

# Gretas Teadventskalender 2024



I din hand håller du en handgjord teadventskalender med utvalda teer av hög kvalite, varsamt blandade med endast äkta kryddor och blommor. Inga konstgjorda aromer har använts, utan allt är äkta! Här får teets egna smak ta plats och dansa tillsammans med de naturliga smaksättningarna. Du har tillsammans med teerna fått en QR-kod som lett dig till denna info-sida. Här hoppas vi kunna spara på jordens resurser genom att inte ge ut info i pappersformat, utan digitalt istället så resurserna håller många jular framöver! Här kommer du få lära dig mer om te. En liten teskola helt enkelt! Ett tips från oss är att du tittar på smakhjulet som finns i detta häfte och tittar på det när du dricker dina teer för att lära dig beskriva teets smak, toner och eftersmak. Du kommer bli expert på att beskriva smaker utifrån detta smakhjul. Varmt välkommen att dricka te med oss varje dag fram till julafton.

## Te - en hel berättelse i en kopp te!

Gretas Te är mer en passion än ett företag! Vi ÄLSKAR te! Teplantan, Camellia Sinensis, fascinerar oss så mycket så vi har faktiskt börjat odla den i Gränna där vi har företaget. Vi importerar teer av hög kvalitet från hela världen, samt odlar te på svensk mark. Te är en mycket komplex dryck som berättar för dig en historia när du dricker det. Det talar om dess "terroir". Smakbilden i teet berättar om vilka vindar som blåst på teplantan, om jorden den har vuxit i och om närliggande växter samt hur man har skördat och behandlat teet då man producerat det. En hel berättelse i en kopp te.

En historia som lätt skulle gå dig förbi om du inte får kunskap om den. Låt oss hjälpa dig förstå te och öppna en helt ny dörr för dig. De finaste teerna är varsamt handplockade, handrullade och noggrant översedda i processen att skapa just det teet man vill ha. Låt denna teadventskalender hjälpa dig se berättelsen i den kopp te du har framför dig!

## December - en tid av väntan och längtan

Nu är den där tiden här. Då vi tänder adventsljus. Då julbaken sker. Kanske tillsammans med familjen, kanske själv till julmusik eller så kan man ju skippa allt bak och köpa färdigt. För vad är julstämning för dig? Går du all in? Eller inte alls?

Jul kan ju vara allderles underbar, magisk och tindrane. Eller jobbig. Kanske kantad av jobbiga minnen. Kanske ångestfylld eller skrämmande. Oavsett så finns denna teadventskalender för dig. Oavsett om du älskar eller avskyr julen. Låt oss dricka te tillsammans och utforska tevärlden. Låt detta få bli ditt julmys, antingen som en del av allt det mys du redan skapar, eller som en ersättning för allt annat. Låt detta december bli annorlunda. Min önskan är att du med varje klunk te ska få en gnutta mer julefrid. Låta stressen rinna av. Det är okej att köpa köttbullar till jul, o lussekatter med, istället för att göra egna. Det är okej att vilja ha allt perfekt också. Oavsett vem du är, så önskar jag dig julefrid! Låt oss tillsammans göra december till en tid av väntan och längtan. Väntan och längtan efter ljus. Låt det ljusa, kärleksfulla och vackra ta en större plats denna december. För där ljuset lyser måste mörkret ge vika. Endast en liten stråle ljus kan lysa upp ett nattsvart rum. Sprid ljuset och kärleken. I varje andetag. Låt varje klunk te påminna dig om att du är älskad, värdefull och vacker - precis som du är!!

## 1. Masala Chai

Chai... detta underbara ord som betyder te! Masala Chai är ett indiskt te med en ljuvlig kryddblandning. Detta te är odlat av bönder i Kerala, södra Indien, och innehåller South India Sahyadri FTGFOP1. Finest Tippy Golden Flowerly Orange Pekoe 1 innebär att det är ett väldigt fint och lyxigt te gjort på knoppar. Noggrant har detta te kombinerats med kryddor som för tankarna till jul. Kardemumma, nejlika och kanel är framträdande. Njut av en härligt kryddig kopp Masala Chai!

Brygging

Temperatur: 100 grader

Tid: 4 minuter

Ingredienser

Svart te (South India Sahyadri FTGFOP1) (65,9%), kardemummakapslar (10%), kardemummakärnor (10%), kanel (Ceylon) (5%), kryddnejlikor (5%), ingefära (4%), svartpeppar (0,1%).

