



Well, hello there Coffee lover!

Så gött att du har skaffat Kaffeadventskalendern! Vi tycker att kaffe är mycket mer än någonting man dricker klockan elva och klockan tre. Kaffe kan varieras i det oändliga och om man ger sig tid att verkligen brygga, dofta, smaka och reflektera kan en helt ny värld öppna sig. Men, vi tycker inte att extra gott kaffe ska vara extra krångligt. Därför har valt bryggmalet kaffet till Kaffeadventskalendern, så att du kan brygga det i din vanliga kaffebyggare eller köra det som droppkaffe för extra lyxig känsla. I varje påse finns det 21 gram kaffe, det räcker till tre koppar. Till 21 gram kaffe rekommenderar vi cirka 3,5 dl vatten. Beroende på hur du doserar vattnet kan du variera styrkan på kaffet. I mitten av häftet kan du betygsätta varje kaffesort och skriva en liten kommentar, så får du en översikt över vilka sorter du gillade bäst. Kanske kan du se ett mönster och lista ut vilken typ av kaffe du föredrar! Vi hoppas att det blir många fempoängare såklart. Tillsammans med Göteborgs bästa kafferostare Bergstrands, har vi valt ut en go blandning sorter till Kaffeadventskalendern, som vi hoppas att du ska gilla lika mycket som vi. När kalendern är slut, så tror vi att du lättare kan ta dig fram genom kaffedjungeln i vardagen. Det finns så mycket gott att upptäcka!

Mjölakens vara eller icke vara

Vi tycker att du som brukar ta mjölk i kaffet ska fortsätta med det! Däremot kan det vara spännande att smaka på kaffet svart först, och sedan hälla på mjölken. Hörrdu, nu drar vi igång julen!



Kaffa tillsammans med oss på avstånd, via ditt Instagramkonto, @nabo_ab.

Du hittar oss även på Facebook: www.facebook.com/naboinsweden.

Vill du få nyheter och erbjudanden från oss? Anmäl dig till vårt nyhetsbrev på nabostore.se

Dags att börja dricka kaffe? Här får du lite tips på vägen!

Dofta på det obryggda kaffet, känner du skillnad redan på doften i obryggd form?

Smaka på kaffet genom att söpla från sked. Smaknyanserna träder fram när kaffet syresätts. Vilka toner och smaknyanser kan du hitta? Ta gärna stöd i smaknyckeln på nästa uppslag för att bena ut vilka smaker du kan förnimma.

Jämför de olika kaffesorterna, vad skiljer dem åt? Vilken har ljusast respektive mörkast rostningsgrad? Vilket är syrligast och vilket är fylligast? Är kaffet fruktigt, sött, nötigt eller kanske kryddigt? Smaknyckeln på nästa sida är till stor hjälp!

Ha sköjl! att prova kaffe är spännande. Det är inte en tävling, sträva inte efter att "ha rätt" utan att försök ringa in vilka smaknyanser du kan känna i kaffet. Ha sköjl!

Våra bästa brygningstips

Blöt filtret. Om du vill göra det här riktigt hardcore; börja med att fylla vattenbehållaren med vatten. Sätt i filtret och "spola igenom" maskinen med vattnet, samtidigt som filtret blöts upp. Detta tar bort eventuell papperssmak på kaffet, vissa är riktigt känsliga och andra inte – men det kan vara värt att prova!

Mät upp rätt mängd. 7 gram kaffe per 1,25 dl vatten. Varje påse innehåller 21 gram kaffe, kör alltså 3,5-3,75 dl vatten.

Låt kaffet blomma. När kaffet blommar, det vill säga skummar och bubblar, så släpper kaffet koldioxid, vilket gör att aromerna i kaffet kommer bli mer framträdande. När du blommar kaffet i en kaffebyggare, gör du helt enkelt så att du låter en liten del av vattnet rinna ner, sedan stänger du av kaffebyggaren i 45-60 sekunder, eller tills dess att kaffet slutar skumma. Sedan drar du igång den igen och låter resterande vatten rinna ner. Häll kaffet på en ren termos och brygg den andra sorten på samma vis.

Hjälp att hitta smaker

Kaffe har 800 potentiella smaker. Med det sagt är det inte helt enkelt att bena ut smakerna och associera åt vilket håll de drar. Därför kan det vara bra med en smaknyckel som hjälper dig att identifiera och sätta ord på de olika smakerna du känner i kaffet. Vi har gjort en smaknyckel med avstamp i SCA:s smakhjul, för att hjälpa dig i rätt riktning. Är kaffet fruktigt? Drar det i så fall åt det bäriga hållet, eller hittar du nyanser av färsk exotisk frukt som mango och ananas? Ett fruktigt kaffe kan också bära nyanser av torkad frukt, så som russin eller torkade aprikoser. Att prova kaffe är en övnings sak, vi vågar till och med lova att du kommer ha lättare för smakassociationer och ha roligare, ju mer kaffe du provar och verkligen analyserar. Yeah!

