

# **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 sjeldent 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 rensemiddel 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 eggehvit, men fløyelsmyk og tett uten store bobler.

- Crema
  - Et fint, jevnt og gyllenbrunt skum cirka 2–4 mm på toppen av espressoen
- Cupping
- Espresso
  - 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
  - Brukes i kaffetrakter til å ha malt kaffe i
- Kaffefisk
  - Sukkerbit som barna fikk dyppe i de voksnes kaffe
- Kaffegrut
  - Det som ligger igjen i kaffefilter eller på bunn i kjelen etter at kaffen er laget
- Kaffekjele
  - Benyttes til kokekaffe

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

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

- Nybrent kaffe
  - Kaffebønner som kommer rett fra brenneren
- Nymalt kaffe
  - Kaffebønner som akkurat er nymalt
- Presskanne
  - 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 ølevann. Tynn kaffe
- Karsk
- Tamper
  - Populær kaffedrikk i Trøndelag
  - 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**

- Dobbel 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 "flekket" 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**
  - Enkel eller dobbel espresso, 50/50 melk og melkeskum
- **Caffè mocca**
  - Sjokoladesaus, espresso og stimet melk
- **Caffè corretto**
  - Espresso med grappa, brandy eller likør