

TEER FRÅN DIMHÖLJDA BERG



Wu Lu-teet växer på hög höjd i södra Zhejiang.

Song var namnet på den kejsardynasti som hade makten i Kina åren 960–1279. Under den här perioden skedde en snabb utveckling av te-kulturen. Te hade druckits i ett par tusen år, men under Song förfinades såväl odling, tillagning som servering. Mot slutet av Songperioden började te att tillredas på det sätt som vi gör i dag, det vill säga lösa teblad som bryggs i glas eller kanna.

Song är också namnet på det teföretag i Göteborg som arkitektparet *Elinor* och *Mikael Frej* startade förra året.

– Under en studieresa i Kina 1998 upptäckte vi teets fantastiska värld. Vi kom till staden Hangzhou i provinsen Zhejiang just när det legendariska gröna teet Longjing skördades, berättar Mikael Frej. Överallt rostades nyplockade teblad i stora wokpannor och luften var mättad med fantastiska dofter. Det bryggda te som vi fick smaka öppnade en helt ny smak- och doftvärld.

Paret Frej lärde känna en avancerad te-kultur med klara paralleller till europeisk vinkultur – många små odlingslotter som brukas av stolta familjer sedan generationer. Väl hemma i Sverige började de beställa te från sina kontakter i Hangzhou, som var den gamla Songdynastins huvudstad.

– De teer som fanns i Sverige var smuliga och så starkt smaksatta att det inte gick att

känna själva tesmaken, konstaterar Mikael Frej. Dessutom importerades de oftast via tyska grossister och hade begränsad spårbarhet och kvalitet.

Efter flera års funderande bestämde de sig för att starta egen teimport. Kraven var höga och det tog två år innan de hittat sorter och producenter som klarade både de smakmässiga och ekologiska kraven.

– Våra teer kommer direkt från enskilda odlare utan mellanhänder, säger Mikael Frej. De odlas ekologiskt på hög höjd vid Wuji-bergen i södra Kina och vi handlar direkt av odlarna.

Teerna består av handplockade, hela teblad, vilket märks tydligt vid bryggningen. När teet har dragit färdigt har vackra, välformade och hela blad vecklat ut sig och de kan återanvändas upp till tre–fyra gånger.

– Våra leverantörer kontrolleras årligen av IMO i Schweiz, ett internationellt kontrollor-



Tie Guan Yins fina blad vecklar ut sig vid bryggningen.

ALLT FLER DRICKER GRÖNT TE

Försäljningen av grönt te ökar kraftigt i Sverige. Under de första nio månaderna 2008 såldes gröna teer för cirka 52 miljoner kronor, en ökning med hela 16 procent jämfört med året innan. Totalt såldes te för cirka 309 miljoner kronor under perioden, enligt Terådet.

– Hälsotrenden håller i sig, folk verkar tycka att det är coolt att dricka te, kommenterar **Henrik Hammar skiöld** på Terådet.

I Sverige dricker vi cirka tre hekto te per person och år, vilket motsvarar två koppar i veckan. Britterna dricker tre kilo per person och år.

ÅRETS TESTÄLLE LIGGER I SMÅLAND

Stockhultgårdens Tebod i Markaryd blev 2008 års teställe i kategorin konditori/kafé. "Alla tedrickares dröm. Totalt 120 olika tesorter i lös-vikt", står det bland annat i motiveringen från Terådet, som sedan två år tillbaka utser årets teställe i Sverige.

Lyxkrogen Esperanto i Stockholm tilldelades samma utmärkelse i restaurangklassen. "Te erbjuds gärna som alternativ till vin och te ses som ett spännande komplement till måltiden", skriver Terådet i sin motivering.

gan för ekologisk produktion. Varje leverans har en dokumenterad spårbarhet tillbaka till den enskilde odlaren, förklarar Elinor Frej. Teerna packar vi i Göteborg, i askar som vi själva formgivit och som tillverkas i Borås av återvunnen kartong.

