

# INHOUD

DE WERELD VAN KOFFIE	6
DE GESCHIEDENIS VAN KOFFIE	8
KOFFIE WERELDWIJD	54
DE KUNST VAN HET KOFFIEDRINKEN	106



DE RECEPTEN	152
DESSERTS MET ROOM EN WARME PUDDING	154
SOUFFLÉS EN MERINGUES	166
VRUCHTENDESSERTS	178
IJSGERECHTEN	194
CAKE, CHOCOLADETAART EN KWARKTAART	206
TAARTEN, VRUCHTENTAARTJES EN GEBAK	218
KOEKJES, BROOD EN SNOEP	232
BIBLIOGRAFIE	246
DANKBETUIGING	247
FOTOVERANTWOORDING	248
REGISTER	251



## HET ONTSTAAN VAN DE BOON

Toen de koffieboon honderden jaren geleden vanuit Noordoost-Afrika naar Arabië reisde speelde die al een veelzijdige rol in de geschiedenis. Dat sprongje over de Rode Zee veranderde het sociale, politieke en economische leven niet alleen in Afrika en het Midden-Oosten, maar ook op het Europese vasteland, in Groot-Brittannië en Amerika. Koffie heeft velen geluk of rampspoed gebracht, bracht het communicatiesysteem op gang, vormde een inspiratiebron voor vindingrijke geesten, wekte vermoeide lieden weer tot leven en werd voor vele koffiedrinkers over de hele wereld een dagelijkse behoefte.

### Mythen en mysteries

Men schreef aan koffie zo veel buitengewone krachten toe dat er altijd intensief is gespeculeerd over de vraag door wie en hoe de koffieboon en zijn speciale eigenschappen zijn ontdekt. Dokters, advocaten, dichters en filosofen hadden allemaal hun eigen theorie, en er viel grote eer te behalen door met de zogenaamde 'ontdekking' in verband te worden gebracht. In middeleeuws Arabië

en later in 17e-eeuws Europa ontstond er dientengevolge een overvloed aan verhalen en legenden.

### Gedroogde maïs of zwarte bouillon

Mensen met geschiedkundige interesse en een sterke verbeelding voerden de boon terug tot verhalen uit het Oude Testament. Ze beweerden dat het hetzelfde 'gerooste koren' was dat Abigail aan David gaf en Boaz aan Ruth. Velen meenden dat het de 'zwarte bouillon' van de Lacedaoniërs was, zoals de Spartanen toen werden genoemd. Petrus de Valle, een bekend Italiaans reiziger, geloofde dat koffie uit de Trojaanse oorlog stamde en suggereerde dat 'de mooie Helena, samen met andere dames aan het hof van Priamus, soms de gedachten aan de ellende waarin zij haar familie en haar land had gestort in een pot koffie probeerde te verdrinken'. Anderen geloofden dat in Homerus' *Odysee* de stof 'nepenthes', die Helena mengde met wijn en die 'verdriet en woede uit het hart verbant', koffie was.

Banesius, een eind-18e-eeuwse schrijver, redeneerde in een verhandeling

over koffie dat omdat koffie een medicijn was en de meeste medicijnen bij toeval waren ontdekt, de ontdekking 'van deze drank evenzeer een bewijs was van een toevallige ervaring als die van alle andere medicijnen'. Vervolgens vertelde hij de bekende fabel van de dansende geiten, waarin een Arabische of Ethiopische geitenherder klaagde tegen de imam van een naburig klooster dat zijn kudde 'twee of drie keer per week niet alleen de hele nacht wakker bleef, maar daarnaast op ongebruikelijke manier danste en in het rond sprong'. De imam concludeerde dat de dieren misschien iets hadden gegeten wat die reactie teweegbracht en ging naar de weide waar ze dansten. Hier vond hij bessen die aan struiken groeiden en besloot ze zelf te proeven.

Hij kookte de bessen in water, dronk het aftreksel op en ontdekte dat hij nu 's nachts zonder kwalijke gevolgen wakker kon blijven. Aangemoedigd door deze prettige ervaring 'dwong hij zijn Monniken tot dagelijks Gebruik, dat, doordat het hen uit de Slaap hield, hen vlotter en betrouwbaarder deed meedoen aan de nachtelijke Godsdienst oefeningen. Het hield hen in perfecte Gezondheid; op deze manier werd het in het hele Koninkrijk populair.'

In zijn wetenschappelijke werk *Yemensis fructum Cofé ferens; or, a description and history of the Coffee tree* (1727) verwerpt dr. James Douglas het verhaal van Banesius, omdat het 'te zeer een fabel is om enigszins betrouwbaar te zijn', en hij verklaart dat 'diegenen die vertrouwd zijn met de Aard van Volksverhalen, in het bijzonder die van oosterse landen, de ongehoofwaardigheid zullen begrijpen'.

In een van de verhaalvarianten van Sir Thomas Pope Blount probeerde de imam het koffie-experiment uit op 'een ander soort Beest, een slaperige Zwaarhoofdige Monnik'. Volgens het verhaal had de koffie binnen korte tijd zo veel effect dat het 'zijn Constitutie compleet veranderde en hij hierna sneller, kwieker en levendiger werd dan bij dit soort Vee gebruikelijk is'.

*Links: Ruth in het veld van Boaz, houtgravure uit De bijbel in beelden, Leipzig, 1860, van Julius Schnorr von Carolsfeld (1794-1874).*





### Botanische grondbeginselen

Koffie is afkomstig van de vrucht van een groenblijvende struik of boom, die voorkomt in (sub)tropische gebieden. De bomen produceren bessen en bloemtrossen met de geur van jasmijn. Beschermd door vruchtvlees en hoornschil liggen in elke bes twee koffiebonen. Voor de productie van één pond gebrande koffie zijn circa vierduizend bonen nodig; er zijn maar weinig producten waarin qua tijd en inspanning zoveel moet worden geïnvesteerd.



Rechts: *Coffea arabica*,  
botanisch tijdschrift,  
Londen, 1810.

### Het standpunt van de moslims

De moslims hadden een ander verhaal, dat dr. Douglas 'nog fantastischer, maar even ongegrond' noemt. Ze beweerden dat vanwege hun speciale band met de Voorzienigheid en opdat zij van de 'weldadige drank' konden profiteren, de aartsengel Gabriel werd gestuurd om aan de profeet Mohammed 'de Deugden en de manier van klaarmaken' (van koffie) te openbaren.

Een andere legende vertelt over de derwisj Omar, die tevens gebedsgenezer was. Toen hij uit zijn stad Mokka was verbannen naar een grot in de woestijn en de hongerdood nabij was, kauwde hij op bessen die daar aan de struiken groeiden. Hij vond ze te bitter en roosterde ze om de smaak te verbeteren. Blijkbaar had hij een verfijnde smaak

(en was hij verbazend goed uitgerust met het noodzakelijke gereedschap) en kookte hij daarom de bessen om ze zacht te maken. Hij dronk het geurige brouwsel en voelde meteen nieuwe kracht, wat een paar dagen zo bleef.

