



ČAJOVÝ LIST

Č. 30 | LÉTO 2022 | ZDARMA

ANDREA SESTINI HLAVÁČKOVÁ

AŽ JSEM KDEKOLIV, VŽDY SI DÁM ČAJ

„NEMŮŽEŠ DÁVAT, CO NEMÁŠ“

FILOZOFIE PRO SPOKOJENÝ ŽIVOT PODLE TOMÁŠE BATI

EXOTICKÝ MYANMAR

ZEMĚ VÝBĚROVÉHO ČAJE A KÁVY

ANDREA SESTINI HLAVÁČKOVÁ

rozhovor

AŽ JSEM KDEKOLIV, VŽDY SI DÁM ČAJ

Text: Petr Zelík, Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban, Marek Herman, Profimedia.cz

Máte za sebou dlouhou a velmi úspěšnou tenisovou kariéru. Co považujete za svůj největší úspěch?

Myslím si, že jednoznačně tím největším a nejcennějším úspěchem je pro mě olympijská medaile. Protože, jakýkoliv předchozí nebo následující úspěch v tenise se orientuje na tenisového diváka, kdežto ta olympijská medaile je pro jakéhokoliv fanouška, pro lidi, kteří sledují olympiádu.

Já jsem velký týmový hráč, takže ten pocit, že jsem byla součástí velkého týmu, a to nejen tenisového, ale právě i olympijského, je hrozně fajn. I to, že jsem v tom týmu dodnes, jsem součástí určitých rozhodnutí, který olympijský výbor dělá a tak dále. A jsem ráda, že jsem se díky té medaili dostala mezi skupinu medailistů, kteří jsou ještě víc považováni než jenom olympionici.

Mezi tenisty je hodně vysoko stavěn Grand Slam, tím, že tenis je hodně individuální sport a vy jste dosáhla úspěchů na všech Grand Slamech. Když srovnáte olympiádu s Grand Slamem, jak to máte?

Grand Slam je cíl a sen každého tenisty. Na rozdíl od olympijské medaile není pochyb, že by si tenisté přáli mít grandslamový titul, takže když se nám to poprvé v roce 2011 podařilo s Luckou Hradeckou, tak to bylo opravdu magické. Měli jsme vlastně takový moment překvapení, nikdo od nás nečekal, že bychom mohly vyhrát a my jsme se k tomu titulu takhle dostaly. Byl to vstup do velkého tenisu a do top desítky světa, kde jsem se poté skoro 8 let držela.

Grandslamové úspěchy se opakovaly, a to nejen vítězství, ale i finálové zápasy. Já jsem měla obrovské štěstí, že se grandslamová kariéra a úspěchy mojí kariéře nevyhnuly a že jsem to mohla zařadit do svého repertoáru, protože bez toho by se mi kariéra asi těžko uzavírala.

Dominantně jste se prosazovala ve čtyřhře, ve které jste patřila do absolutní světové špičky. Kdy jste se rozhodla vsadit více na tuto disciplínu, upozadit dráhu singlistky? Co bylo hlavní příčinou?

Největší zlom přišel v roce 2016 po olympiádě v Riu. Už v tom roce, kdy vedla má cesta k olympiádě, jsem musela udělat spoustu rozhodnutí, které obětovaly single, na úkor toho, abychom se do deblu vůbec kvalifikovaly. Kvalifikaci jsme totiž neměly jistou, musely jsme se kvalifikovat skrz světové požadavky, a ne skrz české. Český tenisový svaz totiž neměl úplně chuť nás tam posílat z různých politických důvodů. Proto jsme si opravdu potřebovaly vybojovat tu top desítku, která vám zaručuje start, pak už vás nemusí nikdo nominovat. Já už jsem ten rok obětovala většinu sezóny tomu, že jsem objížděla hlavně deblové turnaje. Na olympiádě v Riu jsem měla zranění oka, které mě vyhodilo z tréninku na několik týdnů a kvůli tomu jsem nestihla klasifikaci singles na US Open. A tím jsem tak nějak zlomila hůl nad mou singlovou kariérou. Bylo to pozvolné, nebylo to jen kvůli zranění oka a kvůli tomu, že jsem minula jeden turnaj, ale byl to prostě takový přirozený přerod. Řekla jsem si na konci toho roku, že pokud bych chtěla hrát ještě singly, tak se v tom budu plácet, budu objíždět malé turnaje a zamyslela jsem se nad tím, jestli mi to ve třiceti za to ještě stojí. A řekla jsem si, že chci odehrát ještě dvě, tři sezóny, kdy mě to bude bavit, budu objíždět nejkrásnější turnaje svě-

ta a budu si to užívat jako top tenistka světa v deblu a ne, že budu někde hrát třetí housle v kvalifikacích a šla jsem takovou komfortnější cestou.

Vy jste říkala, že jste objela nejkrásnější turnajová místa na světě, máte možnost se i někde podívat? Máte pocit, že jste procestovala svět i jinak než skrze tenisové areály??

Rozhodně se způsob cestování po kariéře hodně změnil, mnohem víc objevuji místa, když někde letím. Vnímám místní kulturu, jím místní jídla, to se při kariéře vůbec nedařilo. Člověk jen neustále kontroloval energii, aby se neunavil, aby nesnědl něco špatného, aby se připravoval hlavně na turnaj a pohyboval se mezi hotelem a tenisem. Takže ano, objela jsem celý svět, viděla jsem spoustu hlavních měst, ať už mluvíme o evropských jako Madrid, Londýn, Řím, Paříž až po New York, Kalifornii. Takže vím, o čem svět je, určitě mám představu, jak to ve světě vypadá. Byla jsem v Indii, byla jsem i v místech, kam bych cestovat asi úplně



S tanečním partnerem Michalem Necpálem v pořadu StarDance



Se zakladatelem společnosti OXALIS (a tenisovým fanouškem) Petrem Zelíkem při rozhovoru pro náš magazín

nechtěla. Ale myslím, že takové to zábavné cestování, to v tom určitě nehledejte.

Velmi plynule jste navázala na hráčskou kariéru. Pro televizní stanice ČT sport, BBC a Nova Sport jste tenis opakovaně komentovala. V roce 2021 jste se stala moderátorkou rozhlasové stanice Radiožurnál Sport. Nestýská se Vám po turnajích? Jak obecně vnímáte přechod z kariéry profesionálního sportovce do běžného občanského života?

Musím říct, že jsem se na ten přechod celkem dlouho připravovala. Mám štěstí, že mám kolem sebe spoustu rozumných lidí, včetně manžela, který mi neustále připomínal, že si musím budovat ty budoucí vrátka. Během toho hraní jsem přičichla ke spoustě věcem, ať už to byla novinařina, psala jsem do časopisu, ať už to bylo video-blogování, kdy jsem natáčela videa ze zákulisí a dávala je televizi Open. Takže takhle jsem si vyzkoušela všechno a došlo mi, že jsem komentovala spoustu zápasů s BBC rádiem, pak i pro Eurosport, Nova Sport nebo ČT. Musím říct, že jsem si zkusila hodně věcí, abych si uvědomila už na sklonku mé kariéry přesně to, co chci a nechci dělat. Což byla výhoda, protože si myslím, že spousta lidí by se pak hledalo a zkoušelo tu spoustu variant. Mně do toho bohužel vletěl covid, který zastavil spoustu aktivit a sportovních eventů, které jsem mohla moderovat nebo kde jsem se mohla prosadit. Do budoucna bych se chtěla věnovat právě moderování, dělat dál rozhovory pro Radiožurnál Sport. Neskutečně mě to baví, dělám to už přes rok, takže mám za sebou přes 50 rozhovorů a je to opravdu skvělá věc. Jsem na sebe moc pyšná, protože v Radiožurnálu mám skvělou pozici, moc mě chválí a věřím, že to je do budoucna dobrá startovní pozice.

Česká tenisová škola je nesmírně úspěšná. Obzvláště v ženském tenisu rostou skvělé hráčky jako houby po dešti. Jaké pro to máte vysvětlení? Proč to právě teď ženám extrémně jde a mužům zrovna ne?

