

Inhoud



Inleiding	9
Over dit boek	9
Wat je niet hoeft te lezen	10
Pictogrammen in dit boek	10
 Hoofdstuk 1: Kennismaken met koffie	 11
Aan wie de eer?	11
Vanuit Afrika naar het Midden-Oosten	14
De Turken nemen het koffieroer over	15
De koffievlek breidt zich uit	16
Gezellig... koffie drinken	17
Pure koffie zelf zetten	17
Meer aangeklede koffie	18
Koffie in plaats van bier	19
De Franse (feest)versie	21
In het hoge Noorden lusten ze er wel wat van	22
A fine cuppa coffee	23
Koffie zit ons in het bloed	23
 Hoofdstuk 2: Koffie 'boeren', een precies vak	 25
Het boontje bij de naam noemen	26
Van groen naar rood	28
Laagje over laagje	31
Verwerken is hard werken	31
Zo droog mogelijk	32
Fijne en bonte was	34
Als een groentje op reis	36
Burn baby burn!	37
Slow it down	41
Het helemaal zelf doen	42

Koffie ‘anders’	44
De grote verdwijntruc.....	45
Eikeltjeskoffie	46
Inpakken en wegwezen.....	46
Een wirwar van keurmerken en labels.....	48
Hoofdstuk 3: Een werelds lekkere koffie.....	51
Brasil.....	52
Met stip op twee: Vietnam.....	53
Colombia.....	53
Koffie uit Holland eh... Indonesië.....	54
Andere exoten	55
De rijke kust	55
Jamaica	56
Ethiopië.....	58
Kenia	58
India.....	59
Australië	61
Je persoonlijke naslagwerk.....	61
Hoofdstuk 4: Een mooie kop koffie zetten	65
Een stukje terug in de tijd en weer terug naar nu	66
Mag het ook iets verfijnder?.....	66
Percoleren	67
Filter alles er maar uit!	69
Het mag wel wat rapper	70
Koffie door infusie.....	74
Koffiezetten 2.0	74
Chemexen	75
Hario V 60.....	77
De syphon.....	77
Aeropress	78
Hoofdstuk 5: Water, melk en andere hulpmiddelen	79
H2O gaat nooit verloren.....	80
Het beste water voor koffie	81

Waarom koffie verkeerd niet verkeerd is	83
Oma's melk anders aangepakt.	84
De schone melkkunsten.	85
Survivalkit voor de koffieliefhebber.	86
Werken of voor je laten werken.	89
Hoofdstuk 6: Koken met koffie	91
Koken met gezette koffie	92
Gesmoorde witlof	92
Gevulde kip.	93
Mole mole	95
Sashimi van wilde zalm, gemarineerd in koffie.	96
Gel, siroop en marinade van koffie.	97
Balletjes van risotto-espresso met een coulis van paprika	99
Gerookte zalm met pittige mousse	100
Koken met koffiebonen	101
Knolselderij in koffieroom	101
Koffie-appelsaus.	102
Roken met koffiebonen.	103
Vegetarisch koffiebrood	104
Koken met gemalen koffie	105
Een schuimige viscappuccino	105
Koffiesaus	107
Koffiegranité	108
Een specerijencrunch met koffie.	109
Koffiemayonaise.	110
Hoofdstuk 7: Koffie op je gezondheid(!?)	113
Onderzoek naar koffie.	113
Een verslavend goedje.	114
Koffiedrinkers zijn pienter.	116
Slaapverwekkende materie	117
Vocht erbij of vocht eruit	120
Hoofdstuk 8: De tien ultieme koffierecepturen	123
De Flat white.	124
Chemex slow coffee.	124
De latte macchiato.	125

Cafetière koffie	127
De cortado en meer.....	128
De Americano	129
Naar een koude hap, eh... slok.....	130
De cappuccino	131
De Wiener melange.....	132
Als laatste een maagvullertje: Irish coffee	133
Nou, nog een paar dan	134
Espresso Romano – 1 espresso	135
Café Cubano.....	135
Caffè Borgia	136
Het monnikskapje	136
Caffè Napoli (voor 4 espresso's)	137
En dan nog de echte uitsmijters... ..	137
Hoofdstuk 9: Interessante (web)adressen	139
Branderijen, koffiebonen, (espresso)machines en meer handige hulpmiddelen	139
Leren over koffie.....	140
Een lekker bakkie doen.....	141
Index	143

Inleiding

Zonder koffie zou de economie niet meer draaien.' Een uitspraak van een Belgische politicus, van zo'n twintig jaar geleden. Overdreef hij? Of zou zijn voorspelling de werkelijkheid wel eens heel dicht kunnen naderen? Want wat zou er gebeuren als we op onze werkplek geen koffie meer kunnen krijgen? Hoe zou het dan zijn met de gezelligheid, de productiviteit en de alertheid? Maar ook: zonder koffie zouden miljoenen mensen wereldwijd op zoek moeten naar ander werk, want na thee is koffie het grootste handelsproduct ter wereld. Dit zwarte goud houdt ons dus allemaal in meer of mindere mate bezig. En het is alom tegenwoordig. Koffie reist altijd met je mee, waar je ook bent. Er komen steeds meer gelegenheden waar je talloze koffiesoorten kunt uitproberen. Je kunt kiezen uit honderden soorten bonen en verschillende brandingen. Er is een ruime keuze uit trendy apparaten om zelf thuis je lekkerste bakje koffie te maken.

