

Kaffi

SÉRBLAÐ | ÞRIÐJUDAGUR 21. JÚNÍ | KYNNING



NORDICPHOTOS

Saeco kaffivélar

Mest seldu sjálfvirku kaffivélarnar

á Íslandi um árabíl

Verð frá kr. 49.990



Einar Farestveit & Co.hf.

Borgartúni 28 • Sími: 520 7900 • ef@ef.is • www.ef.is



Heil símfónía fyrir bragðlaukana

„Þessi litla baun býr yfir svo miklu meira en bragði og ilmi að heil ævi dugir ekki til að koma því öllu á framfæri,“ segir Þórður Þórisson, markaðsstjóri hjá Gevalia á Íslandi, og vitnar þar í Giovanni, ástríðufullan aðdáanda kaffibaunarinnar og kaffisérfræðing hjá Gevalia.

„Við hjá Gevalia erum nú að markaðssetja tvær nýjar og afar spennandi blöndur af heilum kaffibaunum. Þær fást fyrir flestar gerðir af uppáhellingu, allt frá pressukönnu og venjulegum kaffivélum til espresso,“ segir Þórður Þórisson, markaðsstjóri Gevalia á Íslandi, um helstu nýjungar hjá Gevalia. „Stöðugt fleiri kjósa heilar kaffibaunir og mala í hverja uppáhellingu, ýmist í sjálfvirkri könnu eða kvörn. Til viðbótar er Gevalia-kaffið komið í nýjar, vandaðar, umbúðir – þyngdin er hin sama en pakkningarnar nettari.“

Þórður segir hverja blöndu fá sína sérstöku meðhöndlun í brennslu eftir sérkennum hennar en að sameiginlegt með öllu Gevalia-kaffi sé ríkt jafnvægi í grunnbragðinu þar sem fylling og mýkt leika ljúflega saman og kaffið er laust við rangt sýrustig.

„Ég vel Gevalia-kaffið mitt eftir húmor dagsins,“ segir Þórður, spurður um uppáhaldskaffið. „Allar blöndurnar eru mitt uppáhald – það fer eftir húmornum í það skiptið hverju ég sækist eftir. Það er nefnilega blæbrigðamunur á bragði, brennslu, mýkt, ilmi eða skerpu í Gevalia-kaffi. Hin þekktu gæði Gevalia skila sér alltaf í gegn. Ég get til dæmis

Ebony-baunir fá sérstaka meðhöndlun og örllítið dekkri brennslu.



valið mér kraftmeira og ákveðnara kaffi þegar sá gállinn er á mér en mýkra og meira léttleikandi þegar svo ber undir. Kaffið frá Gevalia er alltaf eins og símfónía, það bregður fyrir mörgum tónum sem leika á bragðlaukana og maður er alltaf að njóta.“

„Nýju tegundirnar tvær eru suðurítalska espresso-blandan hans Giovanni í heilum baunum, sem þykir einstaklega heillandi. Giovanni er ástríðufullur áhugamaður um kaffi og staðráðinn í að koma sjarmanum, dulúðinni, gleðinni og sögunni sem fylgir þessari litlu baun á framfæri. Eftir honum er haft að þessi litla baun búi yfir svo miklu meira en bragði og ilmi að heil ævi dugi ekki til að koma því öllu á framfæri. Suðurítalska espresso-blandan er brennd eftir ævagamalli ítalskri hefð, unaðsleg símfónía, dökk og seiðandi með mjúkkum sérkennum og löngu eftirbragði. Kjarkmikill espresso með flottri mýkt. Espresso-blandan er auðvitað afbragðsgrunnur í cappuccino, kaffi latte, macchiato og ýmsa aðra kaffidrykki.

Hin nýja tegundin er Ebony-baunir, sem ætlaðar eru fyrir alhliða uppáhellingu. Það er mjúkt og fyllt kaffi með þessu sjarmerandi Gevalia-bragði. Þetta eru sérvaldar baunir frá hágæðabúgörðum í Suður-Ameríku og Austur-Afríku sem hafa fengið sérstaka meðhöndlun og örllítið dekkri brennslu sem dregur fram eiginleika þeirra. Árangurinn er kraftmikil, ilmandi fylling og þéttur keimur með dásamlegu eftirbragði.

