



FRÅN FRÖ TILL KOPP
TEKALENDER 2023

KANLS
1911



**I ÅRETS TEKALENDER FÅR DU SMAKA PÅ ETT
BLANDAT URVAL UR VÅRT SORTIMENT OCH TA
DEL AV GRUNDLÄGGANDE KUNSKAPER OM TE
OCH ROOIBOS- FRÅN FRÖ TILL KOPP!**

Ta 1-2 gram te per dl vatten = cirka en dryg tesked te för en liten kopp.
Kalenderpåsens innehåll räcker till två koppar te.

Om du ska brygga te på 72 eller 80 grader finns det olika tekniker att få rätt temperatur på vattnet. Mest exakt blir det om du har en vattenkokare som du kan ställa in temperaturen på. Annars kan du fylla ditt kärl med lite kallt vatten i botten innan du häller på det som du kokat upp. Du kan också koka upp vatten och sedan låta det svalna i 5 minuter innan du häller det på det vita eller gröna teet.

Vitt te	80°C 5-10 min. Vi rekommenderar att du brygger det vita teet på en lägre temperatur då bladen är så delikata och riskerar att bli något beska vid en högre temperatur. Den längre bryggningstiden rekommenderar vi dig som vill ha ut så mycket smak som möjligt ur det vita teet.
Grönt te	72-80°C i 2-4 min. Även grönt te bryggs bäst på något lägre temperatur. Gröna teer som blivit ångade i processen är känsligare än de som blivit stekta och blir lättare beska om de bryggs för varmt eller för länge. Mer information om ångat/stekt te kommer senare i kalendern.
Oolong te	80-100°C i 3-5 min. Mörka oolong teer bryggs bäst på kokande vatten i 3-5 minuter och grönare oolong teer bryggs bäst på 80 gradigt vatten i 2-3 minuter. Oolong teer kan bryggas flera gånger, lägg då gärna till en minut på bryggningstiden. Många som dricker oolong te regelbundet tycker att den andra bryggningen blir godast.
Svart te	97 °C i 3-4 min. Svarta teer från Rwanda, Ceylon och Assam är mer astrigenta medans svarta teer från Kina är mer milda. Astrigens kan beskrivas som en sträv, torr smak. Var noggrann med bryggtiden så du inte får ett allt för astrigent te.
Rooibos	97 °C i 5-8 min. Rooibos kan bryggas hur länge som helst utan att bli beskt, det blir bara godare ju längre det får brygga! Ju längre bryggning desto mörkare blir också koppfärgen vilken börjar som orange och kan sluta som mörkbrun.



1 DECEMBER

GRÖNT JULTE

Ingredienser: Grönt te (Kina), nejlika, kanel, kardemumma, rosépeppar, romarom, naturlig apelsinarom.

TEETS TIDIGA HISTORIA

Ursprunget till drycken te kan spåras tillbaka till Kina för över 5 000 år sedan. Enligt legenden upptäckte kejsare Shen Nong te år 2737 f.Kr. när teblad av misstag singlar ner i hans varma vatten. Han tyckte att brygden var uppfriskande och drycken te uppstod.

I det antika Kina användes te från början för dess medicinska egenskaper, på den tiden tuggades bladen. Under Tangdynastin (618-907 e.Kr.) blev te en populär dryck bland de välbärgade i Kina. Drycken framställdes genom att mala teblad till ett fint pulver och vispa det med varmt vatten. Detta var föregångaren till dagens matcha, en typ av pulveriserat grönt te.

Under Songdynastin (960-1279 e.Kr.) blev bruket att blötlägga teblad i varmt vatten (känt som lös-te) vanligare. Denna metod gjorde att teets smak och arom kunde extraheras mer effektivt, och det blev snabbt populärt.

DITT BETYG



.....
.....
.....

2 DECEMBER



EARL GREY BLÅ BLOMMOR

Ingredienser: Svart te (Rwanda), svart te (Sri Lanka), svart te (Kina), bergamottarom, blåklint, naturlig bergamottarom.

TEHANDEL

Under 1700- och 1800-talen hade Kina monopol på den globala te marknaden. Under denna period var Kina det enda landet som producerade och exporterade te, och den kinesiska regeringen kontrollerade tehandeln hårt.

Portugisiska handlare introducerade te till Europa i början av 1500-talet, men det var britterna som därefter blev den dominerande kraften inom tehandeln. År 1600 grundades Ostindiska kompaniet i Storbritannien, med mandat att handla med öst och det blev snart ett av de mäktigaste företagen i världen. Det tog 50 år efter starten för Ostindiska kompaniet att börja den lukrativa handeln med te. Till en början importerade företaget te från Kina men på grund av den höga efterfrågan och det begränsade utbudet från Kina etablerade Storbritannien teplantager i sina imperium. Under flera år reste brittiska botaniker till Kina för att med hjälp av teodlarna där få mer kunskap om odling av *Camelia Sinesis*, som är det latinska namnet för te. Många odlingsförsök gjordes på olika platser i Indien och bäst visade sig odlingarna gå i Assam-området.

