



Vet du nok om å lage
en god kopp kaffe?



Norsk Kaffe Informasjon
Norwegian Coffee Association



Tro det eller ei!
Det er bare vann vi drikker
mer av enn kaffe.



En nasjonaldrikk

Det er bare i Finland det drikkes mer kaffe per innbygger enn i Norge. Gjennomsnittsnordmannen bruker drøye 9 kg kaffe i året, – det vil si at vi i gjennomsnitt drikker ca 3 kopper kaffe per dag.

De aller fleste av oss drikker kaffe en eller flere ganger i løpet av dagen. Til måltid eller til hygge – til arbeid eller til fritid – til å pigge oss opp, eller til å roe oss ned og slappe av.

Årsaker og anledninger er mange, men mest av alt drikker vi kaffe ganske enkelt fordi vi synes det er godt. Kaffens varme og fylde, smak og aroma er noe vi alle setter pris på, både til ensom ettertanke og til lystig lag.

Ikke bare her i Norge – men hvor du enn kommer i verden – er kaffen det samme symbol på gjestfrihet og vennskap. Kaffen åpner for tillit og skaper bånd – både mellom enkeltpersoner og kulturer.

Vi vet det meste om kaffe – spør oss!

Norsk Kaffeinformasjon er et opplysningskontor for kaffe. Kontoret ble etablert i 1962 av norske kaffe-importører, produsenter og agenter. Norsk Kaffeinformasjon fremmer kaffe som kvalitetsprodukt og er næringens nøytrale faginstans. Internasjonalt er vi best kjent for vårt godkjenningsprogram for kaffetraktere. Ingen kan mer om kaffetraking enn oss!

Vi er til for å hjelpe deg hvis du har spørsmål om kaffe. Vi kan tilby brosjyrer, bøker, DVD'er og fylldige nettsider. Får du mersmak og vil gå på kurs, ta kontakt!

Kaffe vokser på trær! Visste du det?

Det finnes to hovedtyper kaffe: arabica og robusta. Arabica regnes for å være av best kvalitet, og ca 98 % av kaffen vi importerer til Norge er av denne sorten. Innenfor de to hovedgruppene finnes det igjen en lang rekke varianter og kvaliteter. Hver variant har særegen smak og karakter, som ikke bare varierer med arten, men også med klima, jordsmonn og vekstforhold. Hvordan kaffen smaker, henger også sammen med hvordan den blir bearbeidet og brent.

Før kaffen kommer så langt som til din kopp, har den gått gjennom både en lang reise og en lang prosess. Det hele startet med at kaffen dyrkes på plantaser i tropiske strøk i Sør- og Mellom-Amerika, Asia og Afrika. Her vokser kaffen på 2-3 meter høye trær, som en eller to ganger om året får små, røde bær, som i form og farge kan minne om kirsebær. Inne i hvert bær er det to kaffebønner. Bærene høstes vanligvis for hånd. Når fruktkjøttet fjernes og bønnene tørkes, behandles kaffen hovedsakelig etter 2 metoder, den våte eller tørre metode. Prosesseringen påvirker den endelige kaffesmaken.

Den perfekte blanding

Når kaffen kommer til Norge, blir forskjellige typer kaffe blandet for å få en mest mulig harmonisk kaffesmak. En blanding består vanligvis av fem til ti sorter kaffe. Å plukke ut forskjellige typer til en perfekt blanding, er både en kunst og et fag. Det kreves lang erfaring å kunne komponere en god blanding, ikke minst når forbrukerne krever at kaffemerkene skal smake likt fra år til år. Da må innkjøper "sjonglere" med kaffesortene og variere blandingsforholdet.



Det går med ca 5000 bær til en kilo brent, malt kaffe.

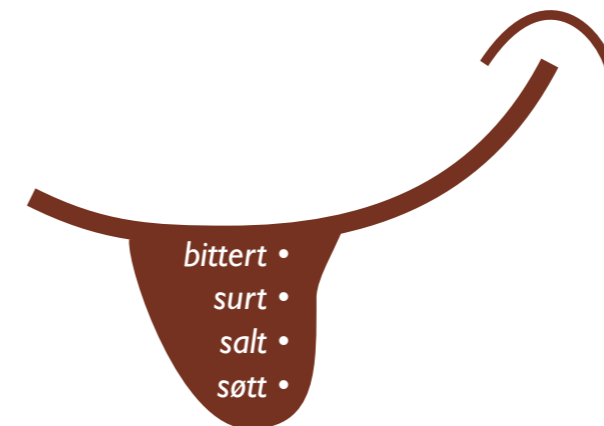


Lukt på kaffen før du tar deg en munnfull. Det gir en rikere smaksopplevelse.

