



Vi är så glada att du har Teadventskalendern i din ägo!

Det här är fjortonde upplagan av Teadventskalendern och för varje år tillkommer lite nya tедrіckare till vårt goa gäng. Tillsammans kan vi nu doppa oss fram till dopparedan, och samtidigt prova massor av olika sorters härliga teer. Du kommer säkert att hitta både sådant du gillar och sådant du inte skulle välja igen. Kanske hittar du en ny favorit? Vi håller tummarna!

Vi på Nabo älskar att jobba med småskaligt och hållbart framtagna produkter, där du som håller produkten i din hand ska få lite guldkant på vardagen. Vill du läsa mer om oss och vårt hållbarhetsarbete? Gör gärna det på nabostore.se/hallbarhet, eller hör av dig till hej@nabostore.se. Behöver vi ens nämna att vi älskar te i kombination med årets bästa högtid; julen? Nej, tänkte väl det! Välkommen, nu börjar julmyset! Gänget på NABO



Häng med oss på Instagram för mer tesnack!

@nabo_ab | @teadventskalendern

Tagga gärna dina bilder med #teadventskalendern2023



Vi älskar EKO!

Därför är vår produkt certifierad för ekologisk produktion enligt EU:s krav. Ekologiskt te är både godare och bättre, tycker vi. Ingredienserna i vårt te är odlat utan konstgödsel eller kemiska bekämpningsmedel. Genom vår ekologiska certifiering kan vi garantera att teet som finns i kalendern verkligen är ekologiskt, genom kontroll i alla led, från jord till bord.

Konsumentkontakt

Teadventskalendern produceras av NABO in Sweden AB, Nygatan 38, 311 31 Falkenberg. 0346-84243 hej@nabostore.se | nabostore.se



SE-EKO-04
Icke EU-jordbruk



NABO

Våra teer

Våra teer är noga utvalda och varje år byter vi sorterna i Teadventskalendern. Vi väljer teer utifrån lite olika kriterier, men det är alltid viktigt att det är ett ekologiskt baste av riktigt bra kvalitet. Vi arbetar enbart med ekologiska teer och det tycker vi både smakar godare och känns bättre ur så många perspektiv. Vi väljer smaksättningar och karaktär på teerna utifrån att Teadventskalendern ska innehålla en variation av tetyper men även smakprofiler – vi vill att alla ska gilla något, men tänker att alla inte kan gilla allt! Har du en smakidé till nästa års kalender? Kontakta oss på hej@nabostore.se, vi tar så gärna emot tips!

Förvaring av te

Förvara ditt te lufttätt, mörkt och svalt för bästa hållbarhet! Dock inte så svalt som i ett kylskåp. Te har lång hållbarhetstid, men smakar alltid som mest och bäst när det är färskt, så pass på!



Nabo ♥ Cecilia Heikkilä

Årets formgivning på Teadventskalendern är en fortsättning på förra årets design av Cecilia Heikkilä. Vi välkomnas in i köket, i ett av de röda husen. I det gemytliga köket som andas Carl och Karin Larssons Lilla Hyttlös, är det julpyntat och dags för en kopp te. Några av Cecilias karaktäristiska djurkompisar finns också med i bilden. Visst känner du doften av jul?

Cecilia Heikkilä är illustratör och författare, som har sin bas i Dalarna. Hennes illustrationer går att finna på såväl tapeter som posters och textilier, men allra oftast i en härlig bok där de medryckande och detaljrika bilderna skapar en helt egen värld. Cecilias illustrationer tar ofta avstamp i djur och natur, vilka också är hennes största passioner i livet, ja, utöver pennor, papper och kaffe förstås. Vi är så glada att få sätta Cecilias prägel på Teadventskalenderns trettonde upplaga!

Mer av Cecilia? www.issie.se, Instagram: @840130

Hur ska teet bryggas?

