

TEKALENDER

En smakresa genom årstiderna

KAHLS

1911



GLÖGGTE



INGREDIENSER: svart te (Kina), svart te (Rwanda), kanel, nejlika, citrusskal, kanelarom, rosépeppar, naturlig ingefäraarom, naturlig apelsinarom, ingefära, gräddarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Vem har sagt att en årstidsresa måste starta i januari? Vi startar där vi är just nu – i juletid! För det är väl ingen tid man är så sugen på julsmaker som i början av december? Vi tycker att du ska bota ditt sug med att blanda till en teglög baserad på dagens lucka.

Se recept på nästa sida.

DITT BETYG:



1 DECEMBER

Recept

Enkel teglög

Lägg en stor sil med ditt glögge från dagens påse med en halv apelsin, ett halvt rött äpple och 1,5 tsk mörkt muskavadosocker i ett värmetåligt kärl. Häll på 3,5 dl kokande vatten och låt dra i 3-4 minuter.

Ta ur tesilen och rör om i brygden.

Servera!



APELSIN/SAFFRAN



INGREDIENSER: rooibos (Sydafrika), kanderad papaya (papaya, socker), citrusskal, greenbos (Sydafrika), saffransarom, naturlig apelsinarom, apelsinarom, citronarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Rooibosen har en söt och fyllig smak i sig själv vilket är en väldigt bra grund för smaksättning. Denna blandning är smaksatt med naturlig apelsinarom och saffransarom, vilket vi tycker gifter sig härligt och juligt tillsammans med lite extra sötma från kanderad frukt.

DITT BETYG:



2 DECEMBER

3 DECEMBER

VINTERSOL



INGREDIENSER: grönt te (Kina), citrusskal, kanel, kardemumma,
naturlig apelsinarom, mald ingefära, naturlig vaniljarom

2 g te till
2 dl 72°C vatten
i 2-3 minuter.



Idag vill vi värma dig med vårt nya gröna julte. Kan du känna vilka ingredienser det innehåller (innan du kikar i innehållsförteckningen)?

DITT BETYG:



.....

.....

.....

VINTERSAGA



INGREDIENSER: svart te (Kina), svart te (Indien), svart te (Rwanda), äpplebitar, kanel, citronarom, naturlig apelsinarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Vi fortsätter resan genom årstiderna med vår Vintersaga. Ett mustigt och fylligt te som passar utmärkt när kylan kryper på. Teet har en kryddig karaktär av kanel, och ett fruktigt och sött avslut av äpple.

DITT BETYG:



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

4 DECEMBER

CITRONMARÄNGPAJ



INGREDIENSER: rooibos (Sydafrika), citrusskal, citrongräs, ringblomma, citronarom, gräddarom, naturlig citronarom, yoghurtarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Under vintern är det säsong för citrusfrukter och det är då de smakar allra bäst. Man kan bland annat baka en god och vacker citronmarängpaj eller så kan man dricka vårt rooibos som är smaksatt med inspiration från just det bakverket!

DITT BETYG:



.....

.....

.....

INGEFÄRA



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), svart te (Kina), ingefära,
naturlig ingefäraarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Ibland är det enkla det godaste, till exempel som detta te. En bas av gott svart te från Rwanda och Kina smaksatt med massor av ingefära.

Tips: tillsätt en skiva citron i din tekopp.

DITT BETYG:



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

6 DECEMBER

SEMLETE



INGREDIENSER: svart te (Indien), svart te (Kina), kardemumma, kakaosmör, amarettoarom, vaniljarom, gräddarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Många av oss tycker att väntan på semlesäsongen är alldeles för lång och säsongen för kort. Tur då att vi har Semlete året runt. Testa att göra en krämig telatte med ditt Semlete, recept hittar du på nästa sida.

