

VET DU NOK
OM Å LAGE
EN GOD KOPP
KAFFE?



DET ER BARE VANN VI DRIKKER MER AV ENN KAFFE

Det er bare i Finland det drikkes mer kaffe per innbygger enn i Norge. Gjennomsnitts-nordmannen bruker om lag 9 kg kaffe i året, – det vil si at vi i gjennomsnitt drikker ca 4 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 kvikke 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. 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.



Kaffe –den sosiale olje

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 97 % 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 prosessert og brent.

Før kaffen kommer så langt som til din kopp, har den gått gjennom en lang reise og en lang prosess. Det hele starter 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 til to ganger i året får små bær, som i form og farge kan minne om kirsebær. Inne i hvert bær er det to kaffebønner. Når fruktkjøttet fjernes og bønnene tørkes, behandles kaffen hovedsakelig etter to metoder, den våte eller tørre metode. Prosesseringen påvirker den endelige kaffesmaken.



BLEND ELLER SINGLE ORIGIN

Kaffe selges som blends eller single origin/single estate. Blends er kaffeblandinger fra ulike plantaser, regioner eller land. Single origins/estates er stedegne sorter, hvilket betyr at de enten kommer fra et enkelt land, et bestemt område eller fra en bestemt plantasje.

Mesteparten av den kaffen vi finner i dagligvare er blandinger. 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.

Interessen for stedegen kaffe har økt i takt med det generelle fokus på opprinnelse og kvalitet. Kaffeinteresserte forbrukere vil vite hvor kaffen kommer fra og hva som kjennetegner smak og aroma. Kaffebarene, spesialforretningene og ikke minst alle mikrobrenneriene har bidratt til et bredere utvalg kaffesorter, også innenfor dagligvare.



Kaffe tar preg av sitt mikroklima. Høyde over havet, breddegrad og jordsmonn bidrar til kaffens unike smaks karakteristikk.

HAR DU GOD SMAK?

Når man bedømmer kaffe er det vanlig å benytte beskrivende ord som aroma, syrlighet, body (fyldighet), 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» og evne til å smake.

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.

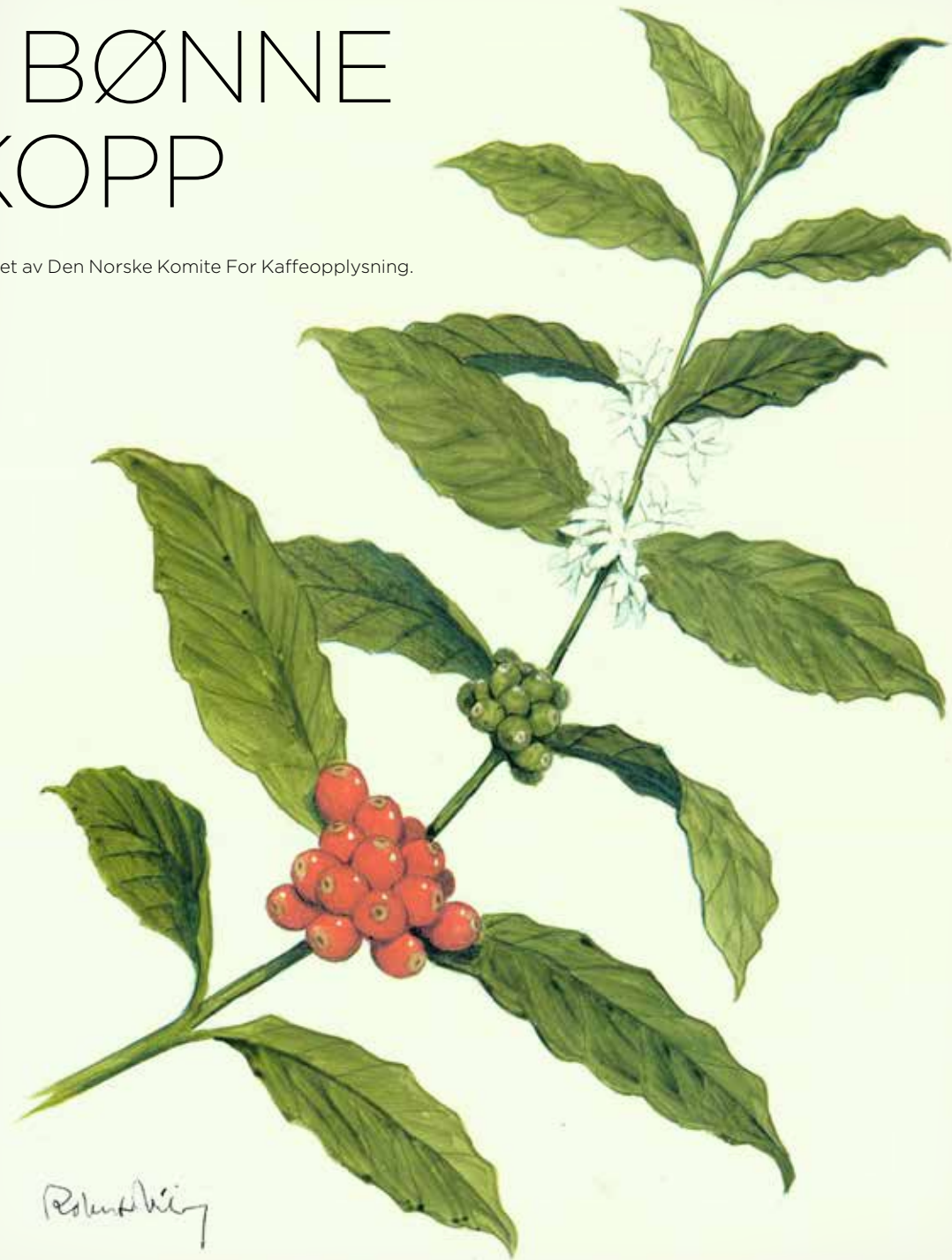
Profesjonelle kaffesmakere «cupper» kaffen. Det krever lang trening og erfaring for å bli en dyktig cupper.



Profesjonelle kaffesmakere «cupper» kaffen. Det krever lang trening og erfaring for å bli en dyktig cupper.

FRA BØNNE TIL KOPP

Historisk plansje utarbeidet av Den Norske Komite For Kaffeopplysning.



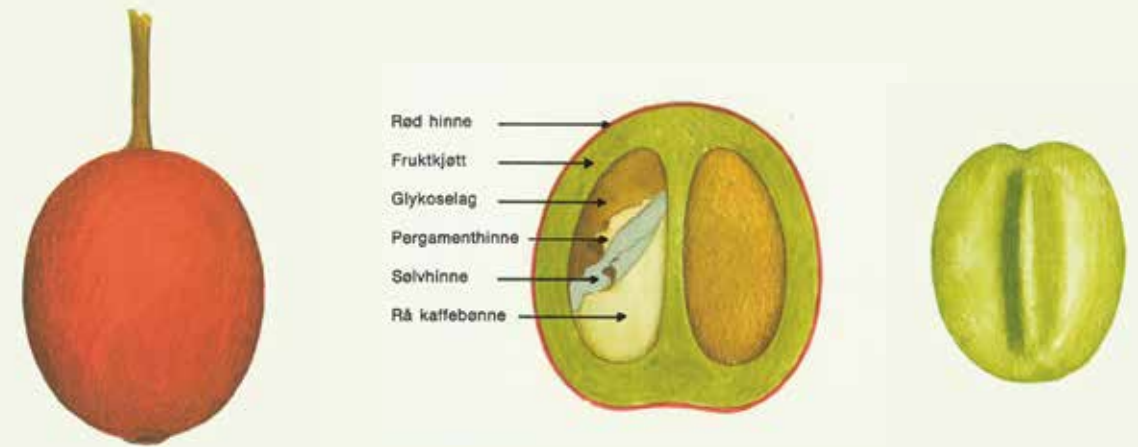
GREN AV KAFFETRE

Coffea-planten stammer fra Afrika, og fullt utvokst blir den ca. 7 - 8 meter høy. Når den dyrkes, blir den ofte beskåret, slik at den høyst blir 2 - 4 meter. Bladene er ellipseformet, glinsende mørkegrønne på oversiden og lysere grønne på under-

siden. Der hvor bladstilkene møtes på grenen, dannes store blomsterklaser. Blomstene har en lukt som minner om sjasmin. De er hvite og har form som et rør som løper ut i en femdelt stjerne. Blomstene faller raskt, og så viser frukt-

settingen seg. Det tar mellom 9 og 11 måneder før fruktene modne. Man kan se kaffetrær som på samme tid bærer blomster, umodne grønne bær og modne røde bær.

KAFFETREETS FRUKT



Botanisk uttrykt er kaffetreeets bær en stenfrukt. Frukten inneholder som regel to bønner. Disse ligger tett inntil hverandre og dermed oppstår bønnenes fla-

te side. Det finnes også bær som bare har én bønne, hvor bønnen har en oval form uten den flate siden. Disse bønnene blir kalt «perlebønner». Om bønnene er

store eller små, har ingen betydning for kaffens kvalitet.

DYRKING



NYE PLANTER

Det finnes flere måter å skape nye planter på. Man kan ta stiklinger, men det vanligste er at man sår spesielt sorterte bønner.



KIMPLANTER

Såbønnene settes ut i spesielt næringsrik jord og blir til å begynne med skjermet for den sterke solen. «Baby-plantene» blir tatt godt vare på for at sykdom og angrep av skadedyr skal unngås.



UTPLANTING

Når plantene etter ca. 6 måneder er blitt 20 cm høye, plantes de ut i store bed. Etter ytterligere noen måneder er plantene kraftige nok til å settes ut på plantasjen.



PLUKKING

Kaffetreet bærer full avling når det er 7 - 8 år gammelt. Det går med ca. 5000 bær til 1 kg. ferdig brent kaffe.

FOREDLING

Etter at kaffebærene er plukket skal de renses og sorteres. Skall og fruktkjøtt fjernes slik at man får tak i kaffebønnene. Det er flere måter å gjøre dette på og metoden påvirker smaksresultatet.

DEN TØRRE METODEN



FORELØPIG RENSING

Umiddelbart etter plukkingen blir bærene midlertidig rensed. Det er vinden som fjerner blad, kvister etc.



RENSING

Bærene føres gjennom skyllekanaler. Umodne bær, stener e.l. synker til bunns, mens de modne kaffebærene samles i en avløpssilo.



TØR KING

Bærene blir spredt ut på en stor sementert plass – patioen – for å tørke i sol og vind.



BÆRENE VENDES

For å oppnå en jevn tørking blir bærene regelmessig vendt ved hjelp av store skyfler. Når bærene etter 1 – 3 uker er tørre, er fruktkjøttet skrumpet inn og blitt mørkt i fargen.



TRESKING

De tørkede bærene går gjennom et treskeverk som fjerner fruktkjøttet og pergamenthinnen som omgir bønnene. Avfallet blir gjerne brukt som gjødsel.



RENSING

Det finnes ulike maskiner som renses og sorteres kaffebønnene slik at de ulike kvalitetene blir skilt ut.



SORTERING

Bønnene sorteres så etter størrelse, fylles i sekker og veies. Sekkevekten kan variere, men det vanligste er 60 kg.



RENSING

Etter plukkingen renses kaffen i kanaler med rennende vann. Fremmedlegemer og annen forurensning blir fjernet.



PULPER

Det saftige fruktkjøttet blir fjernet i en såkalt pulpermaskin. Fruktkjøttet blir ofte brukt som gjødsel.



SORTERING

Bønnene føres ut i vaskekanaler, og med skyfler får man de «lette» bønnene – utviklede eller defekte bønner – til å flyte vekk.



GJÆRING – FERMENTERING

Når fruktkjøttet er fjernet omsluttet bønnene av en hinne av planteslim. Dette består av ulike sukkerarter og må brytes ned. Bønnene blir lagt til gjæring i vanntanker i 12-36 timer hvor mikroorganismer gjør jobben. Prosessen må følges nøye slik at bønnene ikke blir overfermentert.



VASKING

Etter fermenteringen vaskes bønnene på ny for å fjerne eventuelle rester av fruktkjøtt.



TØR KING

Bønnene tørkes i solvarmen i 4-5 dager på åpne sementerte plasser eller kaffesenger med netting under. På store plantasjer lar man ofte bønnene fortørke for siden å ferdigtørke dem maskinelt med varm luft.



TRESKING

Når restfuktigheten er ca. 12%, fjernes pergamenthinnen og sølvhinnen i et treskeverk. Bønner som beholder hinne- ne går under betegnelsen «pergamentbønner».



HÅNDSORTERING

Før kaffen er ferdig for eksport må den renses og sorteres. I dag foregår ofte rensingen maskinelt, men de beste kvalitetene sorteres gjerne for hånd.

HANDEL



KAFFESMAKER/CUPPER

Før kaffe-eksportørene kan sende sine tilbud ut på markedet, må kaffen klassifiseres av profesjonelle kaffesmakere. Disse er utvilsomt blant kaffe-handelens viktigste personer.



TRANSPORT

Kaffe kan kjøpes direkte eller via agenter. Kaffeeksportørene sørger for at kaffen blir sendt til Norge.



KAFFETESTER

Kaffen kontrolleres i importlandet. Det går mye tid og arbeid til kontroll av kvalitet, smak, lukt og utseende. Smakskontroll/cupping foretas hver dag.



BLANDING

Råkaffen legges på lager til den skal brukes, enten i en blanding eller alene. En blanding kan bestå av ca. 7-10 forskjellige kaffetyper. Oppskriften på en blanding er alltid en vel bevart hemmelighet.



BRENNING

Under breunningen gjennomgår råkaffen store forandringer. Fuktigheten forsvinner, vekten reduseres og volumet øker. Det er først nå kaffens aroma og smak utvikles.



I BUTIKKEN

Kaffe får du kjøpt i dagligvare- og spesialforretninger. Ikke glem at kaffe er ferskvare og se etter brenne- eller holdbarhetsdato. Når posen er åpnet har den begrenset holdbarhet.



RIKTIG TILBEREDNING

Bruk kaldt friskt vann og rent utstyr. Vi anbefaler 60 gram kaffe per liter vann. Sørg for at kaffen oppbevares så lufttett som mulig.

MED BRENNINGEN KOMMER SMAKEN FRAM

Kaffen kommer stort sett til Norge som råkaffe (grønne bønner). Råkaffe smaker ikke stort. Under breunningen utvikler kaffen sine fine smaks- og aromastoffer. Konsistensen forandres fra seig til sprø, og fargen fra grå-grønn til brun. Temperaturen når kaffen kommer inn i brenneren, er normalt rundt 200° C. Den kan være både høyere og lavere. Deretter synker temperaturen til mellom 100 og 150 ° C. Gradvis stiger temperaturen og her kan kaffebrannen justere i forhold til egen profil.

Brenningen har avgjørende betydning for kvaliteten. Brennes kaffen for lite, blir smaken rå og emmen. Brennes den for lenge, kan smaken bli stram og bitter.

Hvor lenge kaffen brennes, det vi kaller brenningsgrad, er ulikt rundt om i verden. Lokale tradisjoner og bryggetradisjoner er avgjørende. I Sør-Europa drikkes det mest espresso, og der brennes kaffen mørkt og males fint. I Norge har vi tradisjonelt hatt en lysere brenningsgrad, og her drikker de fleste kaffen sort uten melk og sukker.

Lys breunning fremhever syrligheten i kaffen og eventuelt fruktige smakskomponenter.

Mørkere breunning gir mer fylde og sødme, men også mer bitterhet og mindre syrlighet.

Ved for mørk breunning mister kaffesortene sine særegne smaks karakteristikk.



Råkaffe slik den importeres til Norge.



Ferdig brent kaffe klar til kverning.

HELE BØNNER ELLER FERDIGMALT KAFFE?

For at smaks- og aromastoffene i kaffen skal overføres til vannet, må kaffen males. Jo finere kaffen er malt, jo kortere tid vil vannet bruke på å trekke ut smaksstoffene.

I Norge har man definert en standard for malingsgrader tilpasset de mest brukte bryggemetoder. På den måten unngår man at hvert kaffehus definerer sin egen standard og at forbrukeren og serveringsstedet selv må finne ut av dette fra gang til gang. Den filtermalte kaffen er eksempelvis malt finere enn den kokmalte. Bruksområdene ligger i navnene. Filtermalt er beregnet for en kontakttid på 4-6 min, og kokmalt skal ha en kontakttid på 6-8 min.

Automatmalt

Kontakttid inntil 1 minutt. Brukes på enkoppsautomater, «friskbryggere».

Ekstra finmalt

Kontakttid 1-4 minutter. Brukes på helautomatiske maskiner og enkoppsautomater.

Finmalt/filtermalt

Kontakttid 4-6 minutter. Brukes på 1,8 liters kolbetraktere og enkelte helautomatiske maskiner og husholdningstraktere.

Presskannemalt

Kontakttid 5-7 minutter. Brukes på presskanner i ulik størrelse.

Grov malt/kokmalt

Kontakttid 6-8 minutter. Brukes på store kaffemaskiner på 5 liter og mer, samt til trekking på kjele.

Espressomalt kaffe har ingen standard malingsgrad. Kaffen males på justerbare kverner slik at den tilpasses den enkelte maskin.

Kaffe er ferskvare og hele bønner har noe lengre holdbarhet enn malt kaffe. Å male kaffen rett før den skal brygges og ikke mer enn det man skal bruke er et godt råd. Salget av hele bønner øker og forbrukerne har ulike typer bryggeutstyr. Det betyr at mange nå har anskaffet elektrisk kaffekvern hjemme på kjøkkenbenken.

Ved hjelp av en kvern kan man male bønnene i ulik størrelse tilpasset bryggemetode og samtidig bevare ferskheten lengst mulig.



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 imidlertid litt omtanke og nøyaktighet. 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 850 kjente smaks- og aromastoffer. 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, vannets temperatur og hvor lang tid kaffen og vannet er i kontakt med hverandre.

EMBALLASJEN – HVA BETYR DEN FOR HOLDBARHETEN?

Brent kaffe er en ferskvare, og det er viktig å beskytte den brente kaffen mot kontakt med luft! Derfor er nesten all kaffe som omsettes i Norge pakket i vakuumposer, 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 pakke med malt kaffe bør brukes innen 4-5 dager. Hele bønner har holdbarhet på en drøy uke.

Jo mer luft kaffen kommer i kontakt med, desto raskere skjer aromatapet. Derfor bør du oppbevare kaffen i originalemballasjen uten å helle den over i noe annet. Legger du pakningen i en boks med tett lokk, er du på den sikre siden.

I mange 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.



Behold kaffen i originalemballasjen. Putt gjerne pakningen i en tett boks.

6 GODE TILBEREDNINGSREGLER

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 gjerne Clean Drop rensmiddel, som er å få kjøpt i dagligvareforretninger og hos de store elektrokjedene.

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 og besk smak.

4. Bruk riktig malingsgrad.

Hvis bryggemetoden innebærer lang kontakttid mellom vann og kaffe, brukes det grovmalt kaffe. Ved filterbrygging er kontakttiden 4-6 minutter. Bruker du kjele eller presskanne og trekker kaffen, er kontakttiden lengre. Espresso har kort tid og krever en veldig fin malingsgrad.

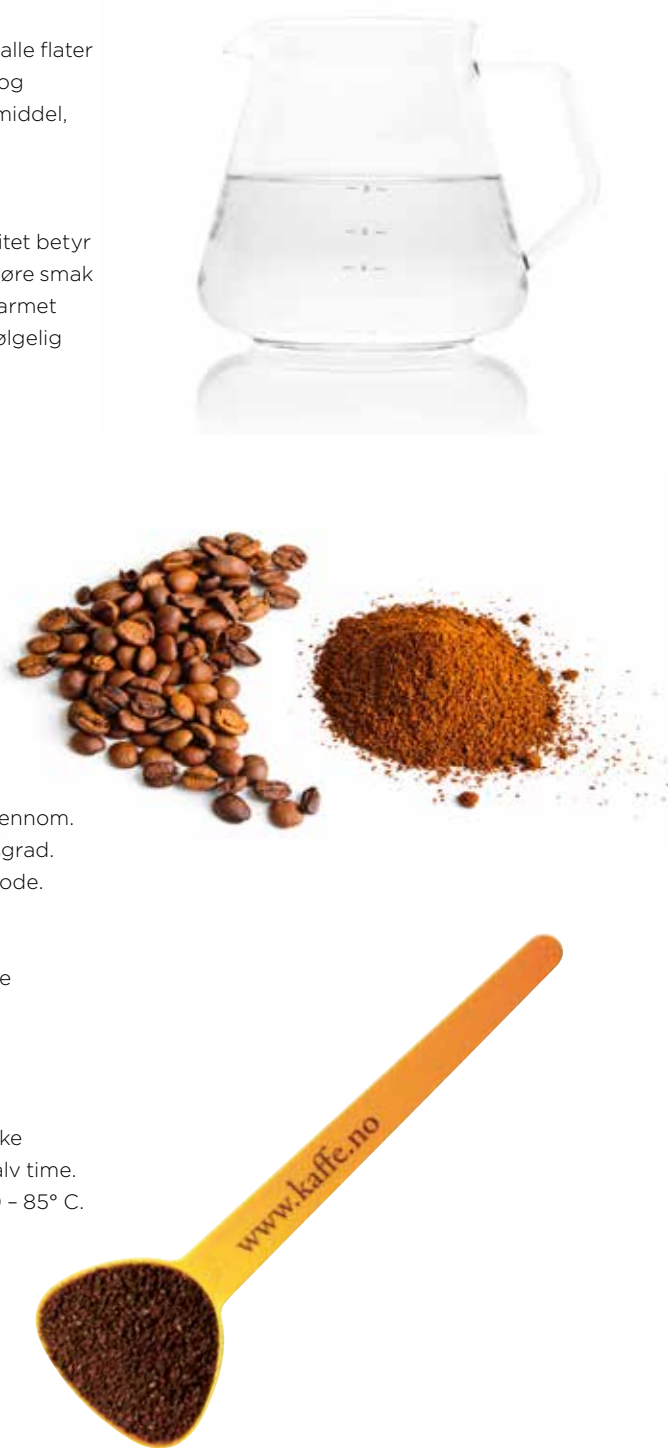
Det samme gjelder for enkoppsautomater, hvor vannet trekker svært raskt igjennom. Kjøper du ferdigmalt kaffe i dagligvare er den som oftest merket med malingsgrad. Har du egen kvern må du huske å tilpasse malingsgrad i forhold til bryggemetode.

5. Dosér riktig.

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

6. Riktig oppbevaringstemperatur 80-85°C.

Nytraktet kaffe smaker alltid best - så servér den så raskt du kan! Hvis dette ikke er mulig, må du passe på å oppbevare kaffen riktig og servere den innen en halv time. Etter dette taper smaken seg merkbart. Riktig oppbevaringstemperatur er 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.





BRYGG I VEI

Det er massevis av flott kaffeutstyr å få tak i og det utvikles stadig noe nytt. Ingen ting å si på interessen verken her til lands eller ute i verden.

Utstyret er bare et hjelpemiddel. Det er kaffen som er viktig. Allikevel er det morsomt å eksperimentere, leke og se hva man kan få ut av de små kaffebønnene, som skjuler en hel verden av smaker. Det grunnleggende ved kaffebrygging handler om ekstraksjonen – det å trekke kaffestoffer ut av brente og malte kaffebønner. Dette kan gjøres på flere måter, og vi tar for oss tre hovedprinsipper; dryppmetoden, trekkemetoden og trykkmetoden. Resultatet blir ulikt, og innenfor hver metode finnes det forskjellig utstyr, både elektriske og manuelle.

GAMMELT BLIR NYTT

Prinsippene endrer seg ikke selv om det av og til kommer nytt utstyr på markedet. Før de elektriske kaffetrakterne gjorde sitt inntog på 70-tallet var filterholderen et alternativ til kaffekjelen. Nå er manuell brygging tilbake for fullt og det finnes en rekke filterholdere i de flotteste materialer og utforminger.

PREISISJON

Kaffebrygging er presisjon og det er ikke for ingenting at stoppeklokke og vekt er kaffeentusiastens beste venner.

Det viktigste er å lære seg utstyret, enten det er en avansert espressomaskin eller det enkleste håndbryggerutstyr. Øving gjør mester! Og det er lov til å eksperimentere. Slurv bare ikke i forhold til disse grunnleggende forutsetningene:

- Fersk kaffe
- Riktig malingsgrad
- Riktig temperatur på vannet
- Riktig dosering
- Rent utstyr



DRYPPMETODEN

Vann helles over kaffe som ligger i et filter, absorberer kaffestoffer, passerer gjennom bunnen av filteret og drypper ned i en kolbe, kanne eller kopp.

Kaffegruten og fettstoffene blir igjen i filteret. Kaffen er klar og ren. På engelsk kalles dette gjerne «drip brew» eller «drip coffee» men i Norge blir det gjerne kalt filtermetoden.

Prinsippet er det samme enten det gjelder elektriske kaffetraktere eller manuelle håndbryggermetoder. Kaffen får tilført friskt, varmt vann med riktig temperatur hele tiden og tyngdekraften sørger for at vannet renner gjennom kaffen.

Godkjente kaffetraktere sikrer riktig temperatur, at vannet kommer i riktige «pulser», at spredningen er god og at åpningen i bunnen er passe stor slik at vannet ikke renner for fort eller for sakte gjennom.

Manuell filtrering, håndbrygging, har kommet tilbake, og er en måte å brygge på som gir kaffen sitt eget særpreg. Her har du selv full kontroll over både temperaturen og tiden kaffen er i kontakt med vannet. Du har også full kontroll på vanntilførselen og hvordan vannet helles over kaffen.

Filteret ble oppfunnet av Melitta Bentz i Tyskland i 1908 og papirfilteret er i dag utbredt over hele verden. Det finnes alternativer både i plast, metall og porselen.

Når kaffen filtreres gjennom papir, blir kaffen klar med en lett body. Sedimenter er borte, det samme er fettstoffene.

ELEKTRISK KAFFETRakter

Til daglig vil de fleste av oss fortsatt ty til kaffetrakteren. Ikke et vondt ord om denne maskinen som finnes i de fleste norske kjøkken. Har du kjøpt en trakter som er anbefalt av Norsk Kaffeinformasjon, er det din egen innsats som avgjør om du kan brygge god kaffe. Filterholder, serveringskanne og selve trakteren må være ren. Om du bruker et litermål

til å helle vannet i trakteren, sikrer du deg at den holdes fri for gammel kaffe. Er trakteren i daglig bruk, bør den renses jevnlig. Vi anbefaler 60 gram filtermalt kaffe per liter vann. Når kaffen er ferdig, hell den på en termokanne. Blir kaffen stående på varmeplaten, er den fort bitter.

BRYGGING PÅ KAFFETRakter

Dette er enkelt og effektivt og resultatet blir bra om du følger disse enkle rådene:

- Trakteren må være ren både utvendig og innvendig. Det samme gjelder filterholder og serveringskanne.
- Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann – f. eks med et litermål. Delstrekken på trakterens vannbeholder er ofte misvisende siden den ofte måler i kopper – og koppenes størrelse varierer.
- Ha filterpapir i riktig størrelse i holderen. Dagens hvite filtre er ikke klorbleket, men oksygenbleket. Brune papirfiltre setter smak på kaffen og bør unngås.
- Mål opp 60 g kaffe per liter vann. Bruk alltid kaffemål eller vekt. Målene som følger trakteren varierer i størrelse, så sjekk på forhånd.
- Rør rundt i den ferdige kaffen før servering.

MANUELL FILTRERING

Det er morsomt å brygge kaffe for hånd og resultatet kan bli riktig godt om man er nøyaktig og gjør det på den rette måten.

Det finnes ulike utforminger og materialer men prinsippet er likt:

- Fukt filter i varmt vann og forvarm serveringskannen.
- Plasser filterholder på kannen.
- Plasser alt på vekten.
- Nullstill og mål opp riktig mengde kaffe.
- Nullstill.
- Hell i en viss mengde vann for å fukte kaffen.
- La det "blomstre til mesteparten av kaffen har sunket gjennom.
- Hell nykokt vann i sirkler til vekten viser riktig mengde.



CHEMEX

Dette vakre designikonet fra 1941 har fått sin renessanse. Det er ingen filterholder; det tykke papirfilteret plasseres rett ned i kolben og vannet helles over kaffen i rolige sirkler.





TREKKEMETODEN

All kaffen er i kontakt med alt vannet i hele tiden.

Dette var metoden før filteret ble introdusert. Varmt vann helles over malt kaffe, eller kaffe has i vannet; rekkefølgen er ikke avgjørende.

Prinsippet er at kaffen får trekke et visst antall minutter. Metoden kalles på engelsk for «steeping». «Immersion Brewing» er også et begrep man støter på. Immersion betyr direkte oversatt «nedsenking» og illustrerer prinsippet. Ikke litt og litt – alt på en gang!

Vår norske «kokekaffe» er et godt eksempel på «trekkemetoden». Det samme er presskannen. Prinsippet er det samme; all kaffen og alt vannet sammen hele tiden.

Ettersom kaffen er ufiltrert blir oljer og fettstoffer med i koppen. Resultatet blir en smaksrik og fyldig kaffe.

Arabernes lbrik eller tyrkernes Cezve er også en bryggemetode på samme prinsippet.

- Ren kjele, fortrinnsvis av rustfritt stål.
- Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann. Kok opp. Trekk kjelen vekk fra platen.
- 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 eller vekt.
- La kaffen trekke i 6-8 minutter.
- Sil kaffen fra gruten, og hell den ferdige kaffen over på en serveringskanne som er forvarmet.
- Kaffen bør serveres hurtigst mulig.



TIAS KETTLE

Den prisbelønte kaffekjelen til Tias Eckhoff fra tidlig 60-tall har gjenoppstått. Med sin vakre og funksjonelle form får kokekaffens tilhengere et flott produkt å brygge kaffe på.

KAFFEKJELE

Kokekaffen har vært den norske tilberedningsmetoden i mange generasjoner, og fortjener å komme til heder og verdighet igjen. På tur er det en selvfølge å henge kaffekjelen over bålet, og kokekaffe er praktisk når du skal servere kaffe til mange mennesker.



PRESSKANNE

Presskanne, French Press, Cafetière à Piston, Coffee Plunger – kjært barn har mange navn.

Det finnes en rekke modeller i markedet. Presskannen ble patentert av den italienske designeren Attilio Calimani i 1929. Her hjemme ble Bodums variant veldig populær på 80- og 90 tallet.

«Presskannemalt» er definert som en egen malingsgrad i Norge. Den er grovmalt, men noe finere enn kokmalt.

Kaffebrygging på presskanne krever litt nøyaktighet, men prinsippet veldig enkelt.

- Ren kanne, stempel og filter.
- Mål opp riktig mengde friskt, kaldt vann. Kok opp.
- Presskanne med stempel må forvarmes godt.
- Ha i riktig mengde kaffe. 60 g kaffe per liter vann gir en god og fyldig kaffe.
- 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 6-8 min.
- Press ned stempelet og server kaffen med en gang.



AEROPRESS

Her har vi en ukonvensjonell og morsom måte å brygge kaffe på.

Håndbryggeren i plast ble oppfunnet av amerikaneren Alan Adler i 2005 og hvem hadde trodd at dette skulle bli så populært, og ikke minst anerkjent av kaffeentusaster over hele verden. Innretningen i plast består av to rørsylindere, hvor den ene har en lufttett forsegling i gummi som passer inni den andre. Man blander vann og kaffe, lar det trekke en viss tid og presser dette gjennom et papirfilter ned i koppen.

Det er flere måter å gjøre dette på, her er en mulighet:

Du starter med å skylle filteret i kaldt vann, plasserer filterpapir i filterholderen nederst og har i den finmalte kaffen. Deretter heller du på nykøkt vann, rører rundt i 20- 30 sekunder, setter på stempelet og presser dette rolig ned.





TRYKK

Vannet presses gjennom kaffen under trykk. Kaffen er finmalt, bryggetiden kort og smaken er intens. Med et lag crema på toppen.

Espressomaskinen kommer opprinnelig fra Italia. Finmalt kaffe presset sammen

(tampes) i en bajonett av metall med fine hull i bunnen. Vannet presses gjennom kaffen med trykk på 9 bar. Vannet bør holde mellom 92 og 96 grader.

Kjennetegn på vellykket espresso er et fint, jevnt gyllenbrunt skum på toppen, såkalt crema. Fargen skal være nøttebrun, gjerne med «tigerstriper».

Det finnes en rekke produsenter av espressomaskiner. De finnes i alle prisklasser, både for hjemmemarkedet og proffmarkedet.

Det å tilberede en god espresso manuelt krever trening og du må beherske utstyret. Dette har banet veien for en rekke hel- og halvautomatiske løsninger hvor et knappetrykk er nok. Det ligger i kortene at kvaliteten kan være ujevn, så det anbefales å justere forventningene både i forhold til pris og funksjonalitet.

På 2000-tallet eksploderte markedet for ulike kapsel- og podsløsninger som alle tilbereder kaffe under trykk. I kontormarkedet finnes også en rekke en-koppsløsninger som bruker samme prinsipp.

KOPPENE

Espresso serveres i små kopper. Mange synes også det er flott å få espresso servert i glass – da kan man til fulle nyte synet av kaffen og den vakre cremaen. Det er viktig at formen på koppen eller glasset har en innvendig U- eller eggeform slik at kaffen kan renne jevnt ned og bidra til en fin og fyldig crema. Koppene/ glassene må være så tykke at de holder godt på varmen. En vanlig «norsk» espresso er på 20-30 ml og koppen bør derfor romme dette med god margin. De tradisjonelle cappuccino-koppene

har en vid U-form og rommer bortimot 1,5 dl. Også disse koppene bør være tykke i godset så de holder på varmen. Andre kaffe- eller espressobaserte melkedrikker, som caffè latte eller café au lait, serveres ofte i høye glass. Felles for koppene er at de bør varmes opp til 45-50°C før servering. Dette gjøres enklest ved å sette koppene opp-ned på maskinens varmeplate eller benytte egne koppevarmere. Hjemme kan man benytte stekeovn- varmeskap.



TILBEHØR

Tamper: Når du skal tilberede en kopp espresso, skal du «pakke» kaffen jevnt og kompakt i filterholderen. Hvis du tilbereder mange kopper hver dag, kan du fort bli sliten i arm og håndledd. En god, ergonomisk arbeidsstilling er viktig for å unngå belastningsskader.

Støtmatte: En støtmatte gir et mykt underlag og hjelper deg å unngå merker i disken eller å skade filterholderen når du tamper.

Grutboks: Er espressoen riktig laget, får man en fast hockeypuck av kaffe-gruten i filterholderen. Grut-puck'en må slås ut av filterholderen, og til dette kan man benytte en egen grutboks (såkalt «knock-box»).

Melkekanne og termometer: Til steaming av melk trenger du en høy, slank, åpen mugge, helst i rustfritt stål - en såkalt «pitcher». Det er også greit å benytte et melketermometer når man trener på å steame melken.



BIALETTI MOKA EXPRESS

Italienernes kjærlighet til den konsentrerte espressoen førte til et produkt for kjøkkenbenken som har spredd seg til hele verden. I 1933 lanserte Alfonso Bialetti Moka Express kannen og dette ikoniske produktet har solgt i mer enn 200 millioner eksemplarer siden 1950-tallet.

Her får man kaffe på italiensk vis, sterk og fyldig. 90 prosent av italienerne har visstnok en Bialetti hjemme. Tilberedes gjerne om morgenen med varm melk.

Dette er ikke espresso. Mens espresso-maskinen brygger med et trykk på 9 bar vil en Moka Express oppnå et trykk på 1 – 1,5 bar.

Moka Express består av tre deler. Vannbeholder nederst. Deretter en filterkopp med et rør ned i vannbeholderen. Så en toppdel med håndtak, helletut og et rør fra som går opp fra bunnen.

Når vannet kokker presses det opp gjennom kaffen i filteret, videre opp gjennom røret i toppdelen. Så er det bare å servere.



KAPSEL- OG PODSMASKINER

Vannet presses gjennom malt kaffe i porsjonspakninger under trykk og

gir en ferdig kopp kaffe. Selve oppfinnelsen, patentet, går helt tilbake til 1976 da Nestlé introduserte

Nespresso i det sveitsiske markedet. Senere har det kommet mange konsepter som baserer seg på de samme prinsippene, blant annet kaffeputer eller pods. Enkelhet og stabil kvalitet har bidratt til at disse produktene tok markedet med storm utover på 2000-tallet. Ikke bare hjemmemarkedet, men restauranter, hoteller og kontormiljøer fikk en enkel og anvendelig løsning på kaffeutfordringen.



NÅR MANGE SKAL KOSE SEG MED KAFFE!

Når det skal tilberedes og serveres kaffe til en eller to – eller opptil 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 ca 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 ca 50 kopper

1 kg kaffe gir ca 100 kopper

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 kaffedrikkende gjest – og litt å gå på.

Slik tilbereder du kaffen:

Har du en 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 ti liter,

som gir én kopp hver til nesten 70 personer – eller to kopper til 35.

Mange kontorer og forsamlingshus har «store» 1,8 l kolbetraktere som trakter 1,6 l kaffe på 6 minutter.

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 fordampes 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 – 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 den 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.

Hva slags kopper kaffen serveres i, er egentlig 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.

Det finnes ulike kopper i forhold til type drikk. Espressokoppene er eksempelvis små, mens et latte-glass vil være stort på grunn av all melken. Men om vi holder oss til vanlig sort kaffe, som vi drikker mest av i Norge, vil en kopp i porselen som rommer 2 dl være en god størrelse. Gjerne i porselen med en tradisjonell U-form.

Det finnes også produsenter av servise som har utviklet ulike typer kopper tilpasset ulike smaksprofiler på kaffen.



HVA MED KAFFETRakterEN?

Dessverre er ikke alle kaffetraktere like gode. Det er stor forskjell på trakterenes evne til å tilberede god kaffe. Det synes ikke på utsiden! Vårt beste råd er å se etter godkjenningsmerket neste gang du skal kjøpe en kaffetrakter. Da har du garanti for korrekt tid og temperatur i tilberedningen.

Jo lenger tid en kaffetrakter bruker, desto bitrere blir kaffen. De trakterne som ikke oppfyller godkjenningskravene har som regel for lav wattstyrke og gir derfor en for lav traktetemperatur og bruker for lang tid i tilberedningen. Kaffen blir lunken og smaks og aromastoffene kommer ikke til sin rett. Oppbevaringstemperaturen bør ligge over 80 grader, men aller viktigst; temperaturen på den ferdige kaffen må ikke stige!

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

European Coffee Brewing Centre tester og godkjenner kaffetraktere etter strenge kriterier til tid, temperatur og ekstraksjon. Norsk Kaffeinformasjon anbefaler bruk av godkjente traktere for best mulig resultat i koppen. Full oversikt over godkjente modeller både for privat og proffmarkedet finner du på kaffe.no.



Se etter dette merket neste gang du skal kjøpe en kaffetrakter



**kaffe.no**
Norsk Kaffeinformasjon
European Coffee Brewing Centre

NIELS JUELS GATE 16, 0272 OSLO
TLF 23 13 18 50 ■ INFO@KAFFE.NO