Myslím si, že pro ženy je stěžejní to, že je jich opravdu hodně, navzájem spolu trénují a motivují se. Mladé holky vidí v českých tenisových klubech trénovat skvělé světové tenistky a poměřují se s nimi. Zjistí, že trénují na stejném kurtu, používají stejné balóny, a když si s nimi jdou pinknout, tak hrají stejně rychle a najednou jim dojde „tak proč ne já?“. Myslím si, že je to o tom. Já vždycky hrozně ráda zmiňuju můj zážitek, když jsem odjížděla na Masters v roce 2017 do WTA finále do Singapur a dva dny před odletem jsem měla trénink s Karolínou Plíškovou, který byl naprosto samozřejmý, protože tam taky letěla. Sly jsme si zahrát a když jsem odcházela z kurtu, tak jsem si říkala „no to by mě zajímalo, která další deblistka, která jede na Masters, si zatrenovala před turnajem s první hráčkou světa?!“. Takže si myslím, že to je i o tom, že ty holky spolu trénují, poměřují se a vidí, že je to možné. Upřímně, když jsem pak vyhrála Masters v 2017, tak jsem si říkala: „vlastně jo, proč by nemohla být vítězná deblistka stejně dobrým sparring partnerem pro první hráčku v singlu?“. U mužů je to složitější v tom, že jejich kariéra je těžší, konkurence je asi ještě větší a není standartní, že se jim v naší malé zemičky velmi daří. Navíc to mají těžší i v tom, že jsou porovnáváni s ženskými tenistkami.

Přála byste si, aby Vás dcera Isabella někdy v budoucnu profesně následovala?

Já bych si moc přála, aby ji tenis bavil, zatím slyším „ne“ (smích), ale to slyším na všechno. Takže jen doufám a ignoruju to. Chtěla bych jí v létě pořídit tu nejmenší raketu a zkusit, jestli se treťí do míčku a vypozerovat, jestli má cit pro kontakt s míčem. Atletická je, má být po kom, my nejsme umělecké typy. Trávíme čas na kole, běháme, cvičíme, hrajeme tenis, takže ona to od nás určitě odkouká. A jestli by měla jít profesionální cestou? Já jsem se svým životem moc spokojená, takže asi ano, asi bych ji k tomu vedla. Ale jestli dokážu být tak dobrý rodič,

jako byli moji rodiče, a obětovat veškerý svůj volný čas tomu, aby moje dítě hrálo tenis, ... no, doufám že ano. V dnešní době, čím víc malá roste, budou jí teď tři, tak začínám vnímat, že: malé děti, malé starosti a velké děti, velké starosti. Bojím se trochu toho teenagerovského věku, chci, aby do něj vletěla sportovně. Aby měla sportovní zázámí, sportovní partu, aby byla unavená a zaneprázdněná sportem a ne, aby se poflakovala po škole a napadaly ji blbosti.

V roce 2021 jste se zúčastnila soutěže StarDance...když hvězdy tančí, konkrétně jedenácté řady. Měla jste k tanci blíže odjakživa nebo to pro Vás byla nová zkušenost?

Nová zkušenost, po ukončení kariéry nebo tedy po otěhotnění, jsem zažila asi 2-3 taneční lekce, u někoho jsem to viděla, bavilo mě to, vždycky jsem si chtěla zkusit společenské tance, ale nakonec mi dorostlo bříško a nebyla šance si to vyzkoušet nebo dál praktikovat a pak už byly jiné starosti. Takže to bylo jen takové krátkodobé nadšení. To nadšení tam bylo vždycky, ale zkušenosti nulové.

Je to nádherný splněný sen, já jsem si to vždy moc přála, a dokonce jsem o tom velmi často mluvila i v médiích a na určitých místech jsem to neustále zmiňovala, protože jsem se tam chtěla dostat. Pak když přišel ten telefonát, tak jsem byla velmi šťastná, že to přišlo a že mě vyslyšeli. Celá ta zkušenost a zážitek byl naprosto boží.

Jak to máte s trémou – je těžší nastoupit před televizními kamerami k obtížnému tenisovému zápasu nebo absolvovat tanec v hlavním sobotním vysílacím čase?

Určitě ten tanec. Já jsem na kurtě nikdy nepřemýšlela o tom, kdo se na to dívá. Málokdo z tenistů o tom přemýšlí, že hrají před diváky, na to si zvyknete. Maximálně, když víte, že se na vás přijde někdo podívat, třeba rodič, ale že se to vysílá v televizi nebo na streamu, tak to vůbec neřešíte, tam jde jenom o výsledek. Kdežto u toho tance je to přesný opak, tam jde o ten dojem, a ten jsem měla po dvou letech na mateřské poprvé zase na lidi udělat, a ještě k tomu v takové nejsledovanější show. Jdete tam úplně s kůží na trh, jste i celí odhalení, kraťoučká sukýnka a do toho děláte něco, co vám není vůbec blízké, motáte se tam a říkáte si „vždyť si v životě nemůžu zapamatovat těch 1000 kroků, které jsou přede mnou“,

no ale nějakým zázrakem to dáte. Před tím nástupem na parket je vám úplně zle, do toho, ne vždy jste s tím partnerem úplně kámoši a máte v hlavě zrovna něco, co vám předtím řekl a není to vždycky něco příjemného. Mně se partneri ke všemu ještě střídali, což bylo ale i fajn, protože jsme si alespoň nelezli na nervy. Ale samozřejmě i ten partner je ve stresu, nefunguje tam takové to uklidnění. Před tenisovým zápasem jdete za trenérem a on vás uklidní a povzbudí a vy jdete na kurt. Kdežto tady jdete spolu a ten partner vás nemůže ani uklidnit, protože se taky bojí, navíc neustále řeší, jak to zvládnete vy, protože to on neví. Ale opravdu to byla neskutečná škola, absolutně jsem se přestala bát vystupovat živě. V rádiu už dělám rozhovory levou zadní, protože vlézt na ten parket a tancovat, to byl pro mě opravdu křest ohněm. Když jsem tančila, tak s každou odtančovanou vteřinou se mi ulevovalo, protože už to bylo za mnou a po té minutě a půl to bylo najednou pryč a už jsem mohla být zase sama sebou.

Pocházíte z pivovarnické rodiny, Vaš děd i praděd byli řediteli Plzeňského pivovaru, otec v něm pracuje jako vrchní sládek. Jaký vztah máte k pěnivému moku, ba přímo k plzeňskému Prazdroji?

Samozřejmě mám k němu velmi blízký vztah, protože jsem pomalu vyrostla v pivovaru, moje sestra se v pivovare dokonce narodila, tak prožila jakoby uvnitř bran celé své ranné dětství, já jsem teda pak bydlela už mimo pivovar. Ale máme tu historii, já jsem měla velice blízký vztah s dědečkem a mám celý pivovar prolezlý a líbí se mi ta tradice. Vždycky mě mrzelo, že můj táta nemá syna, který by v tom následoval, ale ono už je z toho spíš nerodinný byznys. Takže už je to jiné, je to nadnárodní velká společnost. Mám pivo hrozně ráda, jsem hrdá na to, že jsem z Plzně. Vždycky jsem říkala, že mi to trvalo až k olympijské medaili, než jsem se stala tenistkou z Plzně, a ne dcerou sládky.

Čaj nebo káva? Ke kterému nápoji máte blíže? Pijete je pravidelně?

Rozhodně čaj. Já jsem totiž takový specifický člověk, já jsem v životě kávu neochutnala, nemám ji ráda. Mně vadí i kávové hmlky, asi mám nějakou fobii z kávy (smích). Takže ať jsem kdekoliv, vždy si dám čaj.

Vy jste při svých cestách po celé planetě měla jistě možnost setkat se

ANDREA SESTINI HLAVÁČKOVÁ

(* 1986)

Česká profesionální tenistka, deblová specialista a olympijská vítězka. Mezi její největší kariérní úspěchy patří získání stříbrné medaile ve čtyřhře na Letních olympijských hrách 2012 a mnoho úspěchů na Grand Slamu. Na začátku února 2019 ukončila tenisovou kariéru, aby se mohla věnovat rodičovským povinnostem. V roce 2021 se zúčastnila populární show StarDance... když hvězdy tančí, kde se umístila na šestém místě. V roce 2021 se stala také moderátorkou rozhlasové stanice Radiožurnál Sport. Do budoucna by se chtěla věnovat právě moderování, které jí velmi baví.