## 2. Mynta Fläder



Ett friskt myntate med sötma från både fläder och apelsin. Detta är ett Fräscht te för alla årstider och på sommarhalvåret passar detta te extra bra till coldbrew. Brygger du ett varmt te så är det hundragradigt vatten som gäller, men om du däremot vill testa coldbrew så använder du kallt vatten. Antingen kranvatten eller bubbelvatten. Det går också använda äppelcider om du vill ha en sötare smak. Denna mängd mynta fläder kan du använda till 4 dl vatten och lägga i myntateet tillsammans med vattent i en tätslutande flaska. Låt teet dra några timmar tillsammans med vattent och sila sedan av. Använder du ett bubblande vatten blir upplevelsen än mer lyxig. Som varmbryggt te är detta te ett otroligt fräsht te.

Bryggning

Temperatur: 100 grader

Tid: 3 minuter

Ingredienser

Mynta (50%), apelsin (30%), fläder (20%)

### 3. Milk Oolong



Milk Oolong är ett mjölkångat Oolongte från Taiwan. Man har alltså kokat mjölk och haft teet på en bädd över den kokande mjölken så att tebladen har fått ta till sig av mjölk-ångorna. Detta är ett äkta Milk Oolong, det har alltså inte varit i närheten av mjölkaromer. Detta Oolongte är ihoprullat till små kulor. Lägg dessa kulor helt fritt i vattent och se hur de vecklas ut till stora blad på en stam. Här kommer du alltså kunna se hur man klippt av en del av teplantan och rullat ihop denna för hand för att få ut bästa möjliga smak för just din tekopp. Lägg alltså inte detta te i en tesill! Låt det hellre dra i öppet vatten i en kopp eller kanna och sila sedan av. På det sättet får teet möjlighet att ge sin unika o vackra smak till tevattnet.

Brygning;

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser: Oolongte (100%).

### Te som dryck. Teplantan

Teplantan heter Camellia Sinensis och finns i två undersorter; sinensis sinensis samt sinensis assam. Från teplantan kan man göra vitt te, gult te, grönt te, oolongte, svart te samt puer te. Ja, alla dessa sorter kommer från samma planta! Inom tevärlden pratar man ofta om årets första skörd, "first flush" som den också kallas, samt andra och tredje skörden, "second / third flush". Beroende på var i världen teet odlas så finns det fler eller färre skördar. Första skörden är dock alltid speciell. Då har teplantan stått orörd ofta i flera månader och tebusken har ansamlat både smak, karaktär och samlat på sig mer av allt helt enkelt- mer antioxidanter, med teein med personlighet! Ett "first flush" te är därför väldigt eftertraktat och i vissa kulturer har man en festival när man börjar skörda första skörden. I denna kalender så kommer ni få dricka ett First Flush-te i lucka nummer 19. Så håll till godo!

### 4. English Breakfast

En klassisk blandning med en twist! Te från Kina, Indien, Sri Lanka och Taiwan ryms i denna blandning. Här har du maltigheten från Assam i Indien, citrustonerna från Ceylon, Sri Lanka, fruktigheten från Kina samt det oerhört lyxiga och eleganta teet från vilt växande buskar i Taiwan som tillför den extra sötman. Ett te som är utmärkt att njuta av till frukost, fikat eller varför inte till mat? Denna blandning passar väl till grillad mat eller efterrätt. Historiskt kommer teblandningen från Skottland, men blev populär i England då Drottning Victoria fick smaka den på Balmoral Castle och tog med sig teblandningen till London.

Bryggning

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser

Svart te (Silver Kandy FOP, Sri Lanka) (32%), Svart te (Greenwood Assam SFFTGFOP1, Indien) (32%), Svart te (Keemun Congou, Kina) (32%), Svart te (Yu Chi Shan Cha, Taiwan) (4%).

## Att brygga te.

Hur du ska brygga sitt te beror på vilket te det är. Är det ett vitt eller grönt te, eller vissa oolongteer, får en mycket mer angenäm smakbild om de bryggs i lägre brygggrad. Brygger man dessa teer i kokande vatten så kan det komma fram bittra och sträva toner som inte alls är där om man brygger dem på rätt sätt. Bryggtiden kan också vara avgörande för hur ett te uppfattas när det kommer till strävhet eller maltighet. Mitt bästa tips när det kommer till att brygga ett så gott te som möjligt är att ha en tekanna eller gaiwan där teet kan veckla ut sig och ge sin fulla smakpotential, istället för de många sätt vi brygger te på där vi trycker in teet i "trånga utrymmen" så som en tesil eller en kanna med liten plats för själva tebladen. Du vill att teet ska kunna dansa i vattnet och ge sin hela smakbild till infusionen.

