

# NAFN SKÓLA

Áfangi

Kennari: Nafn kennara

## KAFFI

FRÓÐLEIKUR UM KAFFI

NAFN NEMANDA

KENNITALA

Önn

# Efnisyfirlit

Bls.

<b>1</b>	<b>KAFFI</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>UPPRUNI OG SAGA KAFFIDRYKKJU</b> .....	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>VINSÆLIR KAFFIDRYKKIR</b> .....	<b>3</b>
3.1	CAPPUCCINO.....	3
3.2	ESPRESSO.....	4
3.3	LATTE.....	4
<b>4</b>	<b>KAFFIRUNNINN</b> .....	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>KAFFIBAUNIR</b> .....	<b>4</b>
5.1	RÆKTUN .....	4
<b>6</b>	<b>VINNSLUAÐFERÐIR</b> .....	<b>5</b>
6.1	PURR VINNSLA.....	5
6.2	BLAUT VINNSLA .....	5
<b>7</b>	<b>HEIMILD</b> .....	<b>6</b>

## 1 Kaffi

Kaffi er koffínríkur drykkur sem gerður er úr brenndum baunum kaffirunnans og er yfirleitt borinn fram heitur eða ískaldur. Kaffi er ein algengasta verslunarvara heims, næst á eftir hráólú. Heimsframleiðsla kaffis var 6,7 milljón tonn árlega árin 1998–2000. Langmesta framleiðslan fór fram í Brasilíu.

## 2 Uppruni og saga kaffidrykkju

Hálendi Afríku eru náttúruleg heimkynni kaffirunnans. Talið er að kaffineysla sé uprunin þar sem nú er Eþíópía og að ræktun kaffis hafi jafnvel verið hafin á 9. öld. Kaffi barst svo til Yemen frá Eþíópíu og fyrstu skriflegu heimildirnar um kaffineyslu eru frá 15. öld í Yemen, þar sem kaffi var orðið hluti trúarathafna Sufi-bræðralagsins. Þaðan breiddist kaffineysla út um hinn íslamska heim með Sufi-fræðunum, fyrst til Egyptalands og svo um öll Mið-Austurlönd.

Innan heimsveldis Ottomana var kaffidrykkja fyrst bönnuð af trúarlegum ástæðum, rétt eins og alkahól. Kaffi var hins vegar gríðarlega vinsælt þar og mikið notað til að halda vöku við langan bænalestur. Lögnum var því breytt.

Kaffi hefðin barst frá Ottómönnum til Ítalíu og náði að vörum páfa árið 1600, þegar prestar báðu Clement VIII um að banna þennan drykk sem þeim þótti djöfullegur. Páfanum þótti hins vegar kaffið smakkast vel og sagan segir að hann hafi ákveðið að snúa á Satan með því að blessa kaffið og hafa þar með drykkinn af honum. Hinn nýblessaði drykkur náði fljótt vinsældum á Ítalíu og í kjölfarið breiddist kaffineysla út um Evrópu. Kaffihús urðu fljótt samkomustaðir þar sem rætt var um pólitík, dægurmál og annað. Kaffihúsamenningin var fljót að skjóta rótum sínum um Evrópu eftir að fyrsta kaffihúsið á Ítalíu var opnað árið 1645, en þrjátíu árum síðar voru kaffihús á Englandi orðin 3000 talsins. Kaffi varð vinsælla en te í Bandaríkjunum eftir „teboðið“ í Boston árið 1671, þegar borgarbúar mótmæltu háum sköttum á tei með því að henda þremur skipsförmunum af því í sjóinn.

Arabar höfðu fremst af verið einir um kaffirækt, en hin nýja eftirspurn beggja vegna Atlantshafsins gerði kaffi að verðmætri verslunarvöru fyrir nýlenduvelðin. Hollendingar komust yfir græðlinga á seinni hluta sautjándu aldar og hófu ræktun á eyjunni Jövu í Indónesíu og á Malbar á Indlandi. Það var svo árið 1714 að borgarstjóri Amsterdam gaf Louis XIV Frakklandskonungi kaffiplöntu í vináttuheimsókn þess síðarnefnda. Liðsforingi úr franska sjóhernum að nafni Gabriel de Clieu komst yfir græðlinga af þeirri plöntu sem hann fór með til eyjarinnar Martinique í Karabíska hafinu. Ræktunin þar gekk vonum framar og er allt kaffi í Vestur-Indíum, Brasilíu og Kólumbíu komið af kaffiplöntunum í Martinique. Fyrsti kaffibúgarður Brasilíu var stofnaður árið 1727 og landið varð fljótt helsta kaffiræktunarland heimsins og er það enn. Innan við öld síðar var kaffi orðið hversdagsdrykkur, í stað þess að vera forréttindi aðalsins, og nú er kaffi drukkið af milljónum manna um allan heim.