Har du god smak?

Når man bedømmer kaffe er det vanlig å benytte beskrivende ord som aroma, syrlighet, body (fylldighet), smak og ettersmak. Kaffen kan ha smak av sjokolade, nøtter, solbær, vanilje, karamell, aprikos, sitrus, brent, gress, potet, blomster, krydder, lær, erter, jordsmak og tobakk etc. En syrlig kaffe er et godt skussmål, og det betyr ikke at kaffen er sur.

Smaksløkene sitter på tungen vår, men vi oppfatter også mye aroma gjennom nesen. Derfor er det et godt råd å "snuse" litt på kaffen før du tar deg en munnfull. Det vil gi deg en rikere og mer helhetlig smaksopplevelse. Det er evnen til å gjenkjenne lukter som vil avgjøre hvordan du vil beskrive smaksopplevelsen. Trening vil utvide ditt duft-ordforråd.



Når du smaker på kaffen, bør du la den rulle litt i munnen. Da vil du kjenne at de ulike kaffesortene smaker "mer" noen steder i munnen enn andre.

Illustrasjon: Arild Sæther • Tekst: Bjørn Kvaal

Kaffeforbruk

Antall kilo per person i Norge (i snitt gir én kilo kaffe hundre kopper):

1825:	2 kg
1850:	3,5 kg
1914:	6 kg
1970:	10,1 kg
2004:	9,3 kg*

* Mindre svinn har antagelig bidratt til nedgangen: Mange bedrifter har installert kaffemaskiner som trakter én kopp om gangen i stedet for maskiner som lager mange liter per traktning. I tillegg merkes økt konkurranse fra blant annet brusprodusentene.

1773: De amerikanske kolonistene gjør opprør mot skatten på te. Et engelsk skip bortes og telasten kastes på havet. Kaffesalget øker. Boston Tea Party blir forløpet til den amerikanske revolusjon.

1869-71: Kaffetoll utgjør en femtedel av statens tollinntekter eller nesten 15 prosent av statens inntekter.

1850: Kaffeforbruket per person passerer 3,5 kilo, mer enn det England bruker i dag. Teolog og samfunnsforsker Eilert Sundt (1817-1875) skriver han er sjokkert over det høye kaffeforbruket i Norge.

De 10 landene Norge importerer mest kaffe fra:

Land	Antall sekker i 2004
Brasil	226 950
Colombia	176 280
Guatemala	50 570
Peru	36 298
Kenya	24 341
Honduras	21 626
India	19 848
Etiopia	16 315
Mexico	9 212

Én sekk tilsvarer 60 kg
(Kilde: Statistisk sentralbyrå)

2005: – Nordmenn drikker ca 160 liter kaffe per person per år, og kaffe er den største bidragsyteren til antioksidanter i vårt kosthold.

2005

1848: Stortinget forbyr fri fremstilling og salg av brennevin. Kaffeforbruket skyter fart.

1908: Den tyske husmoren Melitta Bentz får patent på et filtreringssett med filterpapir. Fru Melitta Bents hadde ikke bare nese for kaffe, men også forretninger, og i 1912 produserte Melitta egne papirfiltre. I dag selger Melitta egne kaffeblendinger, filterpapir og kaffemaskiner. Bergen har alltid vært kaffefiltreringsens by. Her var det vanlig å trakte kaffe i lærretsposer fra tidlig på 1900-tallet.

2000

1994: Kaffebarkulturen kommer for alvor i Norge. Det starter i Østbanehallen i Oslo.

2000: Vandrende kaffedrikkere vanlig i bybildet.

1615: Kaffen kommer til Europa (Venezia). Kaffen kommer til Norge og Bergen rundt 1675.

1470: Det første kaffehus åpnes i Mekka.

1894: Verdens første espressomaskin vises på verdensutstillingen i Paris.

1940-1945: Kaffeimport opphørte og det ble innført rasjonering på det lille som fantes av kaffe. Erstatninger av brente erter, korn og sikori ble benyttet.

1952: Som noen av de siste varene kom kaffe og sukker i fritt salg etter andre verdenskrig.