S Lucíí Hradeckou na olympiádě v Londýně 2012 získaly stříbrnou medaili

s různými aspekty lokální čajové kultury. Zaujalo vás v tomto ohledu něco?

Tak všichni mají své čajové rituály, v Japonsku, tam pijí čaj snad ke všemu, i další různé teplé nápoje. V arabských zemích se také pijí hodně teplé nápoje. Jihoameričani zase pijí čaj maté, celý den to cucají s takových brček (kalabasa a bombilla, pozn. red.). Takže to všechno jsem viděla, i u tenistů. Osobně jsem se o to nikdy moc nezajímala, ale když jsem byla například v Dubaji, tak tam měli spoustu různých čajů a krásně to tam vonělo. A když vejde do čajové prodejny, tak je to takové milé. Já jsem na sladké, takže mám ráda ovocné čaje a spíš takové lehčí čaje. Ale je vtipné, že když přijedete v Česku kamkoliv, tak mají ovocný čaj, ale v cizině na něj sotva natreíte.

Čím nebo u čeho si nejvíce odpočínáte?

Já jsem velmi aktivní, a ještě k tomu mám takovou fobii na pořádek. Nejvíce si odpočinu, když mám hlídání pro dceru, jsem zdravá, je mi dobře a uklízím. Ale nemyslím úplně drhnutí podlahy, ale ráda si uklízím třeba skříně, to mě tak nějak uklidňuje. Když jsem ale opravdu unavená, kdy jsem jakoby dosáhla na dno, to si pak lehnu k televizi. A zrovna takhle jsem včera ležela, v ruce ovocný čaj s citronem, pod dekou a manžel byl někde s dcerou, protože jsem toho měla už plné zuby. Takže záleží, jestli je to spíš aktivní nebo pasivní odpočinek. Nejradši mám třeba nějaký hezký seriál a když jsem sama, to mám prostě ráda.

Žijeme ve velmi turbulentní, neklidné době (covid, ohrožení globálním oteplením, válka na Ukrajině). Co Vám v poslední době udělalo největší radost?

Rodina. UVědomování si toho, že se máme, že žijeme ve svobodné zemi a myslím, že zatím i v bezpečné zemi. Poslední dva roky nám dávají jen najevo, že si musíme vážit toho, co máme, kde jsme, že žijeme a že jsme tady. Myslím, že to není lehká doba pro nikoho. Co se děje, je opravdu děsivé a snažím se to eliminovat ze svého života. Stejně jako covid, kdy jsem nečetla, nesledovala, ani neřešila zprávy.

Tak teď je pro mě těžké ignorovat ukrajinskou situaci, protože to nejde. Soucítím, pomáhám, jak to jde, jsem v kontaktu s lidmi, kteří tu pomoc potřebují. Ale snažím se žít ze dne na den, žít svými povinnostmi a snažím se nepodléhat panice, která je za každým rohem. ■



CO SE NÁM Povedlo V ROCE 2021

ze zákulisí

Text: Aneta Plecová, foto: Marek Herman, Lucie Urban

Ani v loňském roce jsme nezháleli a rozběhli spoustu projektů, zvýšili uživatelský komfort a obohatili naši nabídku. Pojďte se s námi podívat, co se nám v loňském roce povedlo.

OTEVŘENÍ CZECH TEA CENTRE

V říjnu 2021 proběhlo slavnostní otevření projektu pro partnery i veřejnost. V Czech Tea Centre proběhl cupping neboli ochutnávka kávových mikrolotů z pražtiny OXALIS. Czech Tea Centre je centrum čajové kultury a gastronomie, kde probíhají kurzy a degustace zaměřené na čaj, kávu, ale i duševní pohodu, která je s těmito nápoji spojená. Přijďte se naučit něco nového, a přitom se pobavit. Centrum je vybaveno přístroji a pomůckami na degustace všeho typu a má kapacitu 15 lidí. V dubnu 2022 zde proběhla první přednáška pro veřejnost i s degustací. Na naše pozvání dorazil Petr Sič, který vyprávěl o svém projektu Sdílená čajová zahrada, ze které jsme měli možnost ochutnat skvělé gruzínské čaje. Aktuálně se můžete zúčastnit několika kurzů s předem vypsány termíny. Vychutnejte si čajovou degustaci, namíchejte si originální čajovou směs, naučte se připravit doma vždy dokonalou kávu na různé způsoby, hýčkejte svou duši při védské meditaci nebo se odreagujte při malování mandal. Podívejte se, jaké přednášky pro vás připravujeme: www.oxalis.cz/coffee-tearia

zákazníky. Možná jste si všimli, že mají naše prodáváčky nové slušivé uniformy. Designové zástěry, které pro nás navrhli studenti Univerzity Tomáše Bati, se snadno přizpůsobí pomocí popruhů jakékoliv postavě. Typická tmavě zelená barva ladí s interiérem našich prodejen a málo krčivý materiál zajišťuje, že zástěra vypadá i na konci směny stále reprezentativně. V loňském roce jsme otevřeli dvě nové prodejny v prodejních centrech Globus, a to v Brně a v Plzni.



PŘESUN VÝROBY COOL DRINKS DO TEČOVIC

Abychom měli výrobu nápojů Cool Drinks více pod kontrolou, přestěhovali jsme ji do areálu v Tečovicích, kde máme náš centrální sklad. Nejenže máme výrobu blízko a můžeme tak snadněji pracovat na dalším vývoji těchto nápojů, ale zároveň tak vyvíjíme pracovníky skladu v letních měsících (mimo sezónu), kteří se v tomto období podílejí na výrobě.

NOVINKY V ONLINE

V loňském roce jsme zmodernizovali podobu domovské stránky e-shopu oxalis.cz, nyní se již na hlavní stránce můžete dozvědět spoustu informací o naší společnosti, prodejnách, zjistíte, jak vybíráme čaje a kávy nebo se jedním kliknutím dostanete na blog či k mediálnímu obsahu. Přibyla zde také horní lišta, která vás odkáže na mapku se zobrazením všech našich i franšizových prodejen. Abychom urychlili zpracování e-shopových objednávek, vytvořili jsme zcela nový sklad pro eshop, který je pravidelně doplňován, nyní jsme tak schopni vykrytí objednávek na 100 %. Nainstalovali jsme službu Balíkobot, která zautomatizovala a zrychlila expediční kroky při odeslání zá-

silek. Pro ještě větší komfort dodání zásilek z našeho e-shopu jsme ke stávajícím přepravním přidali 5000 výdejních míst prostřednictvím přepravní služby Zásilkovna. Tento způsob dopravy je z naší nabídky dopravců nejužitečnější. Služba Klikni a vyzvedni je již dostupná na všech prodejních místech (vč. franchisy), využít ji můžete na adrese oxalisprodejny.cz nebo oxalispredajne.sk. V průběhu loňského roku jsme implementovali možnost využívat výhod Bonus klubu i v Klikni a vyzvedni, stačí mít aktivovaný svůj věrnostní účet online (přes oxalis.cz). V Praze a v Brně můžete využít i doručení na adresu přes službu Liftago. Hledáte dárek, který potěší vaše zaměstnance nebo obchodní partnery? Se sypaným čajem a výběrovou kávou prostě nemůžete sáhnout vedle. Máme pro vás originální dárky, které udělají radost naprosto každému. Navštivte stránku www.oxalis.cz/firemniDary.

