj. Japonský zelený čaj si oblíbili zejména Američané. Černý čaj však stále dominoval na západním trhu, a tak se japonská vláda rozhodla vstoupit do obchodu s černým čajem ve snaze podpořit export. Aby získali čajoví experti důležité informace pro pěstování a produkci černých čajů, byli vysláni do Číny a Indie. Po několika letech se vrátili vyzbrojeni poznatky i semínky kultivaru vhodnějšího pro zpracování na čaj černý.
I když dnes není japonský černý čaj tak populární jako zelený, v minulosti byl velice rozšířený.
Po většinu 20. století produkovaly téměř všechny farmy v Kagošimě černý čaj. V období svého vrcholu představoval černý čaj 2/3 všech exportů čaje.
V průběhu času však došlo k poklesu zájmu a tím i spotřeby japonského černého čaje. Produkce černého čaje („kuro“ tea) je dnes v japonských poměrech mimořádnou raritou.

JAPANESE KURO TEA BIO

Čaj z rodinné farmy v prefektuře Kagoshima, Po zalití tmavě hnědých čajových lístků vzniká hnědooranžový nálev s vůní i chutí po lesním medu, kakaových bobech a s jemnou pomerančovou notou v závěru.

SENCHA RYOKUCHA

Zelené čajové lístky dávají po zalití světle zelený nálev, v jehož vůni i chuti objevíte mladý hrášek doplněný mléčnou notou.

Japonský černý čaj se liší od zeleného způsobem zpracování. Černé čaje podléhají oxidaci, což způsobuje ztmavnutí čajových lístků. Dalším odlišujícím znakem bývá jiný kultivar neboli odrůda čajovníku, která se hodí nejlépe pro vybraný druh čaje.
Japonské černé čaje jsou typicky méně svíravé a hořké než indické a srílanské černé čaje. Mívají také více květinové a medové aroma.
V naší nabídce můžete ochutnat skvělou novinku – japonský černý čaj Kuro Tea kultivaru Benifuki. Tento druh pochází z rodinné farmy v prefektuře Kagoshima, na které se čajové lístky sklízejí od roku 1970. O zahradu nyní pečuje dcera z poslední generace. Rovněž fakt, že v čele čajové zahrady stojí žena, je v Japonsku velkou vzácností. Po zalití tmavě hnědých čajových lístků vzniká hnědo-oranžový nálev s vůní i chutí po lesním medu, kakaových bobech a s jemnou pomerančovou notou v závěru.

OCHUTNEJTE JAPONSKOU KULTURU

Chcete si dopřát to nejlepší pro Vaše chuťové buňky? Vyzkoušejte naši nabídku bio zelených japonských čajů. Čajové lístky jsou pěstovány na nejúrodnějších půdách v Japonsku bez použití umělých hnojiv a ochranných prostředků. Stačí si jen vybrat čaj dle vaší chuti a připravit si z něj nálev, ze kterého se bude linout nezaměnitelná vůně a stane se vaší delikatesou dne.

naše tipy

NOVINKY
2021 – 2022

Text: Petr Zelík | Foto: Lucie Urban, Vlastimil Kolařík

Každý rok pro vás vybíráme spoustu novinek, které vás zahřejí. Při výběru jsme kladli důraz na rozšíření produktů ekologického zemědělství, kterých je mezi letošními novinkami opravdu mnoho. Můžete se těšit na sezónní aromatizované čajové novinky i zajímavé raritní čaje a kávy v mikrolotech. Rozšířili jsme příslušenství pro přípravu kávy, které odráží poslední trendy a stane se výstavním doplňkem každé moderní kuchyně. Mezi zimními novinkami najdete dárková balení, která udělají radost nejen na Vánoce. Prohlédněte si naše tipy.

Na razantní rozšíření loňské nabídky **černých čajů z Indie** jsme letos navázali druhou sklizní z darjeelingského Puttabongu a proslulou zahradou Ambootia s velmi povedeným čajem z minulého podzimu. Oba čaje z předhůří Himálaje jsou v kvalitě BIO. Povodí Brahmaputry také nezůstalo zkrátka – přibyl špičkový Assam Nahorhabi FTGFOP1 Tippy a směsi Assam Guwahati OP blend plus Assam Boisahabi BPS. Japonské čaje mají přírůstek v podobě Senchi Ryokucha BIO (ryokucha = zelený čaj) a na místní poměry vzácného černého čaje Kuro Tea BIO (kuro = černý) s výraznou medově-pomerančovou notou.