DITT BETYG:



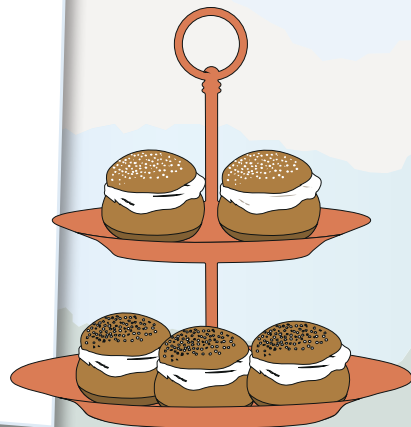
.....

.....

.....

Recept Telatte

1 ett högt glas eller stor mugg. Brygg hela din kalenderpåse med Semlete med 2 dl vatten i 4 minuter för att få ett starkt te. Tillsätt valfri sötning i teet. Skumma mjölk varm på valfritt sätt och häll på teet. Strö lite malen kardemumma på toppen. Njut av semla i flytande form!



GRÖNT KÄRLEKSTE



INGREDIENSER: grönt te (Kina), sockerhjärta (socker, rismjöl, risolja, potatisstärkelse, arom, rödbetskoncentrat), aprikosarom, yoghurtarom, jordgubbsarom

2 g te till
2 dl 72°C vatten
i 2-3 minuter.



Efter fettisdagen kommer en dag i kärlekens tecken. Visst är teet gulligt? Gott är det också, med en söt smak av jordgubb, aprikos och yoghurt.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

MUMS BUMS



INGREDIENSER: svart te (Sri Lanka), svart te (Kina),
kakaonibs, svart te (Indien), chokladarom, gräddarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Dagens blandning är inspirerad av en varm choklad, i basen en maltig blandning av svart te, smaksatt med choklad- och gräddaromer samt kakaonibs! Helt fritt från allergener likt alla våra teer.

DITT BETYG:



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

9 DECEMBER

10 DECEMBER

JAPANSKT KÖRSBÄR



INGREDIENSER: grönt te (Kina), vildkörsbärsarom

2 g te till
2 dl 72°C vatten
i 2-3 minuter.



Nu har våren kommit i vår kalenderresa! Känn minnena av våren eller kanske längtan tills nästa vår när du smakar vårt gröna te med smak av körsbär!

DITT BETYG:



.....

.....

.....

VÅRKÄNSLA



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), svart te (Kina), kanderad papaya (papaya, socker), kokos, persikaarom, hallonbitar, svartvinbärsarom, kokosarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Denna blandning är lite galen, precis som man kan känna sig på våren när vårkänslorna spritter i hela kroppen. Låt söta smaker av kokos, persika och bär sätta fart på dig idag!

DITT BETYG:



11 DECEMBER

SVART PÅSKTE



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), grönt te (Kina), passionsfruktsarom, ringblomma, bergamottarom, mango/maracuja-arom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Den glada högtiden påsken kommer lastad med ett te som man skulle kunna beskriva som en Earl Grey med twist av tropisk frukt! Observera hur bra det fungerar att faktiskt blanda svart och grönt te. Det får dock vara ett tåligt grönt te som detta kinesiska Sencha te vi använt, då många andra gröna teer blir beska och tråkiga om man brygger dem med kokande vatten.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

GRÖNT & SKÖNT



INGREDIENSER: grönt te (Kina), citrongräs, rödfruktarom,
hallon, citronarom

2 g te till
2 dl 72°C vatten
i 2-3 minuter.



Vid sidan av solgula bullar och skinande lucialjus vill vi få dig att minnas tillbaka på när våra landskap slog ut i grönska och blomster tidigare i år. Är det någon särskild stund eller ögonblick som dyker upp i ditt minne? Det är sådana stunder som inspirerade oss till denna teblandning.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

13 DECEMBER

14 DECEMBER

VIOLTE



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), svart te (Kina),
violarom, blåklint

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Violpistoler eller violpistiller? Det är smakreferenser många har till detta te. Underbart gott att blanda med lakritste!

DITT BETYG:



.....