NOVINKY V SORTIMENTU

Naši řadu pochutin Mlsání povoleno jsme obohatili o nové druhy jako například Mandle ve skořici, Oříšky stracciatella a Černý rybíz v čokoládě. Vyslyšeli jsme vaše přání a změnilo jsme dodavatele Višňů a Kávy v čokoládě, které jsou nyní obaleny v čokoládě bez palmového oleje. V nabídce nám přibýly také dvě nové příchutě Cool Drinks se zeleným čajem matcha, a to Matcha – Aronie v BIO kvalitě a Matcha s kávou, jejíž chuť zakulacuje výluh z ibišku. Oblíbili jste si také limitované edice kávy v obalu s originálním designem, v létě na pultech našich prodejen najdete skvělou Summer 22. ■



ZMĚNY V KAMENNÉ SÍTI PRODEJEN

Největší změny se dočkala prodejna Oxalis v obchodním centru Centro Zlín. Prodejna si již za své odpracované roky zasloužila kompletní redesign. Z původního tmavého prostoru se během proměny stala krásná a prostorná prodejna v hygge stylu, který propojuje přírodní prvky se světlými barvami. Při redesignu jsme dbali na to, aby bylo uspořádání prodejny funkční a zároveň byla lákavým prostředím pro

JAK SPRÁVNĚ SKLADOVAT ČAJ A KÁVU

naš tip

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

Může se čaj nebo káva při špatném skladování zkažit? V čem je vhodné je uchovávat? A proč byste neměli dávat čaj ani kávu do lednice?



v dóze ještě starší obsah, tak jej nejprve spotřebujte a nádobu důkladně umyjte. Zamezíte tak přenosu jiných vůní nebo ovlivnění chuti zbytkovými částicemi v dóze.

DÓZA JAKO DESIGNOVÝ DOPLŇEK DO KUCHYNĚ

Praktická dóza není jen užitečná, ale dokáže také ozdobit kuchyňský interiér. V posledních letech se začaly objevovat jednobarevné porcelánové dózy s bambusovým víkem, které nechybí ani v naší nabídce. Seženete je u nás v bílé a černé matné variantě a rovnou ve dvou velikostech, víčka mají silikonový kroužek, díky kterým perfektně utěsní obsah. Mezi oblíbenou klasiku patří bezesporu plechové dózy. Dózy na čaje si můžete pořídit v nejrůznějších designech i velikostech – menší dózičky jsou vhodné i na cestování, nezaberou moc místa a můžete si tak vychutnat svůj oblíbený čaj, ať jste kdekoli. Kávové dózy jsou větší

a některé jsou schopné pojmout až 500 g kávy.

KDE NEJLÉPE ČAJ A KÁVU SKLADOVAT?

Čaj i káva uvítají pobyt ve vzduchotěsné nádobě, kde je přístup vzduchu omezen na minimum a nepropouští ani vlhkost. Oba produkty uchovávejte v prostoru s nižší až pokojovou teplotou, ideálním místem je chladnější a dobře odvětrávaná komora nebo spížirna, kde je temno. Není vhodné mít kávu nebo čaj uskladněný na kuchyňské lince blízko varné desky, kde působí teplo i vlhko. Rozhodně se vyvarujte skladování čaje a kávy v lednici, kde je vlhko a mísí se v ní spousta pachů, které by čaj i káva absorbovaly. V průběhu času čaj stárne a ztrácí chuť, vůni a také prospěšné látky. Doporučujeme při správném skla-

dování spotřebovat čaj nejlépe do jednoho roku. Káva po upražení stárne mnohem rychleji než čaj, proto byste si měli koupit vždy jen takové množství, které jste schopni spotřebovat do dvou týdnů. Čerstvá káva chutná nejlépe, pokud je to možné, kupujte vždy zrnkovou kávu a melte ji až těsně před přípravou nápoje. Mletá káva ztrácí chuť a vůni mnohem rychleji, proto je důležité u ní dbát na správné skladování a rychle ji spotřebovat. Máte doma automatický kávovar s mlýnkem? Do mlýnku vždy nasypejte jen potřebné množství, nikdy se nesnažte nádobu naplnit celou, pro kávu to není ideální prostředí pro skladování, mnoho ochranných krytů netěsní a často jsou průhledné, na kávu působí tedy jak světlo, tak i vlhkost a teplota.

BEZOBALOVÝ NÁKUP

Opět umožňujeme bezobalový nákup na našich prodejnách OXALIS, za každou položku naváženou do vašeho vlastního obalu, získáte slevu 3 Kč a dobrý pocit, že pomáháte snižovat množství odpadu na planetě. Můžete si i zakoupit novou dózu na naši prodejnu a my vám do ní váš oblíbený čaj nebo kávu rádi navážeme.

EKOLOGICKÉ SÁČKY

V našich prodejnách vám čaj a kávu navážeme do kompostovatelných sáčků, které nezatěžují životní prostředí a můžete je nechat rozložit i v domácím kompostu. Nicméně u těchto sáčků doporučujeme si čaj a kávu přesypat co nejdříve do dózičky. K tomuto účelu bude do naší nabídky zařazena levnější 100 g plechová dóza s tabulovým štítkem, kterou můžete opakovaně popisovat. ■



MYANMAR

cesta za čajem a kávou

ZEMĚ VÝBĚROVÉHO ČAJE A KÁVY

Text: Andrea Hyniová | Foto: Adobe Stock

Myanmar (dříve známý jako Barma) je krásná země bohatá na starobylé památky a chrámy s velmi rozmanitou přírodou zahrnující exotické pláže, jezera i hory, které zasahují až na úpatí Himálaje.

Myanmar je součástí jihovýchodní Asie při pobřeží Bengálského zálivu a sousedí s Thajskem, Laosem, Čínou, Indií a Bangladéšem. Tato strategická poloha mezi dvěma největšími zeměmi světa výrazně ovlivňovala myanmarskou historii a je tomu tak dosud.

Myanmar je velmi rozmanitý etnický, kulturně i nábožensky – v zemi je 144 oficiálně uznaných etnik a řada dalších etnických skupin, které mají svou velmi osobitou kulturu a zvyky. Administrativně je Myanmar rozdělen do sedmi regionů a sedmi etnických států, které jsou při hranicích Myanmaru.

HISTORIE MYANMARU

Historicky byla země tvořena menšími královstvími z nich k nejvýznamnějším patří království Bagan, ve kterém bylo v období mezi devátým a třináctým stoletím postaveno tisíce chrámů a pagod, z nichž 2200 se dochovalo do dnešní doby a město Bagan je také zapsáno mezi památky UNESCO. Poslední královskou dynastií byla dynastie Kobang se sídlem ve městě Mandalay ve středním Myanmaru. V roce 1885 byla země anektována Brity a stala se kolonií v rámci Britského impéria (původně administrativně v rámci Britské Indie) a etnickým státům byla ponechána

velká autonomie. Po druhé světové válce v roce 1948 získal Myanmar samostatnost, přičemž osvobozené hnutí bylo vedeno generálem Aung Sanem, otcem politické vůdkyně a nositelky Nobelovy ceny míru Aung San Su Tjij, který byl však zavražděn při atentátu ještě před vyhlášením samostatnosti. Od vojenského převratu v roce 1962 byl Myanmar plně v rukou armády, která se stala nejsilnější institucí a přes několik pokusů o změnu režimu měla armáda vládu pevně v rukou až do roku 2011. Myanmar se z nejbohatších zemí Asie změnil v jednu z nejchudších zemí a docházelo k velkému plundrování přírodních zdrojů, na které je Myanmar nesmírně bohatý (drahé kameny jako jsou rubíny, safíry a jadeit, další nerostné suroviny a teakové dřevo). Vzhledem k velké zaostalosti země a rovněž s ohledem na velkou závislost na Číně se armáda rozhodla přistoupit v roce 2011 k liberalizaci s cílem získat zahraniční investice a v roce 2015 vyhrála volby opo-

ziční Národní liga pro demokracii (NLD) pod vedením vůdkyně Aung San Su Tjij. V zemi došlo k velkému ekonomickému pokroku, ale stále nebyly dořešeny všechny spory s myanmarskými etnickými menšinami a i nadále panovala jejich nedůvěra k většinovým Barmáncům. Po volbách v roce 2020, které NLD znovu vyhrála, provedla armáda v únoru 2021 vojenský převrat, ale velmi podcenila odpor všech obyvatel a jejich vůli nedopustit další desetiletí vojenské vlády. Ani do současné doby nebyla armáda schopna dostat zemi plně pod kontrolu. Jako na současné Ukrajině se lidé sjednotili a v řadě oblastí vznikly gerilové jednotky. Ty se ve spolupráci s etnickými vojenskými organizacemi a pod vedením opoziční vlády národní jednoty snaží ustanovit federální stát pod civilním vedením. Armáda odpor potlačuje. Dosavadní vojenské represe stály již více než 1600 životů, a přesto armáda nedosáhla svého cíle a nepodařilo se jí ani získat podporu



Sdružení zemí jihovýchodní Asie a Číny. Po převratu se v Myanmaru výrazně zhoršila ekonomická situace, západní státy uvalily sankce a více než polovina obyvatel se dostala pod hranici chudoby, takže bude trvat velmi dlouho než se situace opět zlepší.