In een pittoreske variant van hetzelfde verhaal hoorde Omar een vogel met prachtige veren in een boom een schitterend lied zingen. Toen hij de vogel probeerde te pakken trof hij er alleen bloemen en vruchten. Hij stopte ze in zijn mand en ging terug naar de grot, waar hij voor zijn avondeten een paar kruiden wilde koken. Maar in plaats daarvan kookte hij van de vruchten een smakelijke, aromatische drank.

Uiteindelijk – daarover zijn beide varianten het eens – kwamen patiënten uit Mokka naar de grot voor medisch advies. Zij kregen de drank en werden genezen. Toen het nieuws over deze 'wonderbaarlijke genezing' Mokka bereikte, keerde Omar in triomf terug en werd hij beschermheilige van de stad.

Ondanks de uitgebreide literatuur die geschiedkundigen hebben verzameld, heeft niemand ooit met zekerheid kunnen zeggen hoe en wanneer de plant is ontdekt. Daarom blijft de oorsprong van de koffie verhuuld in legenden, waarin waarheid en verbeelding onlosmakelijk met elkaar verweven zijn.

Onder: Engelse advertentie uit de jaren vijftig, zinspelend op het verhaal waarin geiten de eigenschappen van koffie ontdekten door het eten van de bessen van een bepaalde boom.





## HET PROEVEN VAN KOFFIE

Het proeven van koffie is de zintuiglijke evaluatie van koffie, die meer beoordeelt dan alleen de smaak; de reuk-, de smaak- en ook de tastzin zijn erbij betrokken. De reuk en de smaak zijn sterk met elkaar verbonden en bij een beoordeling moeilijk te scheiden; natuurlijk zijn er koffiesoorten die niet smaken zoals ze ruiken, maar meestal wordt de omschrijving van het aroma als een geur maar ook als een smaak gezien en is een geur een goede indicatie voor de smaak die erop volgt. Er zijn vier basissmaken: zout, zoet, zuur en bitter, en de meeste smaken vallen in een van deze categorieën. De tastzin beoordeelt de stevigheid van de koffie; zijn gewicht, volheid en textuur in de mond.

Koffiebonen worden tijdens het verhandelen regelmatig geproefd, hoewel het echte serieuze proeven gebeurt als de koffie geclassificeerd wordt, in het land van herkomst en in een tweede stadium wanneer de koffie wordt verkocht aan het importerende land.

### De smaak beoordelen

Maak eerst de monsters en het benodigde gerei klaar: identieke koppen voor alle koffie die geproefd moet worden; de koffiemonsters en een koffieschepje; nog een lege kop; een lepel (traditioneel een zilveren) met de maat en de vorm van een soeplepel, of ondieper; een glas water om tussendoor de lepel af te spoelen; een glas water op kamertemperatuur (of een cracker) om het verhemelte te zuiveren; een kan of een spuwbakje (*garboon* in vakjargon); plus een ketel bijna kokend water.

- Proef ten minste twee soorten koffie, als referentiekader.
- Neem een medium maling (cafetière- of percolatormaling). Als de koffiesoorten na elkaar in dezelfde molen worden gemalen, begin dan met een schone molen en maak hem tussendoor steeds schoon.
- Als het proeven een echte vergelijking is, moet de roosting voor alle monsters zo veel mogelijk gelijk zijn; als het alleen is om een voorkeurskoffie te kiezen, proef de koffie dan in de stijl of roosting waarin hij wordt geleverd. Hoe lichter de roosting, hoe beter het unieke aroma van

de koffie naar voren komt; hoe donkerder de roosting, hoe meer alle koffiesoorten hetzelfde gaan smaken, en des te makkelijker zijn gebreken te verdoezelen. In een donkerder roosting heeft de koffie minder zuurheid, maar omdat zuurheid de belangrijkste indicator van hoogte, kwaliteit en prijs is, is het zonde als de dure zuurheid door het branden verdwijnt.

- Doe in elk kopje dezelfde hoeveelheid droge koffie, ongeveer 1 volle eetlepel op 1,5 dl water. Snuif aan de droge koffiesoorten. Noteer elke opmerkelijke waarneming over de droge geur. Het is verstandig om de koffiesoorten te ordenen voor het proeven, waarbij de soorten die waarschijnlijk het sterkste zijn – vooral als er robustasoorten bij zitten – het beste aan het eind kunnen.
- Giet in elk kopje precies evenveel water dat net van de kook af is. Roer niet. Wacht een paar minuten en buig u dan over elk kopje en ruik aan de oppervlakte, waar een laag koffiedik drijft.
- Breek de korst (het koffiedik dat bovenin drijft) door de proeflepel door de droesem aan de oppervlakte te steken,

terwijl u zich opnieuw over het kopje buigt en het aroma van dichtbij opsnuift. U kunt wat koffiedik en vocht van de bodem oplepelen en er vervolgens aan ruiken; dit helpt ook om het koffiedik te laten neerslaan.

- Schep met de lepel zachtjes alle resterende droesem van de oppervlakte en doe het in het lege kopje. (Doopt de lepel in het glas spoelwater om alle koffiedik kwijt te raken.)
- Neem een halfvolle lepel koffie, houd hem tegen de lippen en inhaleer hem, met veel lucht, de mond in, luid slurpend, en probeer een deel meteen achter in de mond te krijgen. Beweeg het door de mond en spuug de vloeistof na een paar seconden uit. Maak wat aantekeningen voor een latere vergelijking, spoel de lepel af en ga door met de volgende koffie.
- Probeer alle koffiesoorten kort na elkaar bij dezelfde temperatuur te proeven. Als de koffie afkoelt, proef dan nogmaals, want dan kan het aroma licht veranderen.

*Onder: een professionele koffieproever met monsters vers gezette koffie.*





### Terminologie van de koffieproever

Deze lijst lijkt misschien wat ontmoedigend, maar het belangrijkste van een goede kop koffie zijn de stevigheid, het aroma en de smaak. Kies een koffiesoort waar u van houdt en probeer bijzonderheden te ontdekken.

**Aangebrand** Koolstofachtige smaak en geur, zoals in aangebrande geroosterde boterham; te lang gebrand.

**Aardachtig** Aroma/smaak die doet denken aan vochtige zwarte aarde; organisch, paddestoelachtig, kelder-achtig (wordt bijvoorbeeld aangetroffen bij Javaanse of Sumatraanse koffiesoorten die 'bedorven' zijn).

**Aromatisch** Koffie met een intense, aangename geur (bijvoorbeeld Hawaï, Colombia, Jamaica, Sumatra).

**Aschtig** Koffie met een smaak/aroma van koude schoorsteen.

**Astringent** Karakteristiek gevoel in de mond, alsof de tong en de weefsels 'samentrekken', komt vaak als nasmaak naar voren.

**Bitter** Basis smaakwaarneming, waargenomen achter in de mond en op het zachte verhemelte, vaak als nasmaak, soms in beperkte mate gewenst (in donkere roosting, espresso). Niet te verwarren met zuurheid.

**Bloemig** Koffiebonen met een fris, bloemig, bedwelmend aroma, als van een bloemenparfum.

#### Bouillonachtig

Aangename smaak in



Rechts: het begin van alles, de ongemalen gebrande koffiebonen.



Boven: de basissmaak van koffie bestaat uit stevigheid, aroma en smaak.

een aantal lichtere Oost-Afrikaanse koffiesoorten, die lijkt op heldere soep, zoals bouillon; gaat vaak samen met een citrusachtige smaak.

**Carbolzuurachtig** Een smaak/aroma die zo medicinaal is dat hij doet denken aan carbolzuur.

**Chemisch/medicinaal** Koffie met onnatuurlijke bijmaken, echt of zwemend naar berderf.

**Chocolade-achtig** Smaak die doet denken aan chocola; hoort bij verschillende gewassen (bijvoorbeeld uit Australië, Nieuw-Guinea en Ethiopië).

**Citroen** Smaak die erg lijkt op milde citroen; komt voor bij zuurrijke koffie, bijvoorbeeld uit Kenia.

**Citrus** Smaak die zweemt naar citrusvruchten door de hoge zuurgraad; zeer gewenst, duidt op kwaliteit en verbouw op grote hoogte.

**Droog** Een bepaald type zuurheid en/of gevoel in de mond maar niet, zoals bij wijn, het tegenovergestelde van zoet; hoort vaak bij lichte, zelfs verfijnde koffiesoorten, uit bijvoorbeeld Mexico, Ethiopië en

Jemen.

**Dun** Een term die aangeeft dat de stevigheid niet overeenkomt met de zuurgraad of de smaak; uit balans, waterig, slap in de mond.

**Fruchtig** Smaak/aroma die vaak wordt geconstateerd bij goede arabicasoorten, zwemend naar allerlei soorten vruchten: citrus, bessen, etc., waarbij ook een bepaalde zuurgraad hoort. Dit is meestal positief, maar kan duiden op overrijpheid of te veel fermentatie.

**Gistachtig/toastachtig** Smaak die ofwel doet denken aan gistachtig (ongebakken) brood, of aan licht geroosterd brood.

**Goed gerond, goed gebalanceerd** Een kop die de indruk geeft van een goede combinatie van smaak, zuurgraad, volheid en eventueel aroma.

**Graanachtig** Smaak van ongezoet graan of ongezoete haverhout, die soms zit in te licht gebrande robusta, flauw en niet erg aangenaam.

**Grasachtig** Groen en astringent aroma met daarbij een smaak als een pas gemaaid grasveld, soms in koffiesoorten uit Malawi en Rwanda.

**Groen** Aroma/smaak van onrijp fruit of planten, als van geplette of gebroken stelen of bladeren; kan komen door te licht branden.

**Hard** Smaak, niet te verwarren met harde boon. In termen van smaak beschrijft hard een drank die zoetheid en zachtheid mist.

**Houtachtig** Smaak die typerend is voor dood of groen hout; kenmerkend voor een oud gewas, koffie die te lang is bewaard, lijkt op vers zaagsel; niet erg aangenaam.

**Huidachtig** Aroma/smaak als van dierenhuiden, onbehandeld leer of op zijn best nieuwe leren schoenen.

**Juteachtig** Bedorven koffie door slechte opslag; smaak van hennep, soms vochtig.

**Kaasachtig** Nogal scherpe smaak/aroma van licht zure, gestremde melk of kaas.

**Karamel** Zoete smaak die doet denken aan gekarameliseerde of gesponnen suiker.

**Kruidig** Aroma/smaak van specerijen, soms zoetig of peperachtig, aangetroffen bij koffiesoorten van bijvoorbeeld Java, Zimbabwe en Guatemala; of de grilliger soorten uit Jemen en Ethiopië.

**Licht, mild** Koffie met een lichte structuur en aangename zuurgraad van laag tot medium. Een aantal koffiesoorten uit Mexico, Honduras en Santo Domingo heeft deze kenmerken.



**Malt** Koffiesmaak die erg lijkt op maltbier; soms komt hij voor in combinatie met een chocoladeachtige smaak, soms alleen.

**Metaalachtig** Scherpheid, te ver doorgevoerde zuurgraad. Sommige Nicaraguaanse koffie is bijvoorbeeld erg metaalachtig.

**Mokka** Arabicakoffie die oorspronkelijk is vernoemd naar de havenstad in Jemen, nu ook geassocieerd met Ethiopische Harrarkoffie. Heeft niets te maken met chocola, hoewel koffiedrankjes met mokka vaak chocola met koffie zijn.

**Muf** Smaak waarbij de koffie onvoldoende is gedroogd, schimmelig.

**Nasmaak** Smaak/gevoel in de mond nadat de koffie al uit de mond is, soms heel anders dan de echte koffiesmaak.

**Neutraal** Flauwe koffie, erg lage zuurgraad, niet negatief, omdat er geen bijsmaken zijn; goed voor melanges (omschrijft vaak gewone Braziliaanse arabicasoorten).

**Nootachtig** Aangename smaak die doet denken aan noten, vooral pinda's (een aantal Jamaicaanse soorten).

**Papierachtig** Een smaak/aroma als van droog papier, die erg lijkt op stoffig.

**Ranzig/bedorven** De smaak van een bedorven olieachtig product, zoals in ranzige noten of olijfolie; behoorlijk afstotend; kan mensen doen kokhalzen.

**Rijp** Zacht, met een aangename lage zuurgraad.

**Rio-y** Jodiumachtige, inktachtige smaak van door microben aangetaste bonen. Geliefd voor de traditionele koffiezetmethoden in Turkije, Griekenland en het Midden-Oosten.

**Rond** Kopbalans met geen overheersend kenmerk, goed gebalanceerd; kan ook betekenen aangenaam soepel, zonder scherp te zijn.

**Rookachtig** Aroma van houtrook, zeer aangenaam; wordt soms gevonden in bepaalde koffiesoorten uit Guatemala en ook wel bij Indonesische arabicasoorten.

**Rubberachtig** Aroma/smaak die doet denken aan autobanden en garages, vaak aangetroffen bij bepaalde robustasoorten.

**Schoon** Pure koffiesmaak,

geen draaiingen of veranderingen in de mond, geen andere nasmaak (Costa Rica heeft hiervan goede voorbeelden).

**Soepel** Het gevoel in de mond is niet scherp of astringent maar aangenaam.

**Stengelachtig** Een smaak die doet denken aan droge plantaardige stoffen of plantengestengels.

**Stevigheid** Duidt op de waarneming van de textuur of het gewicht van de vloeistof in de mond; dun of licht kan waterig aanvoelen (bij enkele hoog geteelde arabicasoorten); stevig betekent een zware vloeistof, zoals op Sumatra, Java en bij de meeste robustasoorten.

**Stinkend** Rottingslucht, mogelijk door aantasting door de 'stink'-boon.

**Stoffig** Smaak en geur van droge aarde, net zoals stof, maar niet hetzelfde als vuil of aardachtig.

**Tabakachtig** Aroma/smaak kenmerkend voor ongerookte pruimtabak.

**Terpentijnachtig** Geur of smaak die doet denken aan chemische, mogelijk carbolzuurachtige stof.

**Vuil** Koffie die smaakt alsof de bonen door het stof hebben gerold of vervuild zijn.

**Wijnachtig** Een combinatie van een licht fruitige smaak, soepelheid in de mond en een textuur die doet denken aan wijn. De term mag niet worden gebruikt om de zuurheidsgraad aan te duiden; hij kan beter worden gereserveerd voor koffie die

voelt, niet smaakt, als wijn, zeldzaam, maar onmiskenbaar (zit in een aantal Keniaanse koffiesoorten als nasmaak; verder onder andere in Ethiopische Harrars en in Jemenitische koffiesoorten).