Nörda ner dig mer?

På nabostore.se/nabotipsar finns tips för brygning och annat skoj. Vi har också många spännande kaffesorter. Vi vill även tipsa om Coffee tasters flavour wheel från Specialty coffee association som ger dig en ännu tydligare bild över alla smaknyanser som går att hitta i kaffe. Sist men inte minst: läs Manifest för bättre kaffe av Joanna Alm. Och du, drick massor av kaffe och lova att ha skoj på vägen. Ok?

Smaknyckeln för kaffeprovning – en förenklad version!

ROSTAT

bränt
cornflakes
tobak

NÖTIGT

jordnöt - mandel - hasselnöt

CHOKLADIGT

mörk choklad - mjölkchoklad

KRYDDIGT

kanel - muskot - nejlika - anis
pepprigt

BLOMMIGT

kamomill
jasmin
svart te
ros

FRUKTIGT

bär | hallon - blåbär - jordgubb
torkad frukt | russin - plommon - aprikos
färsk frukt | exotisk - äpple - päron
citrus | lime - citron - grape - apelsin

SÖTT

karamelliserat
farinsocker
honung
vanilj

Kaffets väg till din kopp!

De första kaffebönorna som nådde Sverige ropade "kopp ohoj!" i Göteborgs hamn 1685. Det är verkligen länge sedan, och mycket har hänt med kaffet sedan dess. Visste du till exempel att den svenska riksdagen förbjöd kaffedrickande 1756? Den som ertappades med att dricka kaffe fick böter. Thank God att man inte levde på 1700-talet, det hade kunnat bli dyrt så att säga! En god kopp kaffe för dig ska inte vara krångligt, men vägen från planta till kopp är lång och kantad av hårt arbete. Kaffeplantorna, som är stora som träd, blommar med vita blommor som doftar jasmin, blommorna blir sedan kaffebär. Det finns ungefär 100 arter i kaffesläktet, men det är i princip bara fyra av de arterna som odlas för kaffeproduktion. Det tar 30-40 veckor för ett kaffebär att gå från grönt till vinrött, när det är vinrött är det moget. När bären är plockade, finns det olika sätt att behandla dem. Några vanliga sätt är tvättat kaffe, bärtorkat kaffe och honeyprocess. Hur kaffebären behandlas, ger olika smakkarakterer till det färdiga kaffet. Det är dock bönans inuti bäret som är slutprodukten! När bönorna är frigjorda från bären börjar sorteringsprocessen, då bönorna kvalitetssäkras och sorteras. Sista ledet i ursprungslandet är förpackning, ofta i traditionell jutesäck, innan kaffet skeppas med båt. När bönorna kommer till Sverige är det Bergstrands kafferosteri och I'm Coffee som tar över. Här rostar och blandas vårt kaffe. Hela vår produktionskedja, bortsett från odlingen av kaffet, finns i Sverige. Våra trycksaker tillverkas här, liksom packfilmen som blir kalenderns kaffeåsar. Kaffet packas i påse hos oss och kalendern monteras av en packfirma i Sverige. Det ger oss transparens i tillverkningsprocessen och vi vet att de som arbetar med våra produkter gör det under säkra, bra och hållbara villkor.

Visste du att?

- Det tar 30–40 veckor för ett kaffebär att mogna. Ungefär lika länge som du legat i mammas mage!
- Brasilien, Vietnam och Colombia är världens största kaffeproducenter.
- Kaffeplantan härstammar från Östra Afrika.
- 10 kg rostat kaffe. Så mycket kaffe konsumerar medelsvensken per år. En kaffeplanta ger tillräckligt med bär för att producera 0,45 kilo rostat kaffe per år!



