

Fra bønne til kop

Kaffebær plukkes enten med maskine eller i hånden, men da bærerne modner uensartet fås den bedste høst ved plukning i hånden, da man herved kan undgå at plukke umodne bær. Der findes to metoder til bearbejdning af kaffebær:

Tørre metode:

Bærerne renses, sorteres og tørres i solen, denne proces tager 2 - 3 uger. Derefter fjernes pulpen og den pergamentagtige hinde i et tørskeværk.

Våde metode:

Frugten opblødes i rindende vand, hvorefter en maskine fjerner frugt kødet. Herefter føres bønnerne til store kar hvor de fermenteres (gæring) i 2 - 3 dage. Efter gæringen tørres bønnerne i ca. 3 døgn. Pergament hinden fjernes i et tørskeværk.

De rå bønner sendes i store partier til forbrugerlandene hvor den videre forarbejdning foregår.

Den rå kaffe er næsten aroma fri, men ved ristning udsættes bønnerne for temperaturer mellem 165 grader - 250 grader. Ristningsgraden kan variere, fra let ristet til hårdt brændt. Først efter ristningen, der gør bønnerne brun og sprød, er kaffebønnerne klar til at blive malet.

De ristede bønner kan males fint eller groft alt efter hvilken kaffe der ønskes.

Den endelige kaffeblending indeholder 4 - 10 forskellige slags kaffe, de bedste blandinger indeholder kun arabica kaffe.

KAFFE KOKKEN