**Wild** Een term voor bepaalde koffiesoorten uit Jemen en Ethiopië, met een suggestie van ongewoonheid, veranderlijkheid en interessantheid.

**Wildachtig** Ongewone, interessante smaak, vaak aangetroffen in droog verwerkte Oost-Afrikaanse koffie (bijvoorbeeld Ethiopische Djimmah), zwemend naar kaasachtig, maar niet zuur of negatief.

**Wrang** Sterke, onaangename, scherpe of 'hoekige' smaak.

**Zacht/puur zacht** Koffie met een lage zuurgraad, rijpe zoetheid, en een aangename soepelheid tegen het bovenste verhemelte; bijvoorbeeld aanwezig bij sommige Braziliaanse Santos-bonen.

**Zoet** Aangenaam, rijp en prettig; wordt soms gebruikt om zachte koffiesoorten te beschrijven, maar wordt ook gevonden bij koffiesoorten met een zeer hoge zuurgraad.

**Zout** Een van de vier basissmaken, komt incidenteel bij koffie voor; kan ook duiden op de aanwezigheid van cichorei in koffiemelanges.

**Zuur** Ongewenste 'vieze sokken'-smaak door te lange fermentatie.

**Zuurrijk** Een zeer geliefde kwaliteit; scherpheid waarneembaar voor in de mond; geeft kwaliteit en hoogte aan; kan fruitig zijn (citrus, citroen, bessensmaak, etc.) of een gevoel van verstarring van de punt van de tong (Costa Rica, Kenia en Mexico hebben hier goede voorbeelden van).

**Zwarte bessen** Smaak

die doet denken aan bessen of zwarte bessen; wat zuurheid, maar met een sterkere onderton die ontbreekt in citrusachtige, erg zuurrijke koffiesoorten; niet negatief.



*Links: door koffie donker te branden kan men de minder gewenste eigenschappen van een koffiesoort van niet al te hoge kwaliteit verbergen.*



## A F R I K A

Omdat koffie er oorspronkelijk vandaan komt, is het niet verbazend dat Afrika een aantal van de beste koffiesoorten ter wereld produceert. In sommige landen echter wordt de koffieproductie sterk gehinderd door sociale, politieke en economische problemen.

### Angola

In de 18e eeuw begonnen Portugese kolonisten met de verbouw van koffie in de huidige Volksrepubliek Angola. Hoewel het woord 'robusta' meestal niet wordt geassocieerd met hoge kwaliteit, onderscheidt de beste Angolese robusta (Ambriz en Amboin) zich toch van die van andere landen. De bonen zijn gelijkmatig van grootte en kleur, worden schoon verwerkt (meestal volgens de droge methode) en worden zorgvuldig gesorteerd en geïmponeerd. De robusta wordt gekweekt aan beschaduwde bomen in de noordelijke vlaktes, vlak bij de delta van de rivier de Kongo. Het plateau in het binnenland heeft een veel gematigder klimaat en op een hoogte van 1800 m is verbouw van arabicakoffie mogelijk. Deze is mild, bescheiden en neutraal en kan in een melange makkelijk een gemiddelde Braziliaanse Santos vervangen. Sinds de verwoestingen van de burgeroorlog is het echter zeer schaars; voor de vredesovereenkomst van 1994 daalde de productie naar 33.000 balen, vergeleken met 3,5 miljoen balen in 1973.

### Benin

Benin heeft de vorm van een verticale huissleutel en kan alleen koffie verbouwen in het zuiden, zijn minst droge gebied, waar kleine boeren de koffiebonen afwisselen met palmbomen. Hoewel Benin te weinig koffie (robusta en wat arabusta) verbouwt om vermeldenswaard te zijn, wordt er nog steeds meer geëxporteerd dan er verbouwd wordt, vanwege smokkelactiviteiten met Nigeria.

### Burundi

De koffie zorgt voor meer inkomen voor dit Afrikaanse landje dan elk ander product. De burgers drinken minder dan 1% van hun gewaardeerde gewassen arabica, die door Burundi meer wordt verbouwd dan robusta, en geven de voorkeur aan

de exportinkomsten. De koffie is van goede kwaliteit, schoon, wordt goed geïmponeerd en heeft een goede, zuurrijke smaak en stevigheid. Vanwege stammenconflicten is de toekomst van de koffieproductie echter wat zorgelijk.



*Boven: superieure gewassen bonen uit Burundi, groene bonen van topkwaliteit.*

### Kameroen

Kameroen staat bekend om zijn robusta-productie, hoewel een derde van het gewas bestaat uit de arabicaondersoort Blue Mountain, die wordt verbouwd in de westelijke vulkaangebieden. Het wordt hoofdzakelijk nat verwerkt en toen het op Europese plantages werd verbouwd, was het bijna even goed als topkwaliteitskoffie uit Midden-Amerika. De robustasoorten, afkomstig uit Zaïre, worden nu in alle provincies verbouwd, behalve in het noorden.

### Kaapverdië

Kaapverdië, de eilandengroep voor de uiterste westkust van Afrika, is geen lid van de Internationale Koffie Organisatie en er zijn daarom geen gegevens beschikbaar

over zijn huidige koffieproductie. De Portugezen, die Kaapverdië vanaf de 15e eeuw tot 1975 overheersten, plantten er in 1790 de eerste arabicabomen. Vanwege hevige droogte werd het eiland geleidelijk een woestijn. De koffiecultuur op vulkanische bodem, voorheen op verschillende hoogten, vindt nu alleen nog plaats op berghellingen van 500-900 m hoog.

Er is geen hydro-elektrische kracht en irrigatie is onmogelijk, dus is water kostbaar en schaars; maar de vochtigheid van de mist, die wordt veroorzaakt door de noordwestelijke passaatwinden, houdt de laatste koffiebonen, die tevens beschutting tegen de wind en bescherming tegen erosie moeten geven, overeind. In een goed jaar is er misschien genoeg (droog verwerkte) koffie om te kunnen exporteren, meest naar Portugal, maar de eilandbewoners drinken zelf zo veel koffie dat ze het moeten invoeren, vooral uit Angola, om aan de lokale vraag te voldoen.

### Centraal-Afrikaanse Republiek

De Centraal-Afrikaanse Republiek, voorheen onderdeel van Frans Equatoriaal Afrika, verkoopt nog steeds het merendeel van zijn koffie aan Frankrijk, wat een belangrijke bron van inkomsten betekent. De andere hoofdafnemer is Italië. De robustaondersoorten zijn de gebruikelijke canephora en de interessantere Nana-robusta, die wild werd ontdekt aan de oevers van de Nana in het uiterste westen. De koffie wordt zorgvuldig geïmponeerd en is constant van kwa-



*Boven: groene robustabonen uit Kameroen.*



liteit en roosting, maar omdat het land niet aan zee grenst leiden transportproblemen soms tot stagnaties in de levering. De slopende koffieziekte *tracheomycosis* kwam hier vandaan.

