

Tann góði kaffikoppurinn

TAÐ BER IKKI TIL AT GERA GOTT KAFFI UTTAN GÓÐAR KAFFIBØNIR. KAFFI VERÐUR IKKI BETRI ENN TÆR BØNIR, IÐ VERÐA BRÚKTAR TIL AT BRYGGJA TAÐ VIÐ. TAÐ ER EITT AV RÁÐUNUM, IÐ TÆNK GEVUR TIL TEIRRA, IÐ YNSKJA AT BRYGGJA EIN GÓÐAN KOPP AV KAFFI HEIMA VIÐ HÚS

Hallur av Rana
hallur@sosialurin.fo

Eitt kaffirák hevur seinastu árinum gjørt innrás í Norðurlondum har dentur hevur verið lagdur á góðar og frískar rávørur og nýggjar mátar at bryggja kaffi uppá. Úrslitið er at tað í dag næstan er vorðið ein vísind í sær sjálvum at bryggja ein góðan kopp av kaffi.

Nógv eru tey eisini um boðið, ið selja als kyns bønir og fina útgerð, ið lova keyparanum gott kaffi. Men sjálvt við teimum dýrastu maskinunum og bestu kaffibønunum, so eru nøkur grundleggjandi viðurskiftir, ið skulu vera í lagi, um man ynskir at bryggja gott kaffi.

Danska brúkararáðið Tænk hevur gjørt ein lista við seks ráðum til hvussu man bryggjar tað besta kaffi heima við hús.

1: BRÚK EINANS FRÍSKT VATN

Vatnið sum verður brúkt í bryggingini hevur stóran týðning fyri hvussu kaffi fer at smakka. Vatn sum hevur staðið ov leingi ella hevur verið hitað áðrenn hevur ein flatan smakk.

Tað besta kaffi fæst við frískum og køldum vatni. Við tí verða lit, lukt- og smakkevnini betri sálða frá kaffinum.

2: HITIN

Hitin á vatninum skal vera millum 92 og 96 stig. Gert tú kaffi í eini stempulkanni, so er best at bíða eina løtu eftir at vatnið er kókað, áðrenn vatnið verður oyst yvir kaffi.

Tummilfingurreglan er, at vatnið má ikki vera 100 stig, tí so verður kaffi skálðað og missur smakkin.

3: KAFFI ER TÝDNINGARMÍKIÐ

Tað ber ikki til at gera gott kaffi uttan góðar kaffibønir. Kaffi verður ikki betri enn tær bønir, ið verða brúktar til at bryggja tað við. Ein leiðbeining er á flestu kaffiposum um hvussu nógv kaffi skal brúkast til ein kopp ella eina kannu.

Um eingin leiðbeining er á pakkanum, so verður vanlig mælt til at nýta 7 gramm av vanligum kaffi til 1,5 dl vatn ella 45 gramm til ein litur av vatni.

Hvussu kaffi verður goymt heima við hús hevur eisini eina ávirkan á hvussu tað smakkar, tá tað verður bryggjað. Best er at

goyma tað í einum myrkum og svalligum stað. Kaffi heldur sær ikki serliga væl og skal tí helst drekkast innan nakrar fáar vikur eftir, at tað er keypt. Tí verður mælt til ikki at keypa størri mongdir av kaffi.

Um tú kortini keypir stórar mongdir av kaffi, so er møgulegt at goyma tað í einum lufttættum frystiposa og leggja hann í frystaran. Minst bara til at taka kaffi úr frystaranum dagin áðrenn tað skal brúkast, so tað fær rætta hita aftur, áðrenn tað verður bryggjað.

4: TÍÐ

Hvussu leingi kaffi og vatnið eru í samband við hvørt annað hevur týðning fyri endaliga úrslitið. Tað besta er, um samband er millum vatn og kaffi í millum fyra til seks minuttir. Um tað er ov stutt, fær kaffi ein flatan smakk og um tað er ov leingi, fær kaffi ein beiskan smakk.

Kaffi verður serliga vánaligt, um bryggjitiðin er ov stutt og hitin ov lágur.

5: FILTRIÐ

Hvat filter verður brúkt kann eisini ávirka smakkin. Filtert gjørd av pappir geva

ein smakk frá sær. Eitt gull filtert kann endurnýttast og skilur ikki tær luftkvomu oljusløgini í kaffinum frá.

Filtert muga ikki vera ov tøtt. Um vatnið rennur ov seint ígjøgnum filterið, so verður kaffi ov sterkt.

6: REINLEIKI

Nú er kaffi liðugt bryggjað, men tað eru enn viðurskiftir, ið kunna oyðileggja góða smakkin av kaffi. Um kannan, ið kaffi verður koyrt í, ikki er rein, so kann tað geva kaffinum ein beiskan smakk.

Um tú ynskir at gera fleiri koppar, ið skulu drekkast yvir fleiri tímar, so er tað betri at koyra kaffi í eina termokannu enn at lata hana standa og hita í einum glasilati á eini hitapannu.

Kanningar hjá Tænk vísa, at kaffi í glaskannum, ið verður standandi á eini hitaplátu, verður beiskt, meðan ongar stórvegis broytingar eru í kaffismakkinum, tá tað verður koyrt í termokannu.