



Tee hetkestä elämys®

Jokainen teehetki on erilainen, sen ainutlaatuisuutta korostaa parhaiten juuri sitä varten valittu tee. Teen valinnalla voit kunnioittaa vierastasi, palauttaa mieleen muistoja, luoda sopivan tunnelman tai rauhoittua kiireisen päivän jälkeen.

Suomalainen teetalo Nordqvist on tarjoillut elämyksellisiä teehetkiä jo yli 45-vuoden ajan. Maustetut ja maustamattomat teelaadut tuovat tuulahduksia kaukaisista teemaista ja tarjoavat teen ystäville uusia hienostuneita ja piristäviä makuja.

Nordqvist teen ystävien joukko on kasvanut vuosi vuodelta. Myös mielenkiinto teen kiehtovaa maailmaa kohtaan on lisääntynyt, eikä syyttä, onhan teellä tuhansien vuosien historia takanaan.

NORDQVIST
SUOMALAINEN TEETALO

Lue lisää:





Hyvän teen valmistaminen

Tee näin:

Annostele tee suotimeen. Yksi teelusikallinen kuppia kohden ja 1-2 teelusikallista teekannulle. Kiehauta vesi kuplille - kaada vesi teelehdille - hauduta tee - poista suodin tai teelehdet astiasta ja nauti!

Teeveden haudutuslämpötila riippuu valitsemastasi teelaadusta. Vihreä ja valkoinen tee sekä oolong-tee ovat vähiten käsiteltyjä teelaatuja ja niiden haudutuksessa käytettävän veden lämpötila tulisi olla matalampi kuin mustan teen, roiboksen tai hedelmähaudukkeiden kohdalla. Anna kiehautetun veden jäähtyä ennen hauduttamista.

Jokainen voi kokeilla ja löytää omaa makutottumustaan vastaavan haudutusajan ja lämpötilan. Nordqvist tarjoaa kuitenkin ehdotuksen haudutusajoista ja -lämpötiloista, joilla teen valmistaminen onnistuu hyvin.

TEEN HAUDUTUSLÄMPÖTILASUOSITUKSET:

Musta tee noin 95-100 °C

Vihreä tee noin 75-85 °C

Valkoinen tee noin 75-85 °C

Oolong tee noin 85 °C

Rooibos 85 °C

Yrttitee 95 C

Hedelmähaudukkeet noin 90-100 °C

TEELAATUJEN HAUDUTUSAJAT:

Isolehtiset laadut (leaf tea) - 3 min.

Darjeeling, Nepal ja rikottulehtiset (broken) laadut - 3 min.

Pussiteet - 1-2 min. Yrttiteessä 4-8 min.

Vihreät ja valkoiset teet - 1-2 min.



Annostele tee suotimeen. Yksi teelusikallinen kuppia kohden ja 1-2 teelusikallista teekannulle.



Kiehauta vesi kuplille - kaada vesi teelehdille -
hauduta tee

Poista suodin tai teelehdet astiasta ja nauti!

Lehtiteen laatuluokat

Laatuluokkamääritykset koostuvat viidestä osiosta:

I Kasvupaikka

II Kasvijalostus

III Poiminta, esim. FOP

IV Jälkikäsitely, esim. Broken, Flannings, Dust

V Vuodenaika/Satokausi esim. First Flush, Autumnal

FOP eli **Flowery Orange Pekoe**. Teepensaan ensimmäinen nuppulehti **Flowery**, toinen juuri auennut nuori lehti **Orange** ja kolmas lehti **Pekoe**, joka on juuri kokonaan auennut.

GFOP Golden Flowery Orange Pekoe

TGFOP Tippy Golden Flowery Orange Pekoe

Ohut, untuvainen lehtiaines, jossa on mukana teepensaan huipun kaksi ylintä lehteä ja aukeamaton lehtisilmu "**Tips**" tai "**Golden Tips**". Yleensäkin tällä lyhenteellä merkityt teet ovat teemaailman makuelämysten huipulta – kuitenkin teen laadun ja hinnan määrittelee aina ammattimaistaja.

FBOP Flowery Broken Orange Pekoe

GBOP Golden Flowery Broken Orange Pekoe

TGFOP Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe

Samanlainen lehtiaines kuin edellä kuitenkin niin, että lehdet on leikattu rullauksen jälkeen maun vahvistamiseksi.