Vilket vatten som används vid bryggningen är också av avgörande betydelse för hur teet i slutändan kommer smaka! Ta för vana att alltid ta vatten från kranen som har en högre syrehalt än vatten som stått i vattenkokaren och kokats om flera gånger. Om det finns metaller i vattnet kommer dessa också ge smak till teet och du bör därför sträva efter ett så rent, neutralt och syrerikt vatten som möjligt. Allra bäst sägs drickbart vatten från en ren och klar bäck att vara som runnit bland bergen, och har dendär friska, klara smaken som ett riktigt gott vatten kan ha. Ju bättre vatten, desto bättre förutsättningar för ditt te!

Vattentemperaturer för olika tesorter

Vitt te - 70-75 °C

Gult Te 70 - 80 °C

Grönt Te 75 - 85 °C

Oolong Te 80 - 100 °C

Svart Te 95 - 100 °C

Puer Te 90- 100 °C

Temperaturerna är ungefärliga, och bryggningstiden avgörs av när du tycker teet är klart. Teer av hög kvalitet går att brygga flera gånger på samma blad och då rekommenderar vi att du förlänger bryggtiden något för varje infusion du gör på samma blad. Örtter och Rooibos kan alltid bryggas i 100 °C och dra så länge som du tycker bidrar till en angenäm smak. Vad det gäller de teer som bryggs i lägre bryggingsgrad, dvs vitt, gult och grönt, så behöver man ofta ha koll på bryggningstiden så den inte blir för lång. Ibland kan bitterheten öka i teet om det bryggs för länge, medan hade det bryggts under en kortare tid så hade smakbildens kanske varit mycket mer söt och angenäm! Lär känna ditt te och lita på din egen smak!

## 5. Rooibos Ingefära

Detta är ett fylligt te gjort på sydafrikansk rooibos som är både rivigt och kryddigt i sin smak. Teet innehåller inget uppiggande tein då det inte kommer från teplantan och kan därför med fördel drickas på kvällen. Passar bra både som varm dryck och som "coldbrew". Håll då i 2-4 gram av teet i stilla eller kolsyrat vatten. Låt stå 10-12 timmar i kyl i väl försluten flaska. Sila bort teet och njut av en fyllig coldbrew som passar ypperligt som fördrink eller till mat. Traditionellt har Rooibos länge använts som medicinaldryck i Sydafrika och innehåller mineraler och antioxidanter. Detta te anses vara antiinflammatoriskt och främja hälsa.

Bryggning

Temperatur: 100 grader

Tid: 3 minuter

Ingredienser

Rooibos (från Sydafrika) (95%), Ingefära (4,7%), Chili (0,3%).

## 6. Mynta Choklad

Detta friska samt omfamnande te är en smakexplosion av både fräscha myntatoner och de djupa chokladtonerna. Här är såklart bara äkta vara som smaksatt teet. Pepparmynta samt skal från rostade kakaoböner från Dominikanska Republiken får tillsammans dansa i detta härliga te. Kakaon har vuxit bland banan, kokos, citrus, timmer och avocado. Visst känner man äktheten i detta te? Här har inte en arom varit i närheten. Endast naturen själv som skapat dessa ljuva smaker!

Bryggning:

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser

Mynta (70%), Skal från rostade kakaoböner (30%).

## Smakhjul



Ett smakhjul används för att beskriva smaken på ett te. Börja innifrån hjulet och läs igenom de olika smak-baserna. Ju längre ut på hjulet, desto finare "toner" i smakerna hittar du. När du dricker ditt te så kan du dofta på teet innan. Vilka dofter känner du? Titta på smakhjulet och försök beskriv vad det är du känner. När du dricker teer så ta för vana att när du svalt teet så andas ut genom näsan. Då känner du ännu tydligare de smaker och eftersmaker som finns i teet. Allra lättast är att dricka te då du inte ätit eller druckit något väldigt kryddstarkt innan. Drick gärna lite vatten innan. Dofta gärna på teet innan du dricker det. Vad känner du? Finns det en blommig ton? En druv-liknande ton? (Detta kallas för muskatel ton). Finns det en kryddighet? Smaka sedan på teet. Du kan, om du känner dig bekväm med det, också dra in lite luft i munnen för att känna smakerna bättre. Efter du svalt teet så andas du ut genom näsan och blundar. Vad känner du för smaker och eftersmaker. Vänta en stund efter du svalt teet innan du tar nästa klunk. Vad är det för smaker som stanner kvar? Vilka försvinner? Genom att lära dig beskriva smakerna utifrån smakhjulet så blir du också närvarande i nuet. Du är här och nu och koncentrerar dig på sinnenas upplevelse. Kom gärna tillbaka till smakhjulet under dagarna då du dricker te från tekalendern.

