

KAFFIVÉLAR

MÍÐVIKUDAGUR 18. DESEMBER 2013

Fyrsti kaffifíkillinn

Árni Magnússon handritasafnari stundaði teðúsin í Kaupmannahöfn grimmt um aldamótin 1700 **SÍÐA 2**

Caffitaly M2

Valin besta espresso-hylkjavél Evrópu í Danmörku og Svíþjóð. **SÍÐA 2**

 **Saeco**

JÓLATILBOÐ



„Sérhvert tilefni kallar á eigin stíl. Það sama á við um kaffi.“

Mariarosaria Schettini,
kaffiunnandi og vörustjóri Saeco.



Yfir 6.000 mögulegar kaffiblöndur. Ítalska hefðin um ferðalag baunarinnar í bollan hefur verið endurtúlkuð af Saeco. Komdu við og bragðaðu á hágæða kaffi sniðnu að þínum þörfum.



Saeco vélarnar fást í mörgum gerðum. Verð frá kr. 54.990.

1 kíló af ítölskum Kimbo Extra Cream kaffibaunum fylgir með hverri Saeco vél til jóla.



Einar Farestveit & Co.hf.

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

Brúnhildur varð til fyrir frúrnar

Súkkulaði er gott með kaffinu, það eru þeir sem drekka kaffi sammála um. Kökur með kaffinu eru jafnvel ennþá betri og þess vegna langbest að komast í súkkulaðikökur með kaffibollanum. Drottning allra kaffikaka er hin dísæta súkkulaðikaka Brownie.

Brúnhildur eða Brúnka er hún stundum kölluð upp á íslensku, dísæta súkkulaðikakan Brownie sem passar svo vel með kaffinu.

Brownie varð til í Bandaríkjunum rétt fyrir aldamótin 1900 og fer nokkrum sögum af því hvernig þessi seiga og þétta súkkulaðibomba varð til. Samkvæmt einni þeirra uppgötvaði amerísk húsmóðir, þegar von var á gestum, að hún átti ekkert lyftiduft en skelli engu að síður í súkkulaðiköku og úr varð Brownie. Önnur saga segir að bakari einn hafi óvart bætt bráðnu súkkulaði út í kexdeig.

Hið rétta er þó að bakari á Palmer House-hótelinu í Chicago bjó uppskriftina til þegar hóteleigandinn bað um hentugan eftirrétt fyrir fínar frúr á útihátíð. Rétturinn þyrfti að vera minni en tertusneid, vera næstum því eins og kaka og hægt að borða beint upp úr nestisboxi.

Síðan þá hafa vinsældum brúnkunnar engin takmörk verið sett og óteljandi tilbrigði hafa litið dagsins ljós.



Hér er ein góð af www.bbcgoodfood.com

1 Skerið 185 grömm af ósöltu smjöri í teninga. Brjótið 185 grömm af dökku súkkulaði og bræðið saman við smjörið yfir vatnsbaði. Látið kólna.

2 Stillið ofninn á 180 gráður. Klæðið ferkantað form með bökunarpappír. Sigið saman í skál 85 g af hveiti og 40 g af kakódufti.

3 Saxið gróflega niður 50 grömm af hvítu súkkulaði og 50 grömm af rjómasúkkulaði.

4 Brjótið 3 stór egg í stóra skál og hellið 275 grömmum af sykri út í. Þeytið í nokkrar mínútur eða þar til blandan er létt og ljós.

5 Hellið bráðnu súkkulaðinu yfir eggþeytinginn og blandið hægt og varlega saman með gúmmispaða.

6 Haldið sigti yfir súkkulaði- og eggjablöndunni og sigtið hveiti og kakóid aftur í gegn. Blandið saman, jafn hægt og rólega og áðan og ekki of vel. Blandið þá að endingu út í súkkulaðinu sem saxað var niður.

7 Hellið öllu saman í bökunarfornið og jafnið varlega út í hornin. Bakið í 25 mínútur. Opnið þá ofninn og hristið formið örlítið til. Ef kakan hreyfist til í miðjunni er hún ekki alveg tilbúin. Bakið þá í 5 mínútur í viðbót eða þar til yfirborð kökunnar er glansandi, brotnar eins og pappír og hliðarnar losna frá.

8 Látið brúnkuna standa á borðinu í forminu þar til hún hefur alveg kólnað. Lyftið henni þá uppúr forminu með því að toga í bökunarpappírinn. Skerið í ferninga. Ef frú Brúnhildur klárast ekki á stundinni geymist hún í loftþéttum umbúðum í frysti í allt að fjórar vikur.