### Comoren

Tussen de kust van Mozambique en het eiland Madagaskar liggen vier eilandjes die jarenlang onder Frans bestuur vielen. Tegenwoordig vormen ze de Federale

Islamitische Republiek Comoren, hoewel een van hen, Mayotte, onder Frans territoriaal bestuur wilde blijven. Koffie, vooral robusta, wordt verbouwd op Mayotte en Mohéli, in de schaduw van bananenbomen en kokospalmen. De kwaliteit van de handgeplukte, droog verwerkte bonen is niet slecht en ongeveer twee derde van de kleine oogst (vaak minder dan 1000 balen) wordt geëxporteerd. De rest is toerijkend voor het hoge verbruik van de plaatselijke bevolking, ongeveer 700.000 mensen.

### Kongo

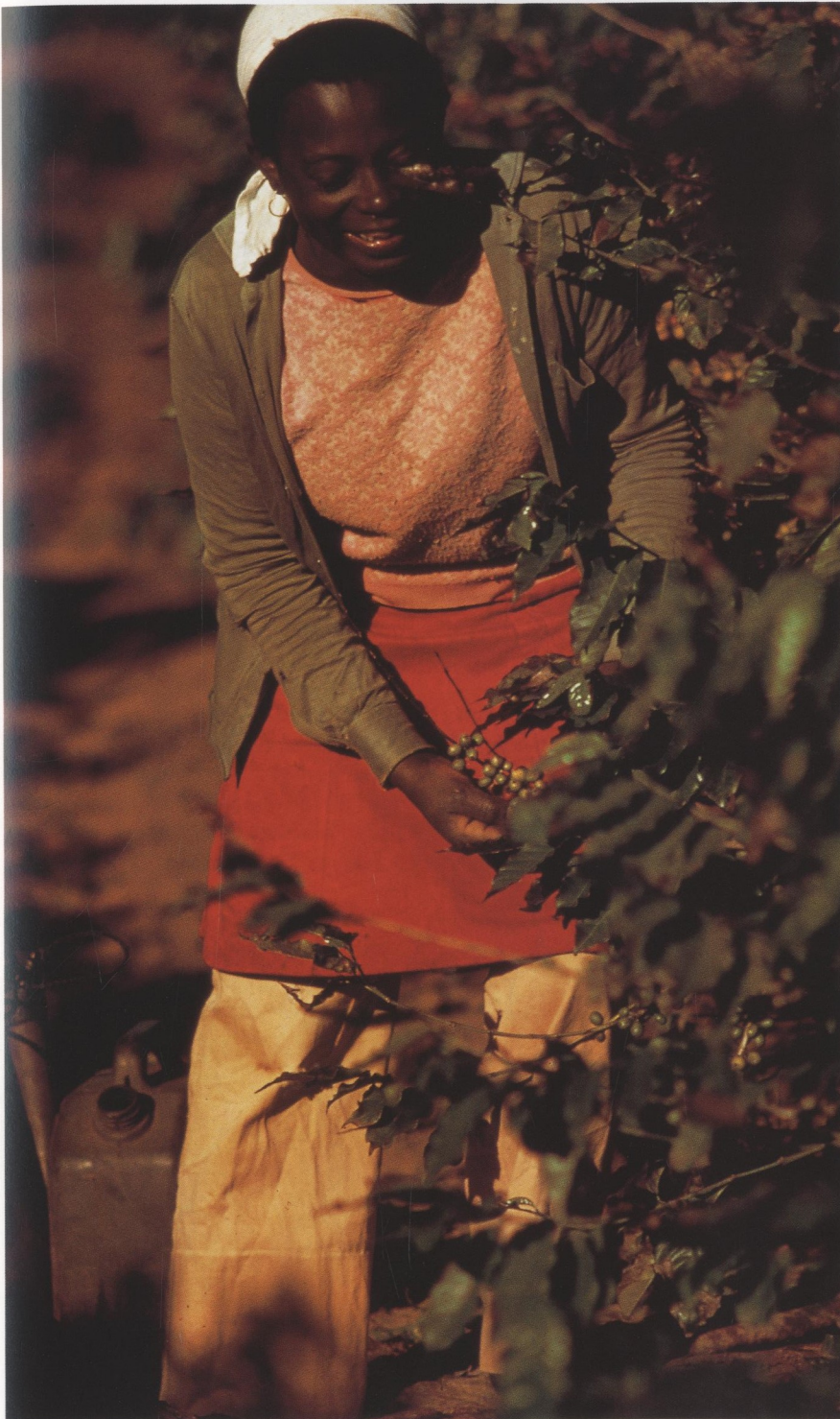
Dit land met negen provincies omvat een klein stuk Atlantische kustlijn en was ooit het centrale deel van Frans Equatoriaal Afrika. De evenaar loopt door het bovenste deel van het land en het klimaat is er in principe onafgebroken heet en vochtig, typerend voor equatoriale gebieden. Men verbouwt er uitsluitend robusta, en de opbrengst lijkt toe te nemen. De koffie, van gemiddelde tot goede kwaliteit, wordt niet geëxporteerd op grootte van de bonen, want die is vrijwel uniform, maar op het aantal slechte bonen; bij de topkwaliteit Extra Prima is dit aantal nihil. De kopkwaliteit is die van een gemiddelde tot goede robusta, neutraal en schoon.

### Democratische Republiek Kongo

In het voormalige Zaïre wordt robusta verbouwd, meestal van het type Marchand, maar voor de gespecialiseerde koffiehandel is de arabica, die minder dan 20% van de oogst uitmaakt, veel interessanter. Deze bomen groeien op grote hoogte in de bergachtige gebieden van de provincie Kivu, waar het land stijgt naar de vulkanische bergen, op de overgang tussen het grote breukdal en het merengebied aan de grens met Tanzania, Burundi, Rwanda en Oeganda.

De meeste nat verwerkte arabicasorten met een goede helderblauwe of blauwgroene kleur en constant uiterlijk hebben opvallend weinig defecten. De Kivu-arabica heeft een perfecte balans van volheid en zuurgraad en de Marago-

*Links: marktgewassen. In veel landen zorgt de koffie-export voor het grootste deel van de buitenlandse inkomsten.*





gype is een bijzonder prettige, zachte koffie. Helaas is de koffiecultuur hier het afgelopen decennium geleidelijk achteruitgegaan. De grotere plantages worden slecht onderhouden en de beste koffiesoorten, uit een gebied vol stammenoorlogen en *tracheomycosis*, moeten door andere landen aan de oostgrens worden vervoerd voor ze kunnen worden geëxporteerd uit de havens aan de Indische Oceaan. De Kivu-arabicasoorten zijn daarom bijzonder zeldzaam. Het nieuwe Kabila-regime wil weer een vrije markteconomie opbouwen, die hopelijk zal leiden tot een hogere koffieproductie.

