

# KAFFI

FÖSTUDAGUR 17. MAÍ 2013



## Fljótlegt gæðakaffi

Dolce Gusto-kaffivélarnar rjúka út enda gera þær eigandanum kleift að útbúa alls kyns ljúffenga kaffidrykki á augabragði. **SÍÐA 2**

## Alltaf ferskt kaffi

Með A Modo Mio-kaffivélinni frá AEG er tryggt að hver einasti kaffibolli verður góður. **SÍÐA 3**

## Matreitt með kaffi

Kaffiafganga má nota í ískaffi, morgunpeytinginn og kryddlögin. **SÍÐA 3**



**HAFÐU KAFFIÐ EINS OG ÞÚ VILT**

EINSTÖK TÆKNI  
LAGAR SIG SJÁLFVIRKT  
AÐ ÞÍNUM SMEKK

PLAY & SELECT



„Helsti kosturinn er hvað þetta er þægilegt. Flestir kannast við að hella upp á of mikið kaffi í venjulegum vélum og þurfa þá að hella heilmiklu niður. Það gerist ekki með Dolce Gusto,“ segir Halldór Kári Ævarsson, verslunarstjóri Heimilistækja.

Með Dolce Gusto-vél á heimilinu geta allir leikið kaffibarþjón. Hægt er að búa til espresso, latte og cappuccino með aðeins nokkrum handtökum og þykir kaffið afbragðsgott.

„Helsti kosturinn er hvað þetta er þægilegt. Flestir kannast við að hella upp á of mikið kaffi í venjulegum vélum og þurfa þá að hella heilmiklu niður. Það gerist ekki með Dolce Gusto,“ segir Halldór Kári en tekur þó fram að vélin henti síður ef ætlunin er að hella upp á marga bolla í einu.

Heimilistæki hóf sölu á vélunum síðastliðið haust og hafa þær notið sívaxandi vinsælda síðan. „Við erum með fjórar gerðir. Það er aðallega útlitsmunur á þremur dýrustu en í þeim er hægt að stilla magnið í bollanum auk þess sem þær slökkva sjálfkrafa á sér. Ódýrustu vélinni þarf að slökkva á sjálfur.“

Hylkin í vélarnar, sem eru umhverfisvæn og eyðast, fást í Heimilistækjum, Fjarðarkaupum og flestum Krónuverzlunum og eru sífellt fleiri matvöruverslanir að taka þau inn.

NESCAFÉ  
Dolce  
Gusto

COFFEE IS NOT JUST BLACK

Finndu okkur á Facebook.com  
/NESCAFEDolceGustoIsland

# Gæðakaffi á skotstundu

Kaffivélarnar frá **Dolce Gusto** eru með þeim vinsælustu á markaðnum í dag. Í þær eru sett kaffihylki og er hægt að útbúa uppáhaldsbollann á skotstundu.

„Dolce Gusto-kaffihylkin innihalda ferskt kaffi. Þeim er smeltt í vélina sem hellir upp á einn bolla í einu. Hægt er að velja um missterkt kaffi og alls kyns mjólkuráferð kjósi menn það en þá eru notuð sérstök mjólkurhylki með,“ útskýrir Halldór Kári Ævarsson, verslunarstjóri Heimilistækja.

Með Dolce Gusto-vél á heimilinu geta allir leikið kaffibarþjón. Hægt er að búa til espresso, latte og cappuccino með aðeins nokkrum handtökum og þykir kaffið afbragðsgott.

„Helsti kosturinn er hvað þetta er þægilegt. Flestir kannast við að hella upp á of mikið kaffi í venjulegum vélum og þurfa þá að hella heilmiklu niður. Það gerist ekki með Dolce Gusto,“ segir Halldór Kári en tekur þó fram að vélin henti síður ef ætlunin er að hella upp á marga bolla í einu.