Besta kaffivél Evrópu

Ítalska kaffivélin Caffitaly M2 var valin besta espresso-hylkjavél Evrópu í Danmörku og Svíþjóð. Bragðupplifunin er himnesk og einnig er hægt að hella upp á te og súkkulaði.

Caffitaly er ítalskt fyrirtæki sem hefur hannað fallega og einfalda kaffivél sem er einstaklega stílhrein og einföld í notkun. Hún er nett og fyrirferðarlítill á eldhúsbörðinu en samt taka allir eftir henni sökum þess hversu flott hún er,“ segir Guðný Ósk Ólafsdóttir, framkvæmdastjóri heildverslunarinnar Kósk ehf., sem flytur inn gæðakaffivélar frá Ítalíu.

„M2-kaffivélin hefur fengið frábæra dóma á Norðurlöndum og var valin besta hylkjavélin í Danmörku og Svíþjóð. Þar bar hún af kaffivélunum Nespresso, Saeco, Electrolux og Nespresso Dolce Gusto,“ útskýrir Guðný um Caffitaly M2 sem býður upp á ótal tilefni til sælustunda yfir hverjum kaffibolla.

„Hægt er að velja úr heillandi úrvali gæðakaffis, espresso og venjulegs, og einnig fjölmörgum tegundum af tei og súkkulaði,“ segir Guðný.

Caffitaly M2 vegur fjögur kíló og tekur 1.200 millilítra vatns í tankinn. Sjálfvirk stilling er fyrir hvern og einn drykk og einnig er hægt að stilla vélina á sjálfvirka, hefðbundna kaffiuppáhellingu.

„M2-kaffivélin fæst í nokkrum litum, meðal annars svörtum, silfur og rauðum. Hún er hrein-



leg í notkun, gullfalleg og tryggir dásamlega kaffiupplifun í hverjum sopa, sem slær auðveldlega við því allra besta á kaffihúsum,“ segir Guðný.

Caffitaly M2 fæst í Búsáhöldum í Kringlunni, Húsasmiðjunni og Heimkaupum. Caffitaly-vörur fást líka í Þinni verslun, Fjarðarkaupum og á nýju ári í Krónunni.

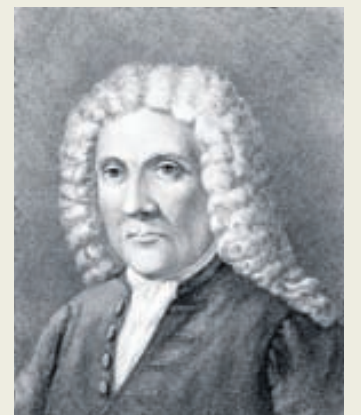


Árni Magnússon var fyrsti kaffifíkillinn

Sjálfsgöð gestrisni þykir að bjóða upp á kaffisopa. Íslendingar fóru þó ekki almennt að drekka kaffi fyrr en um miðja 19. öldina en þá voru þeir líka fljótir að komast á bragðið.

Árni Magnússon, prófessor og handritasafnari, fékk fjórðungspund af kaffibaunum sent frá Lárusi Gottrup, lögmanni á Þingeyrum, þann 16. nóvember 1703. Baununum fylgdi bréf þar sem Lárus baðst forláts á hversu lítið hann hefði sent og er þetta bréf elsta þekktu heimild um kaffi á Íslandi. Talið er að Árni geti jafnvel hafa verið fyrsti Íslendingurinn sem ánetjaðist kaffi og te en hann stundaði tehusin í Kaupmannahöfn grímt um aldamótin 1700. Árni lét síðar smíða fyrir sig forláta kaffikönnu úr silfri sem var tæpt kíló að þyngd.

Það voru helst danskir embættismenn á Íslandi sem áttu tæki og tól til að hella upp á kaffi snemma á 18. öld en fljótlega upp úr miðri 18. öld komust íslenskir embættismenn einnig á kaffibragðið. Flestir prestar og sýslumenn voru farnir að drekka kaffi eftir 1780 og svo fylgdu efnameiri bændur í kjölfarið.



Árni Magnússon handritasafnari er talinn fyrsti Íslendingurinn sem ánetjaðist kaffi en hann komst á bragðið í Kaupmannahöfn.

Kaffið virðist hafa farið vel í Íslendinga en innflutningur á kaffi nífaldaðist, hvorki meira né minna, á árunum 1819 til 1840 og fór úr tæplega fimm tonnum upp í 44 tonn á ári. Næstu árin jókst innflutningurinn enn og var árið 1855 orðinn 213 tonn, eða um þrjú kíló á mann!

Segja má að öll þjóðin hafi verið orðin ánetjuð kaffi um miðja 19. öld og kaffikönnur og kaffikvarnir voru orðinn staðalbúnaður á heimilum landsins.

