



„Það má segja að með þessum vélum hafi kaffihúsamenningin færst inn á heimili landsmanna,“ segir Þráinn Bj. Farestveit verslunarstjóri.

MYND/STEFÁN

## Þitt eigið kaffihús heima

Einar Farestveit & co hf. að Borgartúni 28 býður upp á kaffivélar af ýmsum toga. Sjálfvirku espresso-kaffivélar frá Saeco eru þar fremstar í flokki en einnig er fyrirtækið með vélar frá KitchenAid, Severin, Gaggia og Spidem.

„Einar Farestveit hefur selt kaffivélar í öll þau 47 ár sem fyrirtækið hefur starfað,“ segir Þráinn Bj. Farestveit verslunarstjóri. Til að byrja með voru það þó hefðbundnar uppáhellingarvélar en síðustu tíu ár hefur Einar Farestveit sérhæft sig í sérhæfðari espresso-

vélum. „Við komumst í kynni við ítalska framleiðslufyrirtækið Saeco sem kom á markað með sjálfvirkar kaffivélar sem möluðu kaffi og helltu upp á,“ segir Þráinn og bætir við að þær vélar hafi fljótlega orðið mjög vinsælar meðal almennings. „Það má segja að með þessum vélum hafi kaffihúsamenningin færst inn á heimili landsmanna,“ segir hann.

Þráinn segir Saeco ávallt hafa verið eitt sterkasta merki í sjálfvirkum espressovélum hér á landi og þær vélar séu til á fjölmörgum heimilum og í fyrirtækjum.

„Stöðug þróun er í gangi í þessum vélum og mikið lagt upp úr því að betrubæta þær. „Í dag eru þær til dæmis með keramik-

vörnum og stálkötlum til uppáhellingar og eru þess vegna hljóðlátari. Þessi ferill skilar sér í mun betra kaffi,“ upplýsir Þráinn.

Hann segir Íslendinga njóta þess að nostra við að búa til hina ýmsu kaffidrykki sem er auðvelt með Saeco-vélunum. „Þú getur búið til drykki á borð við espresso, cappuccino, latte, latte macchiato og frappo. Þannig getur þú boðið gestum upp á kaffi sem jafnast á við það sem í boði er á kaffihúsum.“

Þráinn segir sjálfvirkar vélar vinsælar meðal einstaklinga en ekki síður stórra og smárra fyrirtækja. „Gríðarlegur fjöldi fyrirtækja býður starfsmönnum sínum upp á að nota vélar frá Saeco og er

ánægjan mikil. Við höfum fengið til okkar vélar í yfirhalningu sem hellt hafa upp á yfir sextíu þúsund bolla, sem er ekkert smáræði,“ segir hann glaðlega.

Einar Farestveit selur einnig kaffivélar frá öðrum merkjum og af öðrum gerðum. Þar ber helst að nefna Severin-kaffikönnuna sem sýður vatnið fyrir uppáhellingu. Auk þess er hægt að fá ýmsa fylgihluti sem tengjast kaffigerðinni. „Við seljum gott kaffi frá Kimbo á Ítalíu, erum með bragðefni, súkkulaði- og kanilkvarnir, flóunarkönnur og ýmsan annan búnað,“ segir Þráinn og segir starfsmenn Einars Farestveit boðna og búna að aðstoða fólk við valið. Nánari upplýsinga má leita á [www.ef.is](http://www.ef.is).

### ● SEVERIN-KAFFIKANNAN

Sjálfvirkar kaffikönnur eru æði mismunandi að gæðum.

Bestar eru þær sem sjóða vatnið fyrir uppáhellingu. Severin ka5700 kaffikannan sem sýður vatnið er sú vél sem kemst næst því að líkja eftir gömlu góðu uppáhellingunni en mörgum finnst kaffið best eftir þeirri uppskrift. Severin Cafe Caprice kaffikannan hefur verið á markaði hér á landi í hátt í tuttugu ár.



### ● FLÓUNARKANNAN

LÉTTIR VERKIÐ. Sérstök list er að flóa mjólk svo vel sé.

