



# ČAJOVÝ LIST

Č. 31 | LÉTO 2023 | ZDARMA

## MARIE DOLEŽALOVÁ

KÁVU SE SNAŽÍM VYCHUTNÁVAT V KLIDU

**PŘEDSTAVUJEME OXALIS TEA FACTORY**

ZAČALI JSME S PRODUKČÍ ČAJE PŘÍMO V PĚSTITELSKÉ ZEMI

**SLAVÍME 30 LET**

UŽ OD ROKU 1993 PŘINÁŠÍME KAŽDODENNÍ POTĚŠENÍ Z ČAJE A KÁVY





# MARIE DOLEŽALOVÁ

rozhovor

## KÁVU SE SNAŽÍM VYCHUTNÁVAT V KLIDU

Text: Petr Zelík, Aneta Plecová | Foto: Adéla Waldhauserová, Profimedia



**Jste úspěšná herečka, výborná tanečnice, skladatelka písní, hrajete v hudební skupině a do toho všeho navíc ještě píšete. V jaké pozici se cítíte nejlépe?**

Děkuju moc za výčet těchto mých nálepek, vždy když jdu na rozhovor, tak se dozvím, do jakých všech oblastí zasahuju. Ve skutečnosti jsem povoláním jenom herečka a ty další věci jako spisovatelka nebo dokonce skladatelka, to ani ne, já jsem byla v naší skupině textařka, ale ta skupina už bohužel nefunguje, už je to jenom krásná vzpomínka. Tanečnice jsem byla, ale po velmi intenzivních trénincích, teď tu formu už samozřejmě vůbec nemám, ale můžu se na sebe dívat na videu. Nemyslím si, že jsem spisovatelka, necítím se být ještě doma v této nálepce, ale zároveň bych si to strašně přála, protože to je směr, který mě moc láká a chtěla bych ho pěstovat. Po čtyřech letech na mateřské jsem zjistila, že je to směr, který mě láká dokonce více než to herectví

a uvidíme, kterým směrem se vrátím. Přemýšlela jsem před nějakou dobou, která z těchto nálepek ke mně teď patří a popravdě řečeno, teď je to opravdu jenom maminka. Maminka Alfrédy a Rudolfa, pro mě je to nálepka, které si nejvíce cením a je to pro mě fakt profese. Jakkoli to může znít pateticky, myslím, že mámy to pochopí. To období, kdy jsou děti malé, je tak intenzivní, že já na jednu stranu nechápu a na druhou obdivuju kolegyně, které do toho zvládly pracovat. Já jediné, co zvládám, je být naprosto naplněná s mými dětmi, a to mě teď těší a dává mi největší smysl. A co bude dál? Kterou kolonku budu rozvíjet? Tak na to si počkám.

**Za relativně krátkou kariéru jste přijala řadu divadelních, filmových, a dokonce seriálových rolí. Čemu v rámci herecké profese dáváte přednost?**

Když budeme srovnávat divadelní a kamerové herectví, tak ono obojí má svoje. Mě baví na hraní před kamerou, že když už to jednou zahrájete dobře, tak je to vlastně navždy někde uloženo. A pokud je člověk dost sebestředný, tak se tím svým výkonem může třeba i kochat, může se na to podívat a říct si, že to je prostě dobrý a už se to nikdy nesmaže. Případně ta horší stránka je, že se na sebe můžete podívat a říct si, že je to tak strašný a že to nejde opravit (smích).

V divadle je to zase výkon na živo, který musíte při každé další repríze opakovat. To znamená, že i když se vám to moc povede, tak při dalším termínu budete muset tohle všechno vybojovat znovu, což je docela adrenalin. Divadlo je pro mě asi víc než natáčení. Protože ten zážitek toho, že vy ze sebe dáte něco neopakovatelného a diváci to v tu chvíli přijímají a vezmou to, tak to je pro mě úplně nejlépe, co se dá v herecké profesi zažít.

**Vydala jste několik knih. Co pro vás psaní představuje a co Vás k němu motivuje?**

Pro mě psaní představuje naprostou protiváhu herectví. Možná se to tak nezdá, ale při herectví musím cizí emoce zprostředkovat a musím umět potlačit sama sebe. Řekněme, když mi není dobře, tak musím hrát veselou nebo naopak, když je mi skvěle, tak je třeba se ponořit do úplného smutku nebo vzteku a zkrátka se neustále nějak přeměňovat a něco plnit. Psaní je pro mě naprostý opak, a proto, když jsem začala psát před 10 lety Kafe a cigárko, tak jsem z toho byla naprosto nadšená, protože jsem zjistila, že je to obor, kde za prvé dávám ze sebe svoje aktuální emoce na papír a za druhé, když to nelze nanutit, tak to prostě nejde. Když není inspirace nebo to nějak neplyne, tak vlastně psát nemůžu. Mívám někdy i dlouhé období, třeba dva roky, kdy psát vůbec nemůžu, ale pak zase psát můžu a je to velká radost. Pro mě je psaní svoboda.

**V roce 2021 jste spolu s Michaelou Záleskou vydaly Dopisy Ježíškovi, kde z každého výtisku putovalo 100 Kč na nadaci Pomozte dětem. Chystáte do budoucna nějaký další podobný projekt?**

Tahle kniha vznikla s Míšou v období covidu, kdy jsem nemohla pro Kuře (Nadace Pomozte dětem) organizovat svoje šansoniéry. To jsou takové koncerty, kde jsem vždycky sezvala své kamarády nebo herce a zpěváky, na které jsem získala kontakt a přemlouvala je, aby přišli něco zazpívat a celý výtěžek šel na Kuře. Mě to strašně bavilo, protože atmosféra kolem toho byla naprosto kouzelná a taky proto, že slavné osobnosti tomu věnují svůj večer a diváci zase velkou částku a všichni dohromady uděláme něco hezkého a zažijeme něco neopakovatelného. Takže tímto projektem jsme chtěly nahradit šansoniéry a zároveň jsme si obě splnily svůj vnitřní sen napsat dohromady dobročinnou knihu. Mám z té knížky ohromnou radost, i když už není úplně nová, pořád ještě je a hlavně funguje. Podařilo se nám ji složit z dopisů slavných osobností tak nadčasově, že já se do ní pře Vánoce začtu a znovu skrz ty dopisy nakouknu do domácností, kdo jak prožívá Vánoce a mám z toho strašně krásný zážitek. Když knihu vydali, tak to byl zážitek spíš autorský, ale když ji teď čtu, tak ho mám čistě čtenářský a je to ještě lepší. Jsem na ni pyšná.

**Když se rozhodujete pro podporu určitého nadačního titulu, co je pro Vás hlavním kritériem?**

U mě je to jasné, kam ty peníze půjdou, protože já jsem už hodně let tvář a patronkou Pomozte dětem. To je nadace, která celý rok sbírá peníze a pak je prostřednictvím systému grantů přerozděluje lidem, kteří dobrovolnický pracují v různých organizacích pro děti. Ať už

zpívám, tvořím knihu nebo vystupuji jménem nějaké charity, tak vždycky je to Pomozte dětem. Myslím si, že každý člověk by si měl vybrat svůj obor charity, který je mu blízký a pro který mu to srdce bije. Pro někoho to jsou děti, pro někoho zvířata, staří lidé, znevýhodnění, maminky, těch skupin je mnoho a člověk by měl najít tu svou a tu nějakým způsobem podporovat. Zjistila jsem, že to pomáhá takovému hezkému pocitu v duši.