### 7. Lakrits Goji

Älskar du också lakrits? Dedär välbekanta sträva lakritstornerna som får en att njuta lite extra? Då kommer du förhoppningsvis älska vårt lakritste. Med sötma från jordgubb och Goji och en blommig ton från det vita teet Bai Mu Dan så har vi här ett te som passar till det mesta. Detta te ska bryggas i en lägre bryggingsgrad då det vita teets smaker kommer fram bäst då. Om du inte har en tekokare som mäter temperatur så kan du koka upp vatten till 100 grader och sedan hälla i cirka 40% kallt vatten så blir det cirka rätt bryggningstemperatur. Det viktiga är att göra detta innan du håller det på teet.

### Brygging

Temperatur: 75 grader

Tid: 2 minuter

### Ingredienser

Vitt Te (Bai Mu Dan) (30%), lakritsrot (35%), Goji (20%), torkad jordgubb (10%), moringa (5%), honeybush (5%)

### 8. Lapsang

Detta är ett Lapsangte. Det är ett te som traditionellt kommer från Kina och är ett tallvedsrökt te. Man har alltså först gjort ett svart te och sedan rökt det med hjälp av röken från tall. Därför får detta te en rökig och tjär-aktig smak. Just detta te du får i kalendern är ett kvalitativt Lapsang te från Taiwan, ett te som smakar rökigt, men där tonen av rök är i balans. Odlas av Mr. Xiang och produceras av en mix av kultivarer från Taiwan.

### Brygging

100 grader

30 sekunders brygging - 1 minut.

### Ingredienser

Svart te från San Xia New Taipei, Taiwan.

### 9. Vitt te - Bai Mu Dan

Namnet Bai Mu Dan kommer från en av Kinas vackraste blommor, den vita pionen. Detta är alltså ett vitt te, men är ett vitt te med mycket smak! För att vara ett vitt te alltså! Vita teer är ju lite snofsiga och har ofta inte så starka smaker, så om man jämför med andra vita teer så smakar detta te riktigt mycket! Vi tycker att detta te är i balans och har en fin smak - om det bryggs i rätt bryggingsgrad så att säga.

### Brygging

Temperatur: 75 grader

Tid: 1-2 minuter.

### Ingredienser

Bai Mu Dan från Vietnam (50%), Bai Mu Dan från Indien (50%).

### Olika tesorter - hur man gör!

Nu kanske du undrar... vad skiljer de olika tesorterna från varandra? Ett vitt te skördas från teplantan och får torka direkt i solen (om det görs på ett traditionellt sett). När man gör ett gult te så har man tagit ett vitt te och sedan låtit teet utsättas för fukt och då startar en jäsningsprocess i teet som kallas fermentering. Så ett gult te är alltså ett vitt te som är fermenterat. Gult te dricks inte så mycket här i väst, utan dricks mest i Kina. Grönt te, Oolongte samt Svart te har alla legat i solen i en timma ca efter plockning (om det görs på

ett traditionellt sätt) och sedan har man påbörjat att rulla bladen. Då pressas vätska ut från insidan av tebladet och lägger sig ute på bladet. Då reagerar denna vätskan med syre och en oxideringsprocess påbörjas. Samma sak som händer om du tar ett bitt på ett äpple. En oxideringsprocess börjar och äpplet blir så småningom brunt där du bitit på det. Inom tevärlden så avbryter man denna process genom att hetta upp bladet. När man gör ett grönt te så avbryter man den processen tidigt. Man vill ha 5 -10 % oxidetat, medan ett svart te vill man ha närmre 100% oxidering. Oolongte är ett mellanting mellan grönt och svart te. Det har en annorlunda process där man rullar tebladen, låter de oxidera och sedan tillsätter värme, sedan tar man bort värmen igen och fortsätter rullning, oxidering osv till man har nått den önskade oxidationsgraden. Oolongteer kan ha allt från 10-100% oxidering. Puer-teer, eller postfermenterade teer är ett svart te som man tillsatt fukt och pressat angingen som en kaka eller pressat in teet i ett trångt utrymme, tex en liten frukt eller bambu eller liknande och så låter man en jäsningsprocess, en fermenteringsprocess ske. Så alla dessa sorter; vitt, gult, grönt, oolong, svart och puer är alla från samma planta!

Örtteer och Rooibos är från andra plantor och dessa kommer vi berätta om snart!

## 10. Citronverbena

Ett friskt te som gör sig bra året runt. Citrustoner från både citronverbena, apelsin och citrongräs ger detta te en fräschör och kamomill ger den blommiga söta smaken. Detta te är gott att brygga på hett vatten, men passar också utmärkt att göra så kallad "coldbrew" på. Häll då 2-4 gram av teet i stilla eller kolsyrat vatten. Låt stå 10-12 timmar i kyl i väl försluten flaska. Sila bort teet och njut av en örtig coldbrew som passar ypperligt som fördrink eller till mat.

Brygning

Temperatur: 100 grader  
Tid: 3 minuter

Ingredienser

Citrongräs (30%), Kamomill (30%), Citronverbena (20%), Apelsinskal (15%), Björnbärsblad (5%)

## Örtteer/ Rooibos

Utöver teer från teplantan finns ju också Rooibos och örtteer. Dessa innehåller ju inte tein och kan ha många hälsofördelar och påverka oss positivt. Många har en stark och karaktäristisk smak man kommer ihåg. På gretas te tar vi fram teer både från teplantan samt örtteer och Rooibos.

De flesta örtteer och rooibos bryggs i 100 grader celsius. När det gäller örtteer och rooibos är inte terroir lika viktig som hos teplantan själv. Det är viktigt att kunna separera dem och förstå skillnaden. Teplantans teer kommer alltid innehålla mer eller mindre tein, men örtteer och rooibos är

alltså helt teinfria.

## 11. Gult Te - Huang Ya Yellow

Gult te dricks mestadels i Kina, och är för många av oss i väst ett helt okänt te. Just hur detta gula te görs kan spåras tillbaka till Ming Dynastin i Kina. Bland gula teer är just detta te uppskattat på grund av sin distinkta karaktär och subtila nyanser. Gult te är normalt sett inget te som smakar jättemycket, men just detta har lite mer karaktär än övriga gula teer. Just detta te har man framställt genom att upphetta tebladen och täckt dem med tyg och låter sedan teet ångtorka. Teet genomgår en fermenteringsprocess - jäsnings och detta te är ett lätt fermenterat te.

När du dricker detta te så kan du dofta på det innan du dricker, och sedan andas ut genom näsan när du svaltar. Då kommer du känna de vackra söta sparris-tonerna som finns i just detta te. Det finns även mandel-toner i detta te. De kan vara lite svåra att känna, men prova att blunda när du dricker teet och försök känna vad det smakar. Vad smakar teet i munnen? Vad är eftersmaken? Ta hjärna hjälp av smakhjulet!

Brygning

Temperatur: 75-80 grader  
Tid: 2 minuter

Ingredienser

Huang Ya Yellow te från Kina, Huoshan (100%).

## 12. Jordgubb Vanilj

Detta ljuvliga sydindiska te med smak av jordgubb och vanilj. Äkta bourbounvanilj med torkad jordgubb. Sådär härligt svart fruktigt te som vi alla älskar! För att verkligen få till dedär fruktiga tonerna finns det med några droppar naturlig smakessens - direkt från jordgubb och direkt från vanilj. Inga kemiskt framtagna smaker, utan helt naturligt! Detta te kom till efter en förfrågan från ett cafe som har våra teer. De eftersökte ett svart fruktigt te. Då det är extremt svårt att få till dedär fruktiga smakerna så får därför de naturliga smakessenserna hjälpa till. Hoppas det ska smaka! Detta te passar bra med mjölk i.

Bryggningsgrad:

Temperatur: 100°C  
Tid: 2 minuter.

Ingredienser

Svart Te (South Indian Sahyadri FTGFOP1) (89%), torkad vaniljstång (6%), torkad jordgubb (4%), naturlig smakessens jordgubb (0,5%), naturlig smakessens vanilj (0.5%)

## Tekulturer i världen

Te kommer ursprungligen från Kina, och har druckits där i ca 5000 år. Kina har också mycket tekultur och det finns en kinesisk tecermoni som heter "Gongfucha". I cermonin bryggs te antingen i Gaiwan, som är ett traditionellt sätt att brygga te i, eller i lerkanna. Man brygger på te av hög kvalitet och använder en större mängd te, med en mindre mängd vatten och brygger många gånger på samma blad. I Japan, som fick tillgång till te runt 900-talet, har man också en egen tecermoni som heter "Channoyu", där enkelhet och elegans är centrala delar i cermonin. Matcha, stenmalet grönt te, används under cermonin och denna vispas upp i en keramikskål med en bambuvisp.

I Nordafrika föddes tidigt ceremonier kring myntateet och den cermoni som finns kring att servera myntate. Ibland blandas myntan med blommor, örter eller apelsinvatten.

Det Ostindiska kompaniet förde te till Europa, och då svart te har en längre hållbarhet än vita, gula och gröna teer så ser vi hur det dricks mer svarta teer ju längre från odlingarna de har fraktats. Brittisk tekultur med allt från keramik till afternoon tea har sina rötter i frakten av te från Ostindiska kompaniet. England var också med om att skicka personer in i Kina för att stjäla teplantan *Camellia Sinensis sinensis* ut ur Kina för att inte längre vara lika beroende av handeln av te. Denna planta lät Britterna sedan plantera i delar av Indien. I övrigt så är det *Camellia Sinensis Assam* som växer vilt redan i Indien, som har en maltighet och robusthet i sin smakbild. I den Indiska tekulturen så kryddar man ofta sitt te, men här finns också teer som blivit kända för sin otroliga smakbild i sig självt, helt utan kryddor, tex Darjeeling.