OP Orange Pekoe

Noukittu kaksi ylintä untuvaista teelehteä kun lehtisilmut ovat kokonaan auenneet – lehdet suuremmat kuin FOP-teessä.

BOP Broken Orange Pekoe

Sama lehtiaines kuin edellä leikattuna.

BP Broken Pekoe

Poimittu kolmas teelehti oksan huipulta alaspäin laskien. Leikattu koneellisesti. Teemassa sisältää paljon lehtirankoja; tästä johtuen tee on "ohuempaa" aromiltaan.

F Flannings

Siivilöinnissä erottuvat osaset, ei sisällä lehtirankoja eikä lehden varsia.

D Dust

Siivilöinnissä erottuva hienojakoisin lehtiaines. Flannings ja Dust ovat erittäin riittoisia ja värjäävät teen nopeasti ja ovat maultaan voimakkaita. Näitä käytetään ensisijaisesti pussiteen valmistuksessa. Teen laatu ei suinkaan ole huono nimestään huolimatta vaan kertoo nimenomaan teen leikkaus tavan.

First Flush

Kevään ensimmäisen satokauden ensimmäinen poiminta. Keväällä tapahtuva ensimmäinen teepensaan lehtien puhkeaminen. Darjeelingin maakunnan (pohjois-Intia) upeimpia satoja. Teepensas on pitkän talvilevon aikana kerännyt itseensä upean aromin, raikas vehreä, hapokas maku.

Second Flush

Kevään sadon toinen poiminta. Seuraava lehtien aukeaminen, usein maultaan loistava. Aromi vahvempi kuin kevään ensimmäinen poiminta.

Autumnal

Syysato, maku miedompi kuin keskikesän sadossa. Joidenkin teetilojen laaduilla erinomainen tee. Vuodenajat antavat oman luonteensa teelajikkeille.



100 % suomalainen yrttiteesarja!

Nyt voit nauttia luonnon parhaista antimista ympäri vuoden - Teen muodossa!

Olemme Nordqvistilla lanseeranneet Suomen suomalaisimman yrttiteesarjan. Raaka-aineet ovat kasvatettu raikkaassa kotimaan luonnossa ja kerätty suurella sydämellä tuomaan arkeesi maukkaita teetehkiä.

Tuoteperheeseen kuuluu HAVU, HERTTA ja WÄINÖ yrttijuomat, jotka sisältävät seuraavia tarkkaan valittuja makyhdistelmiä:

HAVU- nokkonen, kuusenkerkkä, männyn neulanen, karpalo

HERTTA- maitohorsma, kamomilla & kanervan kukka

WÄINÖ- Hilla, nokkonen, väinönputken lehti- ja juuri, puna-apila

Mikä makyhdistelmä hivelee sinun makunystyröitäsi?

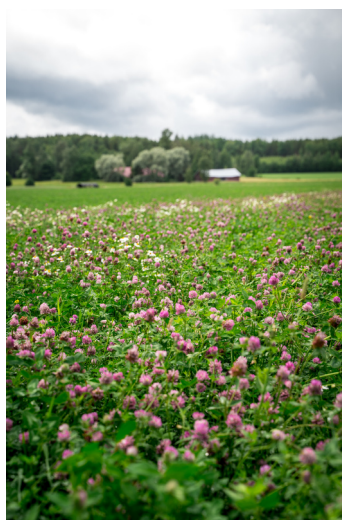
Mikä tekee tuotteesta 100% suomalaisen?

Yrtit ovat kasvatettu yhteistyössä kotimaisten viljelijöiden kanssa. Villinä kasvaneet yrtit sekä marjat ovat kerätty suomalaisista metsistä. Tuotteiden makyhdistelmät ovat tarkkaan harkittuja reseptejä, jotka ovat valmistettu Nurmijärven tehtaan omissa laboratorioissa.

Tuote on saanut ympärilleen Suomessa suunnitellun ja tuotetun pakkauksen, jonka sisältö on pakattu Nurmijärven tehtaalla. Tuote on Avainlippu-merkitty, joka viestii luotettavasta suomalaisesta alkuperästä.

