

Annonser?

NORGES BILLIGSTE BREDBÅND

combi tel



tipset@dagsavisen.no

Publisert 21. 06. 2003

www.dagsavisen.no

NYHETSOVERSIKT

INNEARIKS

UTENRIKS

SPORT

KULTUR

KOMMENTAR

LESENDE LØRDAG

GRENSELØS SØNDAG

REISELIV

NYE TAKTER

BIL

UTDANNING

ØKONOMI

Søk

i avisen

Søk

- » rubrikkannonser
- » abonnement
- » annonsere?
- » om Dagsavisen
- » Intern telefonliste

Annonser:



Kald kaffe på varme dager

21. 06. 2003: Først ble den trauste kaffekoppen byttet ut med espresso og cappuccino. Så ble det caffè latte for alle penga. Nå skal det være frappé - iskald kaffe.

■ MARTIN JANSEN

Det høres ut som en logisk brist. Kaffen skal da være varm. Og gjerne besk etter å ha stått i timevis på en kaffetrakter. Er du av denne oppfatningen, vil mange mene at du er moden for husmannsplassen på Norsk Folkemuseum. Kaffe kan nemlig utmerket godt drikkes kald og det er ikke femti. - Varm kaffe dekker det daglige, rutinemessige og primære behovet for koffein.

Iskaffe er litt mer kos, sier barista Eirik Sand Johnsen. Tidligere i år vant han NM i baristakunst og tok senere tredjeplassen i VM. - Det er vanskelig å tid- og stedfeste iskaffens opprinnelse, men de har lange tradisjoner med iskaffe og frappé i Hellas og selvsagt Italia. Det er imidlertid først den siste tiden at iskaffe har tatt av her hjemme. Det sitter ganske langt inne å skulle drikke kald kaffe i Norge, mener Eirik.

Bønner i byøn

«Kald kaffe og lunke mjælk», var et vandrende - og lite flatterende - begrep om trillevognserveringen på NSB - den gangen det fantes noe slikt. Lite ante vel statsbanene at de kunne vært trendsettende. Problemet var bare at kaffen ikke var kald nok. - Du kan leke og eksperimentere med kald kaffe. Flere råvarer passer bedre til kald kaffe enn til varm fordi kaffesmaken blir mindre framtreddende når den er iskald, forteller Tim Wendelboe, daglig leder for kaffebarene Stockfleths. Han er to ganger norgesmester i baristakunst og kom på andreplass i VM i 2001 og 2002. Wendelboe har også vært med på å forfatte boken «Bønner i byøn». Han forteller at iskaffe latte er blitt en av de mest populære kaffedrikkene om sommeren. Mange nordmenn blir aldri ferdig med diestadiet og må ha masse melk hver dag. Derfor er caffè latte, en kaffedrikk med store mengder av den hvite kuglya, en vinner på norske kaffebarer. Mye tyder på at den voldsomme framveksten av kaffebarer i Norge reddet helmelken, som var i ferd med å bukke under for lettmelken. - Helmelk er litt søtere enn lettmelk og har fyldigere smak. Derfor foretrekker jeg å bruke helmelk. En kaffedrikke med lettmelk får mindre «body» og kaffesmaken blir mer framtreddende, forklarer Tim.

LES OGSÅ:

- Om litt er kaffen kald

TIPS NOEN OM DENNE SAKEN

Til:

Fra:

Bruk epost-adresser i begge feltene

Send

Andre saker i Lesende lørdag-seksjonen den 21.06.2003

- » Stein i hundebur
- » Lokomotivet Harry
- » Med kroppen som lerret
- » Lørdagskonkurransen



Enkelt utstyr

Du trenger ikke mye utstyr for å lage iskaffe. Den enkleste oppskriften krever kun litt planlegging, sukker, kjøleskap og litt god kaffe. - Og da mener jeg god kaffe. Gjerne fra Kenya eller Colombia, informerer Tim. Til daglig jobber han med å finne den ultimate espressoblandingen til sine kaffebarer. For å lage shakerato (isbiter, espresso og sukker) trenger du en beholder som du kan shake med. Det mest ideelle er en barshaker i rustfritt stål. De ekstravagante kjøper en i sølv til 1.300 kroner. - Du må gjerne bruke en plastbeholder fra Tupperware. Eller to glass satt i hverandre. Men det må være tett, slik at du kan shake skikkelig. Det gunstige med shakere i stål, er at de knuser isen på en fin måte og holder på kjøligheten, forklarer Tim. - Skal du oppnå slush-konsistens som en iskaffe latte krever, er en blender ideell. Skal du bruke foodprosessor, bør du knuse isbitene først. Legg dem i et håndkle og gi dem juling med en kjevle. - Bruk for all del ikke stavmikser. Det har jeg fått erfare at ikke virker, forteller Tim. - Hva skjedde? - Da jeg skulle smake på kaffedrikken oppdaget jeg at det hadde kommet med en del uønskede ingredienser med - små deler fra mikseren. Du imponerer garantert middagsgjestene dine, dersom du tryller fram noen glass frappé eller iskaffe til dessert. Det er ikke rare grepene som skal til, og på varme sommerdager kan det passe bedre å runde av grillmåltidet med en shakerato i stedet for en kopp kaffe eller en dobbel espresso. Og det er enda en fordel med iskaffe mener Tim Wendelboe: - En dårlig espresso kan skjules i en lekker shakerato.

FRA DAGENS AVIS:

- » Gratis besøk på Astrup Fearnley Museet
- » Lavprisfest i lufta
- » Blå Kors-klinikken vil lære folk å drikke
- » Presset øker mot myndighetene
- » Historisk villsvinjakt
- » Støyterror på fire hjul
- » 124 døde av medisin
- » Bakglatt sportssalg
- » Ønsker Nybakk som ny leder av Oslo Ap
- » Trening i arbeidstiden hjelper ikke på fravær
- » 24 millioner fingeravtrykk skal avsløre terrorister
- » EU beskyldes for jødehat
- » Hoppkongen kronet
- » Sykt svakt
- » «Arktisk magi» skal sikre Tromsø OL
- » Tror på politiker-ja
- » Nå vil Tromsø ha hjelp fra Lillehammer



© 2004 Dagsavisen. Ansvarlig redaktør Hilde Haugsgjerd. Tekniske meldinger: Webmaster.
Sentralbord: 22 99 80 00 | Besøk: Møllergata 39 Hammersborgs Torg | Post: Boks 1183 Sentrum, 0107 OSLO