Ostindiska kompaniets tehandel var så framgångsrik att den vid mitten av 1800-talet hade praktiskt taget monopol på den europeiska te marknaden. Tehandeln var dock inte utan kontroverser. Ostindiska kompaniets dominans av handeln ledde till utnyttjandet av arbetare på teplantagerna, och den brittiska regeringen ingrep så småningom för att reglera industrin. Arv från Ostindiska kompaniet kan ses i teindustrin än idag.

DITT BETYG



.....

.....

.....



3 DECEMBER

HÖSTRUSK

Ingredienser: Rooibos (Sydafrika), ljungblomma, svartvinbärsblad, vaniljarom, tranbär, svartvinbärsarom, vildkörsbärsarom.

ROOIBOS HISTORIA

Rooibos är inte på något sätt besläktad med teplantan *Camelia Sinensis*, utan är en ärtväxt som endast växer i Sydafrika. Rooibos-teets historia går tillbaka till ursprungsbefolkningen Khoisan i Sydafrika, som har använt *Aspalathus linearis* växten i århundraden för dess medicinska egenskaper. Det första dokumenterade mötet mellan européer och rooibos inträffade i slutet av 1700-talet när en svensk botaniker vid namn Carl Thunberg snubblade över växten (*Aspalathus linearis*) under sina resor i Sydafrika. Det var dock inte förrän i slutet av 1800-talet som rooibos fick mer uppmärksamhet när en rysk invandrare, Benjamin Ginsberg, började experimentera med rooibos som en potentiell teersättning.

DITT BETYG



.....

.....

.....

4 DECEMBER



KANELBULLE

Ingredienser: Svart te (Kina), svart te (Indien), kanel, kardemumma, kakaosmör, kanelarom, gräddarom, smörkolaarom.

TEPRODUCERANDE LÄNDER

Den globala teindustrin är en mångmiljardindustri, där te odlas och produceras i många länder som har lämpliga klimat och markförhållanden. De tre största producentländerna är:

Kina: Det land som producerar mest te i världen. Kinesiska teer är kända för sina olika karaktärer och bearbetningsmetoder, och Kina producerar ett brett utbud av tetyper inklusive grönt te, svart te, oolong te, vitt te och mörkt te. Exempel på klassiska kinesiska teer är Keemun, Yunnan, Chun mee och Tie kuan yin.

Indien: Känt för sina starka och robusta svarta teer med maltiga toner. Indien har flera teodlingsregioner, inklusive Assam, Darjeeling och Nilgiri, som är kända för att producera distinkta teer med unika smaker och egenskaper.

Sri Lanka (tidigare Ceylon): Känt för sina svarta teer i premiumkvalitet som går under samlingsbegreppet Ceylon-teer. Sri Lankas teproduktion är koncentrerad till några regioner, som Nuwara Eliya, Dimbula och Uva, som alla producerar teer med egna profiler. Ett klassiskt Ceylonte har en frisk men stark smak med mild astrigens (skarp smak synonym med bitterhet) och en orange till rödbrun koppfärg.

DITT BETYG



.....
.....
.....



5 DECEMBER

LYCKLIGA STUNDER

Ingredienser: Svart te (Rwanda), svart te (Indien), gräddarom, apelsinblomma, kvittenarom, persikaarom.

FÖRUTSÄTTNINGAR FÖR TEODLING

Teodling, precis som alla andra jordbruksmetoder, påverkas av en mängd olika faktorer vilka kan ha inverkan på kvaliteten och kvantiteten på det producerade teet. Exempel på naturliga faktorer som påverkar är:

Klimat: Teplantor kräver specifika klimatförhållanden för att frodas. Det ideala klimatet för teodling kännetecknas av måttliga temperaturer, riklig nederbörd och hög luftfuktighet. Extrema väderhändelser, som torka, översvämningar eller frost, kan ha negativa effekter på teodlingen. De specifika klimatkraven kan variera beroende på vilken typ av te som odlas.

Höjd: Olika typer av te passar bäst på olika höjder. Teplantagens höjd över havet påverkar faktorer som temperatur, luftfuktighet och exponering för solljus, vilket inverkar på tebladens smak, arom och utseende.

Jordkvalitet: Teplantor kräver väl-dränerad, sur jord som är rik på organiskt material. Jordens pH-värde, näringsnivåer och textur kan påverka tillväxten, skörden och kvaliteten på teplantorna. Jorderosion, nedbrytning och förorening kan ha skadliga effekter på teodlingen.

Nederbörd och vattentillgång: Teplantor kräver tillräcklig och konsekvent tillförsel av vatten för korrekt tillväxt och utveckling. Nederbördsmönster och vattentillgång i en teodlande region kan avsevärt påverka teodlingen. Otillräcklig eller för mycket nederbörd, vattenbrist eller dålig vattenkvalitet kan påverka teväxternas hälsa.

DITT BETYG



.....
.....
.....

6 DECEMBER



PSYCHO LEMON

Ingredienser: Grönt te (Kina), chiliflakes, citronarom, ringblomma, naturlig limearom, jordgubbsarom, vaniljarom.