#### **Equatoriaal Guinea**

In dit prachtige land, dat bestaat uit vijf eilanden en een stukje van het West-Afrikaanse vasteland, komt koffie na cacao op de tweede plaats. De koffie is meestal robusta en liberica, maar er wordt ook arabica verbouwd. De onafhankelijkheid in 1968, na 190 jaar Spaanse overheersing, leidde slechts tot rampzalige dictaturen en ondanks zijn rijke, vruchtbare bodem is de ingestorte koffie- (en cacao)cultuur hier nog niet van hersteld. Het land heeft weer contact aangeknoopt met Spanje, de afnemer van vrijwel de gehele oogst.

#### **Ethiopië**

De eerste beschrijvingen van koffie vermelden allemaal dat het zijn oorsprong heeft in dit deel van het oude Abessinië. De koffie die veel dorpelingen nu verwerken wordt gewoon geplukt van



*Boven: Ethiopische Sidamo klasse 2-bonen van een medium roasting.*

*Rechts: Kivu-arabica-bonen uit de Democratische Republiek Kongo.*



wilde struiken. Hoewel het een extreem arm land is, dat regelmatig wordt geteisterd door droogte en waar de infrastructuur is verwoest door de burgeroorlog, is Ethiopië zowel kwalitatief als kwantitatief een belangrijke koffieproducent. Het exporteert een aantal van de beste, meest karakteristieke koffiesoorten ter wereld, waarvan sommige van nature een zeer laag cafeïnegehalte hebben. De gebieden met de beste koffie zijn over het algemeen Sidamo, Kaffa, Harrar en Wellega; binnen elk gebied zijn sommige koffiesoorten traditioneel ongewassen (naturel) en andere gewassen. Meestal kan de smaak van de ongewassen koffiesoorten worden omschreven als wild of wildachtig, niet bij iedereen geliefd, maar zeer interessant, hoewel variabel. Soms moet men bepaalde soorten omschrijven als citroenachtig, verfijnd, wijnachtig, bloemig en zacht. Qua uiterlijk zijn de bonen niet alleen weinig imposant, maar soms zelfs afstotend, en soms gebeurt de verwerking op goed geluk, zo niet onzorgvuldig, waardoor het resultaat onvoorspelbaar wordt. Desondanks zijn deze koffiesoorten niet alledaags en soms het allerbeste wat er in koffie te proeven valt. Tot de bekendste Ethiopische koffiesoorten horen



*Onder: gebrande Ethiopische Djimmah-bonen.*

Djimmah, Ghimby, Lekemti, Harrar (zowel de lange als de korte bes, bekend om de zachte, wijnachtige mokka'smaak – een naam die is gestolen van de Jemenitische havenstad Mokka), Limu en Yerga-cheffe.

Vanwege de unieke, bijzonder verfijnde smaak moeten Ethiopische bonen nooit te donker worden gebrand. Als men deze bonen donker gebrand tegenkomt, wijst dit op een inferieur gewas van de jaarproductie.

#### **Gabon**

Deze voormalige Franse kolonie verkoopt het grootste deel van zijn behoorlijk goede, neutrale robustabonen aan Frankrijk en de rest aan Nederland. Veel van de koffie wordt verbouwd in het noorden en omdat het soms meer schijnt te exporteren dan er verbouwd wordt, moeten er wel wat ondernemende lieden uit Equatoriaal Guinea zijn die het Gabon binnensmokkelen, waar de – meest stedelijke – bevolking relatief welvarend is, dankzij de natuurlijke olie-rijdom.



### Ghana

Ghana, voorheen de Britse 'Goudkust' kolonie, levert 15% van de cacao van de wereld, die goedkoper verbouwd kan worden dan koffie. In gebieden waar de bodem niet geschikt is voor cacao stimuleert de regering echter de koffiecultuur. Hoewel de koffie een nogal nietszeggende robusta is, wordt hij vooral gekocht door Groot-Brittannië, Duitsland en Nederland.



Boven: Ghanese robusta van een medium roosting.

### Guinee

In 1895 introduceerden de Fransen in hun kolonie arabica uit Tonkin, maar de opbrengst was slecht; dankzij het klimaat en bodemtype van deze republiek (sinds 1958) kon er wel goede robusta worden verbouwd. Helaas werden tijdens 25 jaar marxistische dictatuur veel handelsconnecties tussen Guinee en het Westen verbroken. Door etnische spanningen, twijfelachtige verkiezingen en zware schulden is de handel, onmisbaar voor een kwalitatieve en kwantitatieve verbetering van de koffieproductie, nog niet hersteld. Een deel van de koffie gaat naar Ivoorkust, hun oostburen.

### Ivoorkust

Ivoorkust is Afrika's op één na grootste koffieproducent. Men heeft er 33 jaar lang een stabiel bewind gehad van dezelfde president, met een soepele overgang naar een andere stabiele leider en samen met monetaire en defensieve hulp van Frankrijk heeft dit bijgedragen tot de stabiliteit die een arbeidsintensieve langetermijnindustrie als koffie nodig heeft. De gemiddelde kwaliteit en de

betrouwbare levering maken de robusta uit Ivoorkust aantrekkelijk voor handelaren. Frankrijk en Italië nemen het leeuwendeel voor hun rekening. (Er zitten soms ook bonen bij die gesmokkeld zijn uit buurlanden; het arme, niet aan zee grenzende Mali in het noorden en Guinee in het westen). Een landbouwonderzoeksinstituut bij Abidjan ontwikkelde onlangs arabusta, de meest succesvolle koffiekruising tot nu toe.

### Kenia

Kwalitatief is Kenia's hoog verbouwde, nat verwerkte arabica een van de beste gewassen ter wereld. Het vrij smalle smaakpalet is goed en constant, waarschijnlijk omdat de Keniase industrie streng wordt gereguleerd door de Coffee Board of Kenia (Nairobi), die elke baal groene bonen classificeert en soms zelfs groene bonen van verschillende plantages mengt onder het label House Blend. De balen gemerkt 'AA' zijn van topkwaliteit en zeer in trek bij de gespecialiseerde koffiehandel. Keniase koffie staat bekend om zijn scherpe, fruitige, soms citroenachtige of citrusachtige smaak, dankzij de hoge zuurgraad, en om het uniforme uiterlijk (klein, rond en diep groenblauw) van de bonen, of het nu AA, de vaker geëxporteerde 'AB' of de dure Keniase rondbonen betreft.

### Liberia

Wat kan men zeggen over een land dat in 1980 165.000 balen exportkoffie produceerde



Boven: klasse 2-robusta uit Ivoorkust.



Boven: Keniase groene rondbonen.

– hoewel het niet allemaal afkomstig was van zijn eigen plantages – en nu minder dan 5000? De kwaliteit was nooit bijzonder goed, maar de robusta was bruikbaar – de VS kocht het merendeel –, de inheemse liberica daarentegen niet. Men koesterde hoge verwachtingen over arabusta en er bestonden plannen voor een fabriek voor oploskoffie. Helaas hebben strijdende partijen en machtsmisbruik de afgelopen jaren geleid tot een complete economische ineenstorting.