.....

.....

CEYLON NEEDWOODS LÄCKERHET



INGREDIENSER: svart te (Sri Lanka), svart te (Indien), kardemumma, kanel, rabarber & gräddearom, vaniljarom, jordgubbsarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



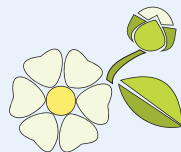
Denna blandning innehåller bland annat Ceylonte. Ceylon är det äldre namnet på Sri Lanka, men teerna från Sri Lanka kallas fortfarande för just Ceylonteer. Benämningen säger också ganska mycket om själva teet. Ceylonteerna är fylliga och aromatiska i smaken med rödaktig, gyllene orange koppfärg. Mycket gott att dricka som det är eller som i denna läckerhet, smaksatt som en rabarberpaj!

DITT BETYG:



15 DECEMBER

SVENSKA BÄR



INGREDIENSER: rooibos (Sydafrika), rödfruktarom, jordgubbsbitar, jordgubbsarom, blåbärsarom, hallon

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Dröm dig tillbaka till fina sommarminnen med detta fylliga rooibos smaksatt med svenska bär såsom jordgubbar, hallon och blåbär. Rooibos är otroligt gott att göra iste på, så vi kastar med ett sådant recept också! Se nästa sida.

DITT BETYG:



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

Recept

Ingredienser

5 dl vatten

5 g dagens påse Rooibos svenska bär

1 dl frysta jordgubbar

1 msk socker, gärna rörsocker

2 blad färsk mynta (kan uteslutas)

En halv lime

7s

Gör så här

1. Brygg rooibosen med kokande vatten. Låt dra i 5-8 minuter. Sila av och låt svalna.

2. Pressa limen till juice.

• Alternativ 1 med mixerstav: I en hög bunke eller tillbringare av plast: mixa 1 dl av det ausvalnade teet med de frysta jordgubbarna och sockret tills det blir som en puré.

Tillsätt mynta i slutet så att bladen bara blir upphackade. Häll på resterande te och färsk limejuice och blanda tills allting går ihop till en homogen dryck. Fyll glas till hälften med is (gärna krossad) och fyll upp med tedrycken.

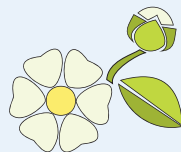
• Alternativ 2 med blender som klarar att krossa is: lägg samtliga ingredienser i blanderen och mixa tills det blir som en slush.

Servera direkt.



17 DECEMBER

PAVLOVA



INGREDIENSER: svart te (Kina), svart te (Rwanda), kakaosmör, citrusskal, jordgubbsbitar, jordgubbsarom, tranbär, citronarom, gräddarom, vaniljarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Har du någon gång ätit desserten Pavlova? Om inte får du i det här teet en bild av hur det kan smaka. Maräng, grädde och bär! Kan du känna vilken smak vi lagt in en liten touch av mer?

DITT BETYG:

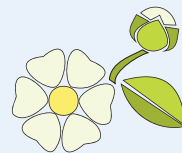


.....

.....

.....

GUANABANA



INGREDIENSER: grönt te (Rwanda), papaya (papaya, socker),
citrusskal, passionsfruktsarom, jordgubbsarom, apelsinarom,
ananasarom, guanabanapulver (guanabana)

2 g te till
2 dl 72°C vatten
i 2-3 minuter.



Guanabana även kallad Taggannonna är en exotisk frukt med konstigt utseende och helt magisk smak. Smaken på fruktköttet brukar beskrivas som en blandning mellan passionsfrukt, jordgubbe, apelsin och ananas- vilket helt enkelt blev vår inspiration till denna blandning!

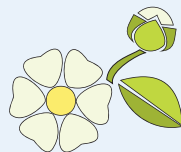
Kom ihåg att brygga ditt gröna te på lite lägre temperatur, cirka 70 grader!