Heimilistæki hóf sölu á vélunum síðastliðið haust og hafa þær notið sívaxandi vinsælda síðan. „Við erum með fjórar gerðir. Það er aðallega útlitsmunur á þremur dýrustu en í þeim er hægt að stilla magnið í bollanum auk þess sem þær slökkva sjálfkrafa á sér. Ódýrustu vélinni þarf að slökkva á sjálfur.“

Hylkin í vélarnar, sem eru umhverfisvæn og eyðast, fást í Heimilistækjum, Fjarðarkaupum og flestum Krónuverzlunum og eru sífellt fleiri matvöruverslanir að taka þau inn.



„Helsti kosturinn er hvað þetta er þægilegt,“ segir Halldór Kári Ævarsson.

MYND/GVA



Dolce Gusto-vélarnar rjúka út hjá Heimilistækjum en þar fást fjórar mismunandi gerðir ásamt tilheyrandi hylkjum.

## Hin fullkomna mjólkurfroða

Það er kúnt að gera hnausþykka mjólkurfroðu en kemur þó oftast með æfingunni. Hér fara lauflettar leiðbeiningar.

Það er fátt sem jafnast á við hnausþykka mjólkurfroðu til að toppa kaffibollann. Yfirleitt er hægt að ganga að svoleiðis lúxus vísunum á öllum betri kaffihúsum. Það vefst hins vegar fyrir mörgum að búa hana til upp á eigin spýtur en margir eiga heimilisvél með gufustút auk þess sem þær eru algengar á vinnustöðum. Hér á eftir fara leiðbeiningar um hvernig er gott að bera sig að.

- Best er að nota stálkönnu undir mjólkina. Mælt er með að hún sé geymd í kæli og sé nokkuð köld þegar byrjað er að hita hana. Þannig gefst lengri tími til að freyða mjólkina.

- Sumir nota vökvahitamæli sem dregur úr hættu á að mjólkinn brenni við en yfirleitt kemur tilfinningin fyrir réttu hitastigi með æfingunni.

- Hellið mjólkinni í könnuna. Látið stútinn nema við botninn og kveikið á gufunni. Færið stútinn hægt og rólega nær yfirborði mjólkurinnar. Látið stútinn síga þegar mjólkuryfirborðið hækkar og miðið við að hann sé um það bil sentímetra frá yfirborðinu. Mjólkinn ætti ekki að teygjast um of og



Hver vill ekki geta útbúið ljúffengt latte í morgunsárið?



Froðan í senn að vera þétt og létt.

NORDICPHOTOS/GETTY

sneiða skal hjá stórum loftbólum. Þetta ætti að gefa jafna og flauelskennda froðu. Athugið að ef eitt hvað fer úrskeiðis og mjólkinn fer að frussast upp úr könnunni er bara að slökkva á gufunni.

- Færið stútinn út að hlið könnunnar þegar mjólkinn er orðin um það bil 37 gráðu heit. Færið hann svo niður að botninum. Snúið

stútnum rangsælis hring eftir hring í könnunni þar til mjólkinn nær um það bil 68 gráðum. Gætið þess að ekki myndist stórar loftbólur. Froðan á að vera létt.

- Slökkvið nú á stútnum og þurrkið af honum með rökum klút. Látið mjólkina standa í nokkrar sekúndur. Sláið jafnvel aðeins í könnuna til að losna við loftbólur.

**KAFFISKOT Í NESPRESSOVÉLAR**



EIRVÍK

Suðurlandsbraut 20, Reykjavík | Sími 588 0200 | [www.eirvik.is](http://www.eirvik.is)

**FARTÖLVURÝMING VERÐFALL Á YFIR 50 GERÐUM** tl.is

TÖLVU LISTINN





# Handhægar og auðveldar í notkun

Ferskleiki kaffisins er tryggður með **espresso-kaffivélinni** A Modo Mio frá AEG sem framleidd er í samstarfi við Lavazza á Ítalíu. Í vélina er notað fyrsta flokks kaffi sem pakkað er í lofttæmd hylki. Vélarnar eru litlar og auðveldar í notkun sem gerir þær að frábærri viðbót í öll eldhús, hvort sem er á heimili, í bústaðnum eða á vinnustaðnum.