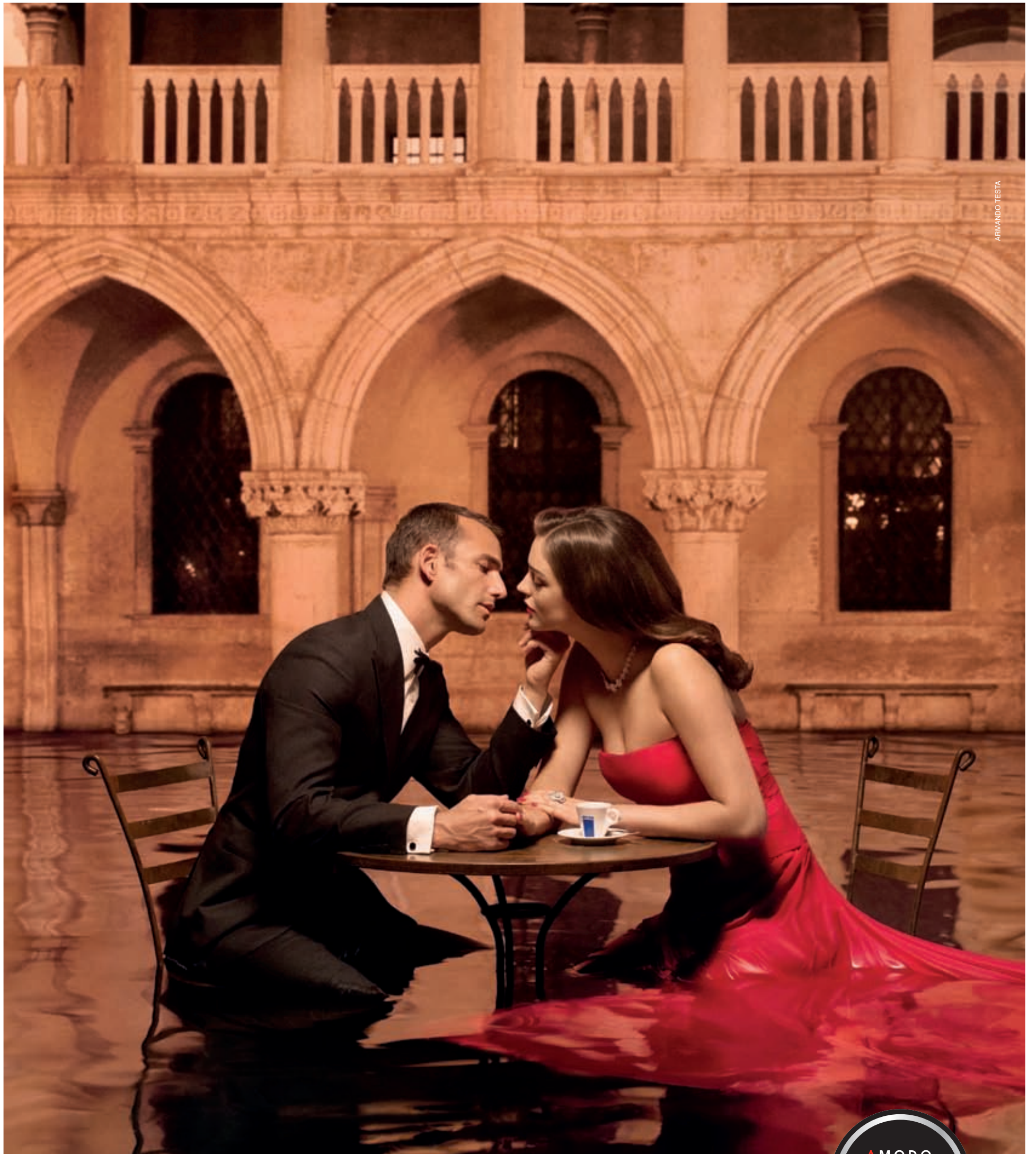
Heimild: Vísindavefur Háskóla Íslands.

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

Ábsjónarmenn auglýsinga: Ívar Örn Hansen, s. 512 5429, ivarorn@365.is

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.

ARMANDO TESTA



LAVAZZA

THE REAL
ITALIAN ESPRESSO
EXPERIENCE

FAVOLA **CAPPUCCINO**.
TRULY ITALIAN TASTE EFFORTLESSLY PREPARED.



Söluaðilar: Rafha, Víðir og Ormsson verslanir um allt land.

www.lavazzamodomio.com



KAFFIÐ ER GOTT

Bandaríski fréttavefurinn The Huffington Post birti grein fyrir skömmu þar sem tilgreindar eru nokkrar ástæður til að drekka gott kaffi. Blaðamaður segir að í raun sé ekki hægt að vera fullorðinn í Bandaríkjunum án þess að drekka kaffi og miðað við þá fjárhæð sem kaffihúsið Starbucks þénar á ári hverju, þá elskar fólk kaffi. 54% Bandaríkjamanna yfir 18 ára drekka kaffi.