ČAJ JAKO KRÁLOVSKÝ NÁPOJ

Některé části země jsou méně postiženy konfliktem. To se týká i státu Shan při hranicích s čínskou provincií Yunnan, který je vzhledem ke svému horskému charakteru a klimatu hlavní oblastí pěstování čaje a kávy. Další vhodné oblasti pro pěstování čaje a kávy jsou státy Karen a Kayah při hranicích s Thajskem a stát Chin při hranicích s Indií, nicméně čaj i káva se pěstují i v dalších regionech.

Čaj je bezesporu nejdůležitější myanmarský nápoj proslavený svou výjimečnou kvalitou a rozmanitostí. První zmínky o jeho pěstování ve státě Shan jsou již z 8. století a podle některých údajů je v Myanmaru možné najít v odlehlém regionu Wa sousedícím s Čínou čajovníky, které jsou téměř tisíc let staré. Ve větším měřítku se však čaj začal pěstovat v 11. století a byl nazýván královským nápojem dynastie Bagan. Myanmar má pro čaj svůj vlastní název laphet, který se neodvozuje od čínského cha, což rovněž svědčí o osobitě starobylé čajové kultuře. V Myanmaru se zpracovávají různé varianty velmi kvalitního zeleného čaje a také černý a bílý čaj. Za specialitu je považován fialový čaj (purple tea), který je pěstován ve velmi malém měřítku a distribuován pouze jedinou firmou Mother's Love. V odlehlých horských oblastech je připravován rovněž

velmi charakteristický kyselý čaj (sour tea), který je v Myanmaru velmi oblíbený a je pokládán za velmi zdravý. Čajové lístky se sklízí od dubna do listopadu, přičemž nejkvalitnější jsou ze sklizně od konce března do poloviny dubna. S výjimkou Číny a Thajska se myanmarský čaj jen velmi málo exportoval a byl na zahraničních trzích prakticky neznámý. Vzhledem k ekonomickým reformám a otevírání země došlo v posledních letech k velkému nárůstu exportů zeleného čaje, a to zejména do Japonska a zemí jihovýchodní Asie. V roce 2016 se uskutečnily první exporty také do EU – zejména do Francie, Německa a Nizozemska. Myanmarské producenty čaje se také zúčastnili veletrhu BIOFACH zaměřený na zemědělské výrobky v bio kvalitě (nejznámější je firma Pindaya), čímž zájem o myanmarský čaj dále vzrostl.

V ČAJOVNÁCH TO ŽIJE

Myanmar má svou nezeměměnitelnou "čajovou kulturu", která vznikla před více před sto lety a mísí se v ní silné britské, čínské a indické vlivy. Je charakterizována čajovny (teashops), které jsou v každé ulici a prakticky na každém rohu a mají velmi uvolněnou atmosféru. Jsou po celé zemi – ať už v největších myanmarských městech Yangonu a Mandalay nebo v nejmenších vesničkách. Čajovny zcela jistě neodpovídají našim představám o poklidných místech na vychutnávání čaje. Jsou to většinou otevřené prostory s nízkými stoly a židličkami, s malými hrnkami a konvicemi se zeleným čajem a charakteristickými drobnými pokrmy. Zdejší čajovny jsou místem pro setkávání všech generací, diskuse o všem možném nebo i sledování filmů či zápasů oblíbené britské fot-

balové ligy na televizních obrazovkách. V posledních letech začaly ale vznikat i čajovny vycházející z britské koloniální tradice, snaží se obnovit i tehdejší atmosféru a servírují pouze nejkvalitnější čaje.

KÁVA VÝJIMEČNÉ KVALITY

Káva byla v Myanmaru pěstována od roku 1885, kdy byla země britskou kolonií. Myanmar má pro kvalitní kávu velmi příhodné klimatické podmínky v horách při východních hranicích země (Shanský a Karenský stát) i v její západní části (Chinský stát). Misionáři, kteří se snažili obrátit buddhistické obyvatele na křesťanství, začali zakládat malé farmy na kávu okolo Pyin Oo Lwin na hranicích Shanského státu a v této oblasti se káva v menším měřítku pěstovala po řadu let. Původně se pěstovala především odrůda kávy robusta, která obsahuje také více kofeinu než v současné době populárnější káva odrůdy arabica, jejíž plantáže začaly být zakládány v Shanském státě okolo roku 1930. Otevírání země v posledních deseti letech přispělo k rozšíření výběrové odrůdy arabica. Řada farmářů, kteří se na produkci kávy začali zaměřovat, se předtím věnovala produkci máku na opium. Projekty „poppy to coffee“, které byly podporovány i ze zahraničí, zajistily farmářům lepší zdroje stabilních příjmů. V poměrně krátké době začala výběrová káva z těchto farem dosahovat skutečně výjimečné kvality, oceňované dokonce i v zahraničí. V posledních letech začala být myanmarská káva v malém měřítku vyvážena i do Evropy a do USA. Vzhledem k velmi příhodným klimatickým podmínkám má pěstování kávy velký potenciál a rozloha plantáží nepochybně poroste. ■



JARNÍ A LETNÍ NOVINKY 2022

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban, Marek Herman

naše tipy



DOTTIE - konvice s nerezovým sítkem, pokličkou a čtyřmi šálky.

Jaro jsme přivítali svěžími novinkami **Yasumi** a **Suzushi**. Tyto japonské zelené čaje jsou na základu Senchi Ryokuchi BIO a obohacené o přírodní aroma. Jejich názvy souzní přímo s čajovým požitkem, který tyto čaje přinášejí. Yasumi v překladu znamená delší odpočinek, je obohacený o růžové květy a navozuje příjemný pocit relaxace. Suzushi je slovo označující příjemné ochlazení v teplém období, citrusová nota v tomto čaji vás zaručeně osvěží. V létě budou tyto čaje skvěle chutnat i na ledovou přípravu. Objevte povzbuzující novinku **Mate Orange BIO** se šťavnatou chutí sladkého pomeranče, která dodává brazilskému maté porci osvěžující energie. Jarní a letní novinky rozšiřuje pestrá ovocná směs **Aronie-ibišek** v BIO kvalitě. Ovocný čaj s harmonickou chutí

vyzrálé aronie, kyselkavým ibiškem a bezinkami je plný chuti i vitamínů přímo ze zahrady. V březnu jsme zahájili prodej čerstvých sklizní, jako první k nám opět dorazil jedinečný Nilgiri Frost. Tento unikátní čaj pochází z čajové zahrady Parkside Estate. Zde se pěstují speciální odrůdy čajovníků, jejichž lístky raší i při lehce mrazivém počasí. Proto také označení „Frost Tea“ (frost = mráz). Robustní hnědozelené lístky vytvářejí po zalití oranžový nálev se zlatavým odstínem. Nasládlá chuť i vůně připomíná lipový květ v kombinaci s lesním medem. Postupně k nám přicházely další vzorky čerstvých sklizní, které letos začínaly o něco později než obvykle. Důvodem byla delší zima a čajovým lístčkům tak trvalo déle, než začaly na čajovnicích rašit. I tak

jsme měli složité rozhodování, z 25 čajových zahrad jsme nakonec vybrali čtyři nejlepší Darjeelings, další sklizeň jsme přivezli z Nepálu, skvělý první sběr z Assamu a celý výběr zakončuje japonská **Shincha**.

Letní nápojovou nabídku doplní osvěžující novinka z řady **COOL DRINKS**. Těšit se můžete na oblíbený zelený čaj Matcha ve spojení se sladkými jahodami. Perfektní nápoj na léto, který osvěží, a navíc vám dodá pořádnou dávku energie. Sladká chuť jahod příjemně vyvažuje zemitou chuť zeleného čaje matcha. Před pitím nezapomeňte nápoj protřepat. Nejlépe si Cool Drinks vychutnáte ledově vychlazené.