Vastuullisesti tuotettua teetä

Maapallon hyvinvointi on meille tärkeä asia. Otamme askeleita kohti kestävästä kehityksestä käyttämällä teen tuotantoon uusiutuvaa energiaa sekä valmistamalla teepussimme 100% biohajoavasta materiaalista. Laatikon, suojakuoren ja suokakuoren voit laittaa kartonkikierrätykseen ja teepussin biojätteeseen.





Yrttijuoman kanssa maistuu herkullinen perunarieska-kasvisrulla!

Nordqvistin Yrttisarjan teessä maistuu raikkaus ja luonto. Mutta mitä tarjoilla yrttijuomien kanssa? Meillä on siihen vastaus: herkulliset perunarieskarullat kasvistäytteellä!

Tämä uudenlainen teeleipä on herkku, jota on helppo tuunata eri ruokavaliioihin. Rieskan voi nimittäin toteuttaa gluteenittomana sekä vegaanisena! Voit tehdä perunarieskat joko itse tai käyttää valmiita pohjia.

Ota herkullinen ohje talteen!

PERUNARIESKA KASVISRULLA

4 kpl perunarieskoja (vaihdeettavissa gluteenittomiksi)

1 pkt (200g) vegaanista paprikatuorejuustoa

4 salaatinlehteä

2 porkkanaa

1 pieni punakaali

yrttejä (esimerkiksi minttua tai korjanteria)

Koristeluun

1 chili

nippu yrttejä

OHJEET

1. Levitä paprikatuorejuusto rieskoille.

2. Leikkaa punakaalista ja porkkanasta sopivan kokoisia viipaleita. Viipaloi myös chili sekä yrtit.

3. Jaa punakaali, porkkanat ja salaatinlehdet rieskojen päälle. Rullaa tiukoiksi rulliksi. Jos on aikaa, anna rieskojen vetäytyä vähintään 15 minuuttia.

4. Leikkaa rieskat puoliksi ja koristele haluamillasi yrteillä sekä ohuilla chiliviipaleilla. Tarjoile ja nauti! Rieskarullan makupariksi valikoituu tietysti raikkaat Havu, Herta ja Wäinö yrttijuomat. Rieskurullan raaka-aineet korostavat yrttiteen moninaisia makuvivahteita.

Klikkaa reeptiin tästä:





Rooibos-juoma

Rooibos, eli punapensastee, valmistetaan Etelä-Afrikassa kasvavan pensaskasvin (*Aspalathus linearis*) herkullisista neulasista. Tämä luontaisesti kofeiiniton ylväs ja punertava juoma tarjoaa hyvän makunsa lisäksi erinomaisen lämmintä oloa.

Rooibosjuoma ja Hyvän Unen Laatu: Avain Parempaan Hyvinvointiin

Hyvä uni on elintärkeää jokaisen ihmisen hyvinvoinnille. Se ei ainoastaan virkistä ja uudista kehoa ja mieltä, vaan on myös perusta terveelliselle elämäntavalle. Tässä yhteydessä rooibosjuoman rooli unen laadun parantajana on huomionarvoinen.

Rooibosjuoma, joka on peräisin Etelä-Afrikasta, on tunnettu sen lukuisista terveyshyödyistä. Tämä kofeiiniton yrttijuoma sisältää runsaasti mineraaleja ja antioksidantteja, jotka edistävät kehon ja mielen rentoutumista. Rooibos auttaa vähentämään stressiä ja ahdistusta, mikä on erityisen tärkeää hyvän unen kannalta. Stressin lieventäminen illalla auttaa kehoa valmistautumaan rauhalliseen ja keskeytymättömään uneen.

Hyvän unen laatu on olennainen osa terveellistä elämää. Se auttaa ylläpitämään optimaalista mielenterveyttä, vahvistaa immuunijärjestelmää ja parantaa muistia sekä keskittymiskykyä. Unen aikana keho palautuu päivän rasituksista, ja mieli käsittelee päivän tapahtumia, mikä on välttämätöntä emotionaalisen tasapainon ylläpitämiseksi.

Rooibosjuoman nauttiminen osana iltarutiinia voi olla tehokas tapa edistää rentoutumista ja valmistautua yön lepoon. Sen luonnolliset ainesosat tukevat kehon rauhoittumisprosesseja, mikä auttaa saavuttamaan syvämmän ja rauhallisemman unen. Tämä ei ainoastaan paranna unen laatua, vaan myös auttaa heräämään aamulla virkeänä ja uudistuneena.