## 3 Vinsælir kaffidrykkir

### 3.1 Cappuccino<sup>1</sup>

Cappuccino eða froðukaffi er ítalskur kaffidrykkur með freyddri mjólk og er borinn fram í 150–180 ml bolla og samanstendur af 1/3 kaffi, 1/3 heitri mjólk og 1/3 mjólkurfroðu. Mjólkinn á að blandast kaffinu þannig að hún renni saman við espresso-skotið þannig að bollinn sé með hvítum mjólkurhatti, umluktur af rauðbrúnum kaffihring. Best þykir ef mjólkinn (sem hefur verið freydd) minnir á húsamálningu eða silki þegar henni er helld út í kaffið og jafnvægið verður að vera fullkomið milli espresso, mjólkur og froðu.

---

<sup>1</sup> Orðið „cappuccino“ á uppruna sinn að rekja til munkareglu sem nefndist Regla Capuchin-bræðra.

### 3.2 Espresso<sup>2</sup>

Espresso er búinn til með því að þrýsta heitu vatni í gegnum lag af möluðum kaffibaunum sem er komið fyrir í svonefndri greip. Espresso er grunnurinn að mörgum öðrum kaffidrykkjum, svo sem sviss mokka, cappuccino og latte.

### 3.3 Latte<sup>3</sup>

Nafnið kemur úr ítölsku en „caffè latte“ þýðir „mjólkurkaffi“. Styttingin „latte“ varð algeng í Bandaríkjunum í kringum árið 1985. Venjan er að bera caffè latte fram í háu, mjóu glasi og teskeið með löngu handfangi. Á kaffihúsum er mjólkinn yfirleitt flóuð með heitri gufu úr espresso-vélinni, eins og þegar mjólkurfroða er búin til. Hlutfallið milli mjólkur og kaffis er venjulega um 5:1, þannig að caffè latte hefur mun meiri mjólk en cappuccino þótt þessu sé oft ruglað saman.

## 4 Kaffirunninn

Kaffirunninn er upprunninn í Eþíópíu og var fluttur þaðan til Jemen á miðöldum þar sem hafnarborgin Mokka varð helsta útflutningshöfn kaffis. Kaffi náði miklum vinsældum á Arabíuskaganum og var flutt á markað í Evrópu á 16. öld af Hollenska Austur-Indíafélaginu og Breska Austur-Indíafélaginu. Það náði síðan mikilli útbreiðslu í Evrópu og Norður-Ameríku á 17. öld.

Bragð kaffis fer aðallega eftir tegund, en einnig eftir ræktunarskilyrðum, meðhöndlun, brennslu, mölun og aðferð við uppáhellingu.

Kaffirunninn er planta af ætthvíslinni *coffea*. Runninn telur rúmlega 90 tegundir en aðeins örfáar þeirra eru ræktaðar til framleiðslu. Tvær helstu tegundir kaffis sem notaðar eru til ræktunar eru *Coffea Arabica* og *Coffea Canephora*, þekkt sem róbusta. Arabica hefur tvisvar sinnum fleiri litninga en róbusta og gefur af sér kaffi með flóknari bragðeiginleika, á meðan róbusta er harðgerðari og fljótvaxnari. Arabica telur um 75–80% af kaffiframleiðslu á heimsvísu, en róbusta er um 20%, *Coffea liberica* er svo undir 2% af heimsframleiðslu og aðrar tegundir eru ræktaðar í enn minna magni.