Það er alltaf hægt að treysta á Gevalia hvað gæði, sjarma og bragð varðar. Þar að auki ræktar Gevalia garðinn sinn af alúð og færir viðskiptavinum sínum fjölbreytni og spennandi nýjungar sem gaman er að njóta.“



Þórður Þórisson, markaðsstjóri hjá Gevalia á Íslandi, segir blæbrigði Gevalia-kaffisins eins og bragðsímfoníu. MYND/VALU

Rauður Rúbín er fyrir þá sem einfaldlega elska gott kaffi!

Rauður Rúbín er ljúffeng blanda kaffibauna frá Brasilíu bragðbætt með baunum frá Kólumbíu, Kenýa og Kosta Ríka. Frábær blanda kaffibauna í háum gæðaflokki.

Nýbakaðar pönnukökur og vöflur frá Vilko

-einfaldara getur það ekki verið!

Þennan indverska ábæti er tilvalið að prófa.



Framandi freistingar

● Halva er heiti á indverskum ábæti, litlum kökustykkjum, sem er kjörið að spreyta sig á heima í eldhúsi. Þessi ljúffengi eftirréttur á miklum vinsældum að fagna í Asíu og víðar og bragðast einstaklega vel með rjúkandi heitum kaffibolla. Njótið!

2 bollar af möndlum
2 bollar af mjólk
1½ bolli sykur
örllítið af saffrani
¼ bolli af ósöltu smjöri
skvetta af matarlit

Látið afhýddar möndlur liggja í heitu vatni í um það bil fimmtán mínútur. Myljið möndlurnar, blandið saman við

mjólk og hnoðið í þykkni. Vætið saffran í mjólk (tvær matskeiðar). Hitið matskeið af ósöltu smjöri á pönnu. Bætið við möndlum, sykri og saffrani ásamt mjólk og hrærið stöðugt í. Bætið við restinni af ósöltu smjöriinu og matarlit. Hrærið áfram þar til blandan verður þykk og hellið því næst í olluþorði mót. Skreytið með möndlum og skerið í bita. Berið fram ásamt kaffi.

Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000 Umsjónarmenn auglýsinga: Sigríður Dagný Sigurbjörnsdóttir sigridurdagny@365.is s. 512 5462 og Þórdís Hermannsdóttir thordish@f365.is s. 512 5447..



Atli Hergeirsson, sölustjóri hjá Karli K. Karlssyni ehf., segir enga tilviljun að Lavazza sé mest selda kaffið á Ítalíu.

MYND/STEFÁN

Lavazza-gæðakaffi í 116 ár

„Lavazza-kaffið á sér gamlar rætur,“ segir Atli Hergeirsson, sölustjóri hjá Karli K. Karlssyni ehf. „Fyrirtækið var stofnað árið 1895 í Tórinó á Ítalíu af Luigi Lavazza og hefur verið í eigu sömu fjölskyldunnar síðan þá. Fjölskyldan rekur enn kaffihús og veitingastað í húsnæðinu þar sem fyrirtækið var stofnað, við San Tomasso veg númer 10 í Tórinó. Þar slær hjartað.“

Atli segir að Lavazza sé nú löngu orðið að alþjóðlegu merki og mjög vinsælt á Íslandi. „Þetta er gæðakaffi. Það er metnaður Lavazza að velja bestu baunirnar hverju sinni í

heiminum til framleiðslunnar. Þeir eru því ekki að binda sig við ákveðin lönd, svæði eða héruð. Uppskeran getur verið svo misjöfn á milli ára. Þeir panta ekki baunirnar nema að hafa smakkað prufurnar og sent í gegnum sérstaka gæðapröfun.“

Blöndurnar frá Lavazza eru margar, frá mildum til sterkra. „Þeir nota bæði arabica- og robustabaunir, en það er mun meira koffín í þeim síðarnefndum. Bauninum er því oft blandað saman til þess að ná rétta bragðinu,“ útskýrir Atli.

Nýting á Lavazza-kaffi er 30 prósentum betri en á öðru kaffi. Það

kemur til af vinnsluferlinu, þar sem baunirnar eru einstaklega vel þvegnar, og brennsluáferðinni, en baunin er brennd við lofthita og brennur því jafnt í gegn án þess að skilja neitt eftir. Því er þetta alltaf 100 prósent kaffi.

„Nýtingin skiptir alltaf miklu máli þegar kemur að útgjöldum heimila og fyrirtækja en auðvitað vilja allir halda í gæðin. Um 40 milljóna espresso-bolla er neytt daglega á Ítalíu og það er því hvorki furða né tilviljun að Lavazza sé mest selda kaffið þar í landi,“ bendir Atli á.

