



FBI

07.12.2006

Espresso til hjemmebruk



Kan man lage god kaffe hjemme? FBI hyret inn landets beste kaffeekspertise.

Publisert 05.05.2004 14:00

Av:

Petter Buchmann

/

Magne Hansen

FBI presiserer

– En god espresso skal være god i munnen i minst en halvtime, sier Norgesmester i barista Tim Wendelboe.

En barista er spesialist på å tilberede espressokaffe; et yrke som krever kunnskap og trening.

Utgangspunktet er espresso, en kaffe som ikke har den store tilhengerskaren her i Norge.

En liten dose kruttsterk kaffe er ikke i tråd med norsk kaffetradisjon, men med espresso som utgangspunkt får vi både cappuccino, caffè latte, cortado etc.

Espresso er kaffe brent og malt for å passe til den måten den skal tilberedes på. Enten den skal lages på kanne eller i en espressomaskin.



Når man skal skumme melk, er det viktig å ikke bruke for mye; 1-2 dl er passe. Melken skal holde 70-72 grader. Har du ikke termometer, så kan du bruke fingeren. Når det gjør ordentlig vondt å stikke den i melken, er den bra.

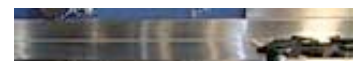
Espressomaskiner

At det er sammenheng mellom dyre maskiner og god kaffe er ikke selvsagt. En maskin til flere tusen kroner lager ikke nødvendigvis bedre kaffe enn en morkkanne til et par hundre kroner. Men bevares, - maskinen ser flott ut på kjøkkenbenken.

– Den største forskjellen er vanntrykket gjennom kaffefilteret. Det skal være ni bar, sier Wendelboe.

For å få dette trykket skal maskinen ha en trykkpumpe.

Bialettikanne - 250 kroner.



Denne går under navnet espresso/mokka-kanne. Er billig og er lett å rengjøre. Man trenger sågar ikke strøm for å bruke den; et bål gjør samme nytten.



Det viktige er at man bruker middels varme, slik at kaffen ikke spruter ut av kannen. Denne metoden fungerer slik at kaffen lages på vanddamp. Egentlig er dette litt for varmt, så man kan få litt brent smak.



Billigste espressomaskin - 500 kroner.

Blanding mellom trakter og espressomaskin. Smaker vann med litt kaffesmak. Mangler det rødbrune crema-laget på toppen, slik ordentlig espresso skal ha.

– Denne er dårligere enn Bialetti-kanna, og kan ikke kalles espresso.

Denne maskinen har ikke pumpe, og er ifølge Wendelboe årsaken til det begredelige resultatet.

Mellomklasse - 5000 kroner.

Denne maskinen står for halve salget i Norge, ifølge importøren.

Vår ekspert mener maskinen lager dårlig tilberedt espresso. Det er bobler i skummet, og den smaker som billig industri Kaffe.

Maskinene i denne klassen har som regel trykkpumpe, men det er viktig å forsikre seg om. Spør selgeren! Maskinen skal ikke gi mest mulig trykk, selv om mange reklamerer med det.



Avansert - 5000 kroner og oppover.

– Perfekt espresso krever kvern, det er selve hjertet i maskinen, sier vår ekspert.

Resultat fra denne maskinen gir et lag med rødbrune sjatteringer. Kaffen gir god smak som varer lenge.

Opphavsrett NRK © 2006 - Telefon: 815 65 900 - E-post: info@nrk.no