1976: Testing av kaffetraktere innføres, den første trakteren godkjennes av Norsk Kaffeinformasjon.

900: Kaffen oppdages i Etiopia.

1948: Giovanni Achille Gaggia introduserer den første espressomaskinen som kunne lage skumlag (crema) på espressoen.

1953: Nescafé lanseres i Norge

1975: Frost i Brasil. 60 prosent av kaffetrærne ødelegges.

1959: Norges første kaffebar åpnes i Norge: Det skjer på Steen og Strøm, der damer med blått permanent hår betjener en stor espressomaskin.

1969: – Apollo 11 lander på månen og Neil Armstrong melder tilbake til jorden at han nyter en kopp kaffe.

1960: Elektriske husholdningstraktere kommer for fullt.

Utvikling i kaffepriser i Norge

Den eldste kaffeprisen notert i Statistisk sentralbyrå er for 1911 (omregnet til priser i mai 2005 i parentes):

År:	Én kilo kaffe:	
1911:	2,41 kr	(115,68 kr)
1914:	2,55 kr	(112,98 kr)
1970:	19,45 kr	(125,18 kr)
2005:	75,00 kr	

De største kaffe-drikkende landene målt i forbruk per innbygger:

Finland
Norge
Sverige
Danmark

De 11 største kaffe-produserende landene og deres produksjon i 2004.

Land	produksjon	2004
	arabica(A)/robusta(R)	Ant. sekker
Brasil	(A/R)	38 264 000
Vietnam	(R)	14 000 000
Colombia	(A)	10 500 000
Indonesia	(R/A)	5 750 000
Etiopia	(A)	5 000 000
India	(A/R)	4 850 000
Mexico	(A)	4 500 000
Guatemala	(A/R)	3 450 000
Peru	(A)	3 067 000
Honduras	(A)	2 750 000
Uganda	(R/A)	2 750 000

(Tall fra www.ico.org. Én sekk tilsvarer 60 kg)

Hva slags kaffe skal jeg kjøpe?

Med brenningen kommer smaken fram.

Etter at kaffen er blandet, brennes den i ca 5-10 minutter ved en temperatur omkring 200°C. Under brenningen utvikler kaffen sine fine smaks- og aromastoffer. Konsistensen forandres fra seig til sprø, og fargen fra grå-grønn til brun. Brenningen er av avgjørende betydning for kvaliteten. Brennes kaffen for lite, blir smaken rå og emmen. Brennes den for lenge, kan smaken bli stram og bitter.



Råkaffe slik den importeres til Norge.



Ferdig brennt kaffe klar til kverning.

Filtermalt eller kokemalt – hva er forskjellen?

For at smaks- og aromastoffene i kaffen lettere skal overføres til vannet, males kaffen til små korn. For å få en mest mulig ensartet malingsgrad på kaffen, males mesteparten av kaffen før den pakkes. (De elektriske kvernene man kjøper til hjemmebruk, holder sjeldent mål.)

Jo finere kaffen er malt, jo kortere tid vil vannet bruke på å trekke ut smaksstoffene. De norske kaffeleverandørene kverner kaffen etter to standard malingsgrader – filtermalt og kokemalt. Den filtermalte kaffen er malt til finere korn enn den kokemalte. Bruksområdene ligger i navnene. Filtermalt er beregnet for en kontakttid på 4-6 min, og kokemalt skal ha en kontakttid på 6-8 min.

Fra malt kaffe til ferdig drikk ...

Egentlig er det ikke vanskelig å lage kaffe – det er noe de fleste av oss kan. Å lage en virkelig god kopp kaffe krever litt ekstra kunnskaper og omtanke. Kunsten er enkel bare man vet hva som egentlig foregår og kjenner grunnprinsippene.

Idet det varme vannet kommer i kontakt med den malte kaffen, trekkes smaks-, farge- og aromastoffene i kaffen gradvis ut og oppløses i vannet. Den brente kaffen inneholder mer enn 800 ulike smaks- og aromastoffer – hvorav koffein er det mest kjente hos oss. En del av stoffene frigjøres fra kaffen ved forskjellige tidsintervaller.

Hvor stor andel av disse stoffene som trekkes ut, blir i praksis et spørsmål om kaffens malingsgrad, (vannet bruker kortere tid på å trenge gjennom små korn), vannets temperatur og hvor lang tid kaffen og vannet er i kontakt med hverandre.