**K**affivél A Modo Mio er nýjung á markaðnum. Vélina er fallega hönnuð í klassískum og fágudum stíl en í hana eru notuð hylki með kaffi frá Lavazza sem einnig komu ný á markað í tengslum við vélina.

„A Modo Mio er handhæg og sérstaklega skemmtileg heimilsvél en hentar einnig vel á vinnustöðum og víðar,“ segir Sigrún Jóna Norðdahl, kaffibarþjónn og sölufulltrúi hjá Karli K. Karlssyni hf. sem fer með umboð Lavazza-kaffis. Kaffivélina sjálf er flutt inn af Ormsson en hana má fá í nokkrum litum og útgáfum.

Stærsti kosturinn við vélina að sögn Sigrúnar er að hver einasti kaffibolli verður góður. „Kaffið úr vélinni er alltaf ferskt og gott enda er hverjum kaffiskammti þjappað í lokað, loftþétt hylki sem tryggir gæði kaffisins. Þannig missir kaffið ekkert af ferskleika sínum enda kemst súrefnið ekki að því,“ upplýsir hún.



Hægt er að velja á milli átta mismunandi kaffiblandna frá A Modo Mio. „Þetta er hentugt því þannig getur hver og einn á heimilinu átt sína eigin kaffiblöndu enda lagaður nema einn bolli í einu,“ segir Sigrún og bætir við að með vélinni sé hægt að útbúa mismunandi gerðir af kaffidrykkjum. „Auðvelt er að útbúa t.d. latte, cappuccino, espresso og americano, allt eftir smekk hvers og eins.“

Hvert kaffihylki inniheldur 100% Lavazza-kaffi. „Lavazza er rótgróið ítalskt kaffibrennslufyrirtæki sem hefur verið í eigu sömu fjölskyldu í fjóra ættliði. Fyrirtækið sérhæfir sig í espresso-kaffiblöndum þótt einnig sé hægt að fá aðrar blöndur. Hjá Lavazza er lögð mikil áhersla á að velja gott hráefni svo blöndurnar haldist alltaf eins,“ segir Sigrún og bendir á að allt kaffið frá Lavazza sé unnið á Ítalíu. Kaffihylkin í nýju kaffivélina má fá í helstu matvöruverslunum en einnig í Ormsson og hjá Karli K. Karlssyni.

A Modo Mio kaffivélarnar fást í þremur tegundum og eru á verðbilinu 29.900 til 45.900 krónur. Þær fást meðal annars í verslunum Ormsson og hjá Karli K. Karlssyni í Skútuvogi 5. Vél-

Hægt er að velja á milli átta mismunandi kaffiblandna frá A Modo Mio.



Stærsti kosturinn við vélina að sögn Sigrúnar er að hver einasti kaffibolli verður góður. „Kaffið úr vélinni er alltaf ferskt og gott enda er hverjum kaffiskammti þjappað í lokað, loftþétt hylki sem tryggir gæði kaffisins.“

MYND/GVA

arnar eru allar eins í grunninn og er hægt að stilla vatnsmagn í hvern bolla eftir hentugleika og freyða mjólk, auk þess sem ein

tegundin hefur áföstan mjólkurfreyðara. Vatnstankur vélarinnar tekur tæpan lítra og vélina hefur 15-bara þrýsting sem tryggir

góða „cremu“ og gott hitastig í hverjum bolla.

Nánari upplýsingar um vélarnar má finna á [www.ormsson.is](http://www.ormsson.is)



## Kjöt kaffært í kaffi

Kaffi má nýta á ýmsan annan hátt en með rjómblandi í rósóttum bolla. Kaldan kaffiafgang má til dæmis nota í ískaffi eða í þeyting. Þá er rötsterkt kaffi kjörið í marineringsarlög á rifjasteikina áður en hún fer á grillið.

