

## Spreekbeurt koffie

### De geschiedenis van koffie

Er was eens... een jonge geitenhoeder genaamd Kaldi. Hij woonde in de bergen van Ethiopië. Tijdens zijn dagelijkse rondje met de geiten merkte hij dat ze na het eten van een bepaalde bes heel veel energie kregen. Ze sprongen en danste wild in het rond. De geitenhoeder was nieuwsgierig geworden en probeerde de bessen zelf ook. Hij nam een hap, en voelde zich plots heel helder en wakker. Het was een wonderbes! Nadat Kaldi de bes had ontdekt bracht hij ze naar de monniken in het dorp. Die maakten er een drankje van om 's nachts wakker te blijven tijdens het bidden. En dat was het begin van een kopje koffie.

### Hoe wordt koffie gemaakt?

#### *Dia 1:*

Voordat de kop koffie klaar is, heeft hij al een lange reis afgelegd. Koffie komt van een plant vandaan, een koffieplant. De koffieplant groeit in warme landen, zoals Brazilië, Vietnam, Colombia en Indonesië. Daar groeien ze zo'n 6 tot 8 weken.

Nadat de bloem van de plant bevrucht is, door insecten of door zelfbestuiving, ontpopt er langzaam een koffiebes aan de steel. Het rijpen van de best duurt zo'n 8 tot 12 weken, hij gaat dan van een groene naar een rode kleur.

#### *Dia 2:*

Na ongeveer negen maanden rijpen worden de bessen geoogst.

De koffiebonen zitten verstopt in de koffiebessen. Om de boon uit de bes te krijgen zijn er twee manieren:

- 1) Door middel van stromend water kan je het vruchtvlees eraf pellen (vruchtvlees is de schil om de koffieboon heen)

*Of*

- 2) De koffiebessen in de zon laten drogen tot dat de koffieboon zichzelf eruit perst.

#### *Dia 3:*

Na het oogsten gaan de koffiebonen naar de branderij. Hier worden de bonen geroosterd waardoor ze hun geur, smaak en bruine kleur krijgen. Dan zijn de bonen klaar om te malen en om koffie mee te zetten. Om verschillende smaken koffie te maken worden bonen van verschillende landen en plantages met elkaar gemengd. Dit heet een melange.

### Twee soorten koffiestruiken

Over de hele wereld zijn er bijna honderd verschillende soorten koffiebonen. Deze zijn te verdelen in twee hoofdsoorten:

- 1) Arabica koffiebonen: deze bonen zijn te herkennen aan hun heerlijke verfijnde geur, zachte en volle smaak en een laag cafeïnegehalte. Ook is de zuurtegraad hoger in de Arabica boon, wat in het geval van koffie juist goed is.
- 2) Robusta koffiebonen: de Robusta bonen zijn krachtiger en voller van smaak dan de Arabica bonen. Ook is het cafeïnegehalte wat hoger. De bonen hebben een bittere smaak en worden daardoor alleen in een melange gebruikt.

### De duurste koffie van de wereld

Kopi Luwak is de meest luxe en duurste koffie ter wereld. 'Kopi' betekent koffie in het Indonesisch en 'Luwak' is een Indonesische diersoort, een civetkat, die rauwe rode koffiebessen eet. De civetkat kan de bonen die in de koffiebessen zitten niet verteren, waardoor het dier de bonen uit poept. De koffieboon krijgt een bijzondere smaak door de bacteriën die in het maagdar kanaal van de civetkat zitten. Kopi Luwak kost ongeveer €200,- per kilo als het van een gevangen civetkat is. Wanneer het



van een wilde civetkat is kost het €5000,- per kilo. Dat komt omdat de bonen dan gezocht moeten worden in hun uitwerpselen in de natuur, en dat kost heel veel tijd.

#### **De 4 manieren van koffie zetten**

Er zijn verschillende soorten manieren waarop je de koffie kan zetten. 4 manieren daarvan zijn:

- Koffie pads: Pad is een ander woord voor kussentje, dit kussentje is gevuld met gemalen koffie. Deze pad kan je plaatsen in een koffieautomaat met een speciale padhouder. Het koffieapparaat doet de rest.
- Koffiefilter: dit is een papierenfilter dat wordt gebruikt om het koffiedik (het overblijfsel na het zetten van koffie) te scheiden van de koffie. De op deze manier gemaakte koffie wordt filterkoffie genoemd.
- Koffiebonen: hierbij zitten er koffiebonen in het koffieautomaat. Zo worden ervoor elk kopje koffie bonen apart gemalen.
- Koffie cups: in de cups zit ongeveer 5 gram verfijnde koffie. Ook deze cups kan je gebruiken in een speciaal koffieautomaat. De cup kan je boven in het automaat plaatsen, en de automaat doet de rest.

#### **Wist je dat?**

1. Op Nationale Koffiedag (in september) door het hele land evenementen georganiseerd worden door Fortune Coffee? Dan ontmoeten mensen elkaar onder het genot van een kop koffie.
2. Er al ruim 700 jaar koffie gedronken wordt?
3. Koffie na olie het meest verhandelde product ter wereld is?
4. Koffiebomen wel meer dan 10 meter hoog kunnen worden?
5. De allereerste webcam is uitgevonden op de universiteit van Cambridge in 1991? Dit was zodat ze konden kijken of er verse koffie in de koffiepot zat, zonder op te hoeven staan.