**V jednom z článků jste zmínila, že byste se ráda stala mluvčí „špatných matek“. Jak blízko jste k realizaci a co si pod tím může člověk představit?**

Musím říct, že se k tomu neustále přibližuju, protože pokud něco píšu, tak jsou to další a další články do budoucí knihy. Měly by to být sebrané články o špatných matkách. Já si teda osobně nemyslím, že jsem špatná matka a nemyslím si, že žádná z nás je špatná matka. Ten titul je takový proto, že o sobě stále pochybuju a pořád se za něco viním, že dělám špatně. To spojení špatné matky mi spíš evokuje to, že my se spíš bojíme, aby o nás někdo neřekl, že jsme špatné matky, a přitom vlastně děláme, co nejvíc můžeme, ale je to někdy prostě strašná jízda. Já jsem se rozhodla sepsat tyto články o tom, jaká je to jízda a vlastně o všem, o čem se nemluví, ale jsou to jen takové naše mateřské věci, myslím, že to nikoho jiného, kromě matek, nebude ani zajímat. >





# CO SE NÁM Povedlo V ROCE 2022

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

**Každým rokem vám přinášíme spoustu novinek v našem sortimentu, ale zlepšujeme také výrobní procesy nebo služby zákazníkům. Pojdte se s námi podívat, co se nám v uplynulém roce povedlo.**

## TEA SYRUPS

Na podzim jsme uvedli na trh naši novinku pod názvem Tea Syrups. Čajové sirupy se vyrábí jako koncentrát z různých druhů čajů, jejichž chuť je doplněna o různé příchutě. Tyto sirupy jsou ideální na přípravu domácí limonády, která je plná chuti a příjemně osvěží. V naší nabídce můžete objevit koncentrát z černého čaje Pu-Erh s příchutí černého rybízu, zelený čaj China Jasmín s aronií a poslední příchutí je Rooibos Jablko – rakytník. Sirupy vyrábíme v Tečovicích, kde se nachází i výrobní linka pro oblíbené nápoje Cool Drinks. Tea Syrups jsou ideální pro pří-



pravu domácích limonád, ale můžete jimi taky ochutit čistý čaj nebo kávu a dodat tak svému oblíbenému nápoji nový rozměr. Pokud rádi experimentujete, zkuste použít Tea Syrups také do kávy, smoothies, koktejlů nebo dezertů.

## DRIP COFFEE

Porcovaná káva Drip Coffee je skvělým řešením pro milovníky výběrové kávy, kteří

se nechtějí vzdát kvalitní a plné chuti ani na cestách. Díky svému praktickému balení si vynikající kávu můžete vychutnávat kdykoliv a kdekoliv. Speciální způsob balení zaručuje čerstvost kávy, která je po otevření plná chuti a vůně. Příprava kávy nebyla snad nikdy jednodušší, stačí vám pouze zalít kávu ve filtru horkou vodou a za pár minut už si můžete pochutnávat na skvělé kávě.

## MÜSLI

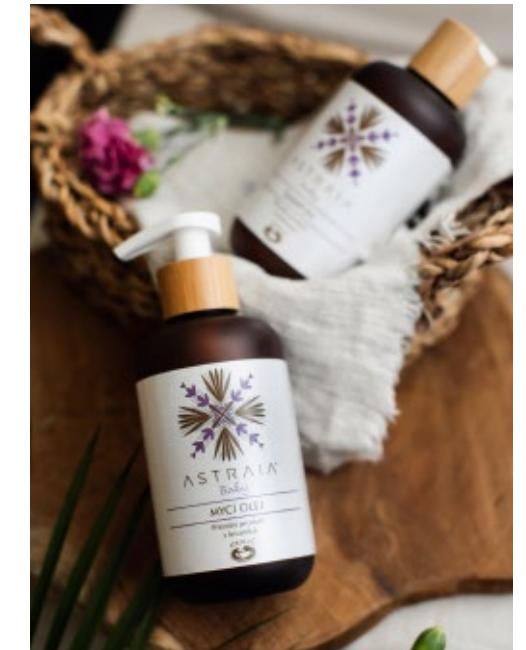
Spousta z nás si čaj vychutnává hned po ránu k snídani. Proto jsme do našeho sortimentu nově zahrnuli křupavé müsli, které vás zasytí a zároveň i povzbudí. Řadu Mlsání povoleno obohacuje segment spekaných, bezlepkových müsli ve třech originálních provedeních: s práškovým červeným Rooibosem, se zeleným práškovým čajem Matcha a oříškové müsli Pekany s javorovým sirupem.



## ASTRAIA BABY

Kosmetika Astraia není v naší nabídce žádným nováčkem, rozšířili jsme ji o tři dětské produkty, které jsou speciálně vyvinuty

pro ty nejmenší ve spolupráci s přední kosmetickou firmou Caltha. Dětská kosmetika Astraia Baby získala certifikaci CPK a CPK Bio (certifikovaná přírodní kosmetika). Produkty jsou vyrobeny z pečlivě vybraných kvalitních ingrediencí, které jsou šetrné k jemné dětské pokožce. Nabídka Astraia Baby zahrnuje dětský šampón, tělové mléko a dětský mycí olej. Všechny produkty prošly testem snášenlivosti pro použití u dětí do tří let.



## KURZY V PRAGUE TEA CENTRE

V našem vzdělávacím a kulturním centru Prague Tea Centre proběhlo několik čajových kurzů, které se návštěvníkům velmi líbily. V letošním roce plánujeme kurzy a semináře dále rozšiřovat.

## NOVÉ PRODEJNY

Otevřeli jsme novou prodejnu v blízkosti hypermarketu Globus v Brně a druhou v obchodním centru Plaza Plzeň. Do přívětivého designu hygge jsme rekonstruovali provozovny v Centro Zlín a pražské Harfě.

## Čaj nebo káva? Jaký nápoj preferujete a proč? Jak blízko máte ke světu výběrového čaje nebo plantážní kávy?

Já jsem velice zapálená do kávy a čaj mám taky ráda, ale vlastně závidím lidem, kteří jedou jenom na čaji, protože mám pocit, že to jsou lidé, kteří mají klid v duši a dokážou si vystačit s málem. Pro mě je čaj jakoby málo, ve vánočním období se ze mě stal docela zapálený čajař, ale jinak já bez té kávy nefunguju a jediné období, kdy se jí vzdávám je předvelikonoční půst, kdy se má člověk vzdát toho, co má úplně nejradši, aby zjistil, jestli bez toho může fungovat. Já si myslím, že jsem takový kávový závislák a těch 40 dní před Velikonocemi to dám, ale je to hodně těžké.

## Podle čeho si nejraději kávu nebo čaj vybíráte? Máte nějaký svůj čajový nebo kávový rituál?

Snažím se mít u kávy takový rituál a vychutnat si ji v klidu, ale není to nic přehnaného. Mám třeba kamarádku, která když si udělá tu svou dobrou kávu, tak třeba děti vyžene do vedlejšího pokoje, aby si tam stříhali a tu kávu si sama v klidu vypije. Což zní hezky, ale já bych si ji nevypila v klidu, protože bych už trnula, kdo tam vedle stříhá závěsy a kdo si zabodává nůžky do oka (smích). Pro mě je káva rituál sama o sobě, to že ji mám ve svém hrnku a že si ji připravím přesně takovou, jakou ji mám ráda. Mám ráda překapávanou kávu a našla jsem si i svůj vlastní způsob. Je to poměr bezkofeinové a kofeinové kávy, abych vlastně dostala tu plnou chuť, ale přitom neměla tu kávu tak strašně silnou. Tohle jsem si během několika let mateřství úplně přesně vyhledala a našla. Takže můj rituál je vlastně to, že si dělám kávu doma, že je v mém oblíbeném hrnku a že vůbec je.

## Lákala by Vás návštěva čajové zahrady nebo kávové farmy v pěstitelské zemi?

Určitě by mě lákala návštěva čajové zahrady, protože to by mohla být

poslední šance, jak ze mě udělat opravdového klidného čajaře, věřím tomu, že by se to stalo.