Årets sorter

Vi vill att du skall på prova massa gott kaffe och kanske hitta en eller flera favoriter. Några av årets sorter är bönblandningar, det är helt enkelt ett bra sätt att få fram gott kaffe och lätt kunna få fram variation. Med en blandning kan man uppnå en komplexitet och balans som man ofta strävar efter när man gör kaffe. Inte för syrlig inte för fylldigt eller för nötigt, här är det den klassiska regeln som gäller: lagom är bäst! I år har vi även med många "singlar" (single origin kaffe), alltså rostningar som är gjorda på bara en typ av bönor från samma kaffefarm! Ett singelkaffe kan variera från år till år då man är väldigt beroende av hur just årets skörd har gått. Ett kaffe gjort på bara en slags bönor kräver att man anpassar rostningen efter hur skörden har gått och den smak som bönorna fått just det året, på så vis ställs det högre krav på hantverket när man tar fram ett singelkaffe i jämförelse med en bönblandning. Spännande va? Hoppas att du ska gilla årets sorter, precis som vi gör. Variationen i Kaffeadventskalendern består i ursprung, rostningar och olika typer av bönor. Vi har också valt att smaksätta vissa av våra blandningar. För oss kan ett smaksatt kaffe ersätta en hel dessert, så himla lyxigt! Smaksatt kaffe brukar vara en vattendelare, vissa älskar medan andra tja, ogillar. I år kommer du få smaka på kaffe smaksatt med bland annat apelsin och kanel. Säger vad man vill om smaksatt kaffe, men man måste väl få ha lite sköj?

NABO – vilka är vi?

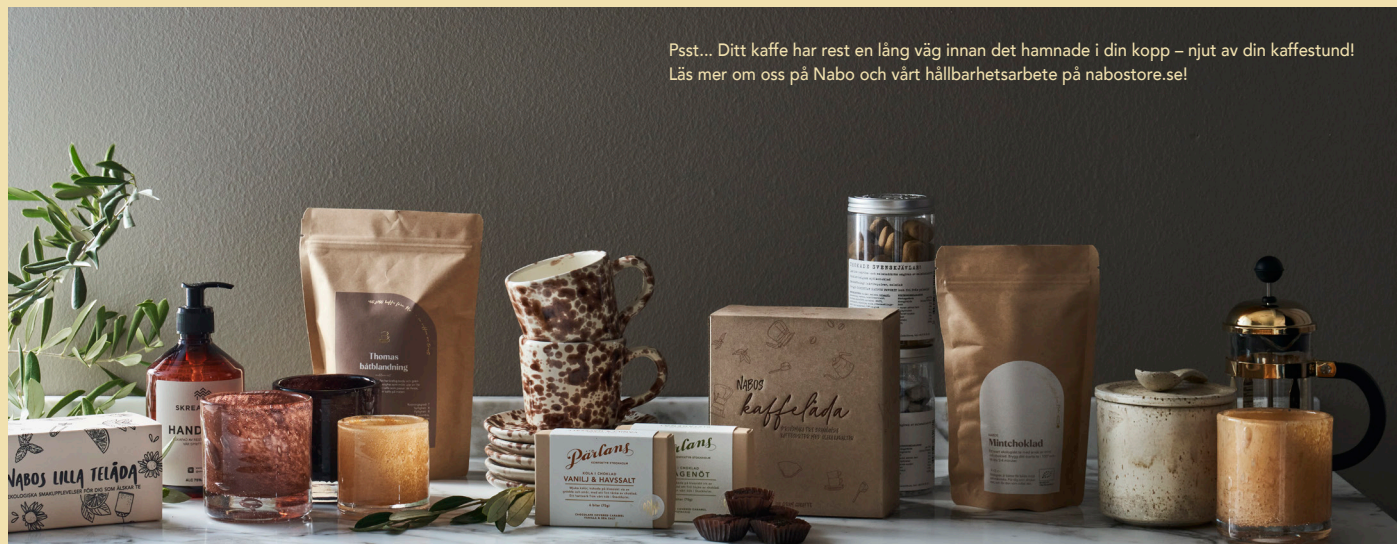
Vi på NABO arbetar med att hitta på, designa och tillverka produkter som Kaffeadventskalendern. Vi drivs framåt av kreativitet och nyfikenhet, och våra idéer grundar sig ofta i våra egna intressen. Förutom Kaffeadventskalendern har vi under tretton år producerat Teadventskalendern.

Nabo är halländska och betyder granne. Eftersom Nabos grundare, Sofie och Lizette varit grannar i stort sett hela livet oavsett ort, tyckte de att det var ett väldigt passande namn för det gemensamma företaget. 2024 såldes Nabo och numera drivs företaget vidare av Henrik Bengtsson, som sedan innan driver Suseå Choklad i Falkenberg. Hur bra kombination, med kaffe och choklad?

Konsumentkontakt

Nabo in Sweden AB, Nygatan 38, 311 31 Falkenberg
www.nabostore.se | hej@nabostore.se | 0346-84243

Psst... Ditt kaffe har rest en lång väg innan det hamnade i din kopp – njut av din kaffestund!
Läs mer om oss på Nabo och vårt hållbarhetsarbete på nabostore.se!



