



TEKALENDER

— 2024 —

INFORMATION OM ALLA TEER

ÖPPNA OM DU ÄR NYFIKEN

Te & Kaffe
Kränsku

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...**

Inget te utan vatten



2013 skapade vi vår första Tekalender i Visby på Gotland. Det blev en succé som sålde slut direkt. Vi har sedan dess jobbat med att förbättra produkten och utveckla idén och designen av lådan varje år. 2021 gjorde vi en stor förändring och påsarna i tekalendern består sedan dess av papper så att de kan återvinnas på samma sätt som lådan - som pappersförpackning. I år så fyller Tekalendern 12 år och vi vill fortsätta att skapa teer som både smakar gott och gör gott. Som företag i Visby på Gotland vore vi ingenting utan vattnet runt omkring oss. Vi färdas över det, det omringar hela ön, vi njuter av det och badar i det. Östersjön är dock ett hav som inte mår så bra och vi har valt att ärligen stödja Naturskyddsföreningens viktiga arbete med att rädda Östersjön.

FRÅGOR & SVAR

Varför är siffran ett klistermärke på många av årets påsar?

Här på Kränku tror vi på återbruk. Genom åren har leveransen av påsar inte gått jämnt upp, så inför en ny beställning av påsar 2025 vill vi göra av med alla oanvända påsar vi har kvar. Vi har därför tagit tomma påsar med nummer där vi har ett överskott och klistrat dit ett nytt nummer i år. Allt för att inte behöva slänga en enda påse. Tack för din förståelse!



Rösta på årets teer



När du dricker årets Tekalender får du också möjligheten att betygsätta alla teblandningar. Vi blir väldigt glada av den återkoppling vi får och har därför skapat ett formulär där du kan fylla i dina betyg och då få chansen att vinna vår produkt "100 koppar te".

Surfa in på www.kraenku.se/tekalender efter den 24 december och lämna dina betyg!

Tack på förhand!



Vi är Kränku Te & Kaffe

Teblanderi, kaffebutik och godisaffär. Vi är ett familjeföretag i andra generationen med över 100 sorters te och 40 egna teblandningar. Hos oss hittar du gotländska delikatesser från drygt 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. Fruktig Chai

Med en svart chai som bas bjuder detta te på inslag av smultron, jordgubbar och fläder.

Under hela våren har vi jobbat på att utveckla tre nya teblandningar, alla med inspiration hämtad från klassisk chai. Så med ett kryddigt te som bas kan vi nu presentera: Fruktig Chai. Skapad och blandad här i Visby på Gotland. Finns i butiken i Visby och i vår webbshop. Vi hoppas ni ska tycka den är lika rolig och god som vi! De övriga två kanske kommer senare i kalendern...

Ingredienser: Svart te, kanel, kardemumma, ingefärsbitar, fläderblommor, jordgubbar, svartpeppar, hjörnbärsblad, aromer.

MITT BETYG: 

2. Andre Kåppen

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 Kåppen. Den har blivit en modern klassiker hos oss med sin tidlösa design och uppfriskande smakbild. Nu med över 10 år på nacken hittar den fortfarande hem i teälskares hjärtan precis som den funnit en given plats i våra.

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

MITT BETYG: 



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



3. Sylves Lilla Gröna

En blandning som består av grönt te smaksatt med fruktbitar. Vid brygning blir teet en aning rött till färgen. Pryds av Kränkus grundare.

Sylve, som alltid drömt om att öppna en tebutik och skapa egna blandningar, har levt sin dröm sedan 1977 och håller fortfarande på för fulla muggar. I nuläget är Sylves lilla gröna den enda egna gröna teblandningen i Kränkus ordinarie sortiment. Men vem vet vad Sylve och hans söner hittar på i framtiden?

Ingredienser: Grönt te, rosenblad, solrosor, papaya, hibiskus, vinbär, svarta vinbär, fläderblom, hallon, blåbär, jordgubb, aromer.

MITT BETYG: 

Vattentemp:
80 °C
Bryggtid:
2-3 min



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

4. 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 variationer och förädlingar. Vårt bidrag är en gräddig skapelse som lägger sig som ett krämigt lock ovanpå den härligt syrliga citrussmaken.

Ingredienser: Svart te, apelsinskal, vaniljstång, aromer.

MITT BETYG: 

5. Nya Arvet

Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min

Svart och grönt te med smak av mango och äpple. Teblandartraditionen på Gotland lever vidare i andra generationen.

Vintern 2016 blandade Kränkus grundare Sylve tillsammans med sina söner Fredrik och Oskar, teblandare i andra generationen, den första upplagan av Arvet. 2024 förändrades reglerna kring ekologiska ingredienser och vi fick anpassa receptet efter det. Så precis som vårt företag, våra smaklökar och vår historia har också Arvet förändrats över tid. Symboliskt tycker vi.

