

ORD OG UTTRYKK OM KAFFE



Ord og uttrykk om kaffe

- Arabica
 - Det finnes to hovedtyper kaffe av betydning for verdenshandelen: arabica og robusta. 98 prosent av den kaffen som importeres til Norge, er arabicakaffe.
- Avkalkning
 - Avkalkning er sjelden nødvendig i Norge, selv om det står om det i alle bruksanvisninger til kaffetraktere. Et avkalkningsmiddel er en syre som fjerner kalk. Bruk heller et basisk rensmiddel som løser opp humus fra vann og fettrester fra kaffen.

- Bålkaffe
 - Café au lait
 - Caffè latte
 - Cappuccino
- Kaffe "kokt" over bålet
 - Franskmennenes kaffe-med-melk: kaffe tilberedt på presskanne. Varm melk serveres i en liten kanne ved siden av.
 - Italienernes kaffe-med-melk: espresso blandet med varm melk
 - Cappuccino består av espresso, 50/50 varm melk og melkeskum. Melken skal ikke være som stivpisket eggehvite, men fløyelsmyk og tett uten store bobler.

- Crema
- Cupping
- Espresso
- Et fint, jevnt og gyllenbrunt skum cirka 2–4 mm på toppen av espressoen
- Kaffesmaking
- Espresso betyr kaffe som er tilberedt hurtig og under trykk. Serveres i små kopper eller glass. Ypperlig base for diverse kaffedrikker med melk og smakssirup .

- Espresso con panna
- Jordmorkaffe
- Kaffebesøk
- Kaffeerstatning
- Espresso toppet med lett ristet kremfløte
- Uttrykk for veldig sterk kaffe
- Norsk variant av å gå på besøk. Til kaffen serveres det ofte kake.
- Kaffe laget på sikori, rug eller erter. Brukt under andre verdenskrig og den første tiden etter .

- Kaffefilter
- Kaffefisk
- Kaffegrut
- Kaffekjele
- Brukes i kaffetrakter til å ha malt kaffe i
- Sukkerbit som barna fikk dyppe i de voksnes kaffe
- Det som ligger igjen i kaffefilter eller på bunn i kjelen etter at kaffen er laget
- Benyttes til kokekaffe

- Kaffekanne
 - Kaffekjerring
 - Kaffekopp
- Kanne til å ha kaffen i, kan være av porselen eller stål
 - En som drikker mye kaffe. I dag brukes det oftest som et positivt ladet ord.
 - Alt fra små kopper til store beger: porselen, keramikk eller papp

- Kaffemål
- Kaffepause
- Koffeinfri kaffe
- Kokekaffe
- Måleskje, ett strøkent mål gir cirka 10 gram kaffe
- Betegnelse på et lite avbrekk i arbeidet
- Kaffe som ikke inneholder koffein
- En grovere malt kaffe som brukes når vi skal lage kokekaffe

- Nybrent kaffe
- Nymalt kaffe
- Presskanne
- Kaffebønner som kommer rett fra brenneren
- Kaffebønner som akkurat er nymalt
- Ofte kalt "Bodumkanne".
Fungerer som en "moderne" kokemetode.

- Rensemiddel for kaffetraktere
- Løser opp rester av kaffevoks og humus inne i trakteren. Perfekt å rengjøre serveringskannen med.
- Robusta
- Utgjør cirka 2 prosent av den kaffen som kommer til Norge. Smaker vanligvis bitrere enn arabica.

- Skvip og sølevann. Tynn kaffe
- Karsk
 - Populær kaffedrikk i Trøndelag
- Tamper
 - Når du skal tilberede en kopp espresso, pakker du kaffen jevnt og kompakt i filterholderen. Til dette benytter man et lite ”metallstempel”, en tamper.

- TV-kanne
- Vasket kaffe
- Vil du ha en kopp kaffe?
- Kaffekanne/termokanne
- Kaffe som er behandlet etter den våte metoden
- Starten på de fleste jobbintervjuer

ORD FRA KAFFEBAREN

- **Americano**
 - En enkel eller dobbel espresso som fylles opp med varmt vann, eventuelt så mye som gjesten ønsker
- **Lungo**
 - Tilberedningstiden er den samme som for en espresso, men kaffen males grovere, og mengden blir dermed større.

- **Espresso**
 - 30 ml kaffe laget på cirka 25 sekunder "under trykk" i en spesialmaskin. Espressoen får et skum på toppen kalt crema.
- **Doppio**
 - Dobbelt espresso. To enkle espressoer som serveres i en større kopp.
- **Ristretto**
 - Tilberedningstiden er den samme som for en espresso, men kaffen males finere, og mengden blir dermed mindre.

- **Espresso con panna**
- Espresso toppet med ristet, tyktflytende kremfløte
- **Espresso macchiato**
- Espresso "flekke" med en skvett melk eller melkeskum til pynt
- Enkel eller dobbel espresso med melk. Melkemengden skal være tilsvarende kaffemengden.
- **Cortado**

- **Café au lait**

- *Lait* betyr "melk" på fransk. Café au lait er filterkaffe og varm melk i lik blanding.

- **Caffè latte**

- *Latte* betyr "melk" på italiensk. Opprinnelsen til caffè latte er kaffe laget på mokkakanne med varm melk. De fleste kaffebarer lager en caffè latte av espresso og stimet melk. Serveres oftest i høye glass.

- **Cappuccino**
 - **Caffè moccia**
 - **Caffè corretto**
- Enkel eller dobbel espresso, 50/50 melk og melkeskum
 - Sjokoladesaus, espresso og stimet melk
 - Espresso med grappa, brandy eller likør