Do rodiny **bylinných čajů** vstoupil kotvičník zemní. Tento životabudič podporuje hormonální aktivitu, libido, dodává energii a vitalitu. Navíc se zpátky vrací posilovač imunity cist šedavý. Nabídku bylinných směsí jsme rozšířili o čaje v BIO kvalitě. V neporušené přírodě Tatranského národního parku se pěstují monodrogy, ze kterých je sestaveno sedm našich nových bylinných kompozic. Všechny mají původ v certifikovaném biohospodaření.

Ve skupině **aromatizovaných čajů a čajových směsí** se můžete těšit na osm novinek. Na podzim můžete vyzkoušet směs tuzemských bylin s názvem Česká louka. Na zimní období je přichystán černý aromatizovaný čaj Rakytník–zázvor a ovocná směs Turecké jablko.

Od února 2022 budou k dodání **jarní a letní novinky**. Pro toto období jsme rezervovali svěží zelené čaje na japonském základu Sencha Ryokucha BIO obohacené o přírodní aroma. Jde o sorty Suzushi (suzushi = příjemné ochlazení v teplém období) a Yasumi (yasumi = delší odpočinek). Jaro a léto vám může zpestřit také ovocná směs Aronie–ibišek BIO a bylinný čaj Mate Orange BIO.

V kávové sekci se nově objevuje další sorta z oblasti brazilského přístavu Santos s názvem Estuário. Aby letos Brazílie nebylo pomálu, v sortimentu se zaskví i Espirito Santo Village. Z Afriky jsme přivezli příjemně nasládlé Kongo Kiwu BIO, v jehož chuti můžete objevit jahodový džem a pekanové ořechy. Aromatizované kávy obohatí Višně v čokoládě.

Řada ledových čajů ve skle **COOL DRINKS** se rozšiřuje o Matchu–aronii BIO a Matchu s kávou, jejíž chuť je navíc zakulacena výluhem z přírodního ibišku. Součástí novinek je i rozšíření série pochutin **MLSÁNÍ POVOLENO** – jedenáct druhů skvělých pamlsků k čaji či kávě. Prostor pro váš hřích!

V oblasti **příslušenství** jsme přidali na kultivaci a vybraném vkusu. I letos jsme dali prostor pro fantazii studentům UTB Zlín a také nezávislým

partnerským ilustrátorům, aby pro nás připravili nejen nové OXALIS designy příslušenství, ale rovněž podobu některých dárkových balení. Co by to byl OXALIS bez pověstného čtyřlístku – jeho motiv naleznete na hrnečku, plechové dóze nebo na termoláhvi s nerezovým sítkem pro snadnou přípravu čaje na cesty. Dalším povedeným motivem v duchu tradic je vánoční design aplikovaný na novou plechovou dózu či hrneček. Vrátili jsme se i k oblíbenému motivu slona doprovázeného malým slůnětem. Kresba zdobí velký Bone China hrnek a doplňuje hrnky Koala a Lama. Čajovým příznivcům nabídneme mimo jiné obměněné skleněné konvice pro přípravu čaje. V nové sezoně si přijdou na své zejména milovníci domácí přípravy kávy.

Ti, kteří dávají přednost filtrované kávě, najdou v našem sortimentu nové konvičky a dvě velikosti porcelánových dripperů. Příznivcům vydatnější kávy nabídneme naši luxusní moka konvičku vyrobenou přímo v Itálii. Obojí můžete servírovat v nových skleněných dvoustěnných šálcích. Samotnou kávu můžete uchovávat v dobře těsnící originální 500 g plechové dóze.

V nabídce se objeví hned devět nových dárkových balení. Mezi nimi lze vyzvednout luxusní sestavu japonských čistých čajů (Japan), nové provedení Matcha setu (Matcha Starter Kit), kompilaci našich kosmetických produktů (Přírodní péče), balíček s medovou pochoutkou a medovým čajem Včelí úlet (Medové potěšení) nebo nové dárkové balení s motivem Vánoc. Vedle stálého katalogového sortimentu jsme letos založili tradici časově ohraničené nabídky raritních káv a čajů pod názvem **OXALIS MICROLOTS**. Jde o limitované série vybraných sort, které jsou v nabídce vždy pouze do vyprodání zásoby. Pokud máte o MICROLOTS zájem, sledujte pravidelně naši webovou prezentaci, kde je jejich nabídka aktualizována. 🟩

TURECKÉ JABLKO

Ovocný čaj s plnou chutí šťavnatého jablka.