DITT BETYG:



18 DECEMBER

SOMMARGOTT



INGREDIENSER: äpplebitar, malva/hibiskus, nyponskal, citrusskal, jordgubbsbitar, jordgubbsarom, gräddarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Denna torsdag i december ska piggas upp av en riktig sommarbomb!
Denna blandning består till stor del av blomman hibiskus vilket ger brygden den fantastiska röda färgen och syran. Vi rekommenderar dig verkligen att testa att göra iste på Sommargott, se recept på nästa sida.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

Recept

Sommargott iste

Brygg 5 g (en kalenderpåse) Sommargott med 4 dl kokande vatten i minst 5 minuter, söta efter behov och låt svalna helt.

Servera med is.

Tips: om du vill addera något till ditt Sommargott-iste, testa att hälla i valfri mängd kokosmjölk i det kalla teet!



20 DECEMBER

BLÅBÄRS- CHEESECAKE



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), svart te (Kina), kakaosmör, blåbär, blåbärsarom, yoghurtarom, svartvinbärsblad, vaniljarom, naturlig blåbärsarom, blåklint

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



När sommaren börjar tacka för sig så dyker blåbären tacksamt upp i skog och mark. Goda som de är men nästan ännu godare att göra bakverk på! Såsom blåbärscheesecake som varit inspirationen till dagens te.

DITT BETYG:



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

HÖSTRUSK



INGREDIENSER: rooibos (Sydafrika), ljungblomma, svart-vinbärsblad, vaniljarom, tranbär, svartvinbärsarom, vildkörsbärsarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Ingen gång smakar väl te så gott som när det är rusligt väder ute? Att kura ihop sig på en skön plats med en kopp rykande te brukar vara en av favoritaktiviteterna när kylan kryper sig på. Precis det tycker vi att du ska göra med dagens te, Höstrusk. Notera hur fint de lila ljungblommorna matchar med den roströda rooibosen.

DITT BETYG:



21 DECEMBER

KANELBULLE



INGREDIENSER: svart te (Kina), svart te (Indien), svart te (Rwanda), kanel, kardemumma, kakaosmör, kanelarom, gräddarom, smörkolaarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter.



Åt du någon kanelbulle på bullens egna dag i år? Många är vi nog som dock äter kanelbullar med glädje året runt. I dag får du smaka på ett nytt sätt att konsumera kanelbulle!

Tips: lägg i en liten nypa salt med de torra tebladen innan du häller på det kokande vattnet, saltet lyfter smakerna.

DITT BETYG:



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

HÖSTGLÖD



INGREDIENSER: svart te (Rwanda), svart te (Kina),
tranbär- & fläderbärorom, safflor, tranbärsarom

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 3-4 minuter



I dagens te får du smaka på höstens glöd i smaker som tranbär och fläderbär. De glödande små blombalor du ser kommer från safflorblomman även kallad färgväxt. Den har odlats som färgväxt sedan antiken i bland annat länderna kring Medelhavet och i Kina. De rödgula blombalor ger färg men ingen smak.

DITT BETYG:



23 DECEMBER

ÄPPLEFRÖJD



INGREDIENSER: kanel, äpplebitar, sandelträ, nyponskal, ingefära, nejlika, rosépeppar, svartvinbär, smörkolaarom, citrusskal, chiliflakes, kardemumma

2 g te till
2 dl 97°C vatten
i 5-8 minuter.



Vi avrundar denna resa med att säga GOD JUL och en storfavorit från Kahls: Äpplefröjd. Brygg gärna teet minst 4-5 minuter för att smakerna från alla ingredienser ska hinna utveckla sig i brygden. Den lilla hettan och värmen kommer från en gnutta chili. Hoppas du får en riktigt fin julafton.

