

Coffee
makes
you
smile



WAT IS KOFFIE?

Koffie is een drank die wordt bereid van de geroosterde en gemalen boonachtige zaden van de koffiëplant. De plant, *coffea*, kan 4 tot 10 meter hoog worden. In onbewerkte vorm is koffië een rode, op een kers lijkende vrucht, waarbij de koffiëboon in het midden zit.



De koffiëplant heeft zowel zon als regen nodig en groeit het best in klimaten die afwisselend vochtig en droog zijn. Daarom worden koffiëplantages vooral gevonden in landen dicht bij de evenaar, zoals Brazilië, Colombia, Vietnam en Ethiopië.

Het is misschien maar een klein boontje, maar in feite is het een van de kostbaarste en meest verhandelde producten ter wereld.

EEN SNUFJE GESCHIEDENIS

Hoewel de bessen en bonen van de koffieplant al sinds duizend jaar voor het begin van onze jaartelling werden gebruikt vanwege hun energieopwekkende eigenschappen, ontstond de soort koffie die we tegenwoordig drinken pas rond de 15e eeuw in Arabië. In de loop van de volgende twee eeuwen verspreidde de praktijk van het branden en malen van koffiebonen en het drinken van versgezette koffie zich over de hele wereld.

Het eerste koffiehuis in Engeland werd in 1652 geopend in Oxford. Al snel nam het aantal koffiehuisen toe en werden het populaire plaatsen om elkaar te ontmoeten, zaken te doen, ideeën uit te wisselen en actuele kwesties te bespreken; daarom werden ze soms *penny universities* genoemd, omdat een kop koffie 1 penny kostte.

Aan het eind van de 18e eeuw verving thee koffie korte tijd als de favoriete nationale drank. Maar in het victoriaanse tijdperk nam de populariteit van koffie weer toe. In deze tijd moedigde de geheelonthoudersbeweging het afzien van alcohol aan, zodat de koffiehuisen een aanvaardbaar alternatief werden voor cafés.

Pas aan het eind van de 20e eeuw verschenen koffiehuisketens zoals Starbucks en Costa Koffie op het toneel. Daarmee werd de moderne koffiecultuur geboren zoals we die nu kennen.





★ KOFFIE
VOOR
IEDEREEN



Koffie is populairder dan ooit. Alleen al in Nederland wordt er per dag 6,5 miljoen liter koffie gedronken, dat is op jaarbasis zo'n 150 liter per persoon. Geen wonder dus dat de koffie-industrie een van de snelst groeiende ter wereld is. Het aantal manieren waarop je van je bakje troost kunt genieten is eindeloos. Hoewel koffie nog steeds de klassieke drank is die het altijd is geweest, is het wel een die telkens opnieuw wordt uitgevonden en aangepast; met de moderne opties van ambachtelijk schuim en speciale roasts is koffie tegenwoordig net zozeer een modestatement als een lekker drankje. Of je je cafeïnebrouwsel nu bij een grote keten of een klein zelfstandig zaakje haalt, er is voor ieder wat wils – en als dat niet zo is, dan duurt dat niet lang meer!

KEN JE BONEN

De twee belangrijkste soorten koffiebonen zijn Arabica en Robusta. Arabica-bonen zijn de oudste en staan het hoogst aangeschreven. Ze hebben een zachtere, zoetere, aromatischer smaak en zijn heel geschikt voor fijnproevers. Helaas zijn ze moeilijker te kweken dan die andere veelvoorkomende koffieboon, Robusta, die een sterkere, bitterder smaak heeft en twee keer zoveel cafeïne bevat. Robusta doet het goed op lagere hoogten, is beter bestand tegen warmte, ziekten en parasieten dan Arabica en levert sneller vruchten op. Dus als je indruk wilt maken, ga dan voor Arabica, maar wil je wakker geschud worden, dan is Robusta wat je nodig hebt!

Maar naast Arabica en Robusta zijn er honderden andere soorten koffiebonen die in de loop van de tijd zijn gekweekt, zoals Typica, Bourbon en Kona, elk met hun eigen kwaliteiten en smaak.



ARABICA



ROBUSTA

WAT JE NODIG HEBT

Als je geen speciale koffiezetapparaten hebt, vind je de volgende apparatuur misschien handig om de recepten in dit boek te maken:

Cafetière of Franse pers – voor het zetten van versgemalen koffie. Hoe sterker je je koffie wilt, hoe meer gemalen koffie je erin doet.

Mokkapot – handig voor het maken van espresso. Maar als je geen mokkapot hebt, kun je sterke koffie of sterke oploskoffie gebruiken als vervanging voor espresso.

Alle recepten kunnen worden gemaakt met **versgemalen koffie** of **oploskoffie**, en tenzij anders aangegeven gebruik je een **standaard-formaat mok** (3,5 dl).



EVEN IETS OVER SCHUIM

Het is lastig om zonder melkopschuimer een perfect schuim te maken, maar er zijn manieren om het thuis te doen. Het enige wat je nodig hebt is een schone, lege pot of een handklopper.

Verwarm de melk tot een temperatuur van 60-68 °C. Gebruik je een pot, giet de melk er dan in, maak het deksel vast en schud de pot stevig tot er een dik schuim ontstaat. Houd de pot met een theedoek vast om te voorkomen dat je je vingers brandt. Bij gebruik van de klopper giet je de melk in een kan, neem je de klopper tussen je handen en wrijf je hem heen en weer tot je schuim krijgt.

Voor een dikker, steviger schuim schud of klop je de melk langer, en voordat je het in je kopje giet, tik je op de pot/kan en draai je deze even rond om het schuim vlak te maken.