Svensk kaffetradition

Det är lätt hänt att tänka att kaffedrickande sett ut på precis samma sätt som det gör nu. Vi är vana vid att kunna beställa en kaffe precis så som vi vill ha den. Men! Då kan vi upplysa dig om att kaffe varit förbjudet av staten i omgångar.

Äh, vi tar det från början. Som vi berättat tidigare så kom kaffet till Sverige 1685, närmare bestämt till Göteborg. På 1700-talet blev kaffe populärt och fick spridning, det var främst männen som drack kaffe på olika kaffehus som började poppa upp i de större städerna. Mellan kaffesörplet satt de säkert och diskuterade massor av intellektuella frågor som Rousseaus senaste verk och om det är okej att spela kort på söndagar eller inte. Sedan kom det nog som en chock för alla kaffegubbar; staten förbjöd kaffe. Ve och fasa! Riksdagen beslöt att förbjuda kaffe 1756, eftersom de var rädda att för mycket av de svenska pengarna skulle hamna i utlandet. Den som drack kaffe ändå straffades med böter. Några år senare upphävdes förbudet till alla kaffeälskares glädje. Hallå, vi hade INTE klarat oss så många dagar utan morgonkoppen!

På 1800-talet introducerades något så trevligt som kafferep, och det var främst en kvinnlig sammankomst. Framåt för kvinnligt kaffedrickande alltså! Det var inte ovanligt att man drack kaffe som måltidsdryck, vuxen som barn. I mitten av 1800-talet kom kaffebrödet (hallå, äntligen!) och det första som liknar dagens fika började ta form. Vi hoppar fram till 1900-talet, då det var prestigefyllt att ordna ett riktigt generöst kaffekalas. Bäst kaffekalas vinner! Vi hade gärna ställt upp som domare i den tävlingen. Det var nu man började med 7 sorters kakor, men oftast hade man även ett helt gäng mjuka kakor och avslutade med en gräddtårta. Äntligen förstår vi varifrån mormors fäbless för överdåd av sötsaker kommer ifrån. Under krigsperioderna på 1900-talet var kaffe ransonerat i Sverige, och det var inte ovanligt med så kallad kaffesurrogat. Det var alltså varierad mängd kaffebönor utspätt med till exempel spannmål, maskrosrot, kikärter eller ekollon. Låter kanske inte så gott? Det var det nog inte heller, men vad skulle man göra? Vi kan skatta oss lyckliga som kan välja och vraka bland alla goda kaffesorter som finns. Vi kan dessutom vara petiga med hur vi vill mala bönorna, hur vi brygger kaffet och hur mjölken ska vara. Alltså, hur lyxigt egentligen? De senaste åren har vårt kaffedrickande varit väldigt influerad av såväl franska som italienska kaffetraditioner. Men något som vi aldrig släpper på, det är fika. En fika kan vara kaffe med kaffebröd, eller bara en slät kopp. Det viktigaste är ju att man kan välja själv, eller hur? Vi hoppas att Kaffeadventskalendern kan bidra lite till den svenska kaffetraditionen. Vi dricker väldigt mycket kaffe i Sverige, men det mesta som går åt är "vanlig" mellanrost. Framåt för finkaffet, tycker vi! Det finns otroligt mycket att upptäcka, varav du har 24 sorter att se fram emot. Det så kul att du vill dricka dig igenom Kaffeadventskalendern tillsammans med oss i år. Let's do this!



Betygsätt årets smaker!

1. Mörk Perombia, EKO
Kommentar:

2. Fazenda Monte Belo
Kommentar:

3. Huehuetenango
Kommentar:

4. Bruno, EKO
Kommentar:

5. Finca el Gigante
Kommentar:

6. Mörk Irish, smaksatt
Kommentar:

7. Finca Hortigal
Kommentar:

8. Indien Monsooned
Kommentar:

9. Little Italy, EKO
Kommentar:

10. Finca la Aurora, EKO
Kommentar:

11. Kachipapa
Kommentar:

12. MexECO, EKO
Kommentar:

13. Chokladkaffe, smaksatt
Kommentar:

14. Kenya AA
Kommentar:

15. Boogie woogie
Kommentar:

16. Antigua
Kommentar:

17. Jersey Estate
Kommentar:

18. Nicaragua, EKO
Kommentar:

19. Etiopien Djimmah
Kommentar:

20. Vanilj, smaksatt
Kommentar:

21. Kompiskaffe
Kommentar:

22. French connection
Kommentar:

23. Darling Decaf, EKO
Kommentar:

24. Kardemumma, smaksatt
Kommentar: