

## Startsiden

**GOD MAT I OSLO OG OMEGN**  
Gode utsalgssteder for mat i Oslo og omegn. [Last ned brosjyren i dag.](#)

## soil to table

Les mer om "Jord til bord" prosjektet til Slow Food Oslo på [soiltotable.org](#)

## SLOW FOOD COMPANION

- Slow Food Companion er et magasin som blir sendt alle som registrerer seg som medlem av Slow Food første gang. [Les mer om og last ned Slow Food Companion i dag](#)



Slow Food Bergen hadde studenter fra Det gastronomiske universitet i Italia på besøk høsten 2008.

[Last ned den fylgde rapporten som forteller om besøket.](#)

## FINN GOD MAT

Oversikt over produsenter og utsalgssteder som selger lokalprodusert mat.

[Utsalgssteder i Oslo](#)

[Utsalgssteder på Østlandet utenfor Oslo](#)

## SMAKENS ARK

Smakens Ark ble opprettet av Slow Food i 1996 for å finne fram til tradisjonelle matprodukter av høy kvalitet, registrere disse, og gjøre dem mer kjent.

[Informasjonsbrosjyre om smakens ark](#)

## NORSKE PRESIDIER

Presidieprodukt: [Villsau](#)

Presidieprodukt: [Røykesild](#)

Presidieprodukt: [Tørrfisk](#)

Presidieprodukt: [Geitost](#)

Presidieprodukt: [Klippfisk](#)

## LINKER

[Slow Food Internasjonalt](#)

[Slow Food Italia](#)

[Slow Food USA](#)

[Salone del Gusto](#)

[Terra Madre](#)

[Norsk Gardsost](#)

[Ganefart](#)

[Bondens Marked](#)

## VIDEO

Slow Food handler om å dyke de enkle gledene ved god mat i godt selskap og koble matgleden med en forpliktelse overfor miljø og mennesker. Slow Food Oslo er det eldste av lokallagene i Norge og feirer i år sitt **10 årsjubileum**. Følg med på våre aktiviteter på: [www.slowfoodoslo.org](http://www.slowfoodoslo.org)

Dette innlegget er publisert med roperet og har blitt hentet fram på [Oslo](#) (mandag 8. september 2008) [Les mer...](#)



## Fra kaffebønne til kaffekopp

En tidlig morgen tok Slow Food Oslo turen innom et kaffested på Grünerløkka for en prat. Vi ville vite mer om veien fra kaffebønnen til kaffekoppen, fotografere og finne ut av hvordan gode smaksopplevelser blir til.

## Opprinnelse og sporing

Vårt valg av kaffested som ligger i Grünersgate 1 var ikke et tilfeldig valg. Her har de full kontroll på de kaffebønnene de kjøper. Direkte kontakt med produsenter og lokale kaffebønder, gjør at de får førstehåndskunnskap om råvaren de benytter i de ulike kaffeblandinger. Handel direkte med bonden, gjør det lettere å være sikker på at det man betaler for kaffen kommer rett til produsenten. I tillegg vil denne direkte kontakten gi den ferdige kaffen en referanse og identitet. Det blir ikke bare en kaffe fra Brasil.

## Fra bønner til kaffeblanding

Kaffebønner fra ulike steder i verden er kjøpt inn. Jobben nå er å sette sammen, brenne kaffebønner og skape gode kaffeopplevelser. Dette er en jobb som krever kunnskap, kompetanse, lidenskap og tålmodighet. Ola, Tim V. og Tim W. har ferdighetene som skal til for å komme opp med gode blandinger. De lukter, smaker, ser, tar på kaffebønnene, og bruker mange sanser for å skape sin kaffe. Kaffe har over 800 komponenter så det er mange faktorer å forholde seg til.

## Brenning av kaffeblandingen

Den kreative delen med å sette sammen en blanding er unnagjort. Hvordan de ulike bønnene skal brennes, tid, temperatur, fuktighet styres nøyaktig for å oppnå det ønskede resultat. Det var fryd å se Ola i aksjon, han hadde ansvar for brenningen den morgenen. Kunnskap, kompetanse, nøyaktighet og full kontroll med maskinene hele veien. Manuelle kontroller underveis. Ta på, se, lukte, smake og høre. De ferdige nybrente kaffebønnene slipper ikke lukten inn i lokalet, men opp i luften og sprer liflige kaffelukter ut seg over hele Grünerløkka. Ingenting er tilfeldig på dette kaffebrenneriet.