På varje tepåse hittar du information om hur teet ska bryggas; hur länge det ska dra och vilken temperatur vattnet ska ha. Här får du en liten minneslista om vad som gäller för de olika sorters te som vi har med i årets Teadventskalendern!

| | |
|-----------------|---------------------|
| Svart te | 100°, 3–4 minuter |
| Grönt te | 80°, 3–4 minuter |
| Vitt te | 80°, 2–4 minuter |
| Oolong | 80-90°, 3–4 minuter |
| Rooibos | 100°, 2–5 minuter |
| Örtte | 100°, 3–4 minuter |

Grönt te

Grönt te är den vanligaste tesorten i Kina och Japan, när man pratar om te i dessa länder är det oftast grönt te man menar. Grönt te har en lättare karaktär än svart te, då det finns stråk av örter, gräs och blommor. Det finns två huvudskolor av gröna teer, det säger sig nästa själv; kinesiska och japanska. I Kina rostas eller steks det gröna teet i wok. I Japan brukar man istället ånga teet. Upphettningen är till för att förstöra ett enzym som gör att det gröna teet inte kan oxidera och därför förblir grönt. Grönt te är fullproppat med antioxidanter, vilket gör det till en riktig hälsodryck.

När du brygger ditt gröna te är det viktigt att inte ha för varmt vatten, 80 grader brukar vara lagom. Något annat att tänka på är att inte låta de gröna bladen dra för länge, eftersom teet då kan bli beskt, 3-4 minuter brukar vara ett bra riktmärke.

Rooibos

Som du kanske vet så kommer rooibos inte från tebusken (*Camellia Sinensis*), utan från en buske som endast växer i södra Afrika; rooibosbusken. Rooibos är alltså snarast att betrakta som ett örtte, även om det ofta kallas rött te. Rooibos får sin färg då man gräver ner det i marken och låter det oxidera där. Rooibos innehåller inte tein (koffein) till skillnad från svart, grönt och vitt te, vilket gör det till ett perfekt kvällste. Bladen innehåller mineraler och antioxidanter och sägs vara väldigt nyttigt och ha en rad hälsofördelar. Bland annat sägs rooibos ha antiinflammatoriska egenskaper och stimulerar blodcirkulationen.

Rooibos tål att bryggas i 100 grader och dragningstiden kan man variera efter smak, eftersom det inte blir beskt. Vi gillar att låta teet ligga i koppen tills den är uppdrucken, men det är som sagt en smaksak.

Svart te

Smaken på svarta teer varierar från kraftigt maltigt till lätt blommigt, beroende på vad teplantan haft för förhållanden. Vid skörden väljer man ytterligare hur smaken och karaktären ska bli, beroende på vilka blad man plockar. Efter skörden går tebladen igenom en process med bland annat luftning, rullning, oxidering, skiktning och torkning. Efter de olika stegen är det dags för den eventuella smaksättningen, och det fina med svart te är att möjligheterna är oändliga – svart te finns med alla tänkbara smaksättningar!

När du brygger svart te bör vattnet vara hett, för att få ut så mycket smak som möjligt ur tebladen. Finsmakare dricker teet utan tillbehör, men svart te fungerar faktiskt bra med mjölk i, för den som gillar det.

Svart te bryggs bäst vid 100° och det bör dra 3-4 minuter. 2-3 gram te per 2,5 dl är en bra måttstock.

Vitt te

Man brukar kalla vitt te för det mest naturliga, då det varken hettas upp, valsas eller oxideras. Det räknas också som exklusivt, mycket på grund av att det är en primör på tebusken och bara kan skördas (för hand!) en gång om året. Vitt te har fått sitt namn av det vita fjun som knopparna på tebusken har då det som ska bli vitt te skördas. Bladen (och ibland även blomknopparna!) torkas helst utomhus, eller inomhus i ungefär 30 graders värme. Vitt te går inte igenom lika många processer som grönt och svart te. Vita teer är heller inte lika potenta smakbärare som teer som rostats, ångats eller bearbetats. Därför brukar vitt te behöva dra lite längre för att smakerna ska utvecklas fullt.

Vitt te kan variera från väldigt lätt smak till mer komplexa smaker. Det ska bryggas på ungefär 75-80 grader och dra i 2-10 minuter, beroende på sort.