Sannkölluð himnasæla

• Heslihnetur og súkkulaði eru sannkölluð himnasæla, eins og þeir þekkja sem bragðað hafa á hinum ítalska eftirrétti „panna cotta“.

Panna Cotta með mokkabragði. Fyrir átta

625 ml þeyttur rjómi
1/3 bolli strásykur
250 g af niðurbrytjuðu suðusúkkulaði
½ bolli mjólk
2 pakkar af gelatíni (límhlaupi)
bolli af sterku kaffi
75 ml af heslihnetulíkjör

Hitið hálfan lítra af rjóma og sykri á pönnu þar til sykurrinn leysist upp. Setjið súkkulaði í hitaþolna skál og hellið heitri blöndunni yfir. Hrærið þar til súkkulaðið leystist upp. Geymið.

Blandið restinni af rjóma saman við mjólk. Setjið gelatín ofan á. Látið standa í 5 mínútur. Hellið blöndunni á pönnu og hitið við miðlungshita þar til gelatínið hefur leyst upp. Hellið nú út í súkkulaðiþöndu og hrærið saman við. Því næst kaffi og líkjör. Hellið 175 ml af blöndunni í átta ábætisskálur og kælið í fjóra til sex tíma.



Heslihnetu- og súkkulaðisæti

½ bolli strásykur
¼ bolli heslihnetur
15 g af niðurbrytjuðu suðusúkkulaði

Hitið sykur og tvær matskeiðar af vatni í djúpri pönnu við miðlungshita. Hrærið varlega þar í blöndunni þar til hún verður falleg gyllt. Takið pönnuna af hellunni, bætið heslihnetum út í og hrærið. Hellið á bökunarpappír og stráið súkkulaði yfir. Látið kólna. Brytjið vandlega niður.

Látið heitt vatn renna á ytra lag ábætisskála til að losa um innihaldið. Hvolfið þeim ofan á átta hliðardiska og stráið sælgætínu yfir. Berið fram.

Spennandi sumardrykkir hjá **Te og kaffi**

Í sumar býður Te & kaffi upp á mikið úrval kaldr drykkja á kaffihúsum sínum sem eru sjö talsins.

„Við verðum með þrjár tegundir af ístei, ávaxta íste, grænt íste og hvítt íste en heilnæmir eiginleikar þess síðastnefnda eru mjög miklir. Bara sem dæmi þá inniheldur einn bolli af hvítu tei jafnmikið af andoxunarefnum eins og tólf glös af nýkreistum appelsínusafa,“ segir Kristín María Dýrfjörð, markaðsstjóri kaffihúsa hjá Te & kaffi.

„Við verðum einnig með hina vinsælu köldu kaffidrykki, frappó, en þá er hægt er að fá í meira en tíu bragðtegundum. Við bjóðum einnig upp á lakkrís frappó með súkkulaðihjúpuðu lakkrískurli.“ Og nú dregur Kristín María fram trompið: „Það er hægt að fá alla frappódrykki með þeyttum rjóma og karamellu- eða súkkulaðisósu, sem ég get sagt þér að er eins og himnaríki í bolla!“

Pippó er nýr kaldur kaffidrykkur á matseðlinum. „Eins og nafnið gefur til kynna inniheldur hann hið gamla, góða Pipp-súkkulaði,“ útskýrir hún. „Á matseðlinum er einnig ávaxtafrappó, sem í raun er ávaxtahristingur



Kristín María og Halldór með kaffibolla í góða veðrinu á svölum Eymundsson í Austurstræti. Þar er Te & Kaffi með eitt af sínum vinsælu kaffihúsum.

MYND/STEFÁN

með klaka, en hann er hægt að fá í nokkrum bragðtegundum, svo sem bláberja og brómberja, jarðarberja og banana auk suðrænna ávexta.“

HEIMATILBÚIÐ GÓÐGÆTI

Halldór Guðmundsson, framkvæmdastjóri kaffihúsa hjá Te & kaffi, segir að hinir vanaföstu þurfi ekki að örvænta því allir gömlu, góðu drykkirnir frá Te & kaffi verði áfram á matseðlinum. „Við eigum ekkert að láta veðrið á okkur fá. Það er alltaf stemning á kaffihúsum Te & kaffi og kaffidrykkirnir veita gleði. En þegar

sólin skín er bara enn meira gaman að njóta sælunnar.