LEDOVÉ ČAJE

Letní sezónu obohatí dvě osvěžující novinky. Ledový ovocný čaj bez ibišku **Cool Summer** si zamilujete díky rafinovanému spojení sladkého manga a svěží noty citrónové trávy. Další novinkou je Ledový čaj **Rooibos Máta – Ananas**, v jehož chuti se snoubí zelený rooibos s chladivou chutí máty a rozmarýnu ve spojení s ananase. Vychutnejte si léto plnými doušky a připravte si osvěžující domácí ledový čaj.

PORCOVANÉ ČAJE OXABAG

Porcované čaje se těší mimořádné popularitě. Vždy je jednodušší zalít si pytlík čaje horkou vodou a nic víc neřešit. Když je však v onom sáčku kvalitní sypaný čaj, je jeho kvalita zcela nesrovnatelná s běžným, téměř na prach rozdrceným čajem, který koupíte v supermarketu. A právě proto je zde naše řada čajů OXABAG, která navíc na začátku tohoto roku prošla kompletním redesignem.



YASUMI



Japonský zelený čaj s harmonickou chutí lesních plodů.

SUZUSHI



Japonský zelený čaj s pronikavou chutí osvěžujícího citrону.

MATE ORANGE BIO



Osvěžující spojení chutí Mate a zralého pomeranče.

SHINCHA BIO 2022



Japonský zelený čaj s harmonickou chutí lesních plodů.

COOL SUMMER



Rafinované spojení sladkého manga a svěží noty citrónové trávy.

ROOIBOS MÁTA – ANANAS



Zelený rooibos s osvěžující chutí máty a rozmarýnu ve spojení s ananase.



Dárkové balení Česká louka



Medové potěšení - čaj a medová pochoutka v dárkovém balení

NEMŮŽEŠ DÁVAT, CO NEMÁŠ

zamyšlení

FILOZOFIE PRO SPOKOJENÝ ŽIVOT PODLE TOMÁŠE BATI

Text: Gabriela Končítiková | Foto: Archiv autorky

OXALIS byl v roce 1993 založen ve Zlíně, který je neodmyslitelně spjatý s Tomášem Baťou. Obrovský úspěch jeho podnikání byl postaven na komplexní životní filozofii, kterou předával také svým zaměstnancům. V dnešní uspěchané době často se často zapomínáme soustředit na sebe, neustále se za něčím honíme, často jsme ve stresu a neumíme si udělat čas na svou rodinu nebo koníčky. Tomáš Baťa však věděl jak na to. Gabriela Končítiková, která se věnuje odkazu filozofie Baťa a je také projektovou manažerkou Nadace Tomáše Bati, pro vás sepsala návod, jak budovat a vést sebe sama k dosažení úspěšného a spokojeného života.

„**Nemůžeš dávat, co nemáš**“ – jeden z ikonických citátů Tomáše Bati. Jen málo lidí si v dnešní době uvědomí hloubku této myšlenky, která definuje nejen systém řízení podniku, ale také komplexní životní filozofii, kterou dokázal Tomáš Baťa svým spolupracovníkům předat.

Kdykoliv v současnosti zazní jméno Tomáš Baťa, je tomu tak většinou v kontextu jeho podnikatelského úspěchu, počtu vyrobených párů obuvi, postavených továrních měst a desítek průmyslových odvětví, do kterých se firma Baťa rozrostla. Při hlubším studiu osobnosti Tomáše Bati a způsobu jeho myšlení je však patrné, že se mu podařilo něco, čím dokázal přesáhnout celý způsob výroby, a to i napříč generacemi. Jeho slova: „**Neodkazuji vám budovy, ani stroje, to jsou jen hromady cihel, betonu a železa. Odkazuji vám systém, který má zůstat k užítku všem.**“ vyvolají otázku – jaký tento systém je, když je určen všem? Je zcela jasné, že Tomáš Baťa nehovořil o pouhé podnikatelské filozofii, ale o té životní, kterou podle baťovské zásady může rozvíjet kdokoli, a to bez ohledu na to, zda podniká či nikoliv. Zároveň také řekl: „**Nevybudoval jsem podnik, vybudoval jsem člověka a ten vybudoval podnik.**“ Když si spojíme tyto dvě základní myšlenky, můžeme definovat podstatu baťovské filozofie, která říká: „**Nejprve vybuduj sebe!**“

Základem baťovského budování sebe sama je přijetí filozofie baťovské služby. Službu považoval Tomáš Baťa za hlavní předpoklad životního úspěchu. Hesla, týkající se služby, byla všudypřítomná – „**Služba otvírá srdce, Služte a nebudete moci uniknout penězům! Podnikání je službou.**“ Často se potkáte také s ikonickým „**Náš zákazník – náš pán!**“ Než se však uchýlíte k myšlence, že služba znamená, že pro své okolí činíte více než sami pro sebe – držte. Úvodní věta tohoto článku je klíčová: „**Nemůžeš dávat, co**

nemáš!“ Základním krokem filozofie baťovské služby je, že se člověk naučí nejprve posloužit sám sobě. V dnešní době, kterou považujeme za pokrokovou, stále nedosahujeme takového rozvoje jednotlivce, jako tomu bylo u Baťů. Po přijetí k firmě vás začal váš osobní referent učit, jak si vytvořit vztah sám k sobě – cítit sám k sobě úctu, hrdost, naučit sám sebe pochválit, ale také poznat sám sebe do posledního detailu. Součástí poznávání sebe sama do detailů bylo porozumět například hlavním zdrojům energie. Bylo důležité, aby každý spolupracovník znal význam kvalitního spánku nejen pro osobní život, ale zejména také pro ten pracovní. Filozofie Baťa předpokládá, že

pokud člověk spí dlouhodobě méně jak sedm hodin denně, klesá jeho výkon téměř o 30 %. Kromě spánku vás v prvních měsících po přijetí naučili také vnímat důležitost a vliv kvalitního jídla na váš pracovní výkon. Základem bylo vědět, jaké jídlo vás povzbudí, které vám dodá dostatek potřebných živin, jak zabránit rychlému úbytku nebo nárůstu cukru v krvi a proč je hladovění zcela nepřijatelné. Plnohodnotné stravování bylo považováno za základní předpoklad toho, aby se mohl člověk plně soustředit na práci. Kvalitní spánek a strava byly vnímány jako hlavní pilíře emoční stability, doplňujícím pilířem byl také pohyb. Emoční stabilita spolupracovníků měla firmě



Tomáš Baťa ve své pracovně



Gabriela Končítiková, autorka knihy Inspirace Baťa

zaručit plynulejší pracovní tempo, lepší atmosféru na pracovišti, jednodušší komunikaci a v neposlední řadě ochotu porozumět si navzájem.

Celý koncept péče, nebo lépe řečeno vzdělávání spolupracovníků vycházelo z úsudku Tomáše Bati, že firma nepotřebuje jen lepší pracovníky, potřebuje lepší lidi. Tedy člověka, který je natolik vzdělaný a uvědomělý, že si považuje své zdraví, způsob smýšlení i duševní rozpoložení za základ životního úspěchu. Firma Baťa k těmto účelům velmi dobře využívala dva jednoduché nástroje. Tím prvním byl firemní tisk, který měl být vždy plný inspirace, jak zkvalitňovat svůj osobní život. Myšlenky z vybraných článků byly následně koncentrovány v desatera, ke kterým se měli jejich čtenáři průběžně vracet a inspirovat se v různých životních etapách, jak a v čem se zlepšovat a zkvalitňovat svůj život. Dalším velmi důležitým způsobem, jak lidi inspirovat k péči o svůj životní styl, byly lidé na vedoucích pozicích. Firemní kultura Baťa zastávala názor, že změnit chování lidí je možné pouze osobním příkladem. Na vedoucí se pozice se tak většinou dostávali jen lidé, kteří nebyli pouze dobrými pracovníky ve svém oboru, ale také byli silným osobním příkladem dobrého člověka pro své podřízené. Vedoucím se měl vždy stát jen člověk, který považoval péči o svůj životní styl za jednu z priorit. Byl si vědom, že pokud se on sám bude cítit dobře ve svém soukromém životě a vztahu sám k sobě, bude schopen vést své podřízené tím nejlepším možným způsobem. Tomáš Baťa si nikdy nepřál, aby lidé žili jen prací, přestože on sám to tak často měl. Akceptoval jednu podstatnou skutečnost, že ne každému se vrací

energie z pracovní činnosti. Jeho práce naplňovala a dodávala mu životní energii a elán. Často však říkal, že lidé nesmí zapomínat na vztahy, rodinný život a přátele. Jeho známá věta zní: „**Práce vás nikdy neobejme**“. Firma se snažila vést své spolupracovníky k tomu, aby považovali vztahy za další silný pilíř životní rovnováhy. Tyto myšlenky také vysvětlují, proč Tomáš Baťa neuznával práci přes čas. Říkal, že rodina potřebuje od svých mužů více, než jen zbytek energie a že život, který je obětován jen práci, kdy člověk přichází znaven domů a nemá nejenže energii na domácí práce, sport a kulturu, ale ani na to, aby byl na své blízké milý, je život neplnohodnotný a smutný.