I Rysk tekultur dricker man te från samovar, och det dricks i glas. Ofta är det svart te som dragit länge och dricks ibland utspätt med socker i. I mellanöstern dricker man också ofta te på detta sätt då man där har ärvt den ryska tekulturen. I Afganistan och Pakistan dricker man te på ett indiskt sätt, eftersom britterna var med och influerade till detta. I Turkiet dricks te i glas, med mycket socker- också influerat av Ryssland.

I Amerikansk tekultur idag dricks te på ett annat sätt än stora delar av övriga världen. 85% av teet som dricks i usa är iste. I övrigt dricks te ofta från tepåsar, men de senaste åren har även fler och fler börjat dricka te av finare kvalitet. I sydamerika har man även tekulturer som innefattar Yerba Mate och Lapatcho.

Hur är det då med Sverige? Vi är det land i världens som dricker mest aromatiskt smaksatta teer. Rabarber och grädd osv. Det är relativt vanligt med att te dricks från tepåsar, och vi gillar svart fruktigt te. Att kura upp sig i soffan och dricka te ut en stor tekopp är inte heller helt ovanligt!

### 13. Lakrits Fänkål

Ett te för lakritsälskaren! Detta te är ett te med rejält drag!

Både lakrits, fänkål och anis tillsammans med chili drar iväg detta te till höga höjder i smaklökarna. Apelsin och kanel rör sig lite i bakgrunden och finns med för att balansera upp smaken. Ju längre du drar teet, desto starkare och desto mer kan du njuta av det om du är en person som gillar lakrits. Har du svårt för lakritssmaken så kan du låta teet dra endast en liten stund och ha i lite honung för sötma.

Brygging

Temperatur: 100 grader

Tid: 3 minuter

Ingredienser

Lakritsrot (60%), Stjärnanis (20%), anisfrö (9%), fänkål (7%), ceylonkanel (2%), apelsinskal (1,5%), chili (0,5%).

### 14. Kamomill

Kamomill - det gula guldet! Kamomillte är ett örtte med en ljuvligt söt och karaktäristisk smak. Teet kommer från kamomillblomman och är ett te helt utan teein, du blir alltså inte uppiggad av detta te. Detta te passar att brygga varmt, kallt samt tillsammans med en sked honung. Detta är ett perfekt te att dricka på kvällen, ett lugnande te med len och rund smak.

Brygging

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser

Kamomillblommor

### 15. Puer

Dessa små torkade tekakor kanske är något du aldrig sett förrut? Eller så är du väl förtrogen med Puer - postfermenterat te. Mycket förenklat kan man säga att Puer är svart te som man sedan låtit fermentera och då blir det svarta teet Puer te. Många av dessa teer blir bättre ju längre tid man lagrar dem. Detta te är från 2018 och skördat i Yunnan provinsen i Kina. Som de flesta Puer-teer så smakar detta te jordigt. Jag brukar säga att Puer smakar ungefär så som det kan dofta i en lövrik skog efter det har regnat. Sådär jordigt, blöta löv och skog. Du kanske undrar varför man någonsin skulle dricka ett sådant te? Dessa teer är otroligt populära i stora delar av Asien. Dels för de påstådda hälsoegenskaperna, och dels för att de faktiskt används som aktier. Ju längre tid man sparar dessa (årtionen) desto högre värde! När du smakar på detta te, så bryt loss en bit från kakan och brygg teet på denna. Detta är ett otroligt smakrikt te och kan bryggas 5-8 gånger på samma blad. Bryggingarna bör ske i närtid till varandra, helst inom ett dygn från första bryggingen!

Brygging

Temperatur: 100 grader



Tid: 1-2 minut

Ingredienser

Puer från Yunnan, Kina (100%).

## 16. Kardemumma Mynta

En orientalisk blandning där pepparmynta och kardemumma får dansa tillsammans! Både det friska och det kryddiga möter här varandra. Detta är ett perfekt te även till mat eller att kallbrygga te på.

Bryggning

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser

Mynta (50%), Kardemummakapslar (30%), Kardemummakärnor (10%), Fläderblommor (10%).

