

Litt fakta om kaffe

Grunnprinsippet for oppbevaring av kaffe er at den bør komme i minst mulig kontakt med luft for å unngå harskning og tap av smak og aroma. Kaffen bør derfor alltid oppbevares lengst mulig i originalemballasjen.

Kaffen kan trekke til seg smak og lukt fra andre matvarer. Er luften varm og fuktig, skjer nedbrytningen raskere. Ikke åpne flere poser enn det du skal bruke umiddelbart.

Kaffe er nordmenns viktigste kilde til antioksidanter. Rundt halvparten av antioksidantene i det norske kostholdet kommer fra kaffe.

Etter at kaffen er brent, males den. Jo finere kaffen er malt, desto kortere tid bruker vannet på å trenge inn i kaffekornene og trekke ut de ønskede smaksstoffene. Besk og bitter kaffe skyldes ofte urenheter innvendig i trakteren, espressomaskinen eller serveringskannen. Kilde: Norsk Kaffeinformasjon, www.kaffe.no

Det finnes en rekke kaffemerker, og hvilket merke du bør satse på?

Holdbarhet Espressokaffen bør oppbevares mørkt og tørt, og ideelt sett ved ca 15°C. For øvrig er det viktig å sjekke holdbarhetsdatoen som er stemplet på emballasjen. Er emballasjen først brutt, må kaffen behandles som ferskvare, og hele bønner bør brukes innen en drøy uke. Dette bør du være særlig oppmerksom på når du kjøper kaffen i løsvekt. Har kaffeboennene et oljelag på utsiden kan det tyde på at kaffen er blitt gammel. Det er en god regel aldri å ha mer kaffe på kvernen enn det du trenger til dagens bruk.

Ferdig malt kaffe har en holdbarhet på mindre enn ett døgn.

Kvernen Det er først og fremst gjennom malingsgraden på kaffen at du bestemmer hvordan espressoen skal "renne", slik at du kan trylle fram det beste kaffeblendingen har å by på. Derfor er kvernen et like viktig verktøy som espressomaskinen. I første rekke er det tiden du bruker på å trakte en espresso som forteller om kvernen skal stilles finere eller grovere. Ideell traktetid er 25 sekunder.

Kvernen har regulerbar dosering. Hvor mye som skal doseres per kopp, avhenger av hvor sterk man vil ha sin espresso. Normalt brukes 6,5-7,5 g kaffe til en kopp på 130 ml. Renholdet av kvernen er viktig. Blir rester av malt kaffe liggende, vil den harskne og sette smak.

Slitasje Maleverket i kvernen slites gradvis ned. Gammel kaffe vil etterhvert bygge seg opp i kvernen og gi harsk smak. Profesjonelle kverner med flate skiver må som oftest byttes ut etter 3-400 kilo, mens maleverk med koniske skiver bør skiftes etter 8-900 kilo. Er kvernen nedslitt blir ikke kaffen malt, men knust eller presset i stykker, slik at de eteriske oljene i kaffen brennes opp. Dersom den nykvernete kaffen er varm, er dette et tegn på at knivene er sløve. Du kan også oppleve å se en oljedråpe på espresso-drikkens overflate. Åpner du kvernen kan du kontrollere slipeflaten ved å dra neglen langs kanten. Dersom du ikke kjenner at den er skarp og rillene er mindre enn 1 mm, bør skivene skiftes.

Maskinen Uten espressomaskin - ingen espresso. Det finnes mange maskiner å velge mellom - fra den lille manuelle til den store helautomatiske. Du bør velge en maskin med en kapasitet som er tilpasset din forventede omsetning.

Felles for alle espressomaskiner er at pumpetrykket i filterholderen ideelt sett bør ligge på 9 bar.

Den ideelle temperaturen er 90°C, og den bør ikke variere med mer enn 2°C. På de fleste maskiner kan trykk og temperatur leses av på et kontrollpanel.

Tilberedningstiden bør være ca 25 sekunder - og det er viktig at kaffens malingsgrad tilpasses slik at denne tiden oppnås.

Daglig renhold av maskinen er også en forutsetning for et vellykket resultat!

Moccamaster eller kaffemaskin?!

En rekke kunder spør oss: Hvorfor i all verden skal vi ha kaffemaskin på jobben? Vi har jo moccamaster!

En rekke bedriftsledere har denne innstillingen på arbeidsplassen, men det er høyst sannsynlig fordi de aldri har prøvd noe annet...

Mange ganger har man kommet til en tom kolbe på trakteren, og forbanner seg over at den som tok den siste koppen, ikke satte på ny trakting.

Etter at kaffen har stått på kolben i 15 min, begynner smaken å forringes. Etter dette avtar kaffekvaliteten drastisk og kaffen blir sur. Ikke bare smaker det vondt, men magen er heller ikke glad i det og det kan gi konsekvenser.

Du er den siste som forlater jobben etter en lang arbeidsdag. Setter deg i bilen og ser fram til å komme hjem. På vei hjem begynner du å tenke.. "Skrudde jeg av kaffetrakteren? Jeg gjorde vel det.. Eller? Nei, jeg må kjøre tilbake for å sjekke." Og godt var det, for den sto på. Kaffetraktere kan være en kilde for at hele arbeidsplassen går opp i røyk!

Alle disse hverdagsproblemene kan blir løst med en kaffemaskin fra www.kaffe24.no

Her er noen utvalgte linke til Kaffestoff:

- Verdensomseiling i smak: <http://www.aperitif.no/index.db2?id=48904>
- Matoppskrifter, vintester og guider for øl, kaffe, spiritus og fest: <http://www.artoftaste.no/>
- Informasjon og oppskrifter om kaffe: <http://www.matoppskrift.no/sider/barkaffeinfo.asp>
- Kaffe er bra!: <http://www.trim.no/artikkel.php?id=348>

- Smell the Coffee: www.smellthecoffee.com
- Kaffestund: <http://www.lofbergslila.com/>
- Anbefalt prosjektoppgave om kaffe: <http://polaire.net/kaffi/>
- Hvordan lage god kaffe: <http://www.aperitif.no/index.db2?id=6659>
- Kaffereise: <http://www.dinside.no/php/art.php?id=114911>
- Norsk kaffeinformasjon: www.kaffe.no
- Trendy kaffestoff: <http://no.wikipedia.org/wiki/Kaffe>
- <http://www.nrk.no/nyheter/distrikt/nordland/1.7868951>
- [http://www.vestfoldblad.no/nor/Samfunn/Aktuelt/Halvparten-drikker-uren-kaffe/\(33222\)](http://www.vestfoldblad.no/nor/Samfunn/Aktuelt/Halvparten-drikker-uren-kaffe/(33222))