Zastával názor, že je potřeba maximalizovat snahu o vytvoření nejlepších životních podmínek pro spolupracovníky, pokud chce jako podnikatel zvyšovat kvalitu a rychlost výroby. Je důležité nezapomenout na jeho další zásadu, která zněla: „**Člověk by neměl dostat nic zadarmo**“. Ve firmě to tedy nebylo tak, že by se naivně snažili o naplnění iluze – dopřejte lidem vše a oni budou mít skvělé pracovní výsledky. Zde si byl Tomáš Baťa plně vědom, že takové jednání by mělo přesně opačný efekt. Ve firmě Baťa jste si museli vše zasloužit, ač ceny za služby byly velmi přátelské a dostupnost služeb nadstandardní, nikdy jste je nemohli využívat bez přičinění a toho, že jste za ně zaplatili, ač se jednalo spíše o symbolickou cenu. Baťa věděl, že cokoliv člověk získá příliš lehce, nebo zdarma, ztrácí pro něj hodnotu anebo ještě hůře, začne takovou službu považovat za samozřejmou a časem ji bude nárokovat automaticky. Cokoliv firma pro své spolupracovníky vytvářela, mělo vždy formu nabídky, jak plnohodnotněji trávit čas a rozvíjet. Nikdy se nejednalo o striktní nařízení, které by bylo vynucováno. Tomáš Baťa zastával názor, že člověk, pokud je k něčemu nucen, se automaticky uzavírá

do sebe a stává se imunní vůči čemukoli novému. Úkolem osobních referentů bylo vzbudit v lidech touhu a odvahu pracovat sám na sobě a vyhledávat aktivně příležitosti, které firma nabízí.

Tomáš Baťa si velmi vážil odvahy každého člověka, který se rozhodl na sobě pracovat, byl schopen čelit nové výzvě a našel v sobě odvahu na změnu. Když jste byli přijati k firmě Baťa, začal vám téměř tříletý plán na osobní transformaci, který vám pomohl nastavit hodnoty, uvědomit si vlastní hodnotu a definovat si svůj životní cíl a sen, včetně kroků, jak jej naplnit. Tomáš Baťa si uvědomoval, že pokud je člověk spokojen ve svém osobním životě, zvyšuje se předpoklad, že bude spokojen i v práci a bude do továrny přinášet pozitivnější energii. Vycházel z velmi jednoduché myšlenky, která nepopírala, že člověk je celistvá bytost a není možné jej dělit do různých společenských rolí, protože pak ztrácí autenticitu a mnoho energie tím, že tyto role musí hrát. Cílem tříletého transformačního plánu bylo mimo jiné také to, aby byl člověk vždy autentický a nemusel předstírat, že je spokojený sám se sebou a nebál se prezentovat své myšlenky. To, zda se však odváží ke změně, bylo zcela jeho osobní rozhodnutí, firma jej uměla podpořit, ale nenutila jej, věděla, že je to zbytečné. Jak říkal Tomáš Baťa: „**Svůj úspěch si musí přát každý sám za sebe, není možné, aby si jej za něj přál někdo druhý.**“

Pokud vás filozofie Baťa zaujala a máte chuť začlenit do svého života některou z jejich zásad, najdete je v knize Inspirace Baťa, která ukazuje základní kroky, jak začít s budováním sebe sama. Mějte na paměti slova Tomáše Bati: „**Svět vás nebude posuzovat podle toho, kým jste mohli být a nikdy se nestali, ale podle toho, kdo opravdu jste. Někdy být dobrým člověkem je tou největší službou, kterou můžete světu přinést!**“ ■

DESATERO BUDOVÁNÍ SEBE SAMA

- Stanovte si svůj cíl. I ten nejmenší dosažený cíl je tisíckrát přínosnější než velké nesplněné cíle.
- Pokud se sebevýchovou začínáte, stanovte si dosažitelné cíle. Jejich dosažení vás motivuje.
- Věřte ve svůj cíl. Nikdy nepochybuje. Nezrazujte sami sebe.
- Učte se od každého. Vaše pokora přijímat správné informace musí být bezmezná.
- Řiďte se svým vnitřním hlasem. Pokud si nejste jistí, naslouchejte své intuici, ta se nemýlí.
- Věřte, že svět se mění každý den, tak i vy budete. Buďte otevření změně.
- Oprostěte se od toho, co si o vás budou druzí myslet.
- Nesuďte druhé. Zítřka můžete být na jejich místě.
- Neřídte se jen teoriemi. Teorie bez praxe, tedy překonávání překážek a znovu postavení po selhání, je k ničemu.
- Nikdy se netrestejte za to, že jste uhnuli z cíle. Buďte na sebe pyšní, že se umíte vrátit na správnou cestu. Uvědomit si vlastní pochybení je základem sebevýchovy.

PŘIPRAVTE SI DOMÁCÍ LEDOVÝ ČAJ

tip na přípravu

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

Ledový čaj patří v létě mezi nejoblíbenější nápoje. Příjemně osvěží a uhasí žízeň. Tento nápoj nejenže skvěle chutná, je taky plný zdravých prospěšných látek, především pokud si jej poctivě připravíte z kvalitního sypaného čaje. Připravte si domácí ledový čaj a už nebudete chtít nikdy jiný.

JAK VZNIKL LEDOVÝ ČAJ?

Vraťme se ještě zpět do historie. Ledový čaj pochází ze Spojených států amerických, kde se pije už více než sto let. Ikdyž objev ledového čaje je připisován angličanovi Richardu Blechyndenovi, zástupci anglické čajové společnosti, který prodával indický čaj na Světové prodejní výstavě v St. Louis. Kvůli nesnesitelnému vedru ale o horký nápoj nikdo nejevil zájem, tak Blechynden přidal do šálků kostky ledu a rázem se z ledového čaje stal hit.

Ledový čaj nebo také Ice Tea je jedním z nejoblíbenějších nápojů američanů, téměř 80 % zkonsumovaného čaje ve Spojených státech tvoří právě ledový čaj. Příprava ledového čaje je jednoduchá a rychlá. Základ zpravidla tvoří klasický zelený nebo černý čaj, ale můžete ho připravit také z ovocných čajů nebo třeba z rooibosu. Čaj byste měli udělat silnější a nechat ho déle louhovat, po vylouhování se totiž mísí s ledovou vodou nebo s ledem, což by při standartní přípravě bylo příliš naředilo a byl by slabý.

JAK SI PŘIPRAVIT DOMÁCÍ LEDOVÝ ČAJ

Vodou o doporučené teplotě zalejte čaj v poměru 10 g (cca 8 vrchovatých čajových lžiček) na 600 ml vody. Ponechte 5 minut louhovat, poté přecedte. Nádoby o objemu 1 l naplňte do 2/3 ledem (cca 400 g). Přes kostky ledu přelijte připravený čaj. Čaj můžete dát také vychladit do ledničky. K chlazenému čaji přidejte podle chuti plátky citronu, kousky ovoce nebo bylinky. Ledový čaj skvěle osvěží v letních parných dnech. Podávejte ho v průhledných sklenicích a džbánku, aby vynikla jeho barva.