### Vem var Greta?

Vem var då Greta som fått döpa detta teföretag? Du skulle säkert få olika svar beroende på vem du frågar... men för mig var hon den mysigaste farmodern man kunde önska sig. Hon bakade de godaste smöriga frusvåfflorna med extra allt, vi hade många minnesvärda frukostar ihop. Hon hade permanentat hår och var alltid prydlig. Hon var en stark kvinna som klarade sig själv med fyra barn senare i livet. Hon var härdig och rejäl med breda handleder. Hon tog många promenader med mig när jag var liten, lärde mig och djur och natur och sjöng "vi går över daggstänkta berg". Till natten sjöng hon "var jag går i skogar berg och dalar" med sin darriga röst till att jag somnade.

Min farmor... Efter henne har jag döpt mitt teföretag, som en hyllning. Inte för att hon var största teälskaren, utan för att hon var en förebild, mysig och lärde mig njuta av en riktigt god fika. Det känns extra kul att Gretas Te jobbar just med teplantor, det hade hon älskat - hon som fick trädgården att prunka.

Farmor Greta var en powerkvinna som klarade stora utmaningar i livet, som inte gav upp när det var svårt och visade på att när livet går emot en så finns det något inom oss som reser sig för att kämpa!

## 17. Jasmine Pearls - Tai Mu Long



Här har du ett grönt te som är vackert ihoprullat till små pärlor! Tai Mu Long är ett av de mest exklusiva jasmineteerna på marknaden. De skördas under våren och smaksätts genom att teet får ta smak av äkta jasmineblommor som avger sin doft. Därefter rullas bladen ihop till små kulor för hand. Det som finns i din teadventskalender är ett riktigt hantverk. Följ brygginstruktionerna noggrant! Brygg det gärna fritt i vattnet och inte i en tekula. Sila sedan av teet och njut av ditt Jasminete.

Bryggning

Temperatur: 80 grader

Tid: 1,5 minuter

Ingredienser

Grönt Jasminete från Fujian Kina (100%).

## 18. Berberis Ros

Svart te, ros och berberis - vilken ljuvligt blommig kombo! Berberis - som smakmässigt är en kusin till lingon står för syrligheten i detta te. Även rosblad får vara med för att göra det hela ännu mer blommigt. Vi hoppas på att ni ska gilla denna kombo som tillsammans utgör ett te som passar bra på både till efterrätt och helt för sig själv.

Bryggning

Temperatur: 100 grader

Tid: 2 minuter

Ingredienser

Svart te, (South Indian Sahydari FTGFOP1) (91%), rosblad (7%), berberis (2%).

## 19. Darjelling FF

Detta är ett exklusivt handplockat Darjeeling FF. Att det är ett First Flush- te (FF) betyder att det är plockat under den första skörden. Den första skörden är alltid den mest åtråvärda av många anledningar. Smakmässigt är det väldigt intressant. Darjeelingteerna växer i Indien, i Himalaya, på

höga höjder över havsnivå. Växer teerna i detta område på en lägre nivå så får de inte kallas Darjeelingteer. Darjeelingteer anses vara ett av världens bästa svarta teer. Ibland kallas dessa teer för de svarta teernas "Champagne". Detta Darjeelinte du har i din hand har vuxit på 700- 1700 meters höjd över havet. Såhär högt över vattenytan får tebusken kämpa för att klara sig och det blir en komplex och intressant smakbild i detta te. Kan du känna smaktonerna av mandel och melon? Titta gärna på smakhjulet när du dricker detta te!

Brygging

Temperatur: 100 grader

Tid: 1 minut

Ingredienser

Darjeeling FF, Indien.

## 20. Sencha

Sencha är ett grönt ångat te, och just detta te är en blandning av te från Kyoto i Japan och Sencha från Kina. Teet får en fyllig och söt smak. Detta te ger också en helt annan smakupplevelse beroende på vilken vattentemperatur teet bryggs med. Brygging vid låg temperatur ger en sötare smak med umami. Om man brygger det med varmare vatten förstärks smaken av tanniner vilket kan upplevas lite torrare och bittrare. Därav rekommenderar vi en lägre bryggningsgrad för detta te, runt 80 °C. Sencha är den mest typiska tesorten för Japan och kommer i många utföranden och kvalitéer. Kyoto regionen är ursprunget till en stor mängd kvalitativa japanska teer. Japanska teer ångas i regel inom 24 timmar efter plockning för att oxideringen ska avstanna, till skillnad från de flesta kinesiska teer som rostas. Detta sencha te passar väl med mat faktiskt. Ja du läste rätt. Mat! Du kanske är ovan vid att man faktiskt kan dricka te till mat. Men just sencha passar väl till grönsaker och skaldjur. Varför inte laga en ramen och dricka senscha till? Vill man dricka detta te i sig självt är det många som uppskattar det med en gnutta honung i.

