

KAFFI

FIMMTUDAGUR 20. SEPTEMBER 2012

Kynningarblað

kaffidrykkir
kaffihús
kaffigerð
kaffinautn
kaffinýjungar
kaffiáhrif



Traustar hefðir og heillandi nýjungar hjá Gevalia

Gevalia hefur um árabil verið eitt af þekktari vörumerkjum á kaffimarkaði á Íslandi. Kaffið á sér merka sögu og uppruni þess kemur mörgum á óvart.

Sænski kaupsýslumaðurinn Victor Theodore Engwall var svo ákafur áhugamaður um kaffi að hann ákvað að helga líf sitt leitinni að hinna fullkomnu kaffibaun. Hann stofnaði því sérstakt fyrirtæki í kringum kaffiástríðu sína og gaf því latneskt heiti heima-bæjar síns, Gävle (Gevalia).

Í dag hvílir Gevalia á traustum grunni aldagamalla hefða og býður enn upp á sömu klassísku vörurnar sem neytendur um víða veröld njóta á hverjum degi. Auk þess leggur Gevalia mikið upp úr vörubrúun og er ötult við að kynna spennandi nýjungar. Fyrir skemmstu kynnti fyrirtækið meðal annars nýja kaffilínu þar sem neytandanum er boðið í sannkallaða heimsreiðu, allt frá skógum Suður-Ameríku til víðáttu Indlands.

Monsoon Storm heitir önnur af nýju tegundunum sem nú eru seldar hér á landi. Um er að ræða dökkristað, kraftmikið kaffi með keim af súkkulaði. Abyssian Dawn er léttristað kaffi með mikilli fyllingu sem á uppruna sinn í Eþíópíu, fæðingarstað kaffisins. Sem aðili að Rain Forrest Alliance (samtökum fyrirtækja sem vinna að verndun regnskóga) hefur Gevalia sjálfbærni ræktarsvæða ávallt að leiðarljósi. Gevalia hefur auk þess unnið um árabil að uppbyggingu innviða samfélagsins í Perú og Kólumbíu, innlendum kaffiframleiðendum til hagsbóta og aukinna lífsgæða.

„Baunir og malað úrvaskaffi frá Gevalia hafa verið á boðstólum hérlandis í áratugi og Íslendingar hafa alltaf kunnað að meta



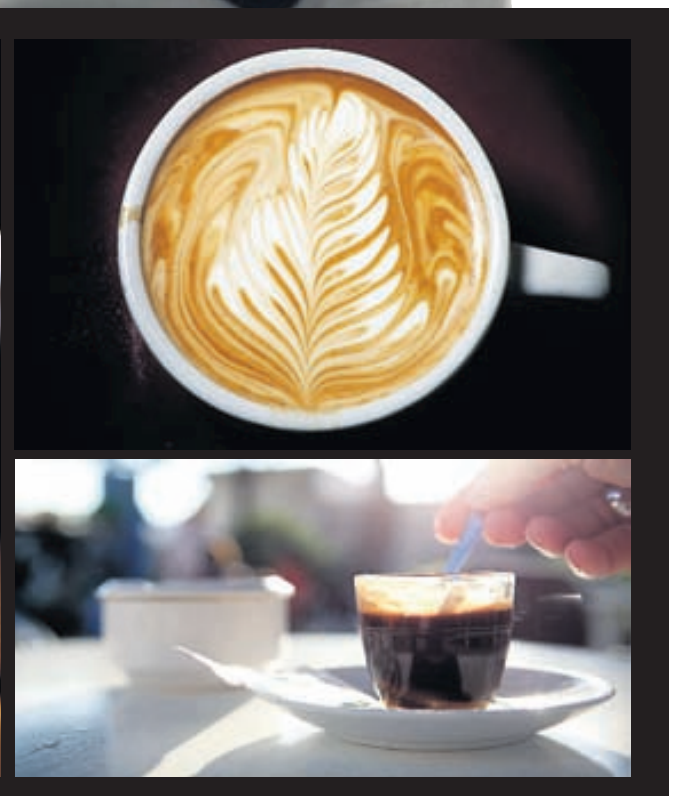
Þórður Þórisson vörumerkjastjóri hjá Innnes segir engan tilbúning að Gevalia fái fólk til að tala.

MYND/GVA

gott kaffi,” segir Þórður Þórisson sem hefur verið vörumerkjastjóri hjá Innnes undanfarin 6 ár.

„Kaffi er svo miklu meira en bara neysluvara. Kaffi er saga, menning, lífsstíll og hefðir allt í senn og að sjálfsgöðu taka neytendur ástfóstri við sína tegund. Andi Gevalia hefur alltaf verið skemmtilegur og svoltið stríðn-

islegur. Það er enginn tilbúningur að Gevalia fær fólk til að tala. Ég rifja gjarnan upp ummæli sem höfð voru eftir kaffisérfræðingi hjá Gevalia: „Þessi baun býr yfir meiri ilmi og sterkara bragði en svo að einum manni endist ævin til þess að skilgreina hana.“ En við höfum þá nóg um að tala á leiðinni og þar hjálpar Gevalia til.“



Vinsælir og hressandi kaffidrykkir

Kaffidrykkir eru ljúffengir, hvort sem þeir eru óáfengir eða áfengir. Áfengur kaffidrykkur getur komið í stað eftirréttar eftir góða máltíð. Margar tegundir eru til af áfengum kaffidrykkjum en þekktastur er Irish coffee.

Á Ítalíu er drukkið espresso-kaffi eftir máltíð. Það er í mjög litlum kaffibolla, kaffið vel sterkt og sykrað ríkulega vilji fólk það. Cappuccino er sömuleiðis ítalskur kaffidrykkur en þar í landi þykir dónaskapur að biðja um það eftir mat. Cappuccino er fremur morgundrykkur á Ítalíu. Íslendingar þekkja latte-kaffi en það er ítalskur kaffidrykkur með mikilli mjólk. Flestir þekkja orðið vel þessi ítölsku kaffidrykkjanöfn, enda eru þau orðin alþjóðleg.

Írskt kaffi með viskíu hefur ávallt verið vinsæll drykkur um allan heim. Þróaðar hafa verið ýmsar útgáfur af honum og eru þá notaðar mismunandi vín- eða líkjörstegundir út í kaffið. Vel má nota líkjöra eins og Tia Maria og Amaretto í kaffidrykk.

Hér eru uppskriftir að nokkrum þekktum kaffidrykkjum með mismunandi bragðtegundum. Hægt er að gera Irish coffee á sama hátt en sleppa áfenginu. Í staðinn má setja kaffibragðefni sem fást í flestum kaffiverslunum.

MEXÍKÓ-KAFFI

Gott er að nota sérstök Irish coffee-glös undir þennan drykk eða önnur falleg glös.

30 ml Kahlúa-kaffilíkjör
15 ml tekíla (tequila)
140 ml sterkt kaffi
2 msk. þeyttur rjómi

Setjið fyrst líkjör, síðan tekíla og loks kaffi. Rjóminn settur ofan á.

ÍRSKT KAFFI

Irish coffee er í miklu uppáhaldi hjá mörgum. Hér er grunnuppskrift að þessum vinsæla drykk. Margir hafa síðan prófað að breyta honum, til dæmis með því að setja smávegis kanil saman við.

1 bolli gott og sterkt kaffi
1 msk. púðursykur
30 ml írskt viskí
þeyttur rjómi

Setjið heitt kaffi í glas, bætið sykri og viskíu út í og hrærið. Setjið síðan þeyttan rjóma ofan á. Sumum finnst betra að nota heita skeið til að setja rjómann út í en þá linast hann.



JAMAÍKA-KAFFI

Þessi drykkur er borinn fram í fallegu glasi.

20 ml dökkt romm
20 ml Kahlúa eða annar kaffilíkjör
235 ml sterkt kaffi
2 msk. þeyttur rjómi
1 súkkulaðibaun

Romm og kaffilíkjör í botninn og þar á eftir kemur kaffi. Þeyttur rjómi settur ofan á og ein kaffibaun til skreytingar.

ST. MICHAEL'S IRISH AMERICANO

Þetta er vinsæll drykkur eftir mat og borinn fram eins og Irish coffee.

90 ml espresso-kaffi
90 ml írskt viskí
1 msk. sykur
1 msk. rjómi
175 ml heitt vatn
2 msk. þeyttur rjómi

Setjið espresso í uppáhaldsbollann, bætið viskíu saman við, sykri, rjóma og heitu vatni og hrærið. Skreytið með þeyttum rjóma.