## Máte dvě malé děti, což je určitě náročné. Máte nějaký recept, jak si vychutnat zasloužený odpočinek?

Usilovně přemýšlím, jaký bych vám dala tip, než čekat až děti usnou a dát si za odměnu balík slaných křupek a pustit si seriál, protože to mi sice funguje, ale nepříjde mi to příliš motivační (smích). Nemyslím si, že by to měl být můj zasloužený odpočinek. Ale pokud bych měla odněkud vytáhnout takový lepší tip, tak jsem zjistila, jako velice zkušená unavená matka, nemyslím, že jsem zkušená matka, ale že jsem zkušená v tom být hodně unavená. Zjistila jsem, že my mámy často podceňujeme kouzlo malého času sama pro sebe. Třeba si říkáme, že by nám stačila půl hodina moct koukat do zdi nebo si přečíst časopis nebo hodina procházky. Jsou mámy, které vědí, že stojí za to si tento čas s někým domluvit, vědět s kým jsou děti v pohodě, aby se nenervovala, vymyslet to tak, aby si ten čas pro sebe jednou týdně nebo i víckrát mohla udělat.

## Jaké plány máte pro rok 2023?

Plány moc nemám, mně se teď strašně osvědčil takový pomalý způsob života, kdy se člověk víc z té budoucnosti přesouvá do přítomnosti. Samozřejmě já už jsem teď skoro pět let doma s dětma, takže já jsem první člověk, který by si dělal velké plány, například, co bude až obě děti půjdou do školky a získám na sebe čas. Co napíšu, co nazkouším a co vymyslím, takových nápadů mi proběhne několik za den. Zároveň jsem ale úplně nejšťastnější, když si uvědomím, že tohle období s dětmi je tak neopakovatelné, že víc než veškeré plány, je prostě to prožívat s nimi v té přítomnosti a nemyslet pořád na plány, ale myslet na ty děti a taky sama na sebe, viz má předchozí odpověď. Moje plány jsou prostě jen ty drobné malé radosti. ■

## MARIE DOLEŽALOVÁ

(\* 1987)

Herečka, zpěvačka, spisovatelka a maminka dvou dětí.

Už jako malá zkusela hrát na divadelním podiu, vystudovala Pražskou konzervatoř. Hrál ve filmu Pusinky, v sitcomu Comeback, v seriálu Vyprávěj nebo v pohádce Princezna a písař. V roce 2015 se účastnila taneční soutěže StarDance, kde potkala svého životního partnera Marka Zelinku. Psala blog Kafe a cigárko o životě herečky, za který dokonce získala ocenění Magnesia Litera. Svě čtenáře si získala především svojí bezprostředností a sobě vlastním humorem. Později vyšel blog i v knižní podobě a jako audiokniha. V roce 2018 vyšla kniha vzpomínek na dětství s názvem Jeden kopeček šmoulový.





# NEJZDRAVĚJŠÍ ZPŮSOB PŘÍPRAVY KÁVY

náš tip

Text: Aneta Plecová | Foto: Lucie Urban

Bez kávy si mnozí z nás nedokážou představit den. Šálek voňavého horkého nápoje dokáže probudit smysly, cítíme se plní energie a zvládáme snadněji každodenní povinnosti. Káva přináší spoustu benefitů pro náš organismus. Víte ale, jaká příprava kávy je podle odborníků nejzdravější?



sportovní výkony. O zdravotních přínosech kávy se můžete dočíst v mnoha studiích, to nejlepší z kávy pro vaše tělo získáte, když si denně dopřejete 3–4 šálky.

Káva přispívá ke snížení rizika vzniku melanomu, srdečních chorob, roztroušené sklerózy, Alzheimerovy choroby, cukrovky, onemocnění jater apod. A dámy, pozor, díky pití kávy můžete i zhubnout, přispívá totiž ke zrychlení metabolismu a podporuje rozklad tuků, navíc vám dodá pro cvičení více energie.

## SPRÁVNÝ POSTUP PŘI PŘÍPRAVĚ FILTROVANÉ KÁVY

Nemusíte mít obavy, příprava kávy v dripperu je snadná a zvládne ji každý. Budete potřebovat nádobu, dripper V60, filtrační papír, mlýnek a středně mletou kávu.

Pojďme na to:

1. Na konvičku nebo nádobu, do které se bude káva filtrovat nasadíte dripper a do něj vložte papírový filtr odpovídající velikosti.
2. Propláchněte filtr horkou vodou, pročistíte tak filtr, který bude hezky držet a zároveň ohřejete konvičku. Nakonec vodu vylejte.
3. Do filtru nasypete mletou kávu, na 100 ml vody se dává 6–7 g kávy. Vybírejte vždy výběrovou kávu a namelte ji nejlépe těsně před přípravou.
4. Dejte vařit vodu a po uvaření ji nechte zchladnout na 93 °C (počkejte asi 45 vteřin). Kávu zalijte 30 ml vody, aby se vsákla do kávy a počkejte 30 vteřin.
5. Pomalu dolévejte zbytek vody krouživým pohybem od středu filtru ke kraji. Kávu nechte extrahovat maximálně 3 minuty. Při delší době extrakce by měla káva hořkou chuť.
6. A můžete servírovat.

## KDY JE PRAVÝ ČAS NA KÁVU?

Pokud jste si dali někdy kávu a měli jste pocit, že její účinky nezabírají, zřejmě jste si ji dali v nesprávný čas. Podle neurovědyce Stevena Millera může pití v nesprávnou dobu dokonce vést k nižší toleranci a účinnosti kofeinu na lidský organismus.

Ve studii, kterou Miller provedl, hovoří o důvodech, proč pít kávu v určitou dobu. V lidském těle se během 24hodinového cyklu mění hladina kortizolu, což je stresový hormon, který je zodpovědný za úroveň bdělosti a s konzumací kofeinu jeho hladina roste. Nejvyšší hodnoty máme v těle mezi 8 a 9 hodinou ráno, poté se jeho úroveň snižuje. Když vypijete šálek kávy právě v době maximální úrovně hladiny kortizolu, efektivita účinků kofeinu bude mnohem nižší než v době, kdy je jeho přirozená produkce nižší. Ideální čas na kávu je tedy mezi půl desátou a půl dvanáctou dopolední. Druhý šálek kávy vám dodá energii odpoledne mezi půl čtvrtou a půl pátou. ■

Každý z nás má rád kávu trochu jinak, někdo nedá dopustit na šálek silného espressa, jiný si pochutná na cappuccinu s bohatou mléčnou pěnou. Ať si připravíte kávu jakkoliv, vždy vám dodá dávku kofeinu a potřebnou energii. Přesto však může být některá volba zdravější. Stejně jako výběr kávových zrn, tak ani správnou přípravu není radno podcenit. Každý způsob přípravy může z kávových zrn dostat jiné nuance chutí. Vhodně připravená káva uvolní kromě neodolatelné vůně i spoustu prospěšných látek. Pokud kávu připravíte špatně, například ji necháte dlouho louhovat, můžou se kromě nepříjemné chuti dostavit i potíže jako bolest hlavy nebo podrážděný žaludek.

Podle závěrů studie švédských vědců z Göteborgské univerzity je nejzdravější způsob přípravy kávy filtrování. Filtrovaná káva nejenže skvěle chutná, ale díky procesu filtrování přes speciální papírový filtr dokáže zachytit škodlivé látky. Jedná se hlavně o látky, které zvyšují hladinu tzv. špatného cholesterolu v krvi. Filtrovaná káva pomáhá zvyšovat soustředění, pozornost, dokáže zlepšit náladu, paměť i vaše

# JARNÍ A LETNÍ NOVINKY

novinky

Text: Aneta Plecová

Mezi drobné každodenní radosti, patří šálek lahodného čaje nebo kvalitní kávy. Tento požitek si může člověk dopřát i několikrát denně. Nabijte se energií těchto blahodárných nápojů. Vymýšlení nových příchutí a sestavení nového sortimentu je pro nás radostí, neskutečně nás baví objevování nových teritorií, chutí a vůní. Pojďte se s námi podívat na výběr letošních novinek.