Ingredienser: Svart te, grönt te, äpple, hibiskus, nypon, apelsinskal, havtorn, morotsbitar, jordgubbar, ringblomma och aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



6. Svinhusblandning

Denna svarta teblandning doftar inte svin utan bjuder på en välsmakande och mustig citrus.

Svinhusblandning kom till genom ett samarbete med Bitte och Bosse Carlgren som på den tiden drev hantverksbutiken Svinhuset i Lau på Gotland. Bosse har även skapat illustrationen till blandningen. Svinhuset finns inte kvar idag men Svinhusblandningen lever vidare!

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

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



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



7. 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 2024 har Kränku funnits i 47 år. Sedan jubileumsåret med Jubileumsblandningens födelse 2007 har vi hunnit att fylla 40 år 2017 och vår grundare Sylve fyllde 75 år 2024. Han är fortfarande förste teblandare och planerar redan 50-årsfirandet 2027. Du är självklart hjärtligt välkommen!

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

MITT BETYG: 

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



8. Svart Julte

Kränkus eget svarta julte med smak av apelsin, kanel, kardemumma och vanilj. Ett aromatiskt och välbalanserat te med en friskhet från apelsinen och en kryddighet som hämtat inspiration från klassisk svart chai.

Sedan flera år tillbaka blandar vi våra egna julteer. I början skapade vi nya varianter varje år, men kände på vägen att julen handlar om traditioner och när vi landade i tre riktigt bra recept på svart, grönt och rött julte har vi blandat med samma ingredienser sedan dess.

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

MITT BETYG: 



9. Medeltidsblandning

Vår hyllning till Medeltidsveckan som vi varit en del av sedan starten 1984. En svartgrön teblandning med apelsin, jordgubbar, äpple och ingefära. Lanserades sommaren 2013 när Medeltidsveckan fyllde 30 år.

Kräнку har varit en del av Medeltidsveckan sedan starten och både Kräнкуs grundare Sylve och sonen Oskar har gestaltat en karaktär under Medeltidsveckan - Borgmästaren Hans Röd. Sylve fick äran 2004 och Oskar gick i pappas fotspår 2015.

Ingredienser: Svart te, grönt te, hibiskus, äpple, apelsin, nyponskal, ingefära, ringblomma, jordgubbsbitar, rabarberbitar, vaniljstång, björnbärsblad, aromer.

MITT BETYG: 

Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min



10. 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. Vi vurmar 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: 



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

11. Endurote

En fartfylld och höstig teblandning med mycket citrus och inslag av svartvinbär och blåbär.

Världens största endurotävling Gotland Grand National flyttar 2024 till Hejdeby på Gotland. Vi har sedan flera år tillbaka lyft fram evenemanget med vår egen teblandning. Endurote blandas på hösten och de första åren skapade vi ett nytt recept varje år. Blandningen 2015 blev dock väldigt populär så 2024 blandar vi efter samma recept för tionde året på raken.

Ingredienser: Svart te, citronskal, vaniljstång, ringblomma, björnbärslad, papaya, hibiskus, vinbär, svarta vinbär, rosenblad, fläderblom, hallon, blåbär, jordgubb, björnbärslad och aromer.

MITT BETYG: 



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



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

12. 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. Februaris blandning Fibbavari blev sen framröstad som den populäraste av de 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, vaniljstång, blå malva, blåklint, bergamott, aromer.

MITT BETYG: 



Vattentemp:
100 °C
Bryggtid:
5-6 min

13. Den Raude

Med rooibos som bas är denna blandning smaksatt med fruktbitar, apelsin och vanilj.

Den Raude är gutamål och betyder Den Röda. Rooibos innehåller antioxidanter och är helt fritt från tein (koffein). Bok- och tv-serien Damernas detektivbyrå från Sydafrika gjorde många nyfikna på Rooibos i början av 2000-talet och 2006 kunde vi äntligen presentera vår egen blandning.

Ingredienser: Rooibos, papaya, hibiskus, vinbär, apelsinskal, svarta vinbär, rosenblad, fjäderblom, hallon, blåbär, jordgubb, aromer.

MITT BETYG: 

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 Kränku 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 på sommaren i Sverige.

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

MITT BETYG: 



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

15. Het Chai

Med en svart chai som bas bjuder detta te på inslag av kakao och chili.

Under hela varen har vi jobbat på att utveckla tre nya teblandningar, alla med inspiration hämtad från klassisk chai. Så med ett kryddigt te som bas kan vi nu presentera: Het Chai. Skapad och blandad här i Visby på Gotland. Med denna blandning vill man bara krypa upp i soffan och njuta av det där samspelet mellan mustig kakao och det avslutande bettet från chillin.

