



TEKALENDER

— 2022 —

INFORMATION OM ALLA TEER

ÖPPNA OM DU ÄR NYFIKEN

Kränk^{Te & Kaffe}u

S:t Hansplan 4 Visby

www.kraenku.se

Hej teälskare!



FRAMFÖR DIG HAR DU

24 PÅSAR

MED KRÄNKUS EGNA
TEBLANDNINGAR

FÖR 24 SKÖNA
TESTUNDER

TANKEN ÄR ATT DRICKA **NR 1** DEN 1:A DECEMBER

MEN DET BESTÄMMER DU HELT SJÄLV!

DET VIKTIGASTE ÄR ATT DU **NJUTER...**

♦ ♦ 10 år! ♦ ♦ 

2013 skapade vi vår första Tekalender i Visby på Gotland. Eftersom vi blandar egna teer så kändes det naturligt att göra en "smaklåda" med 24 st av våra egna teblandningar. Det blev en succé som sålde slut direkt. Vi har sedan dess jobbat med att öka produktionen och att utveckla idén och designen av lådan varje år. Vårenda påse packas fortfarande för hand. Förra året gjorde vi en stor förändring och påsarna i tekalendern består nu av papper så att de kan återvinnas på samma sätt som lådan - som pappersförpackning. Vi har även valt att sälja tesilen separat så att det blir ett aktivt val för er, om ni behöver en ny tesil.
I år fyller Kränkus Tekalender 10 år - tack för att ni är med oss på den här resan!

DÅTID, NUTID & FRAMTID

Det rinner inte bara Guteblandning i våra ådror, utan också ett stort samhällsengagemang och en stark framtidstro. Sedan några år tillbaka är vi ekologiskt certifierade. Det är ett krav för att få skapa ekologiska teblandningar och även för att få sälja ekologiska produkter i vår webbshop. Hela företaget drivs på grön el från gotländsk vindkraft.

Det inkluderar vår eldrivna teblandare där vi blandar 10 kg te åt gången.

När vi gör en upphandling av en ny trycksak eller emballage så ställer vi frågan om produkten är den bästa på marknaden just nu om man ser till vad som är bra för vår planet. Det är inte alltid producenterna är i mål gällande det vi efterfrågar, men vår ambition är att göra inköp med miljö och hållbarhet i första rummet.



Vi är Kränku Te & Kaffe

Teblanderi, kaffebutik och godisaffär. Vi är ett familjeföretag i andra generationen med över 100 sorters te och över 40 egna teblandningar. Hos oss hittar du gotländska delikatesser från över 20 lokala matproducenter tillsammans med ett stort utbud av porslin, plåtburkar och te- och kaffetillbehör. Välkommen till butiken eller www.kraenku.se.

Vad betyder Kränku?

Kränku är gutamål och betyder liten rund trebent mjölkpall. Varför heter då en tebutik så? Vi ville ha ett vackert klingande ord på gutamål. Vårt varumärke har därför blivit urguten Jaken sittande på kränku med en kopp te i handen.



Med en önskan om många sköna testunder!

/Sylve, Anneli, Fredrik, Oskar, Josefin & alla medarbetare



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

1. Guteblandning

Föddes en vårdag 1978 och är vår första och mest omtyckta teblandning. En blandning av sju olika teer som skapar ett friskt, fylligt och mildt te med inslag av citrus och anis.

Det är sagt att om man gör något bra så blir man kopierad. Vi på Kränku tar det som en komplimang att det finns så många varianter på vår underbara teblandning men för att vara helt säkra på att du njuter av äkta vara ska du alltid titta efter vårt varumärke. Det är Jaken som sitter på en trebent mjölkpall (en kränku) och dricker en kopp te.

Ingredienser: Svart te, citronskal, solrosblommor, vaniljstäng, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

2. Gotländsk Vinterblandning

Kränkus eget örtte. Kanel och kardemumma möter syrligt äpple i en välsmakande balans.