## 5 Kaffibaunir

Kaffibaunir eru fræ kaffirunnans sem vaxa inni í ávöxtum þess, kölluðum berjum. Kaffiberið skiptist í nokkur lög, yst er hýðið, svo kemur aldinkjötið, næst koma pergamentið og svo silfurhýðið sem saman mynda þunna húð utan um fræin í miðju bersins. Kaffiber innihalda venjulega tvær baunir hvert. Lítil hluti kaffiberja inniheldur þó aðeins eina baun. Ástæða þess er sú að aðeins eitt fræ bersins hefur frjógvast. Slíkar baunir kallast „peaberry“ vegna þess að lögun þeirra er ávöl, sem orsakast af því að þær vaxa ekki á móti annarri baun. Peaberry-baunir eru oft flokkaðar frá öðrum baunum, enda fæst fyrir þær hærra verð. Einstaka sinnum kemur fyrir að kaffiber innihaldi þrjár baunir.

### 5.1 Ræktun

Kaffirunninn er upprunninn í norðaustanverðri Afríku en vex nú um allan hnöttinn á milli 25 breiddargráðu norðurs og 25 breiddargráðu suðurs. Ræktunarskilyrði skipta miklu máli við kaffiræktun. Runnarnir þurfa réttan jarðveg og veðurfar. Arabica vex í 550–1100 metra hæð á heittempruðum svæðum og í 1100–2000 metra hæð við miðbauginn. Hún þarf 15–24°C meðalhita. Robusta vex hins vegar allt frá sjávarmáli og upp í 800 metra og þrífst best í 24–30°C meðalhita. Kaffirunnar geta orðið allt að 12 metra háir, þar sem þeir vaxa villtir. Við ræktun kaffis eru runnarnir hins vegar klipptir niður í um tveggja metra hæð til þess að auðveldara sé að hirða þá og tína berin á uppskerutíma. Runnarnir bera smá, hvít blóm sem gefa af sér ber sem eru græn á meðan þau eru óproskuð, en ýmist rauð eða gul þegar þau eru orðin þroskuð.

<sup>2</sup> Espresso er afar sterkur og bragðmikill kaffidrykkur.

<sup>3</sup> Latte, eða „caffè latte“, er kaffidrykkur búinn til með því að hella flóaðri mjólk yfir lögun af espresso.

Arabica ber tvær uppskerur á ári við miðbauginn, en eina á heittempruðum svæðum. Á þeim svæðum sem tvær uppskerur eru á ári eru runnarnir nánast stöðugt í blóma og á sömu greininni geta verið blóm, óþroskuð ber og fullþroskuð ber. Kaffibændurnir þurfa því að koma oft að sama runnanum yfir uppskerutímam til þess að tína fullþroskuðu berin.

## 6 Vinnsluaðferðir

### 6.1 Þurr vinnsla

Við þurra vinnslu eru fullþroskuð ber fyrst flokkuð frá greinum, laufi, steinum og óþroskuðum berjum sem hafa læðst með við tínslna. Berin eru svo lögð til þerris í sólinni, þeim er snúið reglulega svo að þau þorni jafnt og til þess að koma í veg fyrir mygluvöxt. Það getur tekið allt að fjórar vikur að þurrka berin. Rakastig berjanna er um 60% fyrir þurrkun en undir 12,5% eftir hana. Kaffiberin eru geymd í sílóum þar til þau eru send í millu þar sem aldinkjötið er flysjað utan af baununum í þartilgerðum vélum. Þá eru baunirnar tilbúnar til þökkunar í sekki og útflutnings.

### 6.2 Blaut vinnsla

Við verkun á þvegnu kaffi eru fullþroskuð ber flokkuð frá öðrum með því að setja þau í vatn. Fullþroskuðu berin eru sett í vél sem fjarlægir aldinkjötið utan af baununum. Eftir verður þó þunn slika af aldinkjöti utan um baunirnar. Til þess að losa þessa slika utan af baununum eru þær settar í tanka fulla af vatni þar sem slikan gerjast og brotnar niður. Baunirnar eru svo skolaðar í hreinu vatni og lagðar til þerris. Pergamentið er fjarlægt utan af baununum í vélum og þeim er pakkað.

Setjið dagsetninguna hér

*Setjið nafnið ykkar hér (skáletrað)*

## 7 Heimild

*Wikipedia, Frjálsa alfræðiritið.* (2018, 4. maí). Kaffi.

[//is.wikipedia.org/w/index.php?title=Kaffi&oldid=1592629](https://is.wikipedia.org/w/index.php?title=Kaffi&oldid=1592629)