ČESKÁ LOUKA

Dárkové balení bylinkových čajů Z luhů a hájů a Česká louka.

JAPANESE KURO TEA BIO

Raritní černý čaj s vůní i chutí po lesním medu a kakaových bobech.

PŘÍRODNÍ PÉČE ASTRAIA

Set tělového mýdla a šamponu s extraktem ze zeleného čaje Sencha Satsuma.

BRAZÍLIE ESPIRITO SANTO VILLAGE

Směs odrůd red catuaí, yellow catuaí a mundo novo z farmy Serra Negra v regionu Minas Gerais.

COOL DRINK MATCHA–ARONIE BIO

BIO nealkoholický nápoj ze zeleného čaje Matcha s aroniovou šťávou.

TATRANSKÝ DOUŠEK BIO

Směs bylinek vypěstovaných v podhůří Vysokých Tater.

JAPAN

Dárkové balení pro opravdové nadšence do japonských zelených čajů.

RAKYTNÍK ZÁZVOR

Černý čaj s vyváženou chutí rakytníku a koření.

VÁNOČNÍ TRADICE

Porcelánový hrnek s nerez. sítkem a pokličkou 350 ml. z kolekce OXALIS Design.

DIAMOND SKLENĚNÝ DRIPPER

Ideální pomocník pro přípravu 2–4 šálků filtrované kávy.

SLONÍ RODINKA

Porcelánový hrnek s motivem sloní rodinky z kolekce OXALIS Design.

ZÁZRAČNÁ BYLINA
CIST ŠEDAVÝ

Text: Aneta Plecová | Foto: Adobe Stock, Marek Herman

Cist šedavý (latinsky Cistus incanus) je divoce rostoucí bylinka s úžasnými účinky na lidský organismus, které oceníte především v chladném období.

Tuto rostlinu můžete u nás znát také pod názvem Skalní růže, původem je z Turecka, roste ale v celé oblasti Středomoří. Tato nenápadná rostlinka má oválné zelené lístky a výrazně aromatické fialové květy. Důležité jsou především listy, které obsahují vysoké množství polyfenolů a vyznačují se silnými antioxidačními účinky.

ZÁHADNÁ ROSTLINA SE ZÁZRAČNÝMI ÚČINKY

O cistu se traduje zajímavá historka. Na ostrově Athos si řečtí mniši všimli, že jejich kozy, které zde chovali, měli na vousech lepkavou pryskyřici. Pátrali odkud pryskyřice pochází a zjistili, že je právě z cistu šedavého. Tato bylinka u nich vzbudila zájem a začali ji používat. Zanedlouho zjistili, že má zajímavé účinky pro lidské tělo. Od té doby se tato bylina začala hojně používat v léčitelství.

CIST ŠEDAVÝ A JEHO HLAVNÍ ÚČINKY NA ORGANISMUS

V léčitelství se cist šedavý používá již mnoho let, jeho hlavní účinnou složkou jsou polyfenoly, které jsou pro lidský organismus silným přírodním antioxidantem. Antioxidanty pomáhají tělo chránit před volnými radikály z vnějšího prostředí, působí proti toxinům v těle a tím podporují obranný systém lidského organismu. Vysoký obsah polyfenolů v cistu šedavém ovlivňuje pronikání viru do buňky a snižuje tak infekční potenciál. Dle vyjádření SÚKL (Státní ústav pro kontrolu léčiv): „má Skalní růže (Cistus incanus) prokázané účinky proti některým virům, mj. i vyvolavatelům infekcí dýchacího traktu“.