Ikke tøm kaffen over i en boks!

Emballasjen – hva betyr den for holdbarheten?

Brent kaffe er en ferskvarer, og det er viktig å beskytte den brente kaffen mot kontakt med luft! Derfor er nesten all kaffe som omsettes i Norge pakket i "langtidsposer", hvor luften er trukket ut og erstattet med kullsyre eller nitrogen. Pakken er som en halvveis oppblåst ballong – og mottrykket i posen viser at pakken er tett.

Du kan selv kontrollere holdbarheten ved å se på stemplingsdatoen.

En åpnet pakning med malt kaffe bør brukes innen 4-5 dager. Hele bønner har en holdbarhet på en drøy uke.

Kaffen holder seg best i den emballasjen du kjøper den i.

Dess mer luft kaffen kommer i kontakt med, dess raskere skjer aromatapet. Derfor bør du oppbevare kaffen i originalemballasjen uten å helle den over i noe annet – også etter at den er åpnet. Legger du pakningen i en boks med tett lokk, er du på den sikre siden.

I noen forretninger kan du få kjøpt kaffe i løs vekt – enten i hele bønner eller malt i forretningen. Denne kaffen bør brukes så hurtig som mulig, siden den allerede har vært eksponert for luft før du kjøper den. Alle snakker om nymalt kaffe, men det viktigste er at den er nybrent! Vårt tips er at du alltid spør om når kaffen ble brent.



6 gode regler for deg som vil ha den beste kaffen i koppen:

1. Start med helt rent tilberedningsutstyr.

Trakter, kjele, presskanne, filterholder eller glasskanne – hva du enn benytter – alle flater som kommer i berøring med kaffe og vann, må være helt rene. Gammel kaffe og kaffebelegg setter fort dårlig smak på ny kaffe. Bruk "Clean Drop - Rensemiddel for kaffetraktere og kanner", som er å få kjøpt i alle dagligvareforretninger.



2. Bruk friskt, kaldt vann.

Siden 98,5 % av den ferdige kaffen består av vann, er det klart at vannets kvalitet betyr mye for kaffesmaken. Friskt vann er rikt på det surstoffet som skal til for å frigjøre smak og aroma fra den malte kaffen. Vann som har stått lenge, eller som har vært varmet opp før, er fattig på surstoff og har en flat, flau smak. Kaffesmaken vil da selvfølgelig bli deretter.



3. Traktetemperatur 92-96°C.

Temperaturen på vannet som kommer i kontakt med kaffen bør være mellom 92° - 96°C. Da trekker vannet til seg nøyaktig den riktige mengde smaks- og aromastoffer fra den malte kaffen. Blir temperaturen lavere, får ikke drikken den fylde og aroma kaffen har å by på. Blir den høyere, vil vannet trekke ut mer koffein og klorogensyre som gir kaffen en bitter smak.



4. Bruk riktig malingsgrad.

Bruker du kaffekjele – velg kokemalt kaffe. Dersom du bruker trakter – velg filtermalt kaffe. Filtermalt kaffe er malt i mindre korn fordi kontakttiden mellom vann og kaffe normalt er kortere enn når man bruker kjele.

5. Dosér riktig.

Hvor sterk man vil ha kaffen er en smaksak – men i Norge foretrekker de fleste ca 60 g kaffe per liter vann. Bruk alltid kaffemål. Kaffemålene får du i de fleste dagligvareforretninger. Ett strøket mål tilsvarer 10 g kaffe.

6. Riktig oppbevaringstemperatur 80-85°C.

Oppbevaringstemperaturen bør ligge mellom 80-85°C. Dersom temperaturen blir for lav, blir kaffen matt i fargen og den smaker surt. Blir den for høy, får kaffen besk smak – og fordampes fortere.

Kaffen er best like etter at den er ferdig tilberedt.

Kjele, presskanne, kaffetrakter, eller andre tilberedningsmetoder:

Kjele – den gamle, gode metoden.



1. Ren kjele, fortrinnsvis av rustfritt stål.
2. Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann. Kok opp. Trekk kjelen vekk fra platen.
3. Ha riktig mengde kokemalt kaffe i det nykokte vannet og rør rundt. 60 g kaffe per liter vann gir god, fyldig kaffesmak. Bruk alltid kaffemål.
4. La kaffen trekke i 6-8 minutter.
5. Sil kaffen fra gruten, og hell den ferdige kaffen over på en serveringskanne som er forvarmet.
6. Kaffen bør serveres hurtigst mulig.

Kaffetrakter – den mest brukte metoden.



1. Ren trakter (også innvendig). Ren filterholder og serveringskanne.
2. Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann – f.eks med et litermål. Delstreken på trakterens vannbeholder er ofte misvisende siden den ofte måler i kopper – og koppenes størrelse varierer. Tilbered ikke mindre kaffe enn halve mengden trakteren er konstruert for å ta maksimalt. (Kontakttiden blir da for kort.)
3. Ha filterpapir i riktig størrelse i holderen. Hvite papirfilter gir den beste kaffesmaken. (Dagens filtre er ikke klorbleket, men oksygenbleket.) Brune papirfilter setter smak på kaffen. Nylon- eller metallfilter anbefales heller ikke.
4. Mål opp 60 g kaffe per liter vann. Bruk alltid kaffemål på 10 g. Målene som følger trakteren varierer svært i størrelse.
5. Slå på trakteren.
6. Rør rundt i den ferdige kaffen og servér.

Espresso

Espresso er ikke en egen type kaffe, men en tilberedningsmetode som krever at vannet presses gjennom kaffen under trykk. Vannets temperatur bør holde 90°C, og trykket i filterholderen bør være 9 bar. Er espressoen riktig tilberedt, dannes det et fint, jevnt og gyldenbrunt skum på toppen - crema. Vi har en egen brosjyre som omtaler espresso.

Presskanne – den "avanserte" kokemetoden.



1. Ren kanne, stempel og filter.
2. Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann. Kok opp i en ren kjele.
3. Presskanne med stempel må forvarmes godt.
4. Ha i riktig mengde kaffe. 60 g kaffe per liter vann gir en god og fyldig kaffe.
5. Hell det nykokte vannet over kaffen og rør om. Sett på lokket med stempelet i øvre stilling, og la kaffen trekke. Bruker du filtermalt kaffe bør traktetiden være 4-5 min. Bruker du kokemalt kaffe bør traktetiden være 6-7 min.
6. Press ned stempelet og server kaffen med en gang.

Manuell filtrering – den glemte metoden.



Det enkleste er ofte det beste.

1. Start med rent utstyr.
2. Mål opp riktig mengde filtermalt kaffe i en filterholder. Filterholderen settes over en forvarmet kanne.
3. Kok opp vann og hell det nykokte vannet over kaffen i filteret.

Mokkakanne – den sydeuropeiske metoden



Mange som tror de lager seg en kopp espresso, lager seg egentlig en kopp mokka. Mokkaen gir en intens kaffe som smaker litt bittert, men du vil ikke få den samme fine cremaen som dannes seg på en riktig tilberedt espresso.

1. Kannen med filtre må være ren.
2. Fyll kaldt, friskt vann opp til ventilen i nederste kammer.
3. Fyll "finmalt" kaffe i filteret uten å presse den sammen. (Malt espressokaffe på boks har oftest en egnet malingsgrad for mokkaen. Filtermalt kaffe gir tam og tynn smak på kaffen.)
4. Skru kannen sammen og sett den på varmeplaten. Når du hører en fresende lyd og 3/4 av kaffen har fylt seg i det øvre kammeret, tar du kannen bort fra platen.
5. Kaffen er klar til servering.

Når mange skal kose seg med kaffe!

Når det skal tilberedes og serveres kaffe til en eller to – eller opp til ti går det som oftest greit. Blir det flere kan det av og til by på problemer å servere virkelig god kaffe til alle samtidig, om du ikke gjør det på riktige måten.

Slik beregner du kaffemengden:

Som en tommelfingerregel kan du gå ut i fra at en 1/4 kilo kaffe gir noe i underkant av 4 liter ferdig drikk – dvs. ca 25 kopper à 1,5 dl, som er det vanligste. Ut fra dette kan du sette opp følgende tabell og bruke den som grunnlag for videre regning.

1/2 kg kaffe gir	1 kopp hver til ca	50 personer
1/2 kg kaffe gir	2 kopper hver til ca	25 personer
1 kg kaffe gir	1 kopp hver til ca	100 personer
1 kg kaffe gir	2 kopper hver til ca	50 personer

Og så videre. Verre er det ikke. Hvor mange kopper den enkelte drikker avhenger av både vaner, tid, sted og anledning, men i de fleste tilfelle kan det nok være klokt å beregne 2 kopper per kaffe-drikkende gjest – og litt å gå på.