Brygging

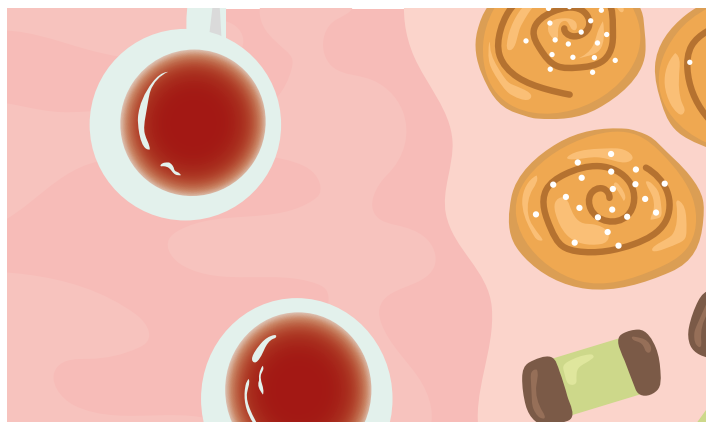
Temperatur: 80 grader

Tid: 1-2 minuter

Ingredienser

Grönt te från Uji, Kyoto, Japan (52%), Sencha Kina (48%).

## 21. Rooibos Rosmarin



Sydafrikansk vibe! Drick detta te och följ med på en smakupplevelse med rötter i det varma Afrika. Detta örtte skiljer sig från andra teer, då det inte kommer från teplantan. Rooibos kallas ibland rött te, och är en infusion som görs på blad från Sydafrikanska rooibosbusken. Teet innehåller inget tein, och kan därför med fördel drickas på kvällen. Rooibos är mineralrikt och innehåller antioxidanter. Vi har blandat detta örtte med rosmarin och kamomill för en spännande smak. Njut av detta härligt söta och fruktiga te!

Brygging

Temperatur: 100 grader

Tid: 3 minuter

Ingredienser

Rooibos (från Sydafrika) (90%), kamomill (8%), rosmarin (2%).

## 22. Matcha- Genmaicha



Matcha betyder "malet te" och det är precis vad det är, stenmalet grönt te som traditionsenligt dricks i Japan och har blivit en populär hälsodryck över hela världen. Matcha har en smak av umami, den femte grundsmaken efter sött, salt, surt och beskt. Kommer Matchan från södra delarna av Japan så har den en naturlig fin sötma för där är ett varmare klimat. Om man dricker matcha som är närmare bergen och Fuji så har den en högre mineralaktig smak som kan påminnas om fisksås.

Detta te du har i din hand är dock ingen vanlig Matcha. Matcha ska egentligen vispas, men här i kalendern har vi ett Gen-



maicha Matcha - Rostat ris tillsammans med sencha som sedan är toppat med Matcha. Vi har också valt att lägga till ett rostat japanskt te som heter Hoijcha. Så här har du hela Japan i en kopp! Detta te dricks som det är, eller som dessert te.

Brygning

Temperatur: 80-90 grader

Tid: 1 minut.

Ingredienser

Rostat ris (30%), Matcha (30%), Sencha (30%), Hoijcha (10%).

### 23. Citrusdröm

Dagen innan julafton kan vi alla behöva något som piggar upp! Därför denna Citrusdröm! En frisk fläkt till dig just denna dag. Citron, Apelsin, Kamomill och Fläderblom tillsammans med ett svart te gör detta till en pålitlig vän idag. Tillsammans med mjölk och honung gör sig detta te bra. Passar fantastiskt till en julfika. Stanna upp och njut en stund idag. Allt har sin tid.

Brygning

Temperatur: 100 °C

Tid: 1 minut

Ingredienser

Svart te (South Indian Sahydari FTGFOP1) (40%), apelsinskal (37%), kamomill (20%), Fläderblommor (2%), citronskal (1%).

### 24. Kanelte

God jul önskar vi med ett Kanelte. Vad mer representerar julen än just kanel? Denna söta och djupa krydda som vi i nordén knyter samman med julen på ett speciellt sätt.

Vi önskar dig en härlig start på dagen- om det är så att du dricker detta te på morgonen. Eller kanske dricker du det på kvällen, när dagen rundats av. Oavsett så önskar vi dig en god, ljus och härlig jul - på det sättet du uppskattar den! Låt denna stund med tekoppen bli din egna.

Brygning

Temperatur: 100 grader

Tid: 1 minut

Ingredienser

Svart te (South Indian Sahydari FTGFOP1) (60%), Ceylonkanel (40%).

## God Jul!

Med denna teadventskalender så vill vi önska er en riktigt god jul! Vi hoppas ni har hittat nya te-favoriter, fått lära er något nytt om te och kanske älska denna underbara dryck ännu mer. En riktigt riktigt god jul till er. Låt ljus få råda!

Mvh Gretas Te.

Bäst Före: Alla teer i denna teadventskalender bör konsumeras före December 2025.