### Madagaskar

Koffie is Madagaskars belangrijkste exportproduct, hoewel het eiland mondiaal de hoofdproducent is van vanille. Madagaskar was tot 1960 een Franse kolonie en is nu, na achttien jaar radicaal socialisme, een democratie met een meerpartijen

stelsel, dat zijn handel met het Westen en zijn landbouwprogramma's tracht te herstellen. De robustateelt vindt plaats op de hellingen langs de oostkust, terwijl de arabicagebieden op het centraal plateau liggen. Over het algemeen is de koffie, die veel door Frankrijk wordt gekocht, uitstekend en er bestaan plannen om meer plantages op te zetten, vooral omdat de ruim veertien miljoen bewoners enthousiaste koffiedrinkers zijn. Ondanks deze plannen voor uitbreidingen wil men zo



### Verskillende types espresso

Espresso is ten eerste een methode van koffiezetten; ten tweede is het de koffie die met deze methode wordt geproduceerd en ten derde is het een stijl om de koffie te serveren: cappuccino wordt bijvoorbeeld gemaakt met espresso, maar wordt vanwege de melk en het volume nooit 'espresso' genoemd.



**Espresso (normale)** Eén kopje espresso wordt gemaakt van 1 eetlepel zeer fijn gemalen donker gebrande koffie, die wordt getrokken in water dat onder hoge druk wordt verhit tot 93-96 °C, en bevat 40-50 ml (nooit meer) sterke zwarte koffie in een kopje met een inhoud van 60 ml.



**Espresso macchiato** Dit is normale espresso die bovenop is 'besmeurd' met ongeveer 1 eetlepel geschuimde melk.



**Espresso romano** Dit is normale espresso, geserveerd met een klein stukje citroenschil. Het Braziliaanse equivalent *cafézinho* wordt ook vaak geserveerd met een schijfje citroen.



**Espresso ristretto** Normale espresso, geserveerd in een espressokopje, maar met een volume van slechts 25 ml. Espresso ristretto is sterk, omdat hij wordt gemaakt van dezelfde hoeveelheid koffie als normale espresso, maar minder met water wordt verdund.



**Espresso corretto** Een kop normale espresso met een scheutje alcohol of likeur; favoriet bij het Noord-Italiaanse ontbijt is espresso met een scheutje grappa.



**Espresso doppio** Twee doseringen espresso, gezet in een dubbele filterhouder, maar in slechts één kopje van 1,5 dl; ongeveer hetzelfde volume als een espresso lungo, maar gemaakt van twee keer zoveel koffie, dus met twee keer zoveel cafeïne; minder verdund. Een echte stoot energie.



**Espresso con panna of espresso tazza d'oro** Espresso macchiato met een luxe tintje, door de toevoeging van slagroom in plaats van geschuimde melk.



**Espresso lungo of Caffè Americano** Een normale hoeveelheid espresso, die na het zetten wordt aangevuld met heet water tot een volume van ongeveer 75-95 ml. De stevigheid van espresso lungo is vergelijkbaar met die van filterkoffie; hij wordt meestal geserveerd in een (klein cappuccino)kopje van 1,5 dl.



## WARME NIET-ALCOHOLISCHE DRANKEN

Of het nu klassieke cappuccino is met een laagje sneeuw witte, geschuimde melk of een Spaanse combinatie van koffie en stroop, op een koude winterdag gaat er niets boven een dampend kopje koffie.

### Cappuccino

De klassieke drank van espresso met melk.

#### VOOR 2 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 1,2-2,5 dl zeer koude, volle melk
- ca. 2 el donker gebrande fijngemalen espresso
- chocolade of cacao poeder (naar keuze)

- 1 Schenk zeer koude melk in een metalen kan of schuimapparaat, stoom tot zich een dun, glad schuimlaagje heeft gevormd en zet de melk weg.
- 2 Zet 2 koppen espresso in cappuccino-kopjes of gewone koffiekopjes van 1,5 dl.



3 Schenk de gestoomde melk op de koffie en houd daarbij het schuim met een lepel tegen; schep het er dan bovenop.

4 De ideale cappuccino bestaat uit drie gelijke delen van elk: espresso, gestoomde melk en geschuimde melk. (Na het koffiezetten moet de melk misschien heel even opnieuw worden gestoomd, als die is 'ingezakt' of het schuim is verdwenen.) Als de melk heeft gekookt of te veel lucht is gaan bevatten, gooi hem dan weg en begin opnieuw.

5 Bestrooi eventueel de cappuccino met chocolade of cacao poeder.



### Caffè Latte (Café au Lait)

Deze ontbijtdrank wordt geserveerd bij mensen thuis en in bars in heel Frankrijk en Italië. Hij wordt bereid met alleen een handmatig espressopotje en een steelpannetje voor het verwarmen van de melk.



#### VOOR 2 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 2 delen espresso of zeer sterke koffie
- 6 delen gekookte melk
- suiker (naar keuze)
- gestoomde, geschuimde melk (naar keuze)



- 1 Schenk de vers gezette koffie in glazen. Voeg de warme melk en eventueel suiker toe en roer goed door.
- 2 Doe eventueel op elk glas een lepel gestoomde, geschuimde melk.

#### VANILLE-VARIATIE

- 1 Schenk 7 dl melk in een steelpan. Voeg een vanillepeul toe en verhit op een laag pitje. Verwijder na ca. 10 min. trekken de vanillepeul.
- 2 Meng sterke koffie met 5 dl melk in een grote, hittebestendige kan. Voeg naar smaak suiker toe.
- 3 Zet de pan melk weer op het vuur en voeg 3 el vanillesuiker toe. Breng aan de kook en zet het vuur omlaag. Voeg 115 g pure chocola toe. Verwarm tot het is gesmolten. Schenk de chocolademelk in de kan en klop. Serveer in hoge mokken met slagroom en een kaneelstokje.





### Koffie uit Normandië

Normandië staat, net als de Amerikaanse staat Washington, bekend om zijn appelboomgaarden en veel gerechten met appelsap of appelsaus ontleen hun naam aan dit gebied. In dit recept zorgt de combinatie van appels met specerijen voor een heerlijke, pittige koffiedrank.

VOOR 4 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 4,75 dl sterke zwarte koffie (espressosterkte, met filter of cafetière, van 13 el koffie per liter water)
- 4,75 dl appelsap
- 2 el bruine suiker, naar smaak
- 3 sinaasappels, dun geschild
- 2 kaneelstokjes
- snufje gemalen piment
- snufje gemalen kruidnagel
- een kaneelstokje, voor erbij



**1** Breng alle ingrediënten aan de kook op matig vuur; draai het vuur laag en laat alles 10 min. zachtjes koken.

#### TIP

U kunt van dit recept een alcoholische drank maken, als u  $\frac{1}{4}$  deel van het appelsap vervangt door calvados; voeg deze toe als het vuur laag is gedraaid, bij stap 1. Laat de calvados niet koken.



**2** Schenk door een zeef in een voorverwarmde thermoskan. Schenk de drank in cappuccinokopjes, met eventueel een kaneelstokje.