Sérstakar flóunar-könnur léttu kaffiunnendum hins vegar líffið og gera öllum kleift að flóa mjólk að hætti bestu barþjóna.



## Saeco kaffivélar

Mest seldu sjálfvirku kaffivélar  
á Íslandi um árabíl

Verð frá kr. 49.990



**Einar Farestveit & Co.hf.**

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • [ef@ef.is](mailto:ef@ef.is) • [www.ef.is](http://www.ef.is)



Frappe



Írskt kaffi



Affogato

# Drykkir og desert

Kaffidrykkir ýmiss konar njóta vinsælda um allan heim. Hér eru uppskriftir að þremur.

## AFFOGATO

Affogato er ítalskur eftirréttur. Hefðbundinn affogato er settur saman úr einni skeið af vanillu- eða súkkulaðiís í skál, bolla eða glasi. Yfir ísinn er hellt skoti af heitu espressokaffi. Í sumum uppskriftum er einnig gert ráð fyrir Amaretto eða öðrum líkjör. Svo er líka gott að hella bræddu súkkulaði yfir allt saman.

## ÍRSKT KAFFI

Sagan segir að Joseph Sheridan sé upphafsmaður írsku kaffisins. Hann á að hafa bragðbætt kaffi hraktra bandarískra ferðamanna með írsku vískí á fimmta áratugnum. Farþegarnir spurðu hvort þetta væri brasilískt kaffi en Sheridan svaraði að þetta væri írskt kaffi.

2 tsk púðursykur  
3 cl írskt viskí

heitt kaffi að smekk  
þeyttur rjómi

Magnið af sykri og viskí fer algerlega eftir smekk. Sykri, viskí og heitu kaffi er blandað saman og sett í glas. Þeyttur rjómi settur ofan á. (Í upprunalegri uppskrift er gert ráð fyrir að nota óþeyttan rjóma). Sumir skreyta síðan með súkkulaðispæni.

## FRAPPE

Frappe-kaffi er upprunnið í Grikklandi og er mjög vinsælt þar og á Kýpur, sérstaklega á sumrin. Drykkurinn er búinn til úr skyndikaffi.

1-2 tsk. skyndikaffi  
kalt vatn  
1 msk. sykur

ísmolar  
mjólk eftir smekk

Setjið kaffið og sykurinn í hristara ásamt örlitlu vatni. Hristið þar til blandan er þykk. Setjið í hátt glas og bætið við vatni, ísmolum og mjólk. Grískt frappe er drukkið með röri sem einnig er notað til að hræra í drykknum. Ýmsar útgáfur af Frappe-drykkjum hafa orðið til í gegnum tíðina, og vinsælt er að bæta við bragðefnum á borð við karamellu og súkkulaði. Í stað skyndikaffis hefur einnig verið notað espressokaffi.



Valur með rjúkandi bolla af Illy-kaffi, sem nýtur fádæma vinsælda á Íslandi.

MYNDR/ANTON

## KAFFIBOLLINN ÞINN ER TILBÚINN

NÚ FÆRÐU  
R JÚKANDI  
KAFFI FRÁ ILLY  
HJÁ JÓA FEL.

**Jói  
Fel**

BAKARÍ  
Holtagarðar & Smáralind & Kringlan & Garðabær

# Fyrsta flokks kaffi

Kaffið frá Illy nýtur vaxandi vinsælda hérlandis enda leggur framleiðandinn metnað í að búa til það besta sem völ er á.

Illy er vörumerki sem kaffiunnendur um allan heim þekkja að góðu. Heiðurinn af einstöku bragði þess á Illy-fjölskyldan, sem rekur kaffi-framleiðslufyrirtæki í Triesti á Ítalíu. Ættfaðirinn Francesco Illy stofnaði fyrirtækið árið 1933 og síðan þrjár kynslóðir unnið að framleiðslu Illy-kaffisins með það að leiðarljósi að búa til besta kaffi sem völ er á.

