

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Pulvurkaffi

Vit hava so nógvan skund í dag og eru so gastronomisk dovin hóast køkarnir aldrin áður hava verið glæsiligari, at tey fægstu av okkum orka at gera ordiligt kaffi úr heilum slow-brendum úrvals-kaffibønum, sjálvi mala bønirnar og síðani bryggja á stempulkannu ella espresso-maskinu.

Nei, pulvurkaffi er sakin, munnu nógv hugsa! Hetta vísir í hvussu so er vaksandi úrvalið av hesi frystiturkaða útgávuni av kaffi á handilshillunum seinastu árin. Har Nescafé leingi hevur verið einsamalt ráðandi, sæst nú 10-15 sløg av pulvurkaffi. Hvørt kaffimerki við virðing fyri sær

sjálvum hevur í dag eisini eina pulvur-útgávu: Gevalia, Karat, Café Noir, BKI osfr. Men er tað nú so illavorðið við pulvurkaffi?

Lat tað vera sagt beinanvegin. Einku slær ordiligt kaffi úr heilum slow-brendum úrvals-kaffibønum, har vit sjálvi mala bønirnar og síðani bryggja á stempulkannu ella espresso-maskinu.

Harafturímóti er meginparturin av vanligum formaldum kaffi, sum er at finna á handilshillunum og sum vit bryggja á vanliga filtermaskinu, eftir mínum tykki so langt burtur frá upprunaligum dygdar-kaffi, at tað ikki er

drekkandi!

Ti er pulvurkaffi neyðloysnin! Eftir mínum tykki smakkar pulvurkaffi sum heild betur enn vanlig formald kaffisløg. Tey formadu sløginu eru tey, ið vit kenna so væl og brúka til filtermaskinuna, eru oftani vacuum-pakkaði, halda sær fleiri ár, eru av ivasomum uppruna og eru brend eftir fastfood-leisti. Pulvur-Café Noir smakkar eftir mínum tykki betur enn formalið Café Noir. Roynið sjálvi!

Pulvurkaffi er sum við tí frysta fiskinum. Er fiskurin ikki spillfeskur, er tann frysti oftast betur. Frystiturkað pulvurkaffi hevur ein frískari smakk enn

flestu formadu sløginu. Men munur er sanniliga eisini á pulvurkaffi. So um tú vilt hava gott kaffi, so er úrskurðurin hesin: Keypt gott slow-brent úrvalskaffi við kendum uppruna og sum heilar bønir. Keypt eina kaffikvørn og eina stempulkannu ella espresso-maskinu. So einfalt er tað. Skal tað ganga skjótt fyri seg ella verða eitt sindur bíligari, keypt so gott pulvurkaffi.

Hvat er so pulvurkaffi? Tað er liðugt bryggjað kaffi, har vatnið verður dehydrerað/turkað burtur. Pulvurið, ið er eftir, kann brúkarin so hydrera aftur við at stoyta

kókandi vatn á. Tað var hann sjálvur, Satori Kato, ein japanir sum búleikaðist í Chicago í USA, sum í 1901, uppfann pulvurkaffið. Men tað var Nescafé, sum í 1938, menti teknisku loysnina at frystiturka og marknaðarføra pulvurkaffi til allan heim.

Til ein kopp av kaffi krevt umleið 2 gram av pulvurkaffi. Pulvurkaffi smakkar best fyrstu 2-3 vikurnar, tá ið hol er sett á. Minst til: drekk vatn fyri tosta og kaffi fyri at njóta! Skoðsmálini eru latin í mun til reinleika, kraftleika og javnvág í kaffismakkinum av pulvurkaffi.



Änglamark Vistfrøðiligt Fair Trade (FK)

kr. 36,95/100 g
Sera reinur smakkur, góð javnvág við livandi fruktsýru og heilt góð kraft við sjokolátutónum. Elegant og samansett. Í serflokki besta pulvurkaffi!

★★★★★★



Aware Fairtrade (Miklagarður)

kr. 34,95/100 g
Fruktríkt, men ov súrligt í javnvágini. Onkur urtakendur hjásmakkur.

★★★★★



BKI Classic (Miklagarður)

kr. 31,95/100 g
Keðiligir tónar av beiskeika, nakað flatt og trátt.

★★★★★



Café Noir (PE/Samkeyp)

kr. 29,95/100 g
Heilt góður kaffismakkur og javnvág, sjokoláta og turkað frukt og livandi sýra.

★★★★★



Nescafé Gull (PE/Samkeyp)

kr. 39,95/100 g
Ikki so reinur smakkur og nakað flatt. Hampulig kraft.

★★★★★



Gevalia (PE/Samkeyp)

kr. 29,95/100 g
"Skeivur" kaffismakkur, pappkent, ov beiskt, vánaligt.

★★★★★



Gevalia 1853 (Miklagarður)

kr. 36,95/100 g
Absolutt dygdur við frukt og sýru, men hetta pappkenda kennist aftur í eftirsmakkinum.

★★★★★



Supergros (Miklagarður)

kr. 20,95/100 g
Hampuligur smakkur við dygdum, men so kemur ein andstyggiligur eftirsmakkur av onkrum svávkendum.

★★★★★



Karat (PE/Samkeyp)

kr. 29,95/100 g
Veikt og nakað einfalt kaffi, men hampuligur smakkur.

★★★★★



Nescafé Red Cup (Miklagarður)

kr. 29,95/100 g
Beiskur, súrligur og tránaður smakkur, púff.

★★★★★