Einfaldasta nýtingin á afgangskaffi er að kæla það í ísskáp og nota í ískaffi síðar. Þá er bráðsniðugt að frysta kaffi í ísmolaboxi og nota í morgunþeytinginn ásamt

frosnum banönum og kókosmjólk. Kaffi er einnig mjög gott í kryddlöginn sem marinera á rifjasteikina í áður en henni er skellt á grillið.



### Kaffimarinerung

4 bollar vatn  
3 bollar sterkt kaffi, kælt  
1/2 bolli kosher-salt  
3 msk. og 2 tsk. að auki af dökkum púðursykri  
1/4 bolli hlynsíróp  
2 msk. saxað rósmarín  
2 msk. og 1 tsk. að auki af Worcestershire-sósu  
2 bollar ísmolar  
2 kg rifjasteik

Hrærið vatni, kaffi, salti og sykri í stóra skál og þar til sykurrinn og saltið leysist upp. Bætið þá sírópi, rósmaríni, worchestershire-sósu og ísmolum út í og hrærið þar til þeir bráðna. Setjið þá rifin út í löginn og fergið svo lögurinn fljóti vel yfir. Lokið og geymið í kæli í 6 tíma. Grillið.

[www.bonappetit.com](http://www.bonappetit.com)

**jura** SWISS MADE Fyrir heimili og vinnustaði

**EIRVÍK**  
Suðurlandsbraut 20, Reykjavík | Sími 588 0200 | [www.eirvik.is](http://www.eirvik.is)

Vissir þú að...  
Börn eiga rött  
að leika sér

**Barnaheill**  
Save the Children á Íslandi





### STARBUCKS VEX UM VÍÐA VERÖLD

Allir þekkja Starbucks-kaffi og þeir sem hafa komið til Bandaríkjanna og víðar hafa eflaust prófað að fá sér latte, espresso eða jafnvel frappuccino sem er blandað kaffi með ýmsum bragðtegundum og ís. Starbucks hefur ávallt verið framarlega hvað nýjungar varðar. Starbucks var opnað fyrst í Seattle í Bandaríkjunum árið 1971. Fljótlega opnuðu Starbucks-staðir víðs vegar um Bandaríkin og varð Starbucks að stærstu kaffihúsa-keðju landsins. Fyrsta kaffihús utan Bandaríkjanna og Kanada var opnað 1990. Starbucks hefur síðan dreift sér um allan heim og er í öllum heimsálfum, samtals 62 löndum. Frá árinu 1987 hefur Starbucks opnað að meðaltali tvær nýjar verslanir á dag og fyrirtækið vex ótrúlega hratt.

**Starbucks leggur áherslu** á að vera með kaffidrykki og smoothies, léttan mat eins og samlokur en einnig sætar kökur, möffins og þess háttar. Matseðillinn er stílaður á vinnandi fólk sem hefur lítinn tíma en vill grípa með sér kaffi og með því.

**Oft hefur** verið rætt um að keðjan sé á leið til Íslands en ekkert hefur gerst í því enn sem komið er.



### KAFFI FYRIR LÍNURNAR

**Grænar kaffibaunir** eru nú það heitasta í heiminum eftir að Dr. Oz, sjónvarpslæknirinn heims-kunni, lét rannsaka virkni þeirra. Niðurstöðurnar voru gleðilegar fyrir þá sem glíma við aukakíló því grænar kaffibaunir geta haft raunveruleg áhrif á þyngdartap. Niðurstöður rannsóknar sem birtar voru í tímaritinu Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity sýna að þátttakendur í rannsókninni misstu að meðaltali 8,5 kíló á tólf vikna tímabili, án þess að gera aðrar breytingar á lífsstíl sínum en að taka inn viðurkennd efni unnin úr grænum kaffibaunum. Niðurstöður sýndu einnig að grænar kaffibaunir lækka blóðþrýsting og auka efnaskipti líkamans.