Örtte

Örtte är inget regelrätt te, då det likt rooibos inte baseras på teblad från *Camellia Sinensis*. Örtte, eller infusioner som det ibland kallas, är en blandning av allt från bär, blad från träd och buskar till blommor, fröknoppar och rötter av olika slag. Vi tycker att örtte är härligt som omväxling till vanligt te, men det är också lite utav en vattendelare. Örtte innehåller mycket sällan koffein, vilket gör att det passar bra som kvällste. Te gjort på örter har i århundraden använts som läkemedel, då vissa örter anses ha läkande egenskaper. Kamomillte, som är ett av de mest klassiska örtteerna anses till exempel lugnande och är ett bra te att dricka innan läggdags.

Örtte kan bryggas på 100° och dra allt från 4-10 minuter, beroende på vilken styrka du önskar på smaken. Om örtteet innehåller något väldigt syrligt, till exempel hibiskus, rekommenderar vi lite kortare dragningstid.



På nabosstore.se hittar du alla teer från Teadventskalendern, så att du kan köpa mer te om du hittade någon favorit i årets kalender!

Där kan du också botanisera bland våra kaffesorter, te- och kaffetillbehör och utvalda godsaker som praliner,

Mjök eller inte i teet?

Det finns många teer som smakar utmärkt med mjök i, särskilt lite kraftigare teer som Assam där mjöken hjälper till att ge en rundare smak på teet. Teer med kraftigt kryddning, t.ex. chaiteer smakar också väldigt gott med en skvätt mjök i. Generellt kan man säga att ju mildare te desto mindre anledning att tillsätta mjök. Hos oss är Sofie den som gärna har en skvätt mjök i teet, medan Lizette helst dricker det precis som det är. Prova dig fram för att hitta den perfekta koppen för dig! Värt att nämna är också att mjök kan skära sig i rooibos och örtteer. Vi rekommenderar att hålla i mjöken sist, så att teet får dra och utveckas färdigt innan mjöken tillsätts.

Naturlig arom, vad är det?

Som du kanske har sett bland ingredienserna i våra teer, så ingår ofta naturlig arom. Till ekologiska teer används alltid naturliga aromer. Naturlig arom framställs genom mer eller mindre komplexa processer men baseras alltid på en naturlig råvara. Det vanligaste är att det kokas ett koncentrat av respektive frukt, bär eller krydda. Om ett te till exempel innehåller naturlig jordgubbsarom, så innebär det att aromen kommer från en naturlig råvara, i detta fall jordgubben. I våra teer finns inga framställda aromämnen. Däremot naturlig arom, som ofta behövs för att förstärka smaker. Enbart torkade jordgubbsbitar i ett te hade inte gett så mycket smak – kompletterar man däremot med naturlig jordgubbsarom så träder smaken fram tillsammans med teet. Hör gärna av dig till oss om du har fler funderingar kring naturlig arom!



Betygsätt årets smaker!

Här kan du fylla i dina betyg och få översikt över vilka sorter

Tesort

1. Kola och kokos
2. Mynta och äpple
3. Gubben och örterna
4. Vintermagi
5. Björnbär och salvia
6. Early bird
7. En oolong-sång
8. Tropisk fanfar
9. Lakritskola
10. Apelsin och basilika
11. Kardemumma knockout
12. Citruskola

Betyg

- ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○

Tesort

13. Tranbärgsgreven
14. Ananas och körsbär
15. Rosenlemonad
16. Noir
17. Blåbär på kaneln
18. Kanel och tranbär
19. Apelsin och ingefära
20. Passionerad kamomill
21. Mintiga vinbär
22. Chili chai
23. Lime och passionsfrukt
24. Julens doft

Betyg

- ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○
○ ○ ○ ○ ○



Tack för i år tevännen

Vi älskar att dricka te på distans med er!
Har du något på hjärtat, så hör gärna av dig till
hej@nabostore.se eller så ses vi på instagram,
@nabo_ab.

Ha nu en riktigt fin och god jul!
Önskar vi på NABO