BESKÄRNING AV TEPLANTAN

När teplantorna har nått en viss storlek beskärs de för att främja buskig tillväxt och underlätta plockningen. Regelbunden beskärning är en viktig del av teodlingen för att bibehålla önskad form och storlek på tebuskarna och för att uppmuntra tillväxten av nya blad. Om man inte beskär *Camelia Sinensis* växer den till ett litet träd som kan bli upp till 10 meter högt. Med noggrann beskärning kan tebusken producera blad lämpliga för te redan inom 1–2 år.

När tebusken väl etablerats kan den fortsätta producera teblad i upp till 100 år. Men busken kräver förnyring då den blir mindre produktiv efter ett par år av teproduktion. Förnyring innebär att man beskär den gamla tillväxten och låter nya skott växa fram och utvecklas till produktiva tebuskar.

I vissa delar av världen, särskilt i Kina och Japan, tillåts teplantor att växa naturligt utan beskärning, vilket resulterar i större plantor och en annorlunda smakprofil på slutprodukten.

DITT BETYG



.....

.....

.....



7 DECEMBER

LIMPOPO

Ingredienser: Rooibos (Sydafrika), papaya (papaya med socker), ringblomma, aprikosarom, naturlig limearom, jordgubbsarom, blåklint, vaniljarom.

PLANTERING OCH SKÖRD AV ROOIBOS

Rooibos görs av bladen och stjälkarna från *Aspalathus linearis* växten som endast växer i Sydafrika. Tidpunkten för skörden är avgörande för att säkerställa att bladen och stjälkarna får optimal mognad och smak. Generellt skördas rooibos under sommarmånaderna när plantorna blommar för fullt och har den högsta koncentrationen av eteriska oljor som bidrar till teets smak och arom.

Rooibos blad och stjälkar skördas vanligtvis för hand, eftersom växtens känsliga natur kräver noggrann hantering för att undvika att skada växten. Skickliga arbetare väljer ut de mogna bladen och stjälkarna och använder vassa verktyg eller sina fingrar för att försiktigt plocka bort dem från växten. Bladen och stjälkarna plockas vanligtvis från grenarnas spetsar, där den färskast och yngsta tillväxten finns.

I början av 1900-talet började rooibos odlas kommersiellt i Sydafrika. De första rooibosplantagerna etablerades och rooibos började skördas och förädlas i större skala. Men det användes fortfarande främst som en medicinsk ört och konsumerades inte i stor utsträckning som dryck. På 1960-talet började rooibosteet få internationellt erkännande som en unik smakrik dryck och dess rykte som en koffeinfri, nyttig dryck växte till vad det är idag.

År 2013 beviljades rooibos status som skyddad geografisk beteckning (PGI) av den sydafrikanska regeringen, som erkänner den som en unik produkt från Sydafrika med specifika geografiska och produktionskriterier. Denna beteckning hjälper till att skydda rooibosteets äkthet och kvalitet och främjar hållbar odling och produktion.

DITT BETYG



.....
.....
.....

8 DECEMBER



EARL GREEN

Ingredienser: Grönt te (Kina), citrusskal, citrongräs, bergamottarom, citronarom.

INDUSTRIALISERING OCH MASSPRODUKTION

På 1800-talet genomgick produktionen av te betydande förändringar i och med industrialiseringens tillkomst. Man skiftade från småskaliga, hantverksmetoder till storskaliga, mekaniserade processer, vilket ledde till ökad produktion och överkomliga priser. I samband med ökad efterfrågan kom nya uppfinningar som tepåsen, vars uppkomst tillskrivs en amerikansk tehandlare vid namn Thomas Sullivan. På 1900-talets början skickade Sullivan prov på löst te till sina kunder i små silkespåsar för att minska kostnaderna för porto. Kunden förväntades att öppna påsen och hålla ut teet i en tesil eller en kanna, men många kunder la hela tepåsen direkt i vattnet. Detta oavsiktliga misstag visade sig vara mycket populärt, eftersom det gjorde bryggningen av te mycket enkel och bekväm. Sullivan insåg detta och började tillverka tepåsar av muslin (ett tunn bomullsväv) som blev populära bland kunderna. Efter Sullivans uppfinning spreds tepåsar över hela världen och blev snabbt ett vanligt sätt att brygga te.

DITT BETYG



.....

.....

.....



9 DECEMBER

POLKAGRIS

Ingredienser: Svart te (Kina), svart te (Rwanda), pepparmint, mintarom, jordgubbsbitar, jordgubbsarom, vaniljarom, rödfruktarom, gräddarom.

PLANTERING AV TEPLANTAN

Teplantan *Camelia Sinensis* kan odlas från frö, men mer vanligt är att den förökas med sticklingar. Unga teplantor planteras sedan i preparerade fält eller plantskolor. Planteringen görs vanligtvis under regnperioden, för att säkerställa tillräcklig fuktighet för de unga plantorna att etablera sina rotsystem. Teplantorna kräver tillräckligt med vatten för att växa, och bevattning används vanligtvis för att komplettera naturlig nederbörd, särskilt under torra perioder. Tidpunkten för och mängden bevattning kan variera beroende på faktorer som klimat, jordtyp och tillväxtstadiet för teplantorna.

Teplantorna kräver även näringsämnen för att växa och gödningsmedel kan appliceras på jorden för att ge de nödvändiga näringsämnena. Typen och mängden gödselmedel som används kan variera beroende på markförhållandena och teplantornas näringsbehov.

DITT BETYG



.....

.....

.....

10 DECEMBER



SVART KÖRSBÄRSTE

Ingredienser: Svart te (Indien), vildkörsbärsarom, körsbär.

BEKÄMPNING AV SKADEDJUR OCH SJUKDOMAR

Teplantor kan lätt bli angripna av olika skadedjur och sjukdomar som påverkar deras tillväxt och avkastning. Skadegörarna kan till och med döda växterna om de lämnas utan åtgärd. För att förebygga och kontrollera dessa och andra skadedjur och sjukdomar använder teodlare en kombination av kulturella metoder, såsom korrekt beskärning och bevattning, och kemiska behandlingar, såsom bekämpningsmedel och fungicider. Dessutom använder vissa teodlare naturliga skadedjursbekämpningsmetoder, som att plantera sällsksapsgrödor som stöter bort skadedjur eller introducera nyttiga insekter som förgriper sig på skadedjur.

År 1999 införde EU nya regleringar och gränsvärden för pesticider, som ledde till en nästan halvering av Kinas export av svart te till Europa. Samma år tog det kinesiska jordbruksverket fram ett program för utveckling av en icke-förorenande teproduktion. Då vi köper in teer själva från ursprungsländerna är denna EU lagstiftning något vi dagligen arbetar med.

DITT BETYG



.....

.....

.....



11 DECEMBER

GYLLENE DRÖMMAR

Ingredienser: Grönt te (Kina), ingefära, citrusskal, citronarom, naturlig ingefäraarom.

SKÖRD AV TE

När tebladen har nått önskat stadium plockas de för hand eller maskinellt. Tidpunkten för skörden beror på vilken typ av te som produceras och den önskade smakprofilen. Det mesta teet plockas fortfarande för hand. Både för att skörden från tebuskarna är en mycket skör process som kräver skicklighet och för att miljöerna där tebuskarna odlas är mycket svåråtkomlig för en maskin.

Högkvalitativa teer handplockas alltid, eftersom det möjliggör mer noggrant urval av de bästa bladen och knopparna, och minimerar skador på växterna.

För teer av högre kvalitet plockas vanligtvis bara de unga och sköra bladen och knopparna, metoden kallas "två blad och en knopp". Man skördar i vissa regioner också enligt "first flush" och "second flush" där den första plockningen (first flush) är av ny tillväxt på våren, efter att busken har varit i vila över vintern. Detta är den mest önskvärda för högkvalitativt te.

Maskinskörd av te innebär att man använder stora maskiner för att mekaniskt plocka tebladen. Även om denna metod är snabbare och effektivare än handplockning, kan den resultera i te av lägre kvalitet, eftersom maskinerna kan skada bladen och knopparna och skörda dem vid olika mognadsstadier.

Nyplockat te måste omgående tas om hand. Därför finns det alltid en fabrik i närheten av odlingsplatserna.

DITT BETYG



.....
.....
.....

12 DECEMBER



ROOIBOS RABARBER GRÄDDE

Ingredienser: Rooibos (Sydafrika), rabarber & gräddearom, rabarber.

PROCESS ROOIBOS

Efter skörd av *Aspalathus linearis* växten krossas bladen och stjälkarna för att frigöra deras naturliga oljor och enzymer. Det krossade växtmaterialet sprids sedan ut i tunna lager och får oxidera, vanligtvis i cirka 8 till 24 timmar. Oxideringen skapar den karakteristiska röda färgen och söta fylliga smaken som Rooibos ska ha.

När oxideringen är klar, torkas bladen och stjälkarna för att ta bort eventuell kvarvarande fukt. Traditionellt var rooibosblad soltorkade, medans det idag används mest mekaniska torkningsmetoder för att säkerställa konsekvent och effektiv torkning. Bladen och stjälkarna torkas vanligtvis vid höga temperaturer, vilket hjälper till att kapsla in dess smak och arom. Efter torkning sorteras rooibosteet noggrant och graderas efter storlek och kvalitet.

DITT BETYG



.....
.....
.....



13 DECEMBER

LUSSE LELLE

Ingredienser: Svart te (Rwanda), svart te (Indien), kardemumma, saffransarom, nejlika, safflor, vaniljarom, solrosblomma, naturlig apelsinarom, kanelarom, gräddarom.

VISSNING

Vissningsstadiet är ett viktigt steg i tebearbetningen, som innebär en kort förtorkning av de nyplockade tebladen. Efter skörd sprids tebladen ut och får vissna, antingen i solen eller i en kontrollerad inomhusmiljö. Under detta stadiet reduceras fukthalten i bladen, och tebladen blir mjukare och mer följsamma, vilket gör dem lättare att hantera under de efterföljande stegen av bearbetningen. Vissning görs vanligtvis genom att sprida ut bladen i ett tunt lager på en stor bricka eller matta och utsätta dem för varm luft, vanligtvis under en period av 12 till 18 timmar. Luftens temperatur och luftfuktighet kontrolleras noggrant för att uppnå önskad grad av vissnande.

Vitt te genomgår endast vissning och är gjort av de unga knopparna och bladen från tebusken. Det anses vara en av de mest känsliga typerna av te på grund av dess unika bearbetningsmetod, som innebär minimal oxidation och bearbetning. Bearbetningen görs mycket försiktigt för att undvika skador på bladen och knopparna och för att bevara deras naturliga smak och arom.

Vitt te är känt för sin delikata smakprofil och subtila sötma, med en lätt blommig eller fruktig smak. Den har en lätt och uppfriskande karaktär, med en blekt gyllene eller halmfärgad koppfärg. På grund av dess minimala bearbetning sägs vitt te innehålla extra mycket antioxidanter.

DITT BETYG



.....
.....
.....

14 DECEMBER



GRÖNT RWANDA OP1

Ingredienser: Grönt te (Kina), jasmineblommor.

UPPHETTNING

Detta steg används vid tillverkning av grönt te. Då man helt vill förhindra oxidering i tillverkning av grönt te så upphettas bladen direkt efter vissningsstadiet. De vanligaste sätten av upphettning är ångning och stekning. Vid ångpreparering så hettas bladen upp i vattenånga i upp till 2 minuter. Tekniken sägs ursprungligen komma från Kina men används numera främst i Japan vid framställning av grönt te. Ångade gröna teer har ofta smaktoner som går åt sjögräs. I Kina har man övergått till att huvudsakligen upphetta grönt te genom att steka det. Därav får de kinesiska gröna teerna en mer orange färgton och lätt rostad smak.

DITT BETYG



.....

.....

.....



15 DECEMBER

GRÖNT JASMINE

Ingredienser: Grönt te (Kina), jasmineblommor.

RULLNING/ VALSNING

Rullningsprocessen börjar med att de vissnade tebladen mjukas upp och görs mer följsamma, vanligtvis genom att de utsätts för varma, fuktiga förhållanden. Bladen matas sedan in i en valsmaskin, som antingen kan vara en traditionell handmanövrerad maskin eller en modern maskin som använder automatiserade valsar.

När bladen passerar genom valsmaskinen rullas och pressas de försiktigt upprepade gånger. Detta hjälper till att bryta ner cellväggarna och frigöra naturliga safter och enzymer, som i slutändan bidrar till teets smak, arom och utseende.

Graden av rullning kan variera beroende på vilken typ av te som produceras. Till exempel är svart te vanligtvis kraftigt rullat för att helt oxidera bladen, medan grönt te rullas lätt för att minimera oxidation. Oolong teet rullas till medelhög grad vilket resulterar i ett delvis oxiderat te.

DITT BETYG



.....
.....
.....

16 DECEMBER



TIE KUAN YIN SUPERIOR

Ingredienser: Oolong te (Kina).

OXIDERING

De rullade tebladen sprids ut och får oxidera. Enzymerna som frigjordes i rullningsprocessen sätter i gång en oxidationsprocess när de kommer i kontakt med syre. Jämför med ett skalat äpple eller potatis vars fruktkött mörknar efter ett tag. Samma sak sker med teblad på de ytor som skadats på något sätt. Oxidationen gör att tebladen går från gröna till bruna och i slutändan till svarta. Det förändrar också bladens smak och arom.

Graden av oxidation varierar beroende på vilken typ av te som produceras. Grönt te oxideras inte alls. Svart te är helt oxiderat. Oolong är ett delvis oxiderat te, som ett mellanting mellan grönt och svart te. Det kan vara lite oxiderat som dagens te (Tie Kuan Yin) och liknar då grönt te, eller mer oxiderat (cirka 60%) som i en klassisk Formosa Oolong från Taiwan och liknar då mer svart te.

DITT BETYG



.....

.....

.....



17 DECEMBER

SVART JULTE

Ingredienser: Svart te (Indien), kanel, kardemumma, nejlika, citrusskal, naturlig apelsinarom, safflor, svartpeppar, ingefära, gräddarom.

BRÄNNING

För att stoppa oxidationsprocessen och avlägsna kvarvarande fukt upphettas tebladen. Den specifika metod som används för att bränna eller torka tebladen varierar beroende på vilken typ av te som produceras. Exempel på tekniker är panneldning, ugnstorkning och soltorkning.

Bränn- eller torkningsprocessen kan ha en betydande inverkan på teets slutliga smak och arom. Exempelvis när det gäller gröna teer, görs bränning vanligtvis vid låg temperatur, för att bevara teets delikata smak och arom. Svarta teer däremot torkas vanligtvis vid en högre temperatur, vilket hjälper till att utveckla deras maltiga smak.

DITT BETYG



.....

.....

.....

18 DECEMBER



MAMMAS MIRAKEL

Ingredienser: Svart te (Rwanda), svart te (Kina), fruktarom, solrosblomma, safflor.

SORTERING OCH KLASSIFICERING

De brända tebladen sorteras och graderas sedan utifrån storlek och form. Teblad kan också graderas utifrån deras smak och arom. Då "koppas" teet av en professionell teprovare eller sommelier för att bedöma dess kvalitet och smakprofil. Baserat på dessa bedömningar kan teet få en gradering eller ett betyg, vilket kan hjälpa dig både som mellanhand och slutkund att förstå dess kvalitet och värde. Graderingssystemet som används för te varierar beroende på region och typ av te som produceras. Till exempel, i Indien, graderas te vanligtvis på en skala från hela blad (högsta kvalitet) till damm (lägsta kvalitet). I Kina är tegradering ofta baserad på bladstorlek och form, med högre kvaliteter som indikerar större, mer intakta blad.

När teet har graderats och sorterats, förpackas det vanligtvis i balar och förbereds för leverans till grossister eller återförsäljare som förädlar eller packar det färdigprocessade teet, som till exempel Kahls!

DITT BETYG



.....

.....

.....

19 DECEMBER



MAROCKANSK MINT

Ingredienser: Grönt te (Kina), pepparmint.

GRADERING AV SVART TE

Gradering av teblad är en viktig del i handeln med svart te i bland annat Indien, Sri Lanka och Kenya. Tebladens storlek och form har avgörande betydelse för teets smak och karaktär. Man skiljer på torkade hela blad "leaf" och krossade blad "broken leaf". Broken leaf ger en kraftigare smak än vad hela blad ger.

Toppskotten har den högsta koncentrationen av smakämnen vilket anses ge det godaste teet. Är de dessutom plockade tidigt på våren anses de som allra bäst. Vanligtvis plockar man det utslagna, ihoprullade toppbladet som på engelska kallas "bud" och de två närmaste bladen intill. Detta ger uttrycket "two leaves and a bud".

DITT BETYG



.....

.....

.....

EXEMPEL PÅ GRADERINGAR

Broken Pekoe (BP) = krossade pekoebblad

Flowery Orange Pekoe (FOP) = toppskott

Golden (G) = Viss närvaro av gulaktiga bladknoppar.

Tippy (T) = Större närvaro av bladknoppar.

Pekoe (P) = små blad av hög kvalitet, vanligtvis blad nummer två efter toppskottet.

Orange Pekoe (OP). OP1 = tunna blad. OPA = tjockare blad.

Orange & pekoe: "Orange" är en kvalitetsterm som tros komma antingen från den färgton som torkade oxiderade blad av hög kvalitet kan ha, eller från det holländska furstehuset Oranien-Nassau (Orange-Nassau). Det holländska ostindiska kompaniet kan ha använt "orange" för att visa anknytning till det fina furstehuset.

Fannings är en slags restprodukt efter att man sållat ut de större delarna. Dock kan fannings från fint te vara dyrare än större blad från enklare tesorter. Fannings används ofta i tepåsar.

Dust är "tedammet" som samlas upp efter bladvalsningen. Det är det mest finfördelade tebladen och anses vara den lägsta kvalitetsnivån. Dust används i tepåsar och den bryggda koppen får ofta en ganska svag smak utan nyanser.

CTC (Crush, Tear, Curl = krossa, riva, krulla) = mekanisk metod som sönderdelar och formar svart te till små kulor som bland annat används till tepåsar och i den klassiska teblandningen Masala chai.



20 DECEMBER

SVART JULTE ÄPPLE KANEL

Ingredienser: Svart te (Kina), kanel, äpplebitar, äpplearom, smörkolaarom, kanelarom.

JÄST TE, PU-ERH

Pu-erh te är en typ av jäst te som produceras i Yunnan-provinsen i Kina. Tebladen genomgår en unik process av jäsning och lagring som ger dem dess distinkta smak, arom och egenskaper.

Pu-erh te kan grovt delas in i två typer: rå eller mogen. Båda typerna kan hittas i olika former, såsom kakor, tegelstenar, lösa blad eller till och med i tepåsar. Pu-erh te avnjuts ofta för sina unika smaker och dess förmåga att åldras och utvecklas över tid, ungefär som fint vin. Det bryggs också ofta på ett speciellt sätt, med hjälp av flera korta infusioner i en liten tekanna eller en gaiwan. Detta för att helt få ut tebladens smaker och uppleva dess komplexitet.

DITT BETYG



.....
.....
.....

21 DECEMBER



SAFFRAN APELSIN

Ingredienser: Rooibos (Sydafrika), papaya (papaya, socker), citrusskal, saffransarom, naturlig apelsinarom, apelsinarom, citronarom.

HÅLLBAR TEPRODUKTION del 1 av 2

Arbetsförhållandena på teplantagerna varierar och det förekommer fortfarande i hög grad bristfälliga förhållanden inom områdena löner, arbetstider, skyddsutrustning, boendeförhållanden och arbetsvillkor för arbetarna i flera delar av världen. En hållbar teproduktion ska säkerställa ekonomisk bärkraft för teodlare och andra intressenter i teförsörjningskedjan. Detta inkluderar rimliga priser för te, tillgång till marknader, investeringar i infrastruktur och teknologi samt stöd för diversifiering och förädlingsvärde.


Hållbar teproduktion ska också främja social välfärd och samhällsutveckling genom att investera i utbildning, sjukvård, bostäder och annan social infrastruktur i teodlande samhällen. Detta inkluderar initiativ för att förbättra välbefinnandet för tearbetare och deras familjer, stöd till lokala skolor, sjukvårdsinrättningar och andra samhällsutvecklingsprojekt.