### Georgia 'n Ginger

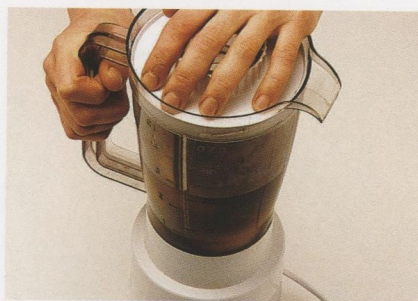
Deze drank is genoemd naar de Amerikaanse staat Georgia, die beroemd is vanwege zijn perziken.



VOOR 6 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 1 blik (450-500 g) perziken op siroop
- 7,5 dl sterke koffie
- 1,2 dl slagroom
- 1½ el bruine suiker
- ¼ tl kaneelpoeder
- ⅛ tl gemberpoeder
- geraspte sinaasappelschil, voor de garnering



**1** Giet de perziken af en bewaar het sap. Doe de perziken met de helft van de koffie in een blender en draai ze 1 min.

**2** Klop in een schone kom de slagroom niet al te stijf.

**3** Doe 2,5 dl koud water met de suiker, kaneel, gember en perziksiroop in een steelpan en breng het geheel op matig vuur aan de kook; laat het 1 min. zachtjes doorkoken.



**4** Voeg het perzikmengsel en de rest van de koffie toe en roer goed. Serveer met een laag slagroom en garneer met wat sinaasappelrasp.



### Mexicaanse koffie

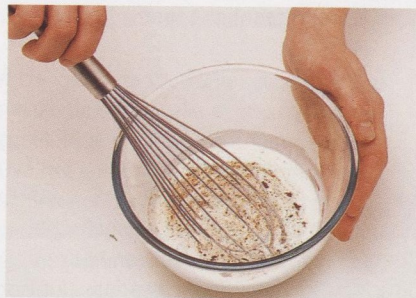
De azteken waren de eerste chocoladeliefhebbers, zodat chocola in veel Mexicaanse recepten wordt toegepast. De combinatie met koffie zorgt voor een volle, soepele drank.



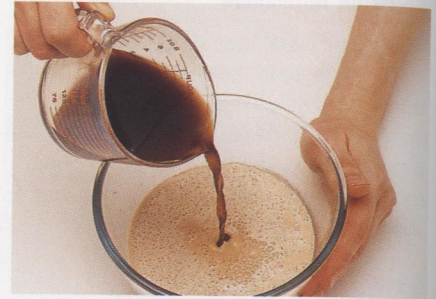
VOOR 4 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 2 el chocoladesiroop
- 1,2 dl slagroom
- ¼ tl kaneelpoeder
- 2 el bruine suiker
- snufje nootmuskaatpoeder
- 4,75 dl sterke zwarte koffie
- slagroom en wat flinters kaneel, voor de garnering



1 Klop de chocoladesiroop, slagroom, kaneel, suiker en nootmuskaat door elkaar.



2 Schenk de hete koffie door het mengsel, roer goed en verdeel het mengsel over 4 mokken. Doe er een flinke dot slagroom op en garneer met wat flinters kaneel.

#### TIP

Dit recept kan naar smaak worden bereid met koffie uit een filterapparaat of een cafetière, waarbij u 7 el koffie gebruikt per 4,75 dl water.

### Café de olla

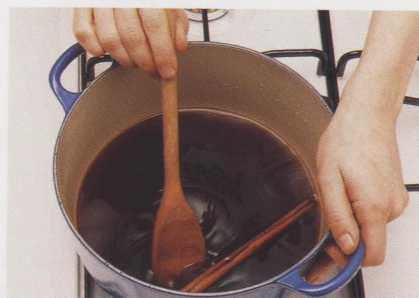
Dit recept wordt traditioneel in grote hoeveelheden bereid boven een houtvuurtje, in een grote Mexicaanse pot, de zogenaamde *olla*.



VOOR 4 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 1 l water
- 150 g donkerbruine suiker
- 1 tl melassestroop
- 1 kaneelstokje
- anijszaadjes (naar keuze)
- 9 el donker gebrande koffie, medium maling



1 Breng water, suiker, melasse, kaneel en eventueel de anijszaadjes in een steelpan langzaam aan de kook.

2 Roer goed door, zodat de suiker en melasse oplossen.



3 Roer als het mengsel kookt de droge koffie erdoor, haal het van het vuur, dek af en laat 5 min. afkoelen. Schenk de drank door een zeef in mokken en serveer direct. Voeg eventueel wat anijszaadjes toe.

#### TIP

Gebruik een Franse of Weense roosting; donker, maar niet zo donker als voor espresso, zodat de smaak van specerijen en melasse niet wordt overstemd.



## WARME ALCOHOLISCHE DRANKEN

Er bestaan talloze combinaties van alcohol met warme, vers gezette koffie, waarvan sommige geslaagder zijn dan andere. Onder de volgende recepten bevinden zich ook zes klassiekers; een goed uitgangspunt om te ontdekken wat uw favoriete melanges en smaken zijn.

### Jamaicaanse zwarte koffie

Deze verrukkelijke versie van zwarte koffie bevat weinig alcohol.



VOOR CA. 8 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 1 citroen en 2 sinaasappels, in dunne schijfjes
- 1,5 l zwarte koffie (gezet met filter of cafetière, van 10 el koffie per liter water)
- 45 ml rum
- 85 g fijne tafelsuiker
- 8 schijfjes citroen, voor erbij



**1** Doe citroen en sinaasappel in een steelpan. Voeg de koffie toe en verwarm.

**2** Schenk als het mengsel bijna kookt de rum en suiker erbij; roer goed door tot de suiker is opgelost en haal meteen van het vuur.



**3** Schenk de koffie terwijl hij nog heet is in glazen en garneer met een schijfje citroen.

#### TIP

Gebruik in dit recept koffie van normale sterkte. Elke roosting is geschikt, maar in een lichtere roosting komt de smaak van rum en citrusvruchten beter tot zijn recht dan in een donkere roosting.

### Franse Toddy

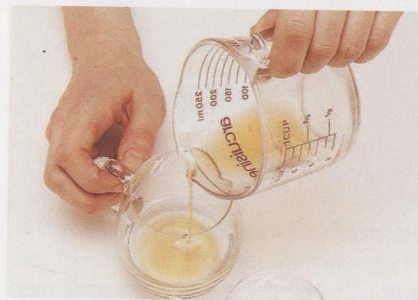
Dit is een variatie op een oud Frans recept – naar men zegt geliefd bij Flaubert – waaraan koffie en suiker zijn toegevoegd.



VOOR 2 PERSONEN

#### INGREDIËNTEN

- 1,2 dl calvados
- 50 ml apricot brandy
- 4-6 tl suiker, naar smaak
- 3 dl zeer sterke koffie (filterkoffie van ca. 8 el koffie per 5 dl water)
- 1½ el slagroom



**1** Verwarm de calvados en de apricot brandy zachtjes op een laag pitje en doe het mengsel in grote, bolle glazen.



**2** Los de suiker op in de koffie en voeg het toe aan de likeur. Roer door elkaar.

**3** Schenk terwijl door het roeren de inhoud nog in beweging is de room over het oppervlak, met een ronddraaiende beweging. Roer niet, maar drink met kleine slokjes.

#### TIP

Deze Franse Toddy kan eventueel ook worden gedronken zonder room en/of met perenlikeur in plaats van calvados.