Te & kaffi bjóða upp á úrvalsmeðlæti og léttan mat sem allur er heimagerður. Við búum til ferskar samlokur, beyglur, salöt og súpur,“ segir Halldór, „allt heimagerð úr úrvalshráefni. Þá bjóðum við einnig upp á ljúffengar brownie-kökur, hina sívinsælu klatta og múffur.“

Kaffihús Te & kaffi eru á Laugavegi 27, í Kringlunni og Smáralind, í Háskólanum í Reykjavík, í Eymundsson Austurstræti og Eymundsson við Skólavörðustíg og á Akureyri.

TE & KAFFI

PIPPÓ

Ískaldur sumarfrappó með Pipp-súkkulaði, sýrópi, mjólk og klaka.

PIPP

100% ARABICA

SLENNI REASÍ

veljum íslenskt

gæðakaffi síðan 1984

www.teogkaffi.is

● **KAFFIKORGURINN ENDURNÝTTUR** Verðmæti leynast í kaffikorginum. Eftir örstutta eftirgrensulan á netinu kom í ljós að hægt er að nota kaffikorginn á ýmsan hátt í stað þess að henda honum strax í ruslið eftir að kaffið er komið í könnuna. Kaffikorgur er meðal annars sagður mýkja þurra húð og að gott sé að nudda honum á hendur og fætur. Eins er hægt að blanda honum saman við smjör og nota sem handsápu, til dæmis til að ná smurolíu af höndum. Þá er kaffikorgur oft notaður við garðrækt, bæði til moltugerðar og sem íblöndunarefni í gróðurmold. Hann ku halda lúsum frá og gefa plöntunum næringu. Kaffikorgur í skál eyðir einnig vondri lykt úr ísskáp og virkar sem hreinsiefni í niðurfallið.



● **UPPRUNI KAFFIS** Talið er að kaffiplantan sé upprunnin í norðausturhluta Eþíopíu en kaffidrykkja varð fyrst almenn meðal araba. Með þeim barst kaffi til Ítalíu og þaðan um alla Evrópu, síðan til Indónesíu og svo til Ameríku. Þegar kaffi er búið til eru þroskuð berin tánd af runnum og síðan unnin og þurrkuð. Baunirnar eru því næst ristaðar (brenndar), mismikið eftir því hvernig bragðið á að vera. Að lokum eru þær svo malaðar og heitu vatni hellið yfir til að fá kaffi til drykkju.

Heimild: visindavefurinn.is



Niðurstöður rannsóknar benda til þess að aukin kaffineysla dragi úr líkum á krabbameini í blöðruhálskirtli.

NORDICPHOTOS/AFP

Minni líkur á krabbameini

Karlmenn sem drekka mikið kaffi eru ólíklegri til að fá krabbamein í blöðruhálskirtli. Þetta eru niðurstöður nýrrar rannsóknar sem gerð var við Harvard-háskóla í Bandaríkjunum. Rannsóknin er sú fyrsta sem tengir mikla kaffineyslu við minni líkur á krabbameini í blöðruhálskirtli.

Vísindamennirnir skoðuðu tæplega fimmtíu þúsund karlmenn sem lýstu kaffidrykkju sinni. Samkvæmt rannsókninni eru tuttugu prósent minni líkur á því að karlmenn sem drekka sex eða fleiri bolla á dag fái krabbamein í blöðruhálskirtli heldur en þeir sem ekkert kaffi drukku. Jafnvel þeir karlmenn sem drukku einungis einn bolla á dag eiga síður á hættu að þróa með sér lífshættulegt krabbamein í blöðruhálskirtli.

„Við erum ekki að segja karlmonnum að drekka meira kaffi,“ sagði Kathryn M. Wilson, sem stóð ásamt öðrum að rannsókninni. „En allt bendir til þess að þeir þurfi ekki að hafa áhyggjur af kaffidrykkju sinni.“