Fortsätter på nästa sida >

DITT BETYG



.....
.....
.....



Sorwathe som är vår leverantör av te från Rwanda har ett socialt engagemang för det rwandiska folket som genomsyrar företagets historia. År 1975 byggdes tefabriken och sedan dess har Sorwathe bland annat byggt vägar, dragit in dricksvatten, byggt skolor, medicinsk klinik samt samarbetat med UNICEF för att hjälpa familjer i de omgivande samhällena. För att inte konkurrera om ved med lokalbefolkningen köpte och underhåller Sorwathe 517 hektar eukalyptusskog. Sorwathe är idag både Fairtrade, Rainforest Alliance samt eko-certifierat.

Certifieringssystem likt Fairtrade och Rainforest Alliance, tillhandahåller standarder och riktlinjer för hållbar teproduktion. Dessa certifieringar ska säkerställa att te produceras i enlighet med erkända hållbarhetskriterier, bland annat att premier och en andel av vinster återinvesteras i det lokala samhället.

22 DECEMBER



SEMESTER

Ingredienser: Svart te (Rwanda), svart te (Kina), rödfruktarom, citrongräs, hallon, citronarom.

AROMER

Smaksatt te är mycket populärt i Sverige och står för majoriteten av det te som säljs på den svenska marknaden. Vi på Kahls köper teerna direkt från ursprungsländerna som vi sedan smaksätter och dekorerar i vår fabrik i Göteborg utifrån våra egna recept. I våra smaksatta teer finns olika slags aromer, kryddor, frukt och blommor. Aromer är ett samlingsbegrepp. Det finns flera olika undergrupper av aromer som skiljer sig åt när det gäller vilket ursprungsmaterial som används och hur framställningen av aromen går till.

Den största skillnaden på arom och naturlig arom är att naturlig arom kommer specifikt från naturliga källor medan vanlig arom kan komma från en mängd olika källor, både naturliga och konstgjorda. Alla slags aromer regleras och kontrolleras hårt av bland annat EFSA (European Food Safety Authority) innan de blir godkända för konsumtion.

Uttrycket "naturlig" i kombination med en hänvisning till ett specifikt livsmedel får användas för aromer endast om den aromgivande beståndsdelens utslutande eller till minst 95 viktprocent framställts av det ursprungsmaterial som det hänvisas till. Alltså måste exempelvis en naturlig jordgubbsarom innehålla minst 95 procent extrakt från jordgubbar. Det är även tillåtet att skriva endast naturlig arom men då får konsumenten ingen vägledning till vilken naturlig källa aromämnen kommer från. I ekologiska produkter får endast naturliga aromer användas.

Bra att veta är att naturliga aromer är känsliga för syre och te smaksatt med naturlig arom tappar snabbare sin doft och smak än ett te som är smaksatt med vanliga arom. Alla aromer som Kahls använder är veganska och fria från allergener.

DITT BETYG





23 DECEMBER

KUSTFÄGRING

Ingredienser: Grönt te (Kina), havtorn, yoghurtarom, jordgubbsarom, havtornsarom.

HÅLLBAR TEPRODUKTION del 2 av 2

Ur miljösynpunkt syftar hållbar teproduktion till att skydda och bevara den naturliga miljön. Detta inkluderar metoder för att spara vatten, minska användningen av kemikalier, skydda den biologiska mångfalden och spara energi. Ekologiska och/eller biodynamiska odlingsmetoder, som undviker eller minimerar användningen av kemikalier och främjar naturliga ekosystem används ofta i hållbar teproduktion. Hållbar teproduktion betonar också ansvarsfull förvaltning av vattenresurserna, eftersom te kräver gott om vatten för optimal tillväxt. Detta inkluderar metoder som effektiva bevattningssystem, skörd av regnvatten och vattenåtervinning för att minska vattenanvändningen och minimera påverkan på lokala vattenkällor.

Certifieringssystem säkerställer att te produceras i enlighet med erkända hållbarhetskriterier och miljömässiga metoder. Certifieringen EU-ekologisk är ett sådant exempel. Kahls erbjuder flera ekologiskt certifierade teer och vi arbetar löpande med att göra våra inköp så hållbara som möjligt, sett till alla de olika aspekterna.

DITT BETYG



.....

.....

.....

24 DECEMBER



ROOIBOS JULTE

Ingredienser: Rooibos (Sydafrika), kanel, kardemumma, nejlika, safflor, svartpeppar, gräddarom, vaniljarom, ingefära.

TE IDAG

Odlandet av te började alltså i Kina för flera tusen år sedan. Den globala spridningen tog framför allt fart under 1500 och 1600-talet när européerna började importera te och när de brittiska kolonialisterna sedan började anlägga teplantager i sina kolonier. Många av dessa lever kvar som några av de mest etablerade teodlingarna idag. Te är den mest konsumerade drycken i världen efter vatten, med en mängd olika smaker, typer och blandningar tillgängliga. Te konsumeras av människor med olika kulturer och bakgrunder där varje kultur har sina unika tetraditioner, ceremonier och bryggningsmetoder och te dricks både ur medicinskt och socialt syfte.