– Teerna kommer med båt till Göteborgs Hamn så man kan dessutom säga att vi har återupptagit den tehandelstradition som Ostindiska Kompaniet bredrev med Kina på 1700-talet, säger hon.

När Journal Chocolat frågade efter information om de teer som nu finns att köpa i te-, eko- och hälsokostbutiker fick vi mycket detaljerade beskrivningar: Ett tättskrivet A4-dokument om respektive sort med allmänna och historiska fakta, namnförklaring, tillverkningsbeskrivning, brygging, smak, lagring samt hur det ska avnjutas på bästa sätt!

Två av våra favoriter är det gröna Wu Lu och Tie Guan Yin, det

ljusa oolong som förmodligen är ett av världens mest kända teer.

Wu Lu växer på hög höjd i dimhöljda berg i södra Zhejiang och görs av samma teplanta som Longjing. Det kommer från en av Kinas första ekologiska teodlingar och framställs enligt en ny process som utvecklades på 1990-talet. Wu betyder dimma och Lu betyder foten av berget. Varmbryggt har teet en underbart söt och frisk gräsaktig smak med doft av svarta vinbär. Det passar perfekt att dricka som det är och kan även drickas svalt som måltidsdryck till fisk- och risrätter. Brygger man det lite starkare passar det utmärkt exempelvis till chokladmuffins.

TIE GUAN YIN KOMMER FRÅN FUJIANPROVINSEN och skördas i Anxiområdet från tebuskar som vuxit sig riktigt stora i det subtropiska klimatet. Tie betyder järn och Guanyin är namnet på nådens gudinna. Enligt legenden var det en fattig bonde som drömde att han skulle hitta en dyrbar gåva vid en järnstaty av gudinnan. Gåvan visade sig vara en teplanta och bonden kom på grön kvist genom att odla och sälja teet från busken.

Tie Guan Yin är ett lätt oxiderat te som rullas hårt till små knyten med russinlik form. Olika delar av bladen har olika grad av oxidering och när de långsamt vecklar ut sig under flera bryggingar förändras också smaken från brygging till brygging.

Tillverkningsprocessen är komplicerad och sker i flera steg. Till exempel skrubbas tebladens kanter upp till sex gånger för att bladens vätska ska komma fram och starta oxideringsprocessen. Oxideringen stoppas sedan genom att bladen rostas över hög värme.

Teet blir gyllengult och bjuder på en lätt, blommig arom och fylig, något rostad och nötig eftersmak. Det är gott att dricka som det är och svalt passar Tie Guan Yin perfekt till nästan all slags mat.

TEXT PER-OLOF VON BRÖMSEN FOTO SONG TEER OCH PAVEL BOGACHKO

TE MED KRYDDIG CHOKLADSMAK



Här är en nyhet för alla som gillar kryddigt och smaksatt te. Épices Chocolatés från Four O'clock är ett koffeinfritt, ekologiskt och rättvisemärkt örtte kryddat med kakao, kanel, kryddnejlika, svartpeppar och ingefära. Du gör enkelt en värmande Chai latte genom att låta teet dra i het mjölk istället för vatten. Ett paket med 16 påsar kostar cirka 40 kronor.

Mer smak!
Choklad och tryfflar med spännande smaker.

Telefon: 0640-68 33 33
www.alsenschokladverkstad.com

HOWARD AB

Choklad och konfektyr för finsmakare sedan 1973.

Telefon 08-653 08 05 Fax 08-653 45 03
www.howardab.se e-post: info@howardab.se

NJUTNING FRÅN CHOCOVIC

Origen Único kombinerar renhet och unikt ursprung med ärgångsskördar från tre kakaoböner och tre länder för alla dina sinnen.

Selection är gjord av utvalda kakaoböner med smak och styrka för alla chokladälskare.

Femtorp AB • Tel 040-94 90 00 • www.femtorp.se

★★★
FEMTORP