## Blumenthal og TW

Jeg tenker på [tv-serien](#) til Heston Blumenthal når jeg ser kaffe-gutta i aksjon. I Blumenthals søken etter det perfekte måltid går han også meget grundig til verks. Som en kuriositet kan nevnes at Heston Blumenthal eier og driver verdens beste spisested, [The Fat Duck](#). Dyrt og deilig og 2 års ventetid på ledig bord. Tim med enkel V, styrer butikken denne morgenen, kvern og kaffemaskin behandles kjøpt og effektivt. Gyldne dråper åpenbarer seg i kopp etter kopp. Kaffelukt og kunder. Vi, fotograf John og jeg forlater overveldet og imponert over TW, som stedet heter. TW er initialene til eier Tim Wendelboe. Vi har sett Ola og Tim V i aksjon denne morgenen og var imponert over deres ferdigheter. [Tim Wendelboe](#) selv har ubeskjeden nok som målsetting å være et av verdens beste kaffebrennerier. Med to verdensmestertitler å skilte med er han sammen med sine kolleger på TW på god vei. ( Eller helt i mål, spør du meg etter å drukket opp min kopp kaffe denne morgenen)



Morgenkaffe — Kaffe skal være varm som et helvete, svart som djevelen, ren som en engel og søt som kjærlighet. ( C.M. de Taeyrand-Périgord)

Slow Food Oslo er en sone på Origo.

[Bli medlem!](#)

## Siste kommentarer

Noen tilleggsopplysninger som Bodil kom med: Hovedregelen er 15-20 gram salt og 2 gram krydder pr kilo kjøtt til pølsene. Vi erfarte likevel at det trengtes mer krydder enn 2 gram. Ha gjerne ei forklebok (liten notisbok) tilgjengelig så du kan ... [Les hele](#)



[Sofie R.](#)  
om [Speke og Middagspølser](#)

Takk, Sofie (-). Tror jeg har vært med siden 2003-2004.



[May-Liss K. F.](#)  
om [Årsmøte i Slow Food Oslo](#)

10 år for lokallaget vårt til høsten.



[Sofie R.](#)  
om [Årsmøte i Slow Food Oslo](#)

Hei Jan-Tore. Dette med jubileum har jeg visst ikke fått med meg. Gjetter på at det er 10-årsjubileum?



[May-Liss K. F.](#)  
om [Årsmøte i Slow Food Oslo](#)

Takk for det. Hadde ikke fått med meg at de også hadde pæresirup. Skal [oppdatere](#) (også skrivefeil).



[Jan-Tore E.](#)  
om [Pæresirup](#)

Neil Young om Farm Aid   
Carlo Petrini



Flere artikler fra "jord til bord" besøkene:

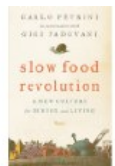
Øl i gourmétriklassen

Glade kuer gir gode oster

Åpent bakeri: Håndverksmessig bakst med fransk touch

( FOTO: Tim Wendelboe og John Tollefsen)

ANBEFALT LITTERATUR:



ABOUT NORWEGIAN FOOD 

Norway has many traditional foods that grow naturally in its northern, mountainous and seaside environments. Food traditions developed in isolated valleys and are eaten today along with the newer foods of our modern times. [A short list of the traditional foods.](#)



Fra kaffebønne til kaffekopp – Tim Wendelboe besøker kaffebonden og kjøper ofte av han...



Innhøsting av kaffebønner – Hardt arbeid, kunnskap og kompetanse om når kaffebønnene skal...



Tørking av kaffebønner – Manuelt arbeid. Kaffen spres utover og tørkes.



Brenning – Kaffebønnene brennes og det er full kontroll hele veien. Tid, temperatur, farge og...



Brenning – Manuelle kontroller med brenningen sikrer et godt resultat.



Avkjøling – De varme kaffebønnene kjøles raskt ned for å beholde aroma. Kaffe lukten sendes...



Kverning – Nykvernet kaffe gir maksimal smak og aroma.



Kaffekoppen – Kaffekoppen skal være forvarmet og holde ca 40 grader for å gi den gode...



Stamping – Kaffen presses sammen slik at vannet finner veien gjennom all kaffen.

kaffe, håndverk, kaffebrenneri, Grünløkka, TW, smak, nytelse



Per C. B.

mandag 8. september 2008 kl 17 | [Send tips](#) | [Print](#)

[Slow Food Manifest](#)

[Slow Food filosofi](#)

[Slow Foods mål](#)

[Mer om sonen](#)

[Søk](#)

[Logg deg inn](#) eller [registrer deg](#) for å bidra.

Åpent forum

[Bilder](#)

[Tekster](#)

[Kalender](#)

[Avstemninger](#)

[Bokmerker](#)

Nå er skreien her!

Over 40 oppskrifter finner du på [www.godfisk.no](http://www.godfisk.no) >>



[www.godfisk.no](http://www.godfisk.no) • det beste og meste om sjømat