Ingredienser: Svart te, ingefära, svartpeppar, kanel, kardemumma, äpple, rosépeppar, kakaobitar, chili, kryddnejlika, aromer.

MITT BETYG: 

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



16. 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 samarbetat med Gotland Pride i flera år och är fast beslutna om att det behövs mer mångfald i vår värld och i vår tehylla.

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

MITT BETYG: 





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



17. Vardesblandning

Ett mildt och fylligt vardagste. Skapades som en lillebror till den populära Guteblandningen.

Vardesblandningen kom till när vi kände behovet av ett riktigt bra vardagste. 1986 öppnade vi också en ny butik på Öster i Visby och det var kul att kunna erbjuda en ny tesort på en ny plats. Denna butik slogs sen samman med vår andra och flyttade till S:t Hansplan 1999.

Ingredienser: Svart te, rosenblad, malva, apelsinblom, vaniljstäng, aromer.

MITT BETYG: 1 2 3 4 5

18. 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.

Ända sedan starten 1977 har Kränku legat i S:t Hanskvarten i Visby, med början på S:t Hansgatan 26. Den 5:e maj 1999 flyttade butiken 60 meter i samma kvarter till S:t Hansplan 4. Samtidigt flyttade även butiken på Östercentrum och vårt tebladeri till samma adress. De nya lokalerna hade gamla anor och flera av byggnaderna är från 1700-talet.

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

MITT BETYG: 1 2 3 4 5



Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min



19. Farmor Huldass blandning

Ett klassiskt 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: 



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



20. 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 får de flesta att reagera med sin kraftfulla arom av grenadin och vanilj. Det brukar kittla till i halsen och i koppen har den blivit många absoluta favoriter.

Ingredienser: Svart te, vaniljstång, aromer.

MITT BETYG: 



21. Guteblandning

Föddes en vårdag 1978 och är vår första och mest omtyckta teblandning. En blandning av sju svarta 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 Te-Jaken som sitter på en trebent mjölkpall (en kränku) och dricker en kopp te.

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

MITT BETYG: 

22. Söt Chai

Med en svart chai som bas bjuder detta te på inslag av vanilj och kanel.

Slutligen presenterar vi vår tredje tagning på Chai. Detta är kanske det mest klassiska och under sommaren har det också varit det mest populära. Vad tyckte ni om Fruktig, Het och Söt Chai? Fick ni någon ny favorit? Skriv gärna en kommentar till oss!

Ingredienser: Svart te, kanel, kardemumma, ingefära, kryddnejlika, svartpeppar, vaniljstäng, aromer.

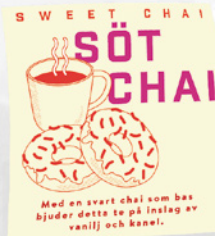
MITT BETYG: 

Vattentemp:

90-95 °C

Bryggtid:

3-4 min



23. Strawberry Daiquiri

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

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 säljs en begränsad tid under vår och sommar varje år.

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

MITT BETYG: 



Vattentemp:
90 °C
Bryggtid:
3-4 min



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

24. Kärlekste från Gotland

En passionerad, söt och smakrik, svart teblandning av frukter och bär. En perfekt gåva till nära och kära.

När andra generationens tebländare Oskar träffade Josefin 2002 tog de snart därefter ett foto i Kärleksporten på Visbys strandpromenad. Porten kallas så eftersom man förr tjärade rep innanför muren och således blev Tjärporten till "Kärleksporten" i folkmun. Oskar och Josefin är idag gifta och driver Kränku vidare tillsammans med Oskars bror Fredrik.

God Jul!

Ingredienser: Svart te, apelsinblom, papaya, hibiskus, vinbär, svarta vinbär, rosenblad, björnbärsblad, fläderblom, hallon, blåbär, jordgubb, vaniljsådg, citronskal, aromer.

MITT BETYG: 

Hittade du någon ny FAVORIT?
Du får 10% rabatt på te när du handlar
i vår webbshop under januari 2025
med koden Tekalender2024.



Gäller även i butiken vid
uppvisande av denna broschyr.



DET SKA VARA LÄTT ATT BRYGGA!
ANVÄND KODEN TESIL I WEBBSHOPPEN ELLER TA MED HÄFTET
TILL BUTIKEN FÖR ATT FÅ KÖPA VÅR PRAKTISKA TESIL FÖR 50 KR.
GÄLLER UNDER DECEMBER 2024 OCH JANUARI 2025.

(ORD. PRIS 98 KR)

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

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