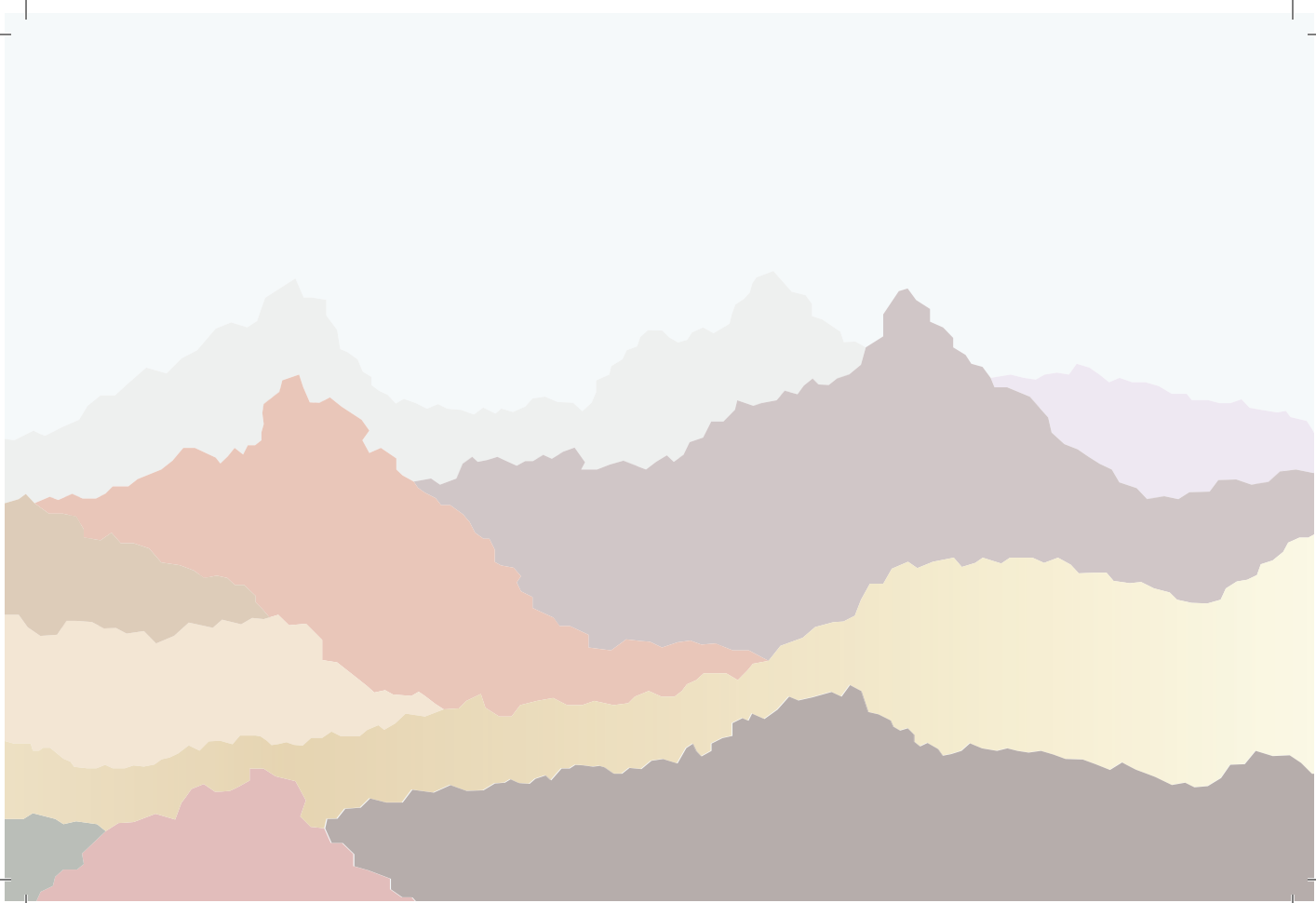
DITT BETYG:



.....

.....

.....



GOD JUL & GOTT NYTT ÅR!



Kahls Kaffe AB | Beatrice Lesslies gata 18, 421 31 Västra Frölunda, Sweden | www.kahls.se