Své uplatnění najde cist šedavý především v prevenci virových onemocnění. Pokud chcete posílit svou obranyschopnost, užívejte čaj preventivně již od konce srpna. Je také skvělým pomocníkem při prvních příznacích nachlazení. Lékaři jej často doporučují jako bylinku, která podporuje účinky léčby moderní medicínou. Můžete tak své uzdravení značně urychlit. Čaj připravený z této byliny může zmírnit

příznaky nachlazení a chřipky, rozdíl poznáte už po prvních pár dnech pití čaje. Někteří odborníci řadí cist mezi tzv. adaptogeny – léčivé rostliny zvyšující odolnost organismu, které jsou často využívány v alternativní medicíně (ájurvéda, čínská tradiční medicína). Zeptali jsme se na osobní zkušenost naší prodavačky: „Cist užívám již několik let preventivně v chřipkových obdobích a můžu říct, že jsem od té doby nebyla ještě nemocná. Doporučuji tuto bylinku opravdu všem. Často se zákazník vrátí poděkovat, že mu čaj z cistu neuvěřitelně rychle pomohl a za pár dní byl jako rybička. Z toho mám vždycky radost.“ Až se příště vrátíte z procházky s nepříjemným dárečkem v podobě rýmy nebo nachlazení, vyzkoušejte tento bylinný čaj a přesvědčte se na vlastní kůži, jak rychle nepříjemné projevy onemocnění odezní. Tuto bylinku mohou užívat dokonce i děti od 2 let. Vrací se vaše dítě ze školky neustále nemocné? Podpořte jeho imunitu tímto čajem. Přesvědčit malé děti, aby vypili bylinný čaj, může být ale občas pěkný oříšek.

CIST ŠEDAVÝ

Tento účinný antioxidant najdete v 50g balení také v nabídce řady OXALIS Naše byliny.

I pro tyto situace máme řešení, které vychází z našich zkušeností. Přimíchejte lžičku s bylinkami do jejich oblíbeného ovocného čaje. Chuť a vůně ovocného čaje je silnější a vaše ratolest si v něm této bylinky nejspíš ani nevšimne. Cist šedavý je vhodný také pro všechny, kteří jsou vystaveni stresu. Napomáhá organismu lépe reagovat na stres a zmírňuje tak jeho negativní dopady. Pokud vás tedy čeká důležitá zkouška ve škole nebo náročný úkol v práci, šálek čaje z cistu vás udrží v psychické pohodě.

DALŠÍ ÚČINKY

Této rostlince jsou připisovány účinky proti různým virům, plísním a zánětům, jako doplněk působí i při zažívacích potížích. Využití tak najde třeba v ústní hygieně, kdy jej můžete používat jako ústní vodu. Vytvoří v ústech biofilm, který výrazně snižuje výskyt některých patogenů a zanechává pocit čistoty. Výluh z cistu šedavého příznivě působí i při vnějším použití. Nejčastěji se používá k čištění pleti a pokožky, přispívá ke zmírnění projevů ekzémů, akné i lupénky, urychluje regeneraci a působí protizánětlivě.

JAK CIST ŠEDAVÝ UŽÍVAT?

Cist se nejčastěji užívá v podobě bylinného výluhu, který příjemně chutná. Jeho květinovou vůni a bylinnou chuť můžete doplnit lžičkou medu, který čaj skvěle dochutí. Cist můžete užívat preventivně, když chcete posílit imunitu, doporučuje se užívat především v chřipkových obdobích. Pokud už vás dostane chřipka nebo nachlazení, dlouho neotálejte a zařaďte cist do svého pitného režimu. Nastartuje totiž obrannou funkci organismu, který se s onemocněním začne vypořádávat mnohem rychleji. Například u rýmy můžete pocítit zlepšení a úlevu už druhý den pití čaje z cistu šedavého. Čajový nálev můžete klasicky vypít, ale při bolestech v krku jej také používat při kloktání nebo k výplachům nosohltanu při rýmě. Působí totiž příznivě proti zánětlivým onemocněním.

PŘÍPRAVA BYLINNÉHO ČAJE Z CISTU

Doporučené denní dávkování 1 lžička = 1,5 g byliny 1x denně. Vroucí vodou zalejte bylinu v poměru 1,5 g (1 vrchovatá čajová lžička) na 250 ml vody. Ponechte 5–8 minut louhovat. Poté přeceďte. Nepřekračujte doporučenou denní dávku.

NÁŠ TIP

Pro lahodnější chuť můžete bylinný čaj dochutit medem a citronem nebo jej smíchat s ovocným čajem.

KDE SE DÁ TATO BYLINA KOUPIT?

Tuto zázračnou bylinku jsme zařadili do naší stálé nabídky, sušené listy cistu tak můžete zakoupit **v našich prodejnách OXALIS čaj & káva nebo na e-shopu www.oxalis.cz**. V lékárnách se můžete setkat i s jinou formou – např. sirupy, tobolky, spreje a jiné. Cist můžete kombinovat i s dalšími doplňky stravy, při prevenci proti virózám se nejčastěji doporučuje ve spojení s vitamínem C. ■

zdravé mlsání

U NÁS JE **MLSÁNÍ POVOLENO**

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

K čaji a kávě odjakživa patří něco dobrého na zub. V loňském roce jsme rozšířili naši nabídku o skvělé dobroty. Můžete si vybrat z několika druhů oříšků a oříškových směsí, ale také oříšků a lyofilizovaného ovoce zalitých čokoládou.

PROČ JE DOBRÉ JÍST OŘECHY?

Oříšky jsou skvělou potravinou, která má vysoký obsah nenasycených (zdravých) tuků, spoustu bílkovin, vitamínů a minerálních látek. Jsou zdrojem nenasycených mastných kyselin jako omega-3 a omega-6 mastné kyseliny, které jsou pro lidský organismus důležité. Oříšky je dobré zařazovat do jídelníčku, nejenže je to velká dobrota, ale jsou také zdraví prospěšné. Mlsat můžete i zdravě, oříšky jsou skvělým zdrojem energie, proto je vhodné si dopřát hrstku oříšků nejlépe hned po ránu. Přimíchejte si na snídani směs Královské ořechy nebo Ovocné pokušení do ovesné kaše nebo müsli nebo si zobněte pár oříšků na svačinu.

Ořechy obsahují hodně bílkovin, takže zaženou rychle i chuť na sladké. Podobně jako čaj i ořechy obsahují antioxidanty, které chrání organismus před volnými radikály. Tělu dodávají také potřebné vitamíny a minerální látky. Obsah těchto prospěšných látek se ale u různých druhů oříšků liší. Ochutnejte přírodní ořechy i směsi pražených a solených oříšků a vyberte si svého favorita.

OSLAĎTE SI ŽIVOT

V naší nabídce si přijdou na své gurmáni, vyznavači zdravého životního stylu i mlsné jazýčky. Právě poslední zmíněnou skupinu určitě zaujmou naše čokoládová pokušení. Ty nejlepší oříšky a mrazem sušené ovoce zalité kvalitní čokoládou vás prostě nenechají v klidu. Můžete vyzkoušet např. mírně kyselý černý rybíz s aromatickou hořkou čokoládou. Pokud chcete odměnit své chuťové buňky, sáhněte po neodolatelných pražených mandlích v bílé krémové čokoládě se skořicovým posypem. Nebývale dobrou pochoutku představují křupavé lískové oříšky ve stracciatellové vrstvě z čokolády, inspirované chutí klasické italské zmrzliny.

Ať už dáváte přednost přírodním oříškům, jejich slané variantě nebo neodoláte čokoládovým dobrotám, nezapomeňte, že **v OXALIS je Mlsání povoleno**.

udržitelnost

ZAMĚŘENO NA **EKOLOGICKOU STOPU**

Text & foto: Aneta Plecová

Ekologická udržitelnost se pro nás stala v posledních letech důležitým tématem. Každý výrobek s sebou nese nějaké dopady na životní prostředí a my jsme se rozhodli, že se budeme snažit o co nejšetrnější podnikání.

Udržitelnost je velice komplexní disciplína, která spojuje ekologii, ekonomiku a zájmy společnosti. Zejména ekologická udržitelnost je velkou výzvou dnešní civilizace, která by ovšem měla jít ruku v ruce s ekonomickými zájmy. Je třeba podstatně snížit ekologickou stopu rozvinutých zemí.
A my se přidáváme! Uvědomujeme si možné dopady našeho podnikání na životní prostředí a činíme vše pro to, abychom je minimalizovali. Začali jsme rovnou na místě činu, tedy v naší centrále, kde se vaše oblíbené čaje a kávy vyrábí. Třídění odpadu už je u nás roky zavedenou činností a bereme ji jako naprostou samozřejmost. Veškeré odpady dělíme podle možnosti likvidace nebo recyklace a podle toho s nimi zacházíme. Úspory hledáme všude, kde je to jen trochu možné, svítíme pomocí energeticky příznivější LED technologie, využíváme rekuperaci odpadového tepla, plynové kotle jsme vyměnili za kondenzační, čímž jsme snížili významně spotřebu plynu. Tyto zdánlivé drobnosti však ve výsledku vedou k obrovskému snížení zátěže životního prostředí, a navíc zvyšují komfort našich zaměstnanců.
V roce 2013 jsme pořídili moderní pražičku kávy, která si sama vypočítá spotřebu energie v závislosti na hmotnosti, teple a vlhkosti vnesené suroviny. Při pražení snižuje spotřebu ohřevu vzduchu, hořák a ohřívací zóny snižují náklady na palivo až o 80 % ve srovnání s běžnými pražičkami. Pražení je bezkouřové a emise skleníkových plynů jsou tak s každým pražením kávy až o 80 % nižší.
Naše skladovací technika využívá k pohonu elektrické motory, které jsou šetrnější k životnímu prostředí. Ve skladu probíhá spousta dalších činností, které provádíme s ohledem na udržitelnost a ekologický dopad. Jednou z nich je balení zboží. Při volbě obalových materiálů jsme se dříve zaměřovali především na kvalitu a cenu. Vzrůstající trend ekologické udržitelnosti nás však přivedl k myšlence, jak se při balení e-shopových objednávek zbavit plastového odpadu. Naše požadavky však byly vysoké, nechceme dělat věci jen polovičatě, proto jsme dlouho hledali a testovali materiály, které jsou pro naši planetu minimální zátěží, lze je snadno recyklovat a zároveň dostatečně ochrání zboží při jeho přepravě. Z nabídky všech možných variant obalů, výplní a lepících pásek, jsme vybrali papírovou kombinaci. Objednávka z e-shopu vám nyní přijde v papírové krabici. Pokud je potřeba ji vycpat, aby zboží zůstalo bez poškození i při tvrdším zacházení dopravců, používáme papírové role a kartonovou stříž, která zbyde jako odpad. Celý balíček pak drží pohromadě papírová lepící páska s lepidlem na přírodní bázi. Po rozbalení můžete veškeré obaly vyhodit do tříděného odpadu, tedy do modrého kontejneru na papír. V našich prodejnách jsme také přešli na recyklovatelné a kompostovatelné obaly. Jedná se o doypackové balení, které lze znovu uzavírat pomocí zipového uzávěru.
Po dlouhém hledání jsme konečně objevili obal, který má certifikaci světově uznávanou společností Din Certco, je biodegradabilní (rozložitelný) a nese známku kompostovatelnosti. Nechali jsme tyto obaly otestovat v laboratoři ITC ve Zlíně s celosvětovou působností pro styk s potravinami, výsledky kompostovatelných obalů prokázaly, že obal nezpůsobuje zhoršení organoleptických vlastností potravin a splňuje obecné požadavky dané článkem 3 Nařízení Evropského parlamentu a rady 1935/2004 o materiálech a předmětech určených ke styku s potravinami. Obal je možné zlikvidovat vyhozením do kontejneru na papír nebo do směsného odpadu, sám se po čase rozloží, aniž by zatěžoval přírodu. Obal je vhodný pro kompostování, pokud tedy máte doma kompost nebo o něm uvažujete, stačí tento obal po spotřebování obsahu roztrhat a vložit mezi tzv. hnědou vrstvu kompostu (spodní část). Během 3–4 měsíců se kompletně rozloží, kompost pak můžete využít v okrasné i užitkové zahradě.
V prodejnách OXALIS můžete využít i bezobalový nákup. Stačí si přinést vlastní čistou nádobu a nechat si do ní nachystat oblíbený čaj nebo kávu. Tímto způsobem je možné ušetřit spoustu obalového materiálu. Když si nádobku zapomenete doma, můžete si v prodejně zakoupit naše plechové dózy. Věříme, že naše snaha být ekologicky zodpovědní má nejen smysl, ale může být také inspirací pro ostatní. Chraňme přírodu společně.

tip na výlet

OÁZA KLIDU V SRDCI PRAHY

Text: Aneta Plecová | Foto: Marek Herman

Naší vlajkovou lodí se stal unikátní prostor v centru Prahy ve Vodičkově ulici, kde vedle klasické prodejny vznikly i dva další netradiční provozy – CoffeeTearia a Czech Tea Centre.

„Před dvěma lety jsme si ve Vodičkově ulici 30, v nádherném secesním domě, pronajali prostor," začíná svoje vyprávění majitel OXALIS, Petr Zelík. „Tento historický skvost nazývaný „Dům U Nováků" byl postaven na počátku minulého století. Velmi si ceníme skutečnosti, že jsme přítomni v místě, kde na každém kroku na člověka dýchá minulost. Naším cílem bylo otevření nejen další prodejny v pořadí, ale i spuštění čajového vzdělávacího centra a také prostoru, kde bychom návštěvníkům ukázali, jak naše čaje a kávy připravujeme my sami."

Nově vybudovaná vlajková loď je navržena ve stylu, který představuje útulné prostory a říká se mu „hygge". „Tento styl definovali v Dánsku a dal by se velmi volně přeložit jako „útulnost" nebo „atmosféra domova". Samotný výraz "hygge" se datuje do 19. století a je odvozen z germánského slova hyggja, což znamená myslet nebo cítit se spokojeně. „A právě tento pocit jsme zde chtěli pro milovníky čaje i kávy vytvořit," pokračuje v představení konceptu majitel OXALIS. Prostor ve Vodičkově ulici představuje tři na sobě nezávislé koncepty. V přízemí je umístěna prodejna, která jako jediná naše maloobchodní provozovna nabízí kompletní sortiment. Kromě rozmanité nabídky čajů a kávy má zde zákazník k výběru také bohatý sortiment čajových a kávových doplňků, které mohou být i vhodným dárkem. Suterén a první poschodí jsme se rozhodli využít pro dva nové projekty – čajovo-kávový bar CoffeeTearia a centrum edukace pro veřejnost Czech Tea Centre.

OÁZA KLIDU UPROSTŘED VELKOMĚSTA

Noblesní prvorepublikový prostor prodejny má zajímavé ochozy, do kterých jsme umístili moderní provoz s názvem CoffeeTearia. Otevřeli jsme ho v srpnu a je decentním místem jak pro schůzku právníka s klientem, tak třeba pro setkávání studentů. Je koncipován pro maximálně patnáct lidí. Ambicí bylo vytvořit klidnou oázu uprostřed velkoměsta. Zákazníci si zde mohou vychutnat originální čaje i čajové směsi, ale také kávu z naší vlastní pražírny.

Secesní víceúčelový Dům U Nováků byl dostaven v roce 1906. Od roku 1958 je chráněnou kulturní památkou.

K životnímu stylu hygge bezpochyby patří i zákusky a zdravé mlsání, které zde návštěvníci rovněž najdou.

CENTRUM ČAJOVÉ KULTURY

Suterén secesní budovy jsme proměnili na Czech Tea Centre. „Míst pro edukaci přípravy kávy je v Praze několik, my jsme však měli jiný záměr. Chtěli jsme vytvořit centrum čajové kultury a gastronomie, kde budou probíhat řízené degustace různých skupin čajů, například čerstvé čaje z Indie či Japonska nebo zelené čaje z Číny či ochutnávky čajů z nových teritorií jako je třeba Kolumbie nebo Nový Zéland. Kromě toho zde chceme představovat párování čaje s moderní gastronomií. V neposlední řadě by centrum mělo být využíváno pro nejrůznější semináře a workshopy, a to zážitkovou formou pro laiky i profesionály. Ambicí do budoucna je setkávání s pěstiteli z čajových zahrad, kteří by zde mohli představit své projekty. Centrum je vybaveno přístroji a pomůckami na degustace všeho typu a má kapacitu sedmnáct lidí. O cílených čajových odpoledních a večerech budeme veřejnost informovat na sociálních sítích nebo přímo v prostorách Vodičkovy ulice 30," uvádí závěrem majitel OXALIS.

SLAVNOSTNÍ OTEVŘENÍ

Ve středu 20. října proběhlo slavnostní otevření obou projektů pro partnery i veřejnost. Návštěvníci mohli ochutnat nejen pestrou nabídku nápojů v Coffeetearii, ale také čajové speciality. V Czech Tea Centre proběhl cupping neboli ochutnávka kávových mikrolotů z pražírny OXALIS. Velice nás potěšilo nadšení všech zúčastněných a už se nemůžeme dočkat, až vám představíme chystané kurzy v Czech Tea Centre. Sledujte náš web a sociální sítě a už brzy můžete vyhlížet první pozvánky na zajímavé kurzy ze světa čaje a kávy. ■

pozvánka

OXALIS
FORUM ÚSTÍ NAD LABEM

Text: Helena Mertová | Foto: Andrej Kostin

Prodejny OXALIS se snažíme systematicky umisťovat po celé České republice, abychom byli zákazníkům co nejblíže. Naše prodejny se rozprostírají od Zlína až po Ústí nad Labem, a právě tuto prodejnu ve zdejším obchodním centru vám nyní rádi představíme. OC Forum je největší a nejznámější nákupní a zábavní centrum v Ústí nad Labem a celém regionu. V oblíbeném nákupním centru najdete více než 90 obchodů, mezi nimi je i naše prodejna OXALIS čaj&káva, která zde byla otevřena v roce 2017.

Na koho se můžou zákazníci v prodejně OXALIS těšit? Představte nám Váš tým.

Petra: Pracujeme ve třech. S Míšou jsme tu od otevření což je od července 2017, Míša jako prodavačka a já na vedoucí pozici. Adélka s námi jako brigádnice pracuje už tři roky. Jsme sehraná trojka, která spolu komunikuje a vychází si vstříc, což je velmi důležité.

Jak dlouho už v OXALIS pracujete a co Vás mezi čaje a kávy přivedlo?

Petra: OXALIS jsem znala už dávno předtím, než se otevřela pobočka u nás v Ústí a představa, že můžu pracovat uprostřed voňavého a dobrého sortimentu mě velmi lákala.

Co se Vám na práci v této prodejně líbí nejvíce?

Petra: Je to čistá a voňavá práce. Moc mě baví komunikace s lidmi při výběru čaje nebo kávy.

Jaká je Vaše osobní zkušenost s produkty OXALIS, co byste zákazníkům doporučila z nabídky?

Petra: Produkty mám z 99 % ochutnané všechny, a nevím ani o jednom, o kterém bych řekla, že už bych si ho nikdy nedala. Strašně dlouho už piji Malého Buddhu. Z černých čajů mi chutná Gruzie Guria. Naše káva je moje závislost, asi ani nemůžu říct, která je pro mě ta top. Určitě mi chutnají ty, které jsou zpracovávány metodou honey. Připravuji si převážně filtr, ale chutnají mi i jiné přípravy.

Kdo jsou nejčastější zákazníci prodejny?

Petra: Naši zákazníci jsou převážně ti stálí, což nás moc těší. Povídáme si, vrací se pro produkty, které jim chutnají, ale vybíráme i nové. Pokud přijde nový zákazník, rády mu pomůžeme s výběrem.

O které produkty je největší zájem?

Petra: To se nedá říct konkrétně. Každý produkt má svého zákazníka. Máme přes 160 druhů čajů a 24 druhů káv. Vždy najdeme pro zákazníka to, co hledá. Ať jde o dárek nebo dobrý čaj. Pro každého je dobré něco trochu jiného.

Jaké jsou Vaše koníčky mimo práci?

Petra: Mimo práci mám dost koníčků a času stále málo. Moc ráda chodím po kopcích se svojí psí láskou. Příroda je pro mě největší relax. Ráda jezdím na kole, běhám, plavu, lyžuju. A snažím se pomáhat tam, kde umím.
Patřím mezi Bellisky a naším posláním je podpora mladých pacientek s karcinomem prsu a poskytnutí pomoci (odborné i laické) v průběhu léčby a po ní. Letos jsme vydaly knížku (Nejsi na to sama – průvodce rakovinou prsu), za kterou jsme nesmírně rády. Pomáhá, a to je pro nás nejvíc. Máme spoustu projektů, na kterých pracujeme, od pobytů pro holky až po odborné semináře s lékaři, kteří s námi dlouhodobě spolupracují.

Do prodejny vás zvou Adéla Stiborová, Petra Tůmová a Míša Králíková.

Číslo 29, zima 2021. Vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7.000 výtisků. Neprošlo jazykovou úpravou. **Redakce:** Petr Zelík, Marek Herman, Aneta Plecová. **Fotografie:** Marek Herman, Lucie Urban, Mikuláš Křepelka, Andrej Kostin. **Grafická úprava:** Marek Herman. **Vydavatel:** OXALIS, spol. s r.o. K Teplinám 663, 763 15 Slušovice, **tel:** 577 127 127; **e-mail:** oxalis@oxalis.cz; **Facebook:** OXALIS, **Instagram:** OXALIS.CZ