## ČISTĚ ČAJE

První čerstvá sklizeň k nám již tradičně přichází v průběhu května z čajové zahrady v Nilgiri. Segment ochucených čajů také nepřišel zkrátka. Oblíbený bílý **Pai Mu Tan** je obohacen kvalitními květy jasmínu, zelený **White Monkey** je decentně doplněn růžovými plátky. Z oblasti Wu Yi pochází tmavý oolong **Da Hong Pao**. Jeho výrazná vůně i chuť připomíná karambolu s tóny tropického dřeva a praženého pekanu. Opravdová delikatesa.

Na jaře oceníte i bylinku **Hojník horský**, známý také jako Řecký horský čaj, který působí jako antioxidant, přispívá k normální obranyschopnosti a očistě organismu. V chladných dnech si jej vychutnáte s medem, v létě bude skvěle lahodit jeho vychlazená podoba s citrónem. Skvělá bylinka s bohatými účinky, příjemnou chutí, a navíc v BIO kvalitě.

## AROMATIZOVANÉ ČAJE

Jaro jsme letos přivítali čaji, které jsou plné šťavnatého ovoce. **Citrónový sorbet** vás osvěží chuť šípku a zralým citrónem. Nebo nechte na jazyku roztančit skvělou kombinaci manga a rozmarýnu, kterou objevíte v čaji **Mango Tango**.

Pro chladnější dny jsme připravili hřejivý **Pu-Erh Vulcano** s jahodami a lehkou citrusovou notou.

Poslední jarní novinkou je **Honeybush Cherry Kiss**, který chutná jako sladký polibek. Vyzkoušejte medový honeybush se šťavnatou višňou.

Pro letní sezónu jsme rozšířili kategorii rooibosů, které jsou známé svou sladkou až medovou vůní. Jako první tu pro vás máme lahodný **Rooibos Crazy Daisy** s vyváženou směsí zahradního ovoce se skořicí. Čaj doplňují květy vřesu a sedmikrásky. Máte radši chuť exotiky? Pak si určitě nesmíte nechat ujít čaj **Rooibos Misty Cliffs** se sladkou guavou, bambusovým listem, květy kaktusu a osvěžujícím citrónem. Toto léto si opravdu vychutnáte! Objevte dvě novinky, které jsou ideální na ledovou přípravu. Ledový čaj Jahodový shake jsme vyladili podle tohoto skvělého koktejlu, užijte si spojení sladkých jahod a citrónu. Druhou ledovou novinkou je čaj **Rooibos Tropicana** se směsí tropického ovoce a sladké vanilky.

Naši řadu čajových sirupů **Tea Syrups** jsme na trh uvedli už v loňském roce, pokud jste však ještě neměli možnost je ochutnat, nastává ta pravá chvíle. Máte na výběr ze tří druhů: zelený čaj China jasmín-aronie, Pu-Erh černý rybíz a Rooibos rakytník-jablko. Pouhým naředěním těchto extraktů lze připravit perfektní domácí limonádu. Nyní vytváříme další příchutě a do léta se můžete těšit minimálně na jednu další variantu.

## KÁVY

Samozřejmě jsme nezapomněli ani na milovníky kávy. Náš sortiment výběrové kávy jsme rozšířili o dvě nové pěstitelské lokality. Pochutnat si můžete na **Mexiku Mokabe BIO**, **Myanmaru Bant Sawk**. Upgradem prošla **Keňa** – z kvality AB jsme poskočili na výběr AA. Rázem jsme vytvořili hlavního favorita naší nabídky. Novinky zaznamenáte také mezi aromatizovanými kávami, kde nově najdete oblíbený **Barbados** ve variantě bez kofeinu. ■

## DOPORUČUJEME



### CITRÓNOVÝ SORBET

...šťavnatý šípek se zralým citrónem



### MANGO TANGO

...osvěžující kombinace manga a rozmarýnu



### PU-ERH VULCANO

...jahody s lehkou citrusovou notou



### ROOIBOS TROPICANA

...směs tropického ovoce a sladké vanilky



### MEXIKO MOKABE BIO

Ve vůni můžete nalézt vysokoprocenní čokoládu, v chuti pak objevíte maliny, třtinový cukr a hořkou čokoládu.



### MYANMAR BANT SAWK

Ve vůni i chuti lze rozpoznat ušlechtilé kakao a liči následovanou sladkou notou zlatých rozinek. Tělo je sametové, acidita delikátní.



# PŘEDSTAVUJEME OXALIS TEA FACTORY

cesta za čajem

Text: Petr Zelík | Foto: Tea Studio

V pondělí 24. dubna 2023 jsme si splnili dlouholetý sen. Získali jsme vlastnický podíl v jihoindickém Tea Studiu a začali produkovat čaj přímo v pěstitelské zemi.



Tea Studio je unikátní, inovativní čajový projekt, který od počátku klade důraz na sociální odpovědnost a minimalizaci dopadů na životní prostředí. Továrna je umístěna v malebném údolí na okraji obce Manihatty v pohoří Nilgiri (v překladu z tamilštiny Modré hory) v jihoindickém státě Tamil Nadu. Nachází se v nadmořské výšce 1 850 metrů uprostřed plochy osázené výhradně velkolistými čajovníky kultivaru thea sinensis assamica o celkové výměře 24 hektarů, která je vlastnický velmi rozdrobená. O čajové keře se zde starají malí farmáři z kmenové komunity Bagda, jejichž nevelké zahrady dosahují výměry pouze od 0,1 do 0,2 hektaru. Pěstitelé nikdy nepoužívají žádné chemikálie už z toho prozaického důvodu, že na jejich nákup jednoduše nemají prostředky. Produkce čajů je proto absolutně čistá, i když zatím není certifikovaná jako bio.

## MODERNÍ A EKOLOGICKÁ TOVÁRNA

Konstrukce čajové továrny byla ukončena na konci jara 2017, zbytek roku byl věnován technologickým procesům a usazování systému produkce. Prvním rokem plného provozu se stal až následující rok 2018. Architektura tovární budovy je moderní, vizuálně jedinečná. Tým, kte-

řý se na výstavbě podílel, konzultoval konstrukci s čajovými experty z Číny, Tchaj-wanu, Japonska a Darjeelingu. Produkční jednotka je postavena z unikátních materiálů, jejichž užití není v oblasti běžné. Podlaha je z leštěné žuly, stěny jsou rovněž žulové, střecha je z vlnitého plechu. Hojně je použito sklo, a to jak ve velkoplošných oknech, tak i v části střechy. Toto uspořádání umožňuje mnohem větší průnik denního světla, než je v čajových továrnách obvyklé. Užití červené barvy na vnější konstrukci bylo inspirováno rezavě červenými listy místních divokých olivovníků a zároveň reflektuje barvu lokální červené půdy. Tea Studio je dosud jedinou čajovou továrnou v Indii, která využívá energii zkapalněného plynu LPG. Zcela se zde eliminuje užití dřeva či uhlí. V létě letošního roku bude střecha osazena solárními panely, takže výroba elektřiny bude pocházet z vlastní sluneční elektrárny.

V prvním poschodí produkční jednotky je umístěna vysunutá lávka, která je přístupná zvenčí. Táhne se po celé délce továrny až k degustační místnosti a kanceláři a nijak neruší práci zpracovatelů čaje v přízemí budovy. Skvěle je tak naplněn nárok na bezpečnost při práci a zároveň zdravotní nezávadnost suroviny. Produkce probíhá stoprocentně zakázkově, v režimu just-in-time.



## TÝM ČAJOVÝCH ODBORNÍKŮ

Garantem výjimečnosti projektu je skupina odborníků, která je do něj včleněna. Iniciátorem vzniku byl Indi Khanna, jenž se v čajovém průmyslu pohybuje několik desetiletí a který je velmi znalý v technologii zpracování lístků, míchání čajů i jejich obchodování. Postupně působil v několika pěstitelských zemích a své dlouholeté zkušenosti zúročil právě v projektu Tea Studio. Je to vpravdě čajový guru celé jižní Indie. Vlastnický podíl v továrně má rovněž kanadská společnost Camellia sinensis, která provozuje specializované prodejny v Montrealu a Quebecu. Jejím reprezentantem je Kevin Gascoyne – severoamerická čajová celebrita. Kevin často cestuje po různých čajových terroirech a je autorem skvělé knihy s lapidárním názvem Tea. O provoz se stará další odborník na slovo vzatý, dcera Indiho, Muskan Khanna. Muskan angažovala výhradně ženský pracovní tým, který sestává ze sedmi spolupracovnic z blízké vesnice. V převážně maskulinní Indii nevidaný kousek. Kolektiv je velmi profesionální a výborně sešrhaný. Muskan stojí za tvorbou několika čajů z portfolia a fundovaně dohlíží na bezchybné do-držování technologických procesů.

## INOVATIVNÍ ZPRACOVÁNÍ ČAJE

Zatímco naprostá většina čajových továren v Nilgiri produkuje čaj nižší kvality označovaný jako CTC, Tea Studio se specializuje výhradně na ortodoxní, řemeslně zpracované čaje. Na roz-



díl od Číny, kde vesnice nebo i celá oblast vyrábí pouze jeden druh čaje, produkuje Tea Studio pod jednou střechou druhů šestnáct. Tea Studio od počátku experimentuje z různými úrovněmi oxidace a při produkci jednotlivých sort je velmi inovativní. Každý pracovní den se zde vyrábí pouze jeden specifický druh čaje v limitovaných dávkách, přičemž se vychází z právě sklizených lístků a aktuální poptávky. Sortiment je různorodý, zahrnuje čaje černé, zelené, bílé, oolong, wulong i Pu-erh. Všechny stroje v továrně mají původ v Číně. Byly na míru vyvinuty teprve nedávno, aby replikovaly jemnou práci spočívající třeba v ručním svinování nebo ručním tvarování lístků. Strojový park mimo jiné zahrnuje pánve wok, které se používají na sušení nebo pražení čaje; mobilní ochlazovací platformy; tvarovací stroje pro tažení lístků do jehlicové vizáže (needle teas); lisy tvořící úhledné ploché lístky long jing; formy s lopatkami, jež zakrucují listy do tvarů kapek rosy (zelený čaj nebo oolong); stroje na čištění čaje z hexagonálním cylindrem; speciální skříň, ve které určité druhy čaje podstupují pomalé sušení, aby byla zachována jejich přirozená vůně a chuť; konvenční táčové sušičky. Nasazení sofistikovaných strojů umožňuje řemeslnou produkci pěti různých tvarů listů.



## PEČLIVÝ VÝBĚR ČAJOVÝCH LÍSTKŮ

Okolní pěstitelé, kteří dodávají do Tea Studia čajové lístky, byly velmi pečlivě vyškoleni k tomu, jaký druh sběru je žádoucí a jediné možné. Zatímco do většiny továren v oblasti se sbírá „vše, co má zelenou barvu“, Tea Studio zcela zásadně trvá na čerstvém sběru pouze a jediné horního pupenu a jednoho otevřeného listu (one bud and one open leaf). Za tímto účelem motivuje sběrače výrazně vyšší odměnou 100–130 rupií za kilogram, zatímco standardní odměna v oblasti dosahuje pouze 10–15 rupií za stejné množství čajových lístků. Namísto srpu zde běžně užívaného probíhá sběr pro Tea Studio výhradně ručně. Současně se dbá na to, aby lístky byly transportovány do zpracovatelské jednotky bezprostředně po sklizni. Tea Studio je více než jen továrna. Vedle zpracování čajů je i centrem pro výzkum a experimentování ve spolupráci s vědeckými instituty a producenty z Číny, Tchaj-wanu, Japonska, Nepálu a ostatních částí Indie, neustále se snaží o zlepšování kvality stávajících druhů a také vyvíjí nové. Do našeho sortimentu zprvu zahrneme pět sort, jež můžete identifikovat pod označením Oxalis Tea Factory. První čaj sezony je v tuzemsku známý a velmi oblíbený Nilgiri Winter Frost. K němu se přidává výtečný černý čaj Orchid, bílý Peony, zelený Maofeng a do tmava pražený Wulong. Věříme, že si v jihoindických raritách najdete svého favorita a naši produkci si oblíbíte. ■



# ZA KAŽDÝM SILNÝM MUŽEM HLEDEJ SILNOU ŽENU

zamyšlení

Text: Gabriela Končítiková - ředitelka Nadace Tomáše Bati a lektorka odkazu Baťa | Foto: Archiv Nadace Tomáše Bati

**Jaký byl život Marie a Tomáše Baťových? Jak dívka z dobře situované rodiny ovlivnila rozvoj nového centra průmyslu i jeho tvůrce? A proč, jestli je možné o některém manželském páru prohlásit pomyslné „za každým silným mužem hledej silnou ženu“, tak je to právě u manželů Baťových, a to bez výhrad?**

Marie Baťová (rozená Menčíková) se narodila v roce 1893, tedy rok před tím, než její budoucí muž založil spolu se svými staršími sourozenci – Annou a Antonínem, firmu Baťa. Narodila se do velmi dobře situované české rodiny, která žila u vídeňského dvora. Její otec byl knihovníkem císařské knihovny. Ačkoliv rodina žila ve Vídni, všem čtyřem dětem se dostalo vzdělání na českých školách. Marie absolvovala vzdělání v tehdejší proslulém vzdělávacím spolku pro ženy VESNA v Brně, plynule mluvila čtyřmi jazyky a vynikala svými znalostmi historie, umění i literatury. S Tomášem Baťou se potkala na plese ve Vídni, na který jej pozval její starší bratr, jenž

byl Tomášovým přítelem. Traduje se, že Tomáš s Marií protančil celý večer. Jejich sňatek se uskutečnil 15. dubna 1914 ve Vídni. Po svatbě však z Vídně odjeli a lidé ve fabrice jen marně doufali, že se šéf na druhý den neobjeví a bude se věnovat novomanželce. Tomáš Baťa byl ve fabrice před sedmou hodinou ráno, jak bylo jeho dobrým zvykem. Marie se k němu připojila okolo deváté hodiny s tím, že v plánu bylo navštívit sestru Annu, která je pozvala na oběd. Ten den se však pokazil stroj, který se snažil Tomáš opravit, a tak bylo brzy jasné, že oběd nestihnou. Posunuli čas k odpolední svačině, pak k večeři a na konci dne věděli, že z továrny neodjedou vůbec. Marie se při čekání na manžela nudila, proto začala přišívát mašličky na dětské papučky. Tato příhoda, jak se Marie zapojila do života v továrně hned první den, kdy začal její život ve Zlíně, se tradovala ve firmě dlouhé roky. Marie velmi rychle pochopila, že společně s Tomášem si vzala i fabriku a že její život s ní bude už neodmyslitelně propojen.

Přestože je dělilo sedmáct let, byla to právě Marie, která dokázala s Tomášem pohnout. Skrz ni se naučil dívat na svět, pro něj tedy úplně odlišnou optikou. Dokázala v něm probudit vnímání velmi jemných nuancí, které vznikají mezi lidmi, a dokázala

ho naučit vnímat, jak na člověka dokáže působit slovo – kdy jej povzbudí a kdy naopak zcela zlomí. Naučila jej vnímat různé umělecké směry, zbavila jej strachu mluvit anglicky, podporovala jej ve vnímání důležitosti a hodnoty jídla, ukázala mu, jak důležitá je rodina a spokojený partnerský život. Tomáš Baťa naslouchal a učil se, nejen proto, aby sami měli plnohodnotnější vztah, ale také proto, aby tohle vše mohl postupně aplikovat do firmy, aby to naučil své spolupracovníky. Baťa byl překvapen, jak velký vliv má spokojený rodinný život na pracovní výkon člověka. A jakmile pochopil, jak funguje jeden životní princip, přidal další. On sám například nepatřil mezi obdivovatele malířského či sochařského umění, jejich důležitost pro lidskou duši mu také ukázala až Marie.

## ZA VŠÍM HLEDEJ ŽENU

Marie byla velmi silná žena, a to z mnoha důvodů. Když znáte osobnost Tomáše Bati, musí vám být zcela jasné, že stíhat jeho životní energii a zápal pro práci, muselo být skutečně náročné. Marie měla významnou vlastnost – nebála se ho a zároveň k němu slepě nevzhlížela, respektovala jej, ale věděla, že je mnohdy velmi omylný. Uměla to sním. Kdysi ji reportér položil otázku, zda svému muži radí, a její odpověď byla velmi chytrá: „Nejsem tak domýšlivá, abych s radou přišla jako první, ale poznám na svém muži, že jej něco trápí a zeptám se jej, jestli mu mohu s něčím pomoci. Většinou mi vše sdělí a na radu se sám zeptá. Poradím mu nejlépe, jak dovedu a jak jej znám, vím, že by se sám rozhodl. Většinou nedá na sobě znát, zda mou radu přijal nebo ne. Jsem však ráda, že téměř vždy vidím, že se jí nakonec řídí.“

A přesně takovým způsobem se do baťovské filozofie a Systému řízení Baťa začaly postupně a nenápadně vkrádat způsoby, jakými se nezvyšovala jen pracovní výkonnost, ale také mentální a duševní pohoda spolupracovníků – rostl zájem o umění, kulturu, literaturu, společenský a sociální život, měnil se



společenský a sociální život, měnil se pohled na rodinu, komunitní život i význam ženy v životě muže. Ne, že by se Tomáš Baťa těmto úvahám nevěnoval již před tím, nebo popíral jejich důležitost, ale až vlivem Marie si začal uvědomovat jejich hlubokou podstatu a význam.

Její příchod do Zlína nebyl jednoduchý. Každý čtenář dokáže vnímat ten nepopíratelný rozdíl mezi současným Zlínem a Vídni, avšak když si představíme tento rozdíl před více než 110 lety, kdy Zlín na svůj rozvoj teprve čekal, je jasné, že změna životního stylu musela být pro Marii opravdu velká. Přestože ji mnozí ve Zlíně vítali s nadšením, setkala se také s předsudky některých lidí, že pro ni nebude jistě Zlín dost dobrý a dlouho v něm nevydrží.

Opak se však ukázal pravdou, byla velmi silnou ženou, která dokázala lidi spojovat napříč sociálním postavením, oborem působení či jejich zájmy. Vtiskla společenskému životu ve Zlíně novou a neotřelou podobu, která si zakládala na vzájemném obohacování.

## VEČERNÍ ČAJE POD TAKTOVKOU MARIE BAŤOVÉ

Kulturních akcí, které vznikly pod její taktovkou, byly desítky. Mezi nejvyhledávanější a nejprestižnější však patřily takzvané Dámské besedy ve vile a Večerní čaje manželů Baťových. Dámské besedy byly názvem pro dámský klub, zvané do něj byly ženy bez ohledu na věk a sociální

postavení, řešily se otázky společenské, sociální i vztahové. Během let se staly také nedílnou součástí vzdělávání studentek Baťovy školy práce pro mladé ženy. Večerní čaje ve vile manželů Baťových byly vyhledávanou společenskou akcí, která se konala minimálně jednou za měsíc, někdy i každých čtrnáct dní. Marie údajně trvala na tom, aby se vždy účastnil i Tomáš, který se snažil a Večerní čaje vynechával jen minimálně. Večerní čaje byly kulturním večerem, na který byly zvány většinou manželské páry, ale i jednotlivci. Společenské či pracovní postavení nehrálo roli. Večery nebyly určeny pouze spolupracovníkům firmy Baťa, ale také různým návštěvám, obyvatelům města Zlína a tak podobně. Je však pravdou, že pozvání na takový večer bylo vnímáno ve firmě jako prestižní, šlo o jakýsi projev úcty. Večery byly většinou tematicky zaměřené a Marie si dávala záležet, aby se při hledání vhodného obsahu nezapomínalo na různé žánry a druhy umění. Někdy se uskutečnil koncert, jindy zase recitál či beseda, žádané byly také diskuse nad novými literárními počiny či cestovatelské přednášky. Zejména cestovatelské přednášky se těšily velké oblibě, protože při jejich organizaci se snažila Marie i tematicky ladit obcerstvení, které většinou nabízelo kuchyni prezentované země a vzhledem k tomu, že firma Baťa posílala své obchodní zástupce do celého světa, šlo o opravdu pestrou nabídku.

Marie byla proslulou kuchařkou, mezi nejoblíbenější keksy, které byly podávány,

patřily ty parmazánové či škvarkové. Nechyběl samozřejmě čaj, domácí limonády i něco ostřejšího. Večery se konaly přímo v prostorách vily manželů Baťových, většinou v obývacím pokoji, navazující jídelně a knihovně, stejně, jako je tomu i dnes.

## NAVAZUJEME NA TRADICI

Nadace Tomáše Bati, která v současnosti v Baťově vile sídlí, navázala na tradici Večerních čajů na podzim minulého roku. Zachován byl koncept různorodosti jednotlivých kulturních večerů. Tak jak tomu bylo dříve, i dnes je možné zažít jedinečnou atmosféru vily při večerních recitálech, koncertech, přednáškách i besedách. Jakub Malovaný, projektový manažer Nadace Tomáše Bati, který je tvůrcem konceptu Večerních čajů a připravuje jejich obsahovou náplň, přiblížil, jak celý projekt vznikl: „Začali jsme v loňském roce na podzim, kdy jsme divákům nabídli poezii Jana Skácela s hudbou Leoše Janáčka v podání herce Gustava Řezníčka a pianistky Venduly Urbanové, následně jsme s důležitými pamětníky sametové revoluce zavzpomínali na Listopad 89 v tehdejší Gottwaldově a v předvánočním čase nás potěšil svým jedinečným recitálem člen brněnské činohry Mahenova divadla Tomáš David. Letos jsme už cestovali s egyptoložkou Marií Peterkovou hloučovou, zavzpomínali se slavící kapelou Fleret a četli z knihy Hrobař spisovatele Jaroslava Irovského. Poslední večer této sezóny byl věnován šansonům v podání Lucie Rybníkářové.“

⌂



## 3 RECEPTY MARIE BAŤOVÉ

### ŠKVARKOVÉ TYČINKY

**DOBA PŘÍPRAVY:**  
30 minut

**DOBA PEČENÍ:**  
40 minut (2 plechy po 20 minutách)

**INGREDIENCE:**  
250 g polohrubé mouky  
100 g škvarků  
50 ml mléka  
15 g droždí  
1 vejce  
sůl  
rozšlehané vejce na potřetí  
kmín na posypání

**POSTUP:**  
Škvarky nakrájíme najemno. Droždí smícháme s vlažným mlékem a necháme vzejít. Mouku, nasekané škvarky a vejce dobře promícháme, osolíme a přidáme vzešlé droždí. Těsto ihned zpracujeme, podle potřeby můžeme přidat mléko nebo mouku tak, aby konzistence těsta byla tužší. Poté vyválíme na válu a vykrajujeme tyčinky. Tyčinky klademe na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme kmínem.

**PEČENÍ**  
Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 20 minut dozlatova.

### PARMAZÁNOVÉ KEKSY

**DOBA PŘÍPRAVY:**  
20 minut

**DOBA ODPOČINUTÍ:**  
30 minut

**DOBA PEČENÍ:**  
16 minut (2 plechy po 8 minutách)

**INGREDIENCE:**  
100 g másla  
200 g jemně strouhaného parmezánu  
250 g polohrubé mouky  
2 vejce  
2 lžičce zakysané smetany  
1 kávová lžička jedlé sody

**POSTUP:**  
Ze všech ingrediencí vypracujeme těsto. To necháme půl hodiny odpočívat v chladnu. Poté jej rozválíme na pomoučeném válu. Keksy můžeme tvořit různě – vykrajovat je, nebo vytvořit tyčinky. Připravíme si plech s pečicím papírem. Před vložením do trouby vše potřeme rozšlehaným vejcem.

**PEČENÍ**  
Pečeme v předehřáté troubě dozlatova (přibližně osm minut) při 180 °C.

**SERVÍROVÁNÍ**  
Servírujeme k vínu, můžeme přidat kousky šunky, sýru nebo oříšky.

### MÁSLOVÉ SUŠENKY

**DOBA PŘÍPRAVY:**  
30 minut

**DOBA ODPOČINUTÍ:**  
60 minut

**DOBA PEČENÍ JEDNOHO PLECHU:**  
12 minut

**INGREDIENCE:**  
400 g polohrubé mouky  
150 g másla  
150 g moučkového cukru  
2 vejce  
1 vanilkový cukr  
1 citron

**POSTUP:**  
Mouku smícháme s cukrem, přidáme změkklé máslo, vejce a kůru z jednoho citronu. Z ingrediencí vypracujeme jemné těsto, které necháme hodinu odpočívat v chladnu. Po odpočínutí z těsta vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme sušenky. Připravíme si plech, který vyložíme pečicím papírem a klademe na něj sušenky.

**PEČENÍ**  
V předehřáté troubě na 160 °C pečeme přibližně 12 minut, jakmile nám začnou sušenky jemně růžovět, vyjmeme je, aby neztvrdly.

## BYLINNÉ ČAJE MARIE BAŤOVÉ

Ve spolupráci s Nadačí Tomáše Bati jsme připravili dva speciální bylinné čaje podle dochované receptury Marie Baťové.

Ranní čaj Tomáše Bati, inspirovaný průkopníkem československého průmyslu Tomášem Baťou, je speciálně navržený pro ty, kteří ráno potřebují pořádnou dávku energie a povzbuzení. Jeho chuť a povznášející aroma vám dodají potřebnou vitalitu a pomohou vám vstoupit do nového dne s plným nasazením. Uklidňující Večerní čaj Marie Baťové, je ideální volbou pro ty, kteří hledají harmonii a relaxaci po náročném dni. Tento čaj vás pohladí svou jemnou chutí a uklidňujícím účinkem, připraví vás tak na klidný spánek. **K dostání ve všech prodejnách OXALIS a na [www.oxalis.cz](http://www.oxalis.cz).**



### RANNÍ ČAJ TOMÁŠE BATI

Povzbuzující čaj obsahuje kopřivu, která podporuje koncentraci a duševní rovnováhu, heřmánek, který přispívá k normálnímu trávení a napomáhá přirozené brányschopnosti. A také měsíček, který přispívá k normální funkci jater, střev a osvěžení těla.



### VEČERNÍ ČAJ MARIE BAŤOVÉ

Uklidňující čaj obsahuje mateřídoušku, která působí jako antioxidant a šípek, který podporuje imunitní systém. V čaji najdete i heřmánek, který přispívá k normálnímu trávení a lípu, která přispívá k normální funkci dýchacího systému. Klidné spaní vám zajistí levandule.

# OXALIS LETOS SLAVÍ 30 LET!

Text: Aneta Plecová | Foto: archiv

Před třiceti lety se ve Zlíně zrodila firma OXALIS. Po třech desetiletích úspěšného podnikání, se tato společnost stala jedním z předních prodejců sypaných čajů a káv v České republice. K výročí tohoto milníku se podíváme na historii firmy OXALIS a na to, jak se jí podařilo vybudovat své renomé.

### JAK TO ZAČALO

Příběh se začal psát v roce 1993, kdy se Petr Zelík rozhodl rozvíjet svou vášeň pro kvalitní sypaný čaj a založil společnost OXALIS. Název OXALIS znamená v překladu štavel nebo také čtyřlístek a možná právě díky němu stojí při firmě neustále štěstěna. O rok později vzniknul ve Zlíně první Čajový dům, v přízemí se nacházela specializovaná čajová prodejna a v prvním patře stylová čajovna. V té době trh se sypaným čajem v České republice téměř neexistoval. OXALIS využil příležitosti a stal se jedním z prvních dodavatelů a prodejců těchto produktů na českém trhu.



První prodejna OXALIS ve Zlíně na Sadové ulici

### SKLENĚNÉ DÓZY

O čajové kultuře a sypaném čaji měli lidé jen minimální znalosti a nedovedli si ani představit jeho pestrou nabídku. Z počátku čaj objevovali spíše zvědavci, pak přišel ale nápad prodávat čaje ve skleněných dózách, které se staly pro prodej čaje stěžejní. Průhledné dózy umožnily zákazníkům, aby si čaj lépe prohlédli, posoudili jeho strukturu a také ocenili jeho vůni. Sypané čaje se ve skleněných dózách prodávají dodnes a jsou ikonickým prvkem našich prodejen. V letech 1996–97 byly otevřeny první prodejny v pražských obchodních centrech – ve Vinohradském Pavilonu a Centru Černý most. Díky jedinečnému a kvalitnímu sortimentu si prodejny začaly získávat popularitu mezi zákazníky obchodních center. Firma se postupně rozrůstala a otvírala další prodejny po celé České republice.

### VLASTNÍ RECEPTURY A ZAČÁTKY PRAŽENÍ

Produktová skladba se rozšířila o čajové příslušenství, aby zákazník našel v prodejně vše, co k přípravě čaje potřebuje. Čaje jsme začali také aromatizovat a vytvářet vlastní čajové směsi. Náklady na pro-

voz nových prodejen začaly narůstat, a proto jsme se rozhodli rozšířit sortiment o další komoditu, která by čaj vhodně doplňovala a zároveň si našla další zákazníky. V dalším roce tak k čaji přibyla káva a vznikl dnes již známý slogan OXALIS – To nejlepší z čaje a kávy. V roce 1998 jsme rozběhli direct trade, tedy přímý import čaje z pěstitelských zemí a začali jsme exportovat na Slovensko. V roce 2010 jsme pořídili vlastní pražičku kávy, v pražení jsme se stali soběstační a mohli jsme nejen rychleji reagovat na poptávku, ale také rozšiřovat naše portfolio produktů.

### PRVNÍ FRANCHISOVÉ PRODEJNY

S rozvojem velkoobchodní činnosti se začala rodit myšlenka na zavedení franšizové spolupráce. V roce 2011 jsme se stali členem České asociace franšizingu. O úspěšnosti naší franšizy svědčí vítězství v soutěži o nejlepší franšizový koncept, kterou jsme v roce 2018 vyhráli. V posledních letech jsme rozšiřovali stávající sortiment o další zboží segmenty jako jsou hotové čajové a kávové nápoje Cool Drinks, čajové sirupy Tea Syrups, přírodní kosmetiku Astraia s čajovými a kávovými extrakty a nesmělo chybět ani něco dobrého na zub v podobě oříšků, ovoce v čokoládě a müsli v řadě Mlsání povoleno. Každoročně inovujeme i nabídku dárkových balení a příslušenství, kde najdete spoustu jedinečných produktů s originálním vzhledem pod značkou OXALIS DESIGN. Naše prodejní síť aktuálně čítá 30 vlastních prodejen v Česku a na Slovensku a 32 franšizových prodejen. Jejich design se v průběhu let několikrát změnil, aktuálně upravujeme jejich vzhled do stylu hygge, který propojuje světle zelenou barvu s dřevěnými prvky a navozuje pohodovou atmosféru. >



Prodejna OXALIS v OC Centru Zlín po rekonstrukci v roce 2021

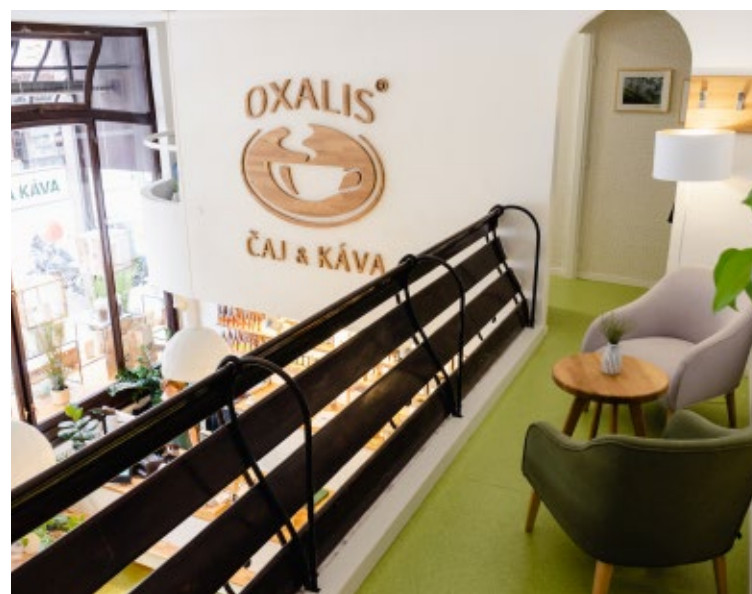


### COFFEETEARIA A PRAGUE TEA CENTRE

Pouze u prodejen jsme se však nezastavili a v roce 2019 jsme otevřeli v Praze projekt pod názvem CoffeeTearia, kde vám náš čaj i kávu připravíme a můžete si zde pochutnat i na skvělých zákuscích. Podobnou provozovnu najdete také v Luhačovicích, kde máme prodejnu a CoffeeTearii přímo na lázeňské kolonádě.

CoffeeTearií to ale nekončí, otevřeli jsme také centrum čajové a kávové kultury a gastronomie s názvem Prague Tea Centre. V prostorech pod naší prodejnou v Praze na Vodičkově ulici se odehrávají různé workshopy se zaměřením nejen na čaj a kávu, ale také ve spojení se zajímavými osobnostmi.

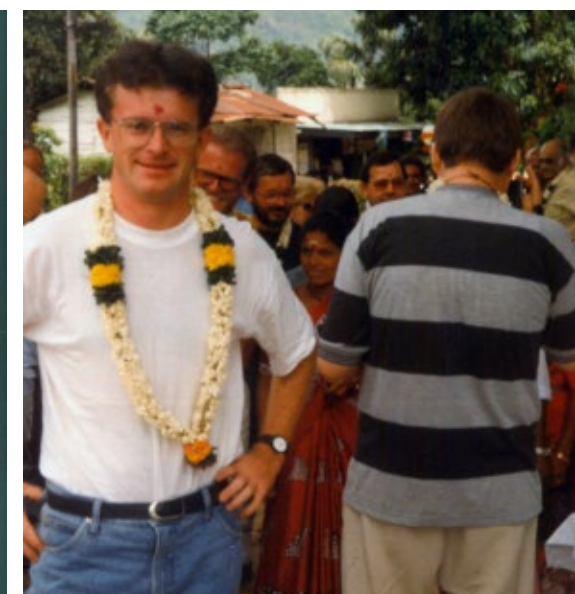
Dnes je firma OXALIS předním zpracovatelem a prodejcem sypaného čaje a výběrové kávy ve střední Evropě. Jedním ze současných větších cílů je prohloubení exportu a expanze na zahraniční trhy prostřednictvím e-shopu, na kterém již pracujeme. Přemýšlíme také nad vývojem naší franšizy a konceptem tzv. master franšizy, tedy otevřením nových prodejen v zahraničí. ■



Prodejna ve Vodičkově ul. v Praze s kavárnou v prvním patře



Vydání Čajového listu z roku 1999



První cesta za čajem (Srí Lanka, červenec 1992)



Ocenění v soutěži Franchisa roku 2018

## FOTOGALERIE



Byt ve Zlíně, ve kterém se zrodil OXALIS



Sídlo společnosti ve Slušovicích v roce 2003



V roce 2015 proběhlo zakoupení a rekonstrukce budov expedičního skladu v Tečovicích



Přístavba dalšího patra - rok 2007



Míchání vlastních směsí v moderních míchacích strojích



Sídlo společnosti ve Slušovicích – červen 2023



# NOVÁ PRAŽIČKA LORING

Text: Aneta Plecová | Foto: Marek Herman

**Káva je pro nás hnacím motorem i chvilkou k odpočinku. Dokonalá chuť kávy a vyvážené aroma stojí nejen na zkušenostech pražiče, ale také na samotné pražičce. Proto jsme pořídili novou ekologickou pražičku Loring S70 Peregrine, která patří k těm nejmodernějším a v Česku je jediná.**

Právě správným pražením se z kávy získává maximum chuti a aroma. V naší pražírně OXALIS ve Slušovicích pražíme na pražičce Loring už od roku 2011. Každá káva se praží jinak. Záleží na tom, zda bude připravovaná na espresso nebo na filtr. V začátcích jsme preferovali hlavně přípravu pomocí filtrů. Tato preference se nám zdála příhodnější s ohledem na různorodost chutí světle pražených káv. Nelze zastírat, že tento způsob přípravy je také bližší přípravě čaje. Dnes jsou už naše pražicí procesy komplexnější. Dokážeme vyladit profily pražení tak, aby výsledná káva byla vhodná i na espresso směsi, a to jak čistou arabiku, tak i směs s robustou. Vrcholem našeho umění je pražení microlotů, což jsou výjimečné kávy v omezeném množství.

## ČAS NA ZMĚNU

Postupem času jsme získávali zkušenosti a rozšířili náš okruh dodavatelů i spokojených zákazníků. Nyní nastal čas rozloučit s naší



pražičkou Loring Kestrel, která dokázala napažit 35 kilogramů zelených zrn kávy během 15 minut. Pořídili jsme totiž novou pražičku, která zvládne napažit za stejný čas dvojnásobek, celých 70 kg kávy. I když má nová pražička na svou velikost kompaktní rozměry, museli jsme v souvislosti s jejím spuštěním připravit nový vstup do budovy, postavit novou příjezdovou rampu, a taky výkonné nové komíny. Hlavním důvodem pro koupi nové větší pražičky byla rostoucí poptávka, kterou máme jak celosvětově, tak v tuzemsku. Až 30 % naší kávy putuje do zahraničí, exportujeme do 35 zemí a zvýšenou kapacitou pražičky si vytváříme prostor, abychom navýšili objemy jak v našem exportu, tak i v dodávkách v České republice.

## LORING S70 PEREGRINE

Loring S70 Peregrine je velmi inovativní a ekologická pražička kávy. Je možné využívat jak automatizovaný proces, tak manuální, aby

se mohl pražič realizovat. Pražička je udržitelná díky tomu, že má velmi nízkou spotřebu plynu. Je osazena pouze jedním plynovým hořákem, který slouží k zajištění horkého vzduchu pro pražení kávy, a zároveň pro následné spalování kouře a pachů z pražení. Kapacita pražičky je 70 kg, ročně dokáže napažit až 600 tun.

Společnost Loring se neustále snaží své pražičky vylepšovat, a proto stále vyvíjí nové funkce. A i když na první pohled není mezi pětaticeti a sedmdesátikilovými pražičkami velký rozdíl, S70 Peregrine je nejnovější generace a nese označení „C-mode“, což znamená, že má inovovaný software, a proto je uživatelsky přívětivější a dokonce ekonomičtější. Díky tomu pražíme konstantně a naše káva chutná stále stejně. To je dáno spoustou kontrolních čidel, které operativně reagují na všechny změny v průběhu pražení, opravdu výkonným hořákem a špičkovým softwarem.