När vi fyllde 40 år 2017 skapade vi 12 teblandningar på 12 månader. Detta är Disembar (december) som senare fick komma in i ordinarie sortiment med nytt namn och illustration. Teblandningen pryds av en vacker tavla målad av konstnären Folke Jupiter (1913-1979). Det som nu säljs i butik har ett något justerat recept pga ett nytt EU-regelverk kring aromer i ekologiska ingredienser.

Ingredienser: Äpple, kanel, kardemumma, hibiskus, ingefära, citronskal, kryddnejlika, nypon och svartpeppar. Alla ingredienser är ekologiskt certifierade.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

3. Cosmopolitan

En teblandning som inspirerats av drinken Cosmopolitan. Ett grönsvart te med smak av tranbär och apelsin. Alkoholfritt.

Vi har ofta tänkt att en tebländare är som en bartender. Vi kombinerar olika smaker, dofter, tekniker och ingredienser för att tillfredsställa andras smaklökar. Så under våren 2022 har vi hämtat inspiration från drinkarnas värld och skapat fyra nya teblandningar. Vi kallar dem för Mocktails.

Ingredienser: Grönt te, svart te, tranbär, ingefära, citrongräs, lakritsrot, citrommeliss, solrosblomma, apelsinblom, citronskal, arom av apelsin och lime.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
80 °C
Bryggtid:
1-3 min

4. Svart Julte

Vårt eget svarta julte med smak av apelsin, kanel, kardemumma och vanilj. Ett te med friskhet från apelsin och kryddor från svart chai.

Sedan flera år tillbaka blandar vi våra egna julteer. De första åren skapade vi nya varianter varje säsong, men sen kände vi någonstans att julen handlar om traditioner och när vi landade i tre riktigt bra recept på svart, grönt och rött julte har vi blandat efter samma recept sedan dess.

Ingredienser: Svart te, apelsinskal, apelsinblom, kanel, kardemumma, vaniljbitar, ingefära, citronskal, pomerans, kryddnejlika, svartpeppar, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min



Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min

5. S:t Hanskvartersblandning

En hyllning till vårt vackra kvarter i Visby. Ett svartgrönt te med vår- och sommarsmaker och inslag av bl a jordgubbar och vanilj.

Kränska öppnade på S:t Hansgatan i Visby 1977 och från 1986 fanns även en andra butik på Öster i Visby. När vi fick tillgång till större lokaler på S:t Hansplan flyttade båda verksamheterna in på nuvarande adress den 5:e maj 1999. Detta te blandades första gången 2001 när vi precis hade renoverat fastigheten på S:t Hansplan 4.

Ingredienser: Svart te, grönt te, hibiskus, jordgubbsbitar, rabarberbitar, tagetes, vaniljstäng, malva, pion, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

6. Austasjön

Med ett svart te som bas bjuder denna hyllning till Östersjön på inslag av blåbär och björnbär.

När vi fyllde 40 år 2017 skapade vi en unik teblandning varje månad. Februaries blandning Fibbavari blev sen framröstad som den populäraste av alla tolv och fick då komma in i ordinarie sortiment med nytt namn och ny illustration. Det är vår hyllning till vattnet, havet och sjön. Kärt djup har många namn. På gutamål kallar vi den Austasjön.

Ingredienser: Svart te, mango, blåbär, björnbär, vaniljstäng, blå malva, blåklint, bergamott, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

7. Kotteblandning

Igelkotten blev Gotlands landskapsdjur 1988. Ett annorlunda svart te med inslag av citrus och mint.

Igelkotten är fridlyst men inte utrotningshotad. På Gotland är det många som vittnar om besök av det gulliga djuret, även på Kränkus bakgård i Visby har vi återkommande en "kotte" som gäst. Konstnären och fågelkännaren Per Smitterberg har illustrerat igelkotten på vår egen teblandning.