-mmf

● ESPRESSO- EÐA MOKKAKÖNNUR

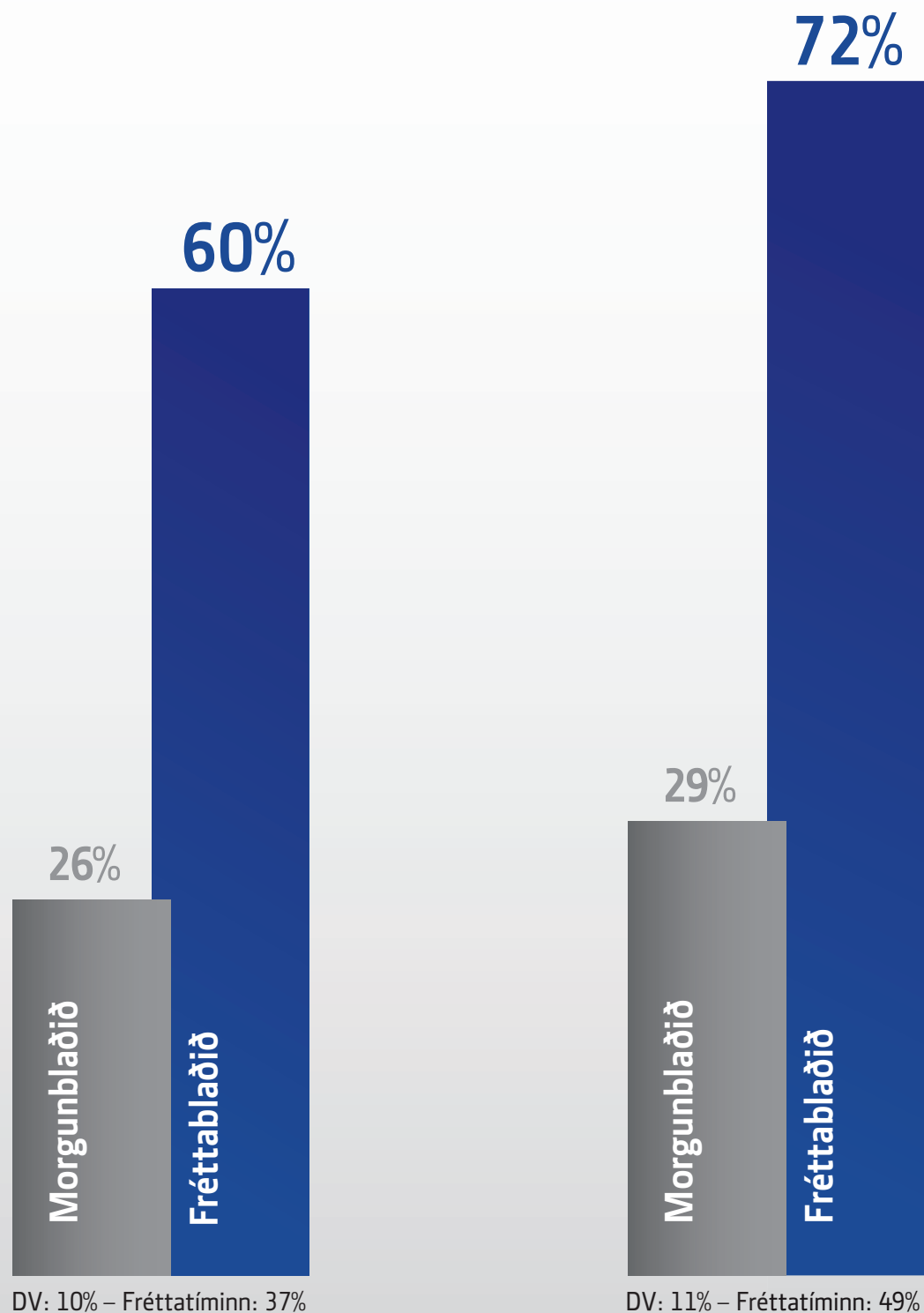
Uppáhellingaraðferðir eru mismunandi. Ein leiðin er að nota mokaönnur eða espressoönnur, en slíkar má fá í ýmsum stærðum allt frá einum bolla upp í tólf.

Þá er vatn sett í botninn á könnunni. Kaffið er sett í sigti án þess þó að þjappa, kannan síðan skrófuð saman og sett á lágan hita á hellu eða gas.



Yfirburðir Fréttablaðsins á dagblaðamarkaði staðfestir

Við vitum sem er að dagblað á að vera skemmtilegt og upplýsandi. Það á að veita innsýn í líf fólks og varpa ljósi á atburði sem skipta okkur máli. Við hlustum á raddir lesenda og erum lifandi vettvangur fyrir skoðanaskipti.



ALLT LANDIÐ

Fréttablaðið og Morgunblaðið kemur út sex daga vikunnar, á meðan DV kemur út þrisvar í viku og Fréttatíminn einu sinni.

Prentmiðlakönnun Capacent Gallup.

Janúar til mars 2011, meðalstær á tölublað 18-49 ára.

HÖFUÐBORGARSVÆÐIÐ



Allt sem þú þarft...