## KAFFIBRENNSLA Á ÍSLANDI

**Fyrsta kaffibrennsla** landsins var stofnuð í Reykjavík árið 1924. Að stofnun hennar stóð elsta heildverslun landsins, O. Johnson & Kaaber, sem stofnuð var 1906. Fyrirtækið hafði áður flutt inn kaffi og kaffibæti í nokkur ár áður en ákvörðun var tekin um að setja á fót eigin kaffibrennslu. Í upphafi var hún til húsa í höfuðstöðvum fyrirtækisins við Hafnarstræti 1-3, á móti Ingólfstorgi í miðbæ Reykjavíkur. Vandað var til framleiðslunnar og keyptar vélar frá Þýskalandi til brennslunnar. Fyrst um sinn gátu þær brennt og malað tæplega 50 kíló af kaffi daglega. Ekki var um mannaflsreka framleiðslu að ræða, einn maður sá um kaffibrennsluna og þökkun og annar sá um að keyra kaffi til viðskiptavina á reiðhjól. Á þessum árum var heimabrennsla kaffis algeng en nýja kaffið frá O. Johnson & Kaaber varð fljótlega vinsælt. Fáeinum árum síðar voru sendlarnir orðnir fjórir og fjórum árum síðar fjárfesti fyrirtækið í sérstökum útkeyrslubíl sem tók við útkeyrslu kaffis til viðskiptavina fyrirtækisins. Eftir seinni heimsstyrjöld fluttist kaffibrennslan í nýtt verksmiðjuhús við Sætún í Reykjavík. Um leið jókst framleiðslugetan til muna og starfsmönnum fjölgaði. Heimild: www.ojk.is.

Höfuðstöðvar O. Johnson & Kaaber um 1920.

MYND/MAGNÚS ÓLAFSSON



heimkaup.is

# ÞÚ ÁTT SKILIÐ HÁGÆÐA KAFFI

Kynningartilboð á **illy** vörum í Heimkaup

Að búa til espresso er list. Til þess þarf 6,7 grömm af eðalkaffi, nákvæma tímasetningu, rétt hitastig og mátulegan þrýsting. Illy hefur hannað kaffivélar og kaffihylki sem hafa fullkomið vald á þessari list.

Útkoman er ilmandi og bragðmikið kaffi með silkimjúkri áferð í hverjum einasta dropa.



**29.900**

**illy** X 7.1  
2 espresso bollar  
2 cappuccino bollar



**29.900**

10% afsláttur af öllu Illy kaffi!

**illy** Y3 kaffivél  
Mjólkurflóari fylgir með öllum Y3 vélum

Mjólkurflóari að verðmæti **15.900 kr.** fylgir með öllum Y3 vélum

### Brot af vöruúrvali okkar

stahnifur	2.990 Alder Atelier kaffibollar	10.590 Noonfactory kökudiskur	4.490 Erik Bagger skál	3.290 Múffur – Í hvert mál	Mikið vöruúrval sem fer vaxandi dag frá degi	2.990 OXO ferðamál
ts design kanna	<b>Frí heim-sending!</b>	99.000 FrancisFrancis X1	1.590 Illy Espresso baunir	12.990 Wilfa vöflujám	15.900 Illy mjólkurflóari	4.190 Luminarc eftirrétt

Á meðan birgðir endast.



### Heimkaup er fyrsta vefverslun sinnar tegundar á Íslandi.

Þar finnur þú frábært vöruúrval úr ótal vöruflokkum á góðu verði og getur sparað þér búðarápið. Þú ræður svo hvort þú sækir vöruna í vöruhús okkar í Turninum í Kópavogi eða lætur senda þér hana. Þú getur einnig komið beint í vöruhúsið, skoðað vörur í sýningarsal, þegið aðstoð frá starfsfólki og verslað á staðnum.

heimkaup.is

Smáratorgi 3 / 201 Kópavogi / 550 2700

Örugg vefverslun Hagstætt verð Hraðsending Sendum um allt land

HEIMKAUP