Over dit boek

In dit soms donkere koffiewoud is deze uitgave je gids en raadgever. Krijg je last van keuzestress, kun je een koffie-etiket niet goed lezen of wil je gewoon weten waar je koffie vandaan komt en hoe die gemaakt is? Met *De kleine Koffie voor Dummies* kom je nooit meer ergens op de koffie.

Wat je niet hoeft te lezen

Je hoeft niet alles in dit boek te lezen. Af en toe kom je grijze tekstkaders tegen waar je interessante wetenswaardigheden en verhalen tegenkomt die leuk zijn maar niet heel belangrijk voor het basisbegrip. Lees ze, of niet. Kijk maar wat je zelf wilt.

Pictogrammen in dit boek

Verspreid in dit boek vind je verschillende pictogrammen om je de weg te wijzen. Pictogrammen worden gebruikt om de aandacht te trekken voor belangrijke en interessante dingen en dingen die je echt moeten weten.



Bij de leukste weetjes over koffie heb ik dit pictogram geplaatst.



Dit is informatie die je moet onthouden; deze stukjes moet je goed doorlezen.



Aan het beschrijven van geur en smaak van koffie komt weleens vakjargon te pas. Die vind je bij dit pictogram.



Hier vind je allerlei aanwijzingen om nog meer van koffie te kunnen genieten.

Hoofdstuk 1

Kennismaken met koffie: een stapje terug in de tijd

In dit hoofdstuk:

- De mistige ontdekking van ons bakje troost
 - De route die de koffieboon de afgelopen eeuwen heeft afgelegd
 - Koffieculturen 'all over Europe'
-

Hoever moeten we teruggaan in de tijd om te ontdekken wie het eerste kopje koffie gezet heeft? Wie heeft ooit bedacht dat je van de bessen van een mooie groenblijvende struik een opwekkende drank kon maken? Zo is het waarschijnlijk ook niet gegaan. Tenminste niet ineens.

Aan wie de eer?

Lang geleden, en dat kan vijftienhonderd maar ook drieduizend jaar terug zijn, werd koffie gebruikt als krachtvoer. In Ethiopië leefden toen veel nomaden. De grootste bevolkingsgroep, de Oromo's, voedde zich vooral met granen, bessen en zaden. De rode bessen van de koffiestruik werden fijngestampt, vermengd met dierlijk vet en tot flinke ballen gerold. Die gingen mee als er gejaagd werd en zorgden voor een constante aanlevering van energie en de nodige alertheid. Was dat lek-

ker? Waarschijnlijk niet, maar wel heel effectief als het gaat om leven en dood.

We weten nu dat Ethiopiërs rond het begin van onze jaartelling een drank maakten van de bladeren van de koffieplant. Deze drank is later 'Abessijnse thee' gedoopt, naar de naam van het keizerrijk Ethiopië: Abessinië. De geuzennaam is Kati. Het recept is nooit verloren gegaan: rooster gedroogde bladeren in een pan tot ze in en in zwart zijn. Daarna even de blaadjes verkruiden en opkoken met water, suiker en een snufje zout. Na tien minuten borrelen, ontstaat een amberkleurige vloeistof met een delicate, gekarameliseerde, rokerige smaak. Zoet, zilt en intens geurend. Je zou er bijna zin in krijgen. Helaas niet algemeen gangbaar te verkrijgen, misschien nog wel ergens in de binnenlanden van Ethiopië.

Er is ook nog een variant bekend van droge bladeren die zonder te roosten werden gekookt. De smaak ervan is een mysterie, maar de naam is wel bewaard gebleven: Kafta. Althans, dit is de naam die de Arabieren eraan gaven, waarschijnlijk in de tijd dat zij koffie (bonen, bes, blad) begonnen te ontdekken.

