



Välj rätt kaffe

Det finns en mängd olika kaffesorter att välja mellan. Rostningen och blandningen avgör smaken, och kaffet mals olika beroende på hur det ska tillagas.

Bönsorter och blandningar

Det finns flera olika sorters kaffeböner. De vanligaste är Arabica och Robusta. Kaffets smak påverkas av bland annat jordkvalité, gödsling, skötsel- och plockningsmetoder. Oftast kategoriseras kaffe utifrån ursprungsland, t.ex. brasilianskt kaffe och colombiakaffe.

Det kaffe vi dricker i Sverige består som regel av ungefär ett tiotal olika bönsorter, olika i avseende på odlingsplats snarare än art. Ett relativt neutralt kaffe utgör blandningens bas, och sedan tillsätts olika mängder av mer smakrika sorter för att få fram blandningens speciella karaktär.

Rostning

Alla kaffeböner måste rostras för att smaken ska komma fram. Ju starkare och fylligare kaffe man önskar, desto högre temperatur och desto längre rostningstid krävs.

Mellanrostat kaffe är vad man kan kalla normalrostat, skånerost, franskrost och espressokaffe är exempel på hårdare rostade kaffesorter.

Malning

Kaffe mals olika beroende på hur det ska tillagas. Eftersom kaffet och vattnet har kontakt med varandra olika länge vid olika tillagningsmetoder krävs olika grova korn. Bryggkaffe, kokkaffe etc. är alltså anpassade för att ge bästa möjliga smak vid respektive tillagning. Använder man kaffet på annat sätt än det är avsett för blir resultatet inte bra, det kan t.ex. bli surt.

Kokkaffe är mest grovmalet och turkiskt kaffe mest finmalet.

Koffein

En genomsnittlig kopp kaffe innehåller ungefär 100 milligram koffein. Koffein verkar stimulerande, bl.a. genom att öka hjärtverksamheten.

Koffeinfritt kaffe är ett bra alternativ för den som vill vara på den säkra sidan. Eftersom koffein är så gott som smaklöst smakar koffeinfritt och vanligt kaffe ungefär likadant.