En hver er sérstaða Illy-kaffisins? „Það er bara til ein tiltekin blanda; eini munurinn milli tegunda er

mölunin og ristunin og ekkert annað. Illy-fjölskyldan tekur inn baunir frá níu mismunandi ræktunarsvæðum og á ólíkum árstímum; svo er öllu blandað saman í hlutfalli sem tryggir hárfint jafnvægi sem er uppistaðan í hinu einstaka bragði sem einkennir Illy-kaffið,“ útskýrir Valur Ásberg hjá Ölgerðinni sem hefur flutt Illy-kaffið til landsins í áratug.

Hann getur þess líka að Illy-fjölskyldan hafi sjálfbærni og sanngjörn viðskipti að leiðarljósi í framleiðslunni. „Illy byrjaði á níunda áratugnum að að kaupa allt sitt hráefni beint frá bændum. Sjálfbærni og gæði eru óaðskiljanlegir þættir í augum fyrirtækisins. Krafan um gæði leiðir til sjálfbærrar framleiðslu og sjálfbærra viðskiptahátta

rétt eins og krafan um sjálfbærni leiðir til aukinna gæða.“

Að sögn Vals hafa Íslendingar tekið Illy-kaffinu opnum örmum. „Illy hefur verið að sækja í sig veðrið hérlandis undanfarin ár. Kaffið selst vel þar sem það er fánlegt, í verslunum Hagkaupa, Fjarðarkaupum og á veitingastöðum og kaffihúsum sem kemur til með að fjölga á næstu vikum.“

Café París, Munnharpan og Kolalettin í Hörpunni munu þannig bætaskast í hóp með Hilton Nordica, Grand-hoteli, C is for Cookie, bakarí Jóa Fel og fleiri góðra aðila sem bjóða upp á Illy. „Enda verður sífellt fleirum ljóst að fátt jafnast á við silki-mjúka áferð, ljúffengt bragð og eftirkeim Illy.“

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Sigríður Dagný Sigurbjörnsdóttir sigridurdagny@365.is s. 512 5462 og Þórdís Hermannsdóttir thordish@365.is s. 512 5447.



## Listin í kaffinu

Kaffiþjónar leggja sumir hverjir mikið upp úr því að þjóna ekki aðeins bragðlaukum og lyktarskyni viðskiptavina sinna heldur einnig sjóninni. Fagurlega skreyttur cappuccino gerir góðan sofa enn betri. Hér má sjá nokkur dæmi um listilega kaffibolla.



## Allra handa kaffivélar

„Við erum elsta starfandi heildverslun á landinu sem þjónustar hótél- og veitingahúsamarkaðinn, stofnuð 1984,“ segir Sigurður Skúli Bárðarson, betur þekktur sem Siggí Skúli, hjá heildversluninni Geira ehf.

Geiri ehf. selur allan búnað sem þarf í veitingarekstur, hvort sem það eru hótél og veitingastaðir eða fyrirtæki og stofnanir. Kaffivélar eru þar á meðal og sér fyrirtækið um uppsetningu og viðhald vélanna fyrir viðskiptavinum, óski þeir þess. Siggí Skúli segir úrval kaffivélanna spanna allan skalann.

„Við flytjum inn og seljum allar gerðir af vélum, hefðbundnar filterkaffivélar og vélar sem hella upp á 2,5 lítra og upp í 5 lítra. Stærri vélar sem henta til dæmis á stóra vinnustaði, og hella upp á 40 til 50 lítra og jafnvel 100 lítra af kaffi í einu. Vélarnar eru frá Coffee Queen, alþjóðlegu merki og mjög stóru á heimsmælikvarða sem hefur verið hér

á landi í yfir 30 ár. Auk þess seljum við hefðbundnar espressovélar fyrir kaffihús frá fyrirtækinu Exobar sem Geiri ehf. er með einkumboð fyrir hér á landi. Vélarnar eru í mörgum undirgerðum, með einum, tveimur eða þremur stútum. Mest selda espressovélin frá Exobar er af undirgerðinni Monroc, tveggja stúta digital vél, enda á frábæru verði.“

En ekki er nóg að hella upp á kaffisopann, úr einhverju þarf að drekka hann. Geiri ehf. selur einnig kaffibolla, undirskálar og könnur. „Við erum stórir söluaðilar þegar kemur að postulíni og flytjum aðallega inn frá tveimur birgjum. Meðal annars postulín frá norska fyrirtækinu FIGGJO, en það er stærsti postulínsframleiðandi á Norðurlöndunum. Viðskiptahópur okkar er stór, og fer stækkandi en við þjónustum fyrirtæki um allt land.“ Nánari upplýsingar er að finna á heimasíðu fyrirtækisins, [www.geiriefh.is](http://www.geiriefh.is)



Geiri ehf heildsala þjónustar hótél, veitingastaði og fyrirtæki með allan búnað sem þarf í veitingarekstur.