De grote vraag is natuurlijk wie wanneer ontdekte dat je van de boon een lekker bakje koffie kunt maken. De ontdekkingsreis naar de roots van onze koffie gaat zo meteen verder. Eerst nog een wetenswaardigheid over de boon. Wat niet zo bekend is: in elke koffiebes zitten twee koffiebonen, lekker dicht tegen elkaar aan. De bonen zijn beschermd door een laagje vruchtvlees, hoornschil en zilvertvlies. Je moet dus iets met die bessen doen om de bonen eruit te krijgen. Waarschijnlijk zijn eerst de bessen nog in hun geheel gekookt met water en dat leverde ook al een krachtige drank op. Niet gek, want in het vruchtvlees van de koffiebes zit cafeïne. Het oudste bewaard gebleven document over koffie is gedateerd rond het jaar 1000 en bevat een recept voor een vrij grof brouwsel gemaakt van groene (niet geroosterde) koffiebonen. Waarschijnlijk is het drogen en roosteren van koffiebonen een proces dat vanaf de dertiende eeuw plaatsvindt. Met een beetje fantasie zie je de vrouw des huizes de koffiebonen roosteren boven open vuur in een ondiepe bre-

de pan, tot ze zwart geblakerd beginnen te roken. De pan met bonen verspreidt een intens aroma dat door alle aanwezigen diep en gretig wordt ingeademd. De bonen worden fijngemalen in een stenen vijzel, opgekookt met water en... de koffie is klaar.

Voor wie het nog niet wist

Er bestaat een bekende legende over de ontdekking van koffie. Een Egyptische geitenhoeder, Kaldi genaamd, brengt zijn kudde 's avonds naar een rustplek en maakt zich klaar om te gaan slapen. Zijn geiten doen dat echter niet. Die zijn druk en onrustig, en mekkeren de hele nacht terwijl ze gekke bokkesprongen maken. Kaldi gaat op onderzoek uit. Hij houdt zijn geiten nauwlettend in de gaten. Wat doen ze, wat eten ze, wat drinken ze? Zo ontdekt hij dat de geiten druk worden als ze rode besjes opeten. Met zijn bevindingen gaat Kaldi naar de abt van een naburig klooster en vertelt wat hij heeft ontdekt. Deze abt, vader Egberts, vindt het een interessant verhaal, maakt zelf een brouwsel van de rode bessen en merkt dat hij een hele nacht zonder slaap kan. Een fantastische uitvinding voor zijn

monniken die regelmatig tijdens het nachtelijk gebed in slaap vallen.

Aardig om te weten: precies hetzelfde verhaal is ook beschreven met een... jawel: Arabische geitenhoeder. Het blijkt toch altijd weer belangrijk om de uitvinding van een product aan je eigen land of cultuur toe te kunnen schrijven. Meer sagen doen de ronde. Eentje gaat zelfs naar hemelse sferen: de welbekende engel Gabriel zou op bevel van God aan Mohammed het recept voor koffie ingefluisterd hebben.

Los van al deze verhalen is het heel aannemelijk dat koffie zijn oorsprong kent in Ethiopië. Botanisch onderzoek heeft aangetoond dat de (wilde) koffieplant in het zuiden van Ethiopië al eeuwen voorkomt.

Vanuit Afrika naar het Midden-Oosten

Als we Ethiopië als de bakermat van koffie beschouwen, kunnen we onze reis van daaruit starten. Ethiopië heeft lange tijd in de invloedssfeer gelegen van de Arabische cultuur. Vanaf het begin van onze jaartelling zijn de Arabieren – waarschijnlijk geïnspireerd door de oppeppende werking van de drank – koffie gaan verbouwen in hun eigen landen. Vanuit de havenplaats al-Makkhs, gemakshalve Mocha genoemd, werd koffie verhandeld over het hele gebied dat onder Arabische invloed stond.



De woorden mokka en koffie zijn voor ons onlosmakelijk met elkaar verbonden. Heeft iets een mokka-aroma, dan denken we aan koffie. Het woord is te danken aan de genoemde havenplaats Mocha (in Jemen) en heeft meerdere betekenissen, waaronder 'Arabische koffie', 'sterke koffie', 'donkerbruin' en 'geurige drank'.

Tegen de veertiende eeuw barst het in de Arabische wereld van de koffiehuisen. Niet raar: de Koran verbood het nuttigen van alcohol. Over het drinken van koffie stond niets beschreven en het stimulerende effect van dit zwarte vocht was meer dan welkom. Religieuze leiders waren hier niet zo blij mee. Ze vonden dat koffie een bedwelmende werking had en daarom moest het alsnog verboden worden. Schriftgeleerden doorploegden de Koran en vonden een zinsnede met een verbod op verkoolde producten. Hun conclusie was dat gebrande koffiebonen verkoold waren en dat was in 1511 genoeg reden om de koffiehuisen te sluiten. Maar ja, iets verbieden wakkert vaak de behoefte alleen maar aan. Wat ook niet hielp was dat imams en monniken wel koffie mochten drinken tijdens hun nachtelijke gebeden. Er was dus geen ontkomen aan; koffie raakte ingeburgerd in het sociale leven en verspreidde zich in rap tempo over het Midden-Oosten.