Ingredienser: Svart te, grönt te, fläderblommor, citronskal, apelsinblom, vaniljstäng, äppelbitar, pepparmintsolja, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

8. Farmor Huldass blandning

Ett klassiskt svart te med citrussmak präglad av lime. Tillägnad grundarens farmor.

Hulda, som var Sylves farmor, var noggrann, sparsam och ödmjuk. Karaktärsdrag som har präglat Sylve som person och Kränku som företag. Hon levde mellan 1895 och 1988 och när vi skapade vår egna tolkning av en citrusdriven Earl Grey så gick tankarna naturligt till vår kära Hulda.

Ingredienser: Svart te, citronskal, apelsinskal, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

9. Krusmyntas te

Krusmyntagårdens egen teblandning. Påminner om mammas bullar. Lätt kryddat svart te med kardemumma och kanel.

Ett stenkast från havet c:a 10 km norr om Visby ligger Krusmyntagården. Här kan du äta, fika, shoppa eller bara strosa i deras örtgård med mängder av växter. Vi har sålt kryddor från Krusmyntagården så länge vi kan minnas och som ett bevis på vårt långa och fina samarbete har vi skapat Krusmyntas te.

Ingredienser: Svart te, apelsinskal, äppelbitar, kanelstång, vaniljstång, kardemummakärnor, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

10. Mojito

En teblandning som inspirerats av drinken Mojito. Ett svart te med smak av lime och mynta. Alkoholfritt.

Det andra teet i serien Mocktails i årets Tèkalender. Här har vi hämtat inspiration från en uppfriskande Mojito. Vi har byggt receptet på samma sätt som drinken, med en bas av romte, smak av lime och hela bitar torkad mynta. Sen har den rörts runt i vår teblendare och serveras lika god varm som kall.

Ingredienser: Svart te, mynta, apelsinskal, arom av lime och rom.



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

11. Rött Julte

Kränkus eget röda julte med smak av apelsin, kanel, ingefära och peppar. Ett fruktigt rooiboste med apelsin som en framträdande smak och en balanserad avrundning från vanilj, kryddor och ett litet bett från peppar.

Våra julteer har blivit moderna klassiker. Vi älskar traditioner och för oss är det julaften redan på hösten när vi köper hem ingredienser och börjar blanda kryddor inför årets julteer. Vi hoppas att detta te ska ge er lika mycket julkänsla som det ger oss.

Ingredienser: Rooibos, kardemumma, kanel, ingefära, kryddnejlika, rosépeppar, svartpeppar, arom av vanilj och apelsin.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-5 min

12. Jubileumsblandning

Ett färgsprakande te som skapades 2007 när vi fyllde 30 år. En festlig blandning med inslag av blommor och bubbel.

Den 19:e november 2022 har Kränku funnits i 45 år. Sedan jubileumsåret med Jubileumsblandningens födelse 2007 har vi hunnit att fylla 40 år 2017 och vår grundare Sylve fyllde 70 år 2019. Han är fortfarande förste teblendare och planerar redan 50-årsfirandet 2027. Du är självklart hjärtligt välkommen!

Ingredienser: Svart te, blåklint, jordgubbsbitar, björnbärsblad, ringblomma, blå malva, solrosor, vaniljstång, aromer.



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

13. Kalkstensdrömmar

Denna svarta teblandning smakar friskt, lite sött och innehåller rosenblad, precis som Visby - rosornas stad.

Gotland kallas ibland kärleksfullt för Kalkstens-Hawaii. En så älskad och välbesökt paradiso har förtjänat det smeknamnet och det inspirerade Sylve till vår klassiker Kalkstensdrömmar. Vi vurmär för det gotländska i allt vi gör och hoppas att fler och fler kan upptäcka Gotland under alla dess årstider. Våren, sensommaren och vintern är helt unika på vår fina ö. Vi ser fram emot att möta just dig i butiken!

Ingredienser: Svart te, rosenblad, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

14. Gotländsk Sommarblandning

Denna svarta teblandning innehåller frukter och sommarblommor och är väldigt doft- och smakrik. Vår hyllning till den gotländska sommaren.

Tillsammans med Guteblandning och Kalkstensdrömmar hänger denna teblandning på väggen i Kränkus Hall of fame. I alla fall bildligt, vi har inte skapat någon sådan vägg ännu. Men att den är populär och säljer väldigt bra året runt - det är lika sant som att Gotland alltid ligger i toppen angående soltimmar per år i Sverige.

Ingredienser: Svart te, ringblomma, apelsinskal, malva, vaniljstäng, apelsinblom, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

15. Andre kappen

Påtår på gotländskt vis. Ett svart te med inslag av fläder och jordgubb. Så gott att du inte kan motstå en andra kopp.

Den 4:e juli 2011 lanserade vi Andre kappen. Den har blivit en modern klassiker hos oss med sin tidlösa design och uppfriskande smakbild. Nu med över tio år på nacken hittar den fortfarande hem i teälskarens hjärtan precis som den funnit en given plats i våra.

Ingredienser: Svart te, jordgubbsbitar, fläderblom, kanelstäng, tagetes, malva, pion, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

16. Earl Grey Cream

Med klassisk Earl Grey som bas bjuder denna svarta blandning på gräddiga och söta undertoner.

Earl Grey får anses vara en av världens mest kända teer. Det svarta teet med smak av bergamott finns i tusentals olika varianter och förädlingar. Vårt bidrag är en gräddig skapelse som lägger sig som ett krämnt lock ovanpå den härligt syrliga citrussmaken. Illustrationen är gjord av vår egen tebländare Oskar.

Ingredienser: Svart te, apelsinskal, vaniljstäng, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min



Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min

17. Strawberry Daiquiri

En teblandning som inspirerats av dricken Strawberry Daiquiri. Ett svart te med smak av jordgubb och lime. Alkoholfritt.

En av våra fyra Mocktails som lanserades under sommaren 2022. Detta är en unik blandning med sin härliga smak av jordgubb och ett annorlunda inslag av vitt te för att skapa en lyxig drinkkänsla. Blir också väldigt gott som iste. Våra Mocktails är tillbaka på hyllan våren 2023.

Ingredienser: Svart te, vitt te, jordgubbsbitar, apelsinskal, arom av lime, rom och jordgubb.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

18. Grönt Julte

Kränkus eget gröna julte med smak av äpple, vanilj, kanel och apelsin.

Ett mjukt, fylligt och välbalanserat grönt te där apelsin och äpple får harmonisera med julens kryddor. När sista ingrediensen blandades i när detta recept skapades så var det magiskt. Det här är det mjukaste gröna te vi vet. Och tror du att du inte gillar grönt te så säger vi - prova igen! Att brygga på en temperatur runt 80 grader och i bara 1-2 minuter gör verkligen hela skillnanden för smaken.

Ingredienser: Grönt te, äppelbitar, kanel, stjärnanis, malva, nypon, apelsinskal, rosenblad, solrosblomma, safflor och aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
80 °C
Bryggtid:
1-2 min

19. Munkte

Inspirerad av dofterna i klosterträdgården. Ett mustigt och örtigt svart te med en söt avrundning från vanilj.

Ännu en riktig Kränkuklassiker. Munkteet har funnits i vårt sortiment sedan 80-talet. En blandning som med sin kraftfulla och söta doft får de flesta att reagera och i koppen har den blivit mångas absoluta favorit. Munken på påsen är illustrerad av Pia Ingelse (då Berglund).

Ingredienser: Svart te, vaniljstång, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

20. Regnbågste

En svart, ekologisk teblandning med stor mångfald där varje regnbågsfärg har givit inspiration till en ingrediens.

Det här är ett fruktigt svart te som innehåller bland annat jordgubb, apelsin, solrosblomma, äpple, blåklint och vinbär - alla med varsin färg i regnbågen. Vi har stöttat Gotland Pride i flera år och är fast beslutna om att det behövs mer mångfald i vår värld och i vår tehylla. Det som nu säljs i butik har ett något justerat recept pga ett nytt EU-regelverk kring aromer i ekologiska ingredienser.

Ingredienser: Svart te, äpple, hibiskus, nypon, apelsinskal, havtorn, morot, solrosblomma, blåklint, röda vinbär, jordgubb och aromer. Alla ingredienser är ekologiskt certifierade.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

21. Te-Jaken

Lika exotisk som urguten själv. En lite sötsyrlig svart teblandning som blivit mångas favorit.

Jaken och hans fru Ida är mytomspunna figurer på Gotland. Under 1960- och 70-talet gjorde konstnären Nisse Hammarström populära tolkningar och illustrationer av karaktärerna. Det är även Nisse som illustrerat Kränkus egen Jaken som sitter på en kränku med en kopp te i handen i vår logotyp.

Ingredienser: Svart te, rosenblad, malva, aromer

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

22. Sancta Maria teblandning

Ett klassiskt svart te med en perfekt balans mellan citrus och kryddor. Delar namn och utseende med Visbys domkyrka, byggd på 1200-talet.

Namnen och smakerna på våra teblandningar är allt som oftast inspirerade av Visby och Gotland. När vi skapar våra teblandningar tänker vi att de i era händer blir till drickbara souvenirer som får er att komma ihåg allt vackert ni upplevt på vår underbara ö. Som att stå uppe på klinten och se ut över S:ta Maria, vår ståtliga domkyrka i Visby.

Ingredienser: Svart te, blå malva, kanelstång, ingefära, kryddnejlika, svartpeppar, vaniljstång, kardemumma, fläderblom, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

23. Idas blandning

Ida är Jakens hustru. Exotisk, färggrann och äventyrlig. Doften och smaken i denna svarta teblandning domineras av frisk citrus.

Ingen Jaken utan Ida, så det äkta paret fick dela uppslag i årets Tekalender. Ida serverar gärna en kopp te till "otndag" som på gutamål är eftermiddagens mellanmål. De båda blandningarna är riktiga klassiker här på Kränku men flyger alltid lite under radarn från våra riktiga storsäljare. Vad tyckte du om dagens sort?

Ingredienser: Svart te, hibiskus, tagetes, blåklint, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

24. Gin & Tonic

En teblandning som inspirerats av dricken Gin & Tonic. Ett svart te med smak av grapefrukt och citron. Alkoholfritt.

Sist ut bland våra Mocktails är den härligt syrliga och kryddiga tolkningen av Gin & Tonic. En GT kan verkligen vara hur komplex som helst och vi har hämtat inspiration från en riktigt bra gin med massor av kryddor, en frisk och mustig tonic och garnering av grapefrukt och svartpeppar. GOD JUL!

Ingredienser: Svart te, apelsinskal, citronskal, kanel, ingefära, kryddnejlika, kardemumma, svartpeppar, solrosor, arom av grapefrukt, citron och aprikos.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90-95 °C
Bryggtid:
3-4 min

Hittade du någon ny FAVORIT?
Du får **10% rabatt på te** när du handlar
i vår **webbshop** under januari 2023
med koden **Tekalender2022**.



Gäller även i butiken vid
uppvisande av detta häfte.



VAD TYCKTE DU OM TEBLANDNINGARNA?
SURFA IN PÅ WWW.KRAENKU.SE/TEKALENDER OCH FYLL
I DINA BETYG SÅ HAR DU CHANS ATT VINNA VÅR PRODUKT
"100 KOPPAR TE". TACK FÖR DIN MEDVERKAN!



[FACEBOOK.COM/KRAENKU](https://www.facebook.com/kraenku)



[INSTAGRAM.COM/KRAENKU](https://www.instagram.com/kraenku)