## Vélar sem gera gott kaffi betra

**Coffee Queen Thermos** með 2,2 l. brúsa.

Kr. 45.538 án vsk.



**Coffee Queen Tower** með 2,5 L brúsa

Kr. 61.040 án vsk.



Einnig hægt að fá með 5 l. tanki.

**Monroc digital Espresso vél** Kr. 297.600 án vsk.



Ein vinsælasta vélin í Evrópu í dag.



Geiri heildverslun er söluaðili fyrir gæðapostulínið frá Figgjo í Noregi. Kynnið ykkur úrvalið og gerið verðsamanburð.



Matvinnslu- & veitingavörur  
Bíldshöfða 16 110 Reykjavík  
Sími 511 2030 geiriefh.is



Halldór Guðmundsson, framkvæmdastjóri kaffihúsa Te og kaffi, á nýju og glæsilegu kaffihúsi fyrirtækisins í húsi HR í Nauthólsvík.

## Kaffi er ódýr munaður

Te og kaffi opnaði nýverið nýtt kaffihús í Háskólanum í Reykjavík í Nauthólsvík. Það er að sjálfsögðu opið almenningi og verður opið áfram í sumar.

„Kaffihúsið í húsi HR er góður kostur fyrir gesti á ströndinni í Nauthólsvík í sumar, til dæmis,“ segir Halldór Guðmundsson, framkvæmdastjóri kaffihúsa hjá Te og kaffi. „Þetta er nýtt og glæsilegt kaffihús þar sem við bjóðum að sjálfsögðu upp á allt það besta sem við höfum að bjóða.“

Auk hefðbundinna kaffidrykkja býður Te og kaffi upp á kalda kaffi-

og tedrykki sem njóta mikilla vinsælda. „Við bjóðum auðvitað upp á alla þessa helstu kaffidrykki, sem eru lagaðir af framúrskarandi kaffiþjónum,“ segir Halldór. „Svo höfum við verið að leggja áherslu á köldu drykkina eins og frappóana og íste til dæmis. Allt meðlæti er heimagert í okkar eigin eldhúsi, sérútbúnað samlokur, salatabakar, súpur, panini og beyglur, að ógleymsdu sætmeti eins og muffins og klöttum, svo fátt eitt sé nefnt. Og það verður góð tilbreyting fyrir strandgestina í sumar að geta komið til okkar og fengið svalandi kalda kaffidrykki í sólinni.“

Með tilkomu nýja kaffihússins í

Nauthólsvíkinni eru kaffihús Te og kaffi orðin sjö talsins. „Það eru þrjú staðir í miðbænum,“ segir Halldór. „Á Laugaveginum og í Eymundsson bæði í Austurstræti og á Skólavörðustíg. Svo eru staðir í Kringlunni og Smáralind og einn á Akureyri.“ Spurður hvort aðsókn hafi dregist saman eftir hrun segir Halldór það vera þvert á móti. „Eftir að kreppan skall á hefur salan aukist hjá okkur,“ segir hann. „Kaffi er ódýr munaður og kaffibollinn á Íslandi er mjög ódýr ef við miðum við kaffibollann í Danmörku til dæmis. Fólk lætur það eftir sér að fara á gott kaffihús og dekra aðeins við sig.“

## Komdu & taktu með

PIRATBYRJA • SJA • 110897



### Verslanir & kaffihús

Laugavegi 27  
Smáralind  
Kringlunni  
Austurstræti – Eymundsson  
Skólavörðustíg – Eymundsson  
Akureyri – Eymundsson