Att alla led från produktion till konsument tar ansvar kan idag anses vara viktigare än någonsin. Genom att informera om bakgrunden till te vill vi belysa värdet i te av hög kvalitet för att koppen ska smaka så gott den kan ur alla aspekter. Hoppas du bär med dig ny kunskap om den fantastiska produkten te efter denna månad och får en riktigt fin jul!

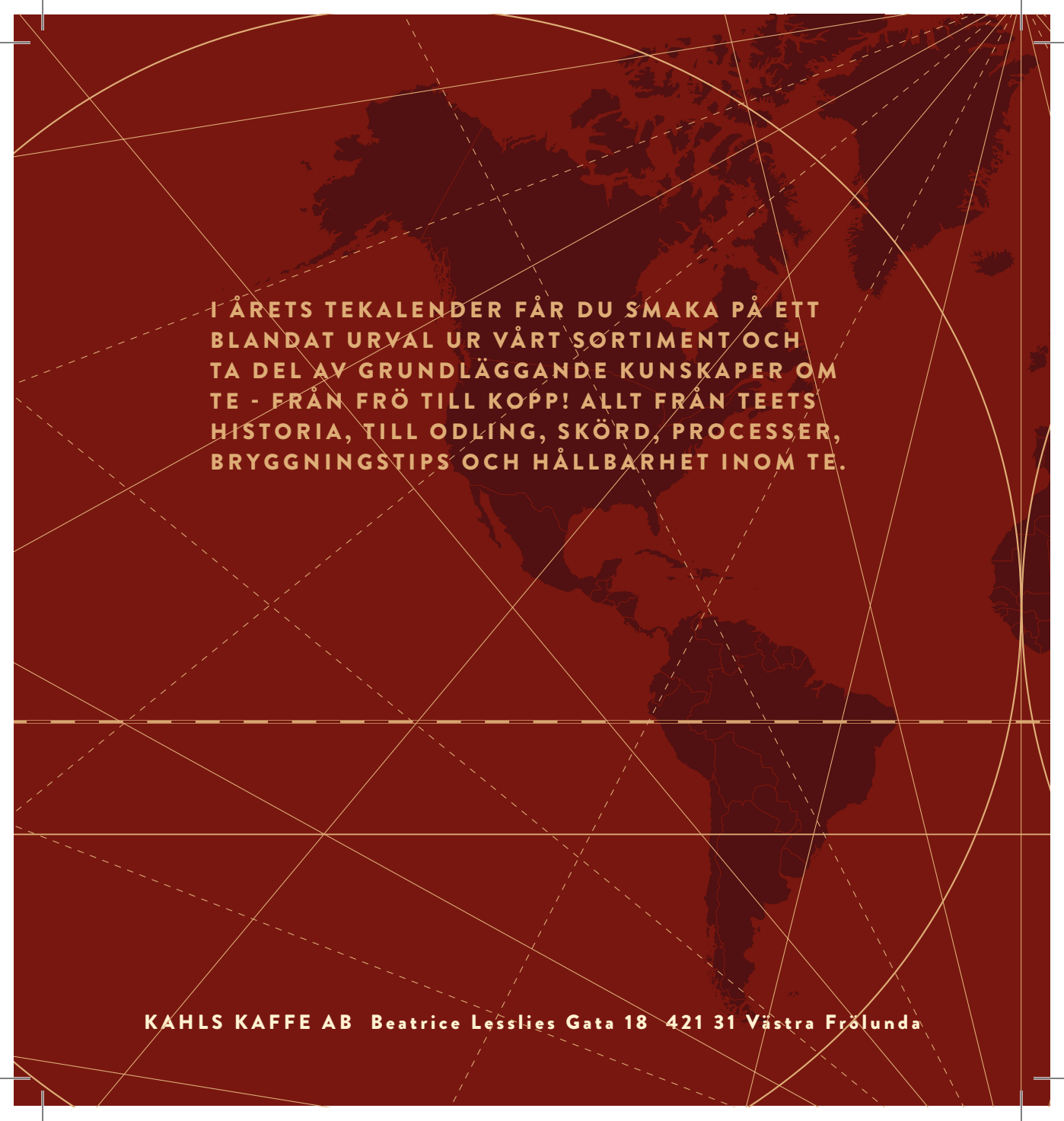
DITT BETYG



.....
.....
.....



**GOD JUL
OCH
GOTT NYTT ÅR
ÖNSKAR KAHL'S!**



I ÅRETS TEKALENDER FÅR DU SMAKA PÅ ETT
BLANDAT URVAL UR VÅRT SORTIMENT OCH
TA DEL AV GRUNDLÄGGANDE KUNSKAPER OM
TE - FRÅN FRÖ TILL KOPP! ALLT FRÅN TEETS
HISTORIA, TILL ODLING, SKÖRD, PROCESSER,
BRYGGNINGSTIPS OCH HÅLLBARHET INOM TE.

KAHLS KAFFE AB Beatrice Lesslies Gata 18 421 31 Västra Frölunda