Slik tilbereder du kaffen:

Har du en skikkelig elektrisk kaffetrakter bør det ikke ta mer enn 6-7 minutter å tilberede en drøy liter kaffe. Det vil si at du i løpet av en time faktisk kan tilberede i underkant av 10 liter, som gir 1 kopp hver til nesten 70 personer – eller 2 kopper til 35. Mange kontorer og forsamlingshus har “store” 1,8 l kolbetraktere som trakter 1,6 l kaffe på 6 minutter. Dersom kaffetrakteren bruker lenger tid, slik at du ikke får tilberedt til alle i løpet av den siste timen før kaffen skal serveres, bør du gå over til kokemetoden.

Om en vanlig kaffekjele ikke er stor nok, kan du også bruke en kasserolle med lokk. Mål da opp den vannmengden du trenger og legg til litt for det som fordamper og blir igjen i gruten (10 liter vann gir 8,8 liter ferdig kaffe). Kok opp vannet og trekk kjelen av platen. Beregn 60 gram kaffe per liter vann. Hell kaffen i vannet og rør rundt. La så kaffen trekke i 6-8 minutter. Deretter er det viktig at kaffen siles bort fra gruten, slik at kaffen ikke blir besk og bitter. Ferdig tilberedt kaffe bør ikke oppbevares lenger enn i en kort time. Blir kvelden lang er det bedre å lage ny kaffe hver time framfor å servere noe som har stått i timevis. Ingen gjest fortjener det!

Serveringen er en del av kaffegleden.

Kaffe bør serveres så hurtig som mulig etter at den er tilberedt. Smak og aroma begynner å tape seg med en gang, og etter en kort time vil det være merkbart.

Dersom man bruker en serveringskanne kan det være lurt å varme denne opp først – f.eks ved å skylle den i varmt vann. Det reduserer varmetapet, slik at temperaturen på kaffen kan holde seg mellom 80-85°C lengst mulig. Serveringskannen bør være av f.eks. glass, porselen eller rustfritt stål. En del metaller kan gi bismak, og er metallet porøst, som f.eks sølv, kan kaffevoks og kafferester lett feste seg i porene, harskne og etter hvert gi drikken dårlig smak.

Vis meg koppen din ...

Hva slags kopper kaffen serveres i, er egentlig også en smakssak, men også her gjelder det å redusere varmetapet. Generelt sett bør en kaffekopp være god å holde i og god å drikke av. Om den i tillegg er pen å se på, skader det ikke – for det er med kaffe som med annen mat og drikke: Øyet betyr ofte like mye for smaken som ganen.



Noen råd til deg som har, eller vil skaffe deg elektrisk kaffetrakter:

Dessverre er ikke alle kaffetraktere like gode. Det er stor forskjell på trakternes evne til å tilberede god kaffe. Det synes dessverre ikke på utsiden! En trakter bør fylle disse 3 viktigste kravene:

1. Tiden trakteren bruker på å levere det varme vannet over kaffen bør ikke overstige 5 minutter. Dess lengre tid, dess bitrere blir kaffen uansett hvor mye kaffe som tilberedes. (Du øker vel ikke tiden i stekeovnen i takt med antall brød du steker?)

2. Temperaturen på vannet som treffer kaffen bør være mellom 92 og 96°C. Dette er ofte et svakt punkt. De fleste traktere har for lav wattstyrke og dermed for lav traktetemperatur. Kaffen blir lunken og kaffens smaks- og aromastoffer kommer ikke til sin rett.

3. Oppbevaringstemperaturen bør ligge over 80°C, men temperaturen på den ferdige kaffen må ikke stige!

Vedlikehold av trakteren er viktig for et vellykket resultat!

Besk og bitter kaffe skyldes ofte urenheter innvendig i selve kaffetrakteren. Det danner seg et belegg fra kaffe og vann som setter bismak på kaffen, og som etter

hvert tetter igjen de tynne vannrørene i trakteren. Et avkalkningsmiddel fjerner ikke dette belegget fordi avkalkningsmiddelet er en syre, og oppløsningen som skal fjerne belegget må være basisk.