Vísindamenn í háskólanum í Seoul hafa fundið út að með því að þefa af góðu kaffi sé mögulegt að draga úr streitu. Rannsókn á rottum sýndi að ef þær fundu kaffiilm róuðust þær.

ScienceDaily greindi frá því í fyrra að koffín gæti hjálpað fólk með Parkinson-sjúkdóminn að stjórna hreyfingum sínum.

Rannsókn sem birt var árið 2006 sýndi að fólk sem drekkur að minnsta kosti einn bolla af kaffi á dag eru í 20% minni hættu en aðrir á að þróa skorpulífur. Þetta eru líklega góðar fréttir fyrir þá sem drekka líka áfengi.

Rannsókn sem gerð var af National Institute of Health leiddi í ljós að þeir sem drekka þrjá til fjóra bolla af kaffi á dag eru síður líklegir til að verða þunglyndir.

Læknadeild Harvard-háskóla greindi frá rannsókn þess efnis að mun minni hættu sé á að konur sem drekka þrjá eða fleiri kaffibolla á dag þrói með sér húðkrabbamein.

Kaffi er gott fyrir íþróttamenn samkvæmt skýrslu sem birt var í blaðinu The New York Times. Einn bolli fyrir líkamspjálfun eykur árangur.

Kaffi getur minnkað áhættu á sykursýki 2 ef marka má rannsókn frá American Chemical Society.

Vísindamenn við háskólann í Suður-Flórída og háskólann í Miami telja að fólk eldra en 65 ára sem hefur drukkið kaffi reglulega sé síður líklegt en aðrir til að fá Alzheimer. Það getur að minnsta kosti seinkað því með kaffidrykkju.

Því hefur stundum verið haldið fram að kaffi geri fólk greindara. Svefnþörf minnkar en rannsóknir sýna að koffínið geti bætt árvekni, athygli, viðbragðstíma og þess háttar.

Hvað sem til er í þessum rannsóknum, þá bendir flest til þess að fólk eigi bara að halda áfram að njóta þess að drekka kaffið.

MJÓLKURKAFFI Í KULDANUM

Kaffi er ein algengasta verslunarvara heims, næst á eftir hráolíu. Það er kannski ekki að undra enda þykir það bæði bragðgott og afar hressandi. Á þessum árstíma er fátt betra en að drýgja bollann með flóaðri mjólk og njóta þannig hitans og áhrifanna lengur.

Cappuccino og Latte eru algengustu mjólkurkaffidrykkirnir. Cappuccino er yfirleitt borið fram í 150 til 180 millilítra bolla og samanstendur af 1/3 kaffi, 1/3 heitri mjólk og 1/3 mjólkurfroðu. Mjólkín á að blandast kaffinu þannig að hún renni saman við espressó-skotið svo að bollinn sé með hvítum mjólkurhatti umluktum rauðbrúnum kaffihring. Best þykir ef freydd mjólkín minnir á húsamálingu eða silki þegar henni er hellt út í kaffið.

Caffé latte er yfirleitt búið til með því að hella flóaðri mjólk yfir lögum af espresso. Hlutfallið á milli mjólkur og kaffis er venjulega um 5:1. Latte inniheldur því mun meiri mjólk en Cappuccino. Það er yfirleitt borið fram í háu glasi.



VILD

100

HEPPNIR VILDARÁSKRIFENDUR FÁ
JÓLAKÖRFU (GJAFAKORT) FRÁ BÓNUS
AÐ VERÐMÆTI 30.000 KR.



Skráðu þig á stod2.is/vild

Við drögum út síðustu 50 körfurnar í Íslandi í dag
þann 20. desember

Vinsælar
jólavörur
í Bónus

Kjarnafæði kofar. úrb. hangilæri
Ali hamborgarhryggur m/beini
Appelsínkippa 4x2 lítrar
Kókkippa 6x1,5 lítrar
Egils malt í dós 6x500 ml
Egils jólaöl í dós 6x500 ml
Mackintosh 2 kg
Nóa konfekt 1 kg
Toblerone 300 g
Kjöris jólaís 2 lítrar
Kjöris ísterta 12 manna
Ömmu steikt laufabrauð
Robin klementínur 2,3 kg
Appolo lakkriskonfekt 700g
Ora grænar heildós
Ora maís heildós
Ora rauðkál krukka
Papco jóla wc pappír
Papco jóla eldhúsrúllur