TE & KAFFI

[www.teogkaffi.is](http://www.teogkaffi.is)



### ● KOSTIR OG GALLAR KOFFÍNS

Koffín er frá náttúrunnar hendi í kaffi, kakói, tei og gúarana og matvælum unnum úr þeim. Koffín hefur ýmis áhrif. Sé þess neytt innan hóflegra marka verkar það fyrst og fremst örvandí á líkamann í gegnum miðtaugakerfið. Það veldur útvíkkun æða og örrari hjartslætti og eykur blóðflæði til allra líffæra. Þar að auki hefur koffín áhrif á öndun, örvar meltingu og eykur þvagmyndun.

Í of miklu magni getur koffín haft óæskileg áhrif. Það getur valdið höfuðverk, svima, skjálfta, svefnleysi, hjartsláttartruflunum og kviðatilfinningu.

[www.visindavefur.is](http://www.visindavefur.is)

### ● VINSÆL OG EINFÖLD AÐFERÐ

Pressukannan hefur verið mjög vinsæl í gegnum tíðina. Hún er einnig kölluð



frönsk pressa og er oft notuð á finni veitingahúsum til að hella upp á til að viðskiptavinir sjái að kaffið sé nýbruggað. Aðferðin er einföld. Kaffið er sett í könnuna, heitu vatni hellt yfir og hrært í. Lokið er síðan sett á en beðið með að þrýsta því niður í nokkrar mínútur. Miðað er við að setja eina kaffiskeið á móti hverjum tveimur bollum, en kaffið þarf að vera grófmalað.



### ● KAFFIDRYKKJA

Fyrstu heimildir um kaffidrykkju og kaffiplöntur eru frá fimmtándu öld, en þær greina frá því að kaffi hafi verið ræktað og drukkið í Sufi-klaustum skammt undan hafnarborginni Mokha í Jemen. Talið er að kaffið hafi verið ristað þar og lagað með svipuðum hætti og tíðkast nú almennt. Á næstu áratugum breiddist þessi siður til annarra ríkja í Mið-Austurlöndum og þaðan með sæföllum til Hollands, Ítalíu og annarra Evróplanda.

● **HANDFREYDD MJÓLK Í SUNNUDAGSKAFFIÐ** Mörgum finnst gott að dekra við sig með rjúkandi cappuccino eða latte á góðum degi. Margar heimsóknir á kaffihús geta þó komið við pyngjuna og þá er gott að geta hellt upp á heima. Þeir sem ekki eiga espresso-vél þurfa heldur ekki að láta sér nægja uppáhelling heldur geta þeytt mjólk í þykka froðu með einföldum aðferðum.

Mjólkinn er hituð í potti þar til fer að rjúka en á ekki að sjóða. Kjörhitastig til að freyða mjólk er í kringum 60 gráður. Hægt er að nota rafhlöðudrifna mjólkurþeytara sem fást víða og þurfa ekki að kosta mikið. Mjólkinn er þá þeytt í bollanum. Froðan verður reyndar ekki mjög þykk en vel brúklek hvunn dags. Einnig er hægt að freyða mjólkina með þar til gerðum könnum með pumpu. Þá er heitri mjólkinni hellt í könnuna og strokkað í eina mínútu, jafnvel lengur, þar til mjólkinn freyðir vel. Töfrasproti er líka vel brúklegur til að freyða mjólk, sérstaklega ef fleiri eru í kaffi. Heitri mjólkinni er hellt í hátt ílát og töfrasprotanum dýft á kaf áður en hann er settur af stað, passa að hafa hann ekki á hæstu stillingu, og hreyfa hann upp og niður. Eftir um það bil eina mínútu fer mjólkinn að freyða vel. Svo eru auðvitað til sjálfvirkir mjólkurþeytara sem þú stingur einfaldlega í samband, ýtir á takka og færð þykkfreydda mjólk eftir nokkrar sekúndur. Mjög þægilegt ef þú ert ekki fyrir neitt vesen.



Betty Crocker

Nýtt frá Betty!

# Bakaðu með Betty!

Einfaldara getur það ekki verið

