

ALLES OVER KOFFIE

Dit hoofdstuk gaat over de oorsprong van koffie, van de oudste bekende telers in de bergen van Jemen tot de verspreiding van koffie over de hele wereld. Je ontdekt ook hoe koffiebonen worden geoogst en gebrand voor al die verschillende koffiesoorten die we zo graag drinken.

EEN KORTE GESCHIEDENIS VAN KOFFIE

Door de eeuwen heen zijn er legenden ontstaan over wie als eerste de mogelijkheden heeft ontdekt van de wonderlijke koffieboon. In het jaar 850 AD zou een Ethiopische geitenhoeder, die Kaldi heette, gezien hebben dat zijn geiten weer energie kregen als ze de bessen van een bepaalde boom aten. Hij probeerde de bessen en merkte dat ze werkten als oppepper en vertelde iedereen in zijn omgeving over zijn ontdekking.

Wat de oorsprong van de ontdekking ook mag zijn, tegen de 15e eeuw werden koffiebonen verbouwd op terrassen op de berghellingen in Jemen en koffie raakte bekend als drank op het Arabisch Schiereiland. In feite komt het woord koffie van het Arabische *quahwa* (oorspronkelijk was het de naam voor wijn of een drank met een stimulerende werking). Tegen de 16e eeuw had koffie Egypte, Perzië, Syrië en Turkije bereikt, waar de drank *kahve* werd genoemd.

Hoewel sommige Islamitische leiders koffie in de ban deden vanwege de stimulerende werking, waardeerden de mensen de smaak en werd koffie al snel erg populair, ook dankzij de komst van grote aantallen koffiehuizen. Hier ontmoetten mensen elkaar, ze konden het laatste nieuws uitwisselen, schaken of gewoon gezellig de tijd doorbrengen met andere koffieliefhebbers.





Café mocha

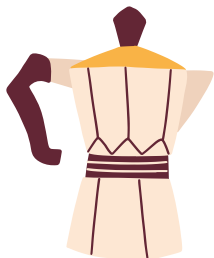
Een andere variant van de caffè latte is de café mocha. Net als een latte is het een combinatie van espresso en gestoomde melk, maar is zoeter door de toevoeging van cacao, chocolade of chocoladesiroop. Soms doet een mocha, of mochaccino, eerder denken aan hete chocolademelk met een shot espresso en slagroom of een laagje kaneel, cacaopoeder of zelfs marshmallows.

De café mocha is in de vorige eeuw ontstaan in Amerika en is waarschijnlijk geïnspireerd door de *bicerin*, de traditionele warme drank uit het Noord-Italiaanse Turijn. Een *bicerin* bestaat uit lagen espresso, chocolademelk en melk en wordt geserveerd in een klein glas. Zijn naam heeft de café mocha te danken aan de plaats Mokka in Jemen. Deze havenplaats speelde een belangrijke rol in de koffiehandel en heeft haar naam gegeven aan een bepaalde soort koffieboon.



ESPRESSO IS EEN CHEMISCH WONDER IN EEN KOPJE.

Andrew Illy



*‘Als ik niet driemaal daags
mijn kopje koffie mag
drinken, voel ik me net een
droog stuk geitenvlees.’*

GEZONGEN DOOR DE SOPRAAN
LIESCHEN IN DE KOFFIE-CANTATE
VAN JOHANN SEBASTIAN BACH



Een van de exclusiefste en duurste koffiesoorten ter wereld is de *kopi luwak*. Deze koffie wordt gezet met de koffiebessen die een klein Aziatisch zoogdier, de civetkat, deels verteerd en weer uitgescheiden heeft. Deze dieren kunnen de bessen niet helemaal verteren, maar kunnen de lekkere rijpe bessen ook niet weerstaan. Wie *kopi luwak* wil proberen, doet er goed aan koffie te kiezen van een bedrijf waar de civetkatten op een diervriendelijke manier worden gehouden.



COCKTAIL MET KOFFIE EN DE SMAAK VAN CITRUSFRUIT

Je hebt een hoog glas nodig voor deze luchtige cocktail met de heerlijke smaak van koffie en het scherpe accent van citrusfruit.

Ingrediënten

- 100 ml goed afgekoelde koffie
- 1 theelepel Irish Cream-likeur
- 1 theelepel sinaasappellikeur
- snufje kaneel
- ijsblokjes
- sinaasappelschil om mee te garneren

Bereiding

Doe de koffie, de beide soorten likeur en de kaneel in een cocktailshaker. Ongeveer 10 seconden goed schudden.

Doe de ijsblokjes in een longdrinkglas, giet er de cocktail op en werk alles af met stukjes sinaasappelschil.

Deze cocktail is altijd een aanrader voor zomerse feestjes, maar doet het ook goed in de feestelijke kersttijd.



MOKKA-FUDGE

20 porties

Deze romige fudge met de smaak van chocolade wordt gecombineerd met koffie en is lekker knapperig. Wie vindt het niet lekker?

Ingrediënten

- 150 g pure chocolade
- 200 g witte chocolade
- 300 ml gecondenseerde melk
- 50 g boter
- 2 eetlepels oploskoffie, oplossen in 1 eetlepel water
- 50 g gehakte amandelen, plus een beetje extra om er later over te strooien (naar wens)

Bereiding

Zet de kom op een pan met heet water op het vuur en laat de chocolade smelten.

Doe er de koffie bij en roer er de gehakte amandelen onder.

Doe vervolgens het mengsel in een kom die met boter ingewreven is en laat alles een nacht lang afkoelen voordat je het in stukjes snijdt. Je kunt er ook nog gehakte amandelen op strooien om alles extra lekker te maken.