LEDOVÝ ČAJ MÁTA – ANANAS

NOVINKA



Zelený rooibos s osvěžující chutí máty a rozmarýnu ve spojení s ananase.

LEDOVÝ ČAJ COOL SUMMER

NOVINKA



Rafinované spojení sladkého manga a svěží noty citrónové trávy.

LEDOVÝ ČAJ CITRUS – ZÁZVOR



Kombinace bílých a zelených čajů s osvěžující chutí citrónů a zázvoru.

LEDOVÝ ČAJ BROSKEV - CITRON



Pravý zelený čaj Sencha s ochlazující letní chutí broskve a citronu.

KÁVA NA CESTY DRIP COFFEE

novinka

Text: Aneta Plecová | Foto: Marek Herman

Už se vám jistě stalo, že jste měli ukrutnou chuť na kávu, ale po kavárně nebylo nikde ani stopy. Díky Drip Coffee si můžete vychutnat skvělou výběrovou kávu plnou chuti, ať jste kdekoliv.

Vyrážíte mimo civilizaci nebo vás čeká dlouhá cesta? Přibalte si s sebou výběrovou kávu ve filtru Drip Coffee. Balení kávy je ideální na cestování, vejde se vám pohodlně i do kapsy. Čerstvě namletá káva je balená do vychyteného filtru s oušky, které snadným pohybem umístíte na hrnek. Obal je naplněný dusíkem, který udržuje namletou kávu čerstvou až do jeho otevření.

Vynikající kávu si můžete vychutnat kdekoliv snadno a rychle, stačí vám jen hrnek a horká voda. Filtrovanou kávu připravíte během pár minut.

KTEROU KÁVU VYBRAT?

V nabídce najdete 3 druhy výběrové kávy, 100% arabiky. Objevujte širokou škálu chutí a neodolatelných vůní. Každá vybraná káva pochází z jiné země, z jiné země a má specifický chuťový profil.

Drip Coffee Peru

BIO Peru SHB se pěstuje v regionech Chanchamayo a Cuzco, odkud pochází největší množství bio kávy na světě. Kávy z andských hor mají specifický rustikální charakter, delikátní tělo, čistou a sladkou dochuť.

Drip Coffee Indie

Indie Riverdale pochází z farmy Riverdale v oblasti pohoří Východní Ghát. Majitel Prakashan Balaraman dbá na pečlivé zpracování klasickou metodou pouze zralých třešní. V chuti i vůni kávy najdete mléčnou čokoládu a arašídý.

Drip Coffee Keňa

Kenya AB Boma se pěstuje v oblasti Kericho. Káva pochází ze zpracovatelského závodu Boma, který spolupracuje až s 600 pěstiteli, přičemž většina jsou ženy. Výrazná ovocná vůně i chuť kávy je doplněná čokoládovou linkou.



JAK SI DRIP COFFEE PŘIPRAVIT



Otevřete obal.



Odtrhněte horní část filtru podél linky.



Nasaďte filtr na hrnek.



Nalijte horkou vodu do filtru.

OXALIS

GLOBUS PLZEŇ

pozvánka

Text: Helena Mertová

Pro umístění našich prodejen vybíráme oblíbená obchodní centra, víme, že rádi spojíte nákupy v našich prodejnách s nákupem potravin a běžného zboží každodenní spotřeby. Proto jsme vám chtěli nakupování ještě více usnadnit a v loňském roce jsme otevřeli dvě prodejny v bezprostřední blízkosti hypermarketu Globus. Jedna se nachází v Brně a druhá v Plzni. Právě druhou zmíněnou prodejnu vám nyní s radostí představíme. Zákazníci tak mohou využít prodeje přímo pod střechou Globusu, kde se jim budou věnovat naši odborníci z OXALIS.

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

Martina: V naší prodejně jsme dvě, Monika jako prodavačka, já na vedoucí pozici a doplňují nás brigádníci Pepa, Pája, Any a Klárka. Tvoříme skvělý tým a úžasně se doplňujeme.

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

Martina: Já v OXALIS pracuji dva roky. Jsem velkým konzumentem kávy i čaje, a tak vlastně není divu, že jsem právě tady. OXALIS mě přilákal svojí nabídkou skvělé, kvalitní kávy a výborných čajů.

Monika: U OXALIS pracuji zhruba jeden rok. Přivedla mě sem káva, kterou miluji. Byla jsem zvyklá na kávu, kterou jsem běžně kupovala v obchodech. Dnes už jsem zmlsaná kávou od nás a raději si připlatím za kvalitnější kávu a lepší požitek.

Patříte mezi milovníky čaje nebo kávy? Máte nějaký svůj rituál, kdy si svůj oblíbený nápoj vychutnáváte?

Martina: Určitě patřím mezi milovníky jak kávy, tak i čaje. Ráda zkouším nové chutě. Z kávy mám oblíbenou Kostariku Venecia z farmy Sonora, zpracovávanou metodou Honey, která má sladovou, čokoládovou vůni, její chuť je kombinací skořice, nugátu a rumových pralinek, tělo je bohaté, sametové a acidita živá. U čajů to mám různé, vybírám si čaje podle nálady, počasí, jestli si dávám čaj ráno nebo večer, v létě nebo v zimě, a také podle toho, jestli piju čaj s někým nebo sama. Nejvíce mě však oslovil Mléčný Oolong, White Pu-erh King a japonské zelené čaje, například Sencha Ryokucha. Přes zimu jsem si oblíbila i rooibos a masalu chai, když přidáte do obojího mléko a med, tak vznikne skvělý nápoj na zahřátí.

Monika: Já jsem spíše milovnice kávy, ale nepohrdnu ani dobrým čajem. Svůj čajový rituál si vychutnávám večer, když přijdu domů. Otevřu si skříňku, kde mám na výběr asi dvanáct čajů. Užívám si to!

Co se Vám na práci v této prodejně líbí nejvíce?

Martina: Je to krásná, čistá a voňavá práce. Pořád je čemu se učit. Líbí se mi možnost dozvídat se stále více informací o produktech, ochutnávání čajů, rozpoznávání chutí a vůní.

Monika: Mně se líbí právě to, že všechno mohu osobně vyzkoušet a díky tomu se mi pak takové čaje dobře nabízejí zákazníkům.

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

Martina: Já mám s produkty zkušenosti velice dobré, jak po stránce kvality, tak i chuti. Doporučila bych vyzkoušet novinky, které máme, patří mezi ně např. Mate Orange BIO, japonské zelené aromatizované čaje Yasumi a Suzushi, černý čaj Rakytník – zázvor,

bylinné čaje z Tater, a určitě letošní čerstvé sklizně. Nejen přes léto mohu také doporučit ochutnat dvě novinky Cool drinks Matcha s kávou a Matcha – aronie v BIO kvalitě.

Monika: Určitě novinku ochucený zelený čaj Yasumi. **O které produkty mají zákazníci aktuálně největší zájem?**

Martina: Je to opravdu individuální, každý zákazník má své oblíbené favority. Ale třeba z ochucené kávy se aktuálně nejvíce prodává Pařížský krém, Belgické pralinky, Havajský ořech, Irish cream, Vanilka-karamel a Višně v čokoládě. A z čajů určitě zelené např. Matcha, japonská Sencha, ochucené China jasmín s květy, Tuareg, z černých čajů Assamy, Pu-erhy, Ceylony a z bílých Dračí perly, ale i aromatizované čaje jako Namasté, Mantra a Šťavnatá malina. Ovocné čaje jsou velice oblíbené zejména pro děti. ■



Do prodejny vás zvou Martina Lukešová a Monika Koubková



Číslo 30, léto 2022. Vychází 2x ročně zdarma v nákladu 7000 výtisků. Neprošlo jazykovou úpravou. Redakce: Petr Zelik, Marek Herman, Aneta Plecová. Fotografie: Marek Herman, Lucie Urban, Profimedia.cz, Adobe Stock. Grafická úprava: Marek Herman. Vydavatel: OXALIS, spol. s r.o. K Teplínám 663, 763 15 Slušovice, tel: 577 127 127; e-mail: oxalis@oxalis.cz; Facebook: OXALIS, Instagram: OXALIS.CZ