Norsk Kaffeinformasjon anbefaler et produkt som løser problemet med belegg i innvendige rør i trakteren: "Clean Drop - Rensemiddel for kaffetraktere og kanner". Det skal løses opp



Se etter dette merket neste gang du skal kjøpe en kaffetrakter:



Vil du vite mer om kaffetraktere kan du henvende deg til oss i Norsk Kaffeinformasjon.

i lunket vann og kjøres gjennom trakteren hver 14. dag. Husk også å rengjøre sprayhodet (der vannet kommer ut). Rensemiddel fjerner også belegg på filterholder og i serveringskanner, både for te og kaffe. Rensemiddel for kaffetraktere og kanner har også den egenskapen at det ved regelmessig bruk hindrer kalkavleiringer.

Hva med kalk?

I noen få områder i Norge er vannet svært kalkholdig. Det merker du vet at du får kalkrester i grytene eller silen på vannkranen. Dersom du skulle bo i et område der det er mye kalk i vannet, anbefaler vi å bruke 35 % eddik som blandes 50/50 med vann. Hell løsningen i vanntanken, kjør bare litt av oppløsningen gjennom trakteren. Slå av strømmen, og la oppløsningen stå i trakteren over natten. Trakt gjennom resten neste dag, og skylt deretter gjennom med rent vann 2 ganger. Oppløsningen kan filtreres og benyttes flere ganger!

Kaffekjerringa sin ordbok

Kaffepause	Alltid velfortjent!
Kaffeslabberas	Kaker og kaffe, - og ikke en ørens lyd!
Kaffetrakter	Bør være godkjent av Norsk Kaffeinformasjon.
Kaffeånde	Alle elevs skrekk når læreren kommer tilbake etter store-fri!
Kaffi	Kaffe på Sør- og Vestlandet.
Koffeinfri kaffe	Kaffe til å sove på.
Koke kaffe	Kaffen skal ikke koke, bare trekke.
Liberica	Kaffesort. I dag uten betydning for verdenshandelen, men tidligere mye importert til Norge. Særlig populær i Nord-Norge. Nesten så kraftig at den fikk emaljen på tennene til å smelte!
Nybrent kaffe	Hvis ikke kaffen emballeres, taper kaffebønnene ferskheten i løpet av en uke.
Nymalt kaffe	Nymalt kaffe lukter og smaker godt, men det hjelper ikke mye å male den hvis den er blitt gammel! Spør når kaffen ble brennt når du kjøper kaffe i løsevekt.
Presskanne	Ofte kalt Bodumkanne. Fungerer som en "avansert" kokemetode.
Rensemiddel for kaffetraktere	Løser opp rester av kaffevoks og humus inne i trakteren, slik at rørene holdes åpne og vannet får strømme fritt gjennom dem. Et must for velsmakende kaffe. Perfekt å rengjøre serveringskannen med.
Ristretto	Ristretto er tilberedt med samme mengde kaffe som espresso, men fordi malingsgraden er finere, vil drikken bli "kortere" ved samme tilberedningstid!
Robusta	Utgjør ca 2 % av den kaffen som kommer til Norge. Smaker vanligvis bitrere enn Arabica.
Sangerinnepill	Tynn kaffe.
Skvip	Tynn kaffe.
Sølevann	Tynn kaffe.
Karsk	Populær kaffedrikk i Trøndelag: Legg en tioring i bunnen av en kopp. Fyll opp med kaffe til du ikke ser tioringen lenger. Fyll så opp med sprit til du skimter den igjen! Sukres etter smak.
Tamper	Når du skal tilberede en kopp espresso, skal du pakke kaffen jevnt og kompakt i filterholderen (kalles å tampe kaffen). Til dette benytter man et lite "metallstempel", en tamper.
Teskje	Vi drikker bare 23 liter te, men 160 liter kaffe... Hvorfor heter det ikke kaffeskje?
TV-kanne	Kaffekanne (Termokanne)
Var det vanskelig å finne fram? Vil du ha en kopp kaffe?	Starten på de fleste jobb-intervjuer.
Vasket kaffe	Kaffe som er behandlet etter den våte metode.



Forsidefoto: VCG/NPS Billedbyrå.
Øvrige fotos av: • Christian Hatt
• Ole Walter Jacobsen
• www.ricardofoto.no
• Charlie Raasum • Bengt Wilson



www.kaffe.no



Norsk Kaffe Informasjon
Norwegian Coffee Association



Niels Juels gate 16, N-0272 Oslo
Tlf 23 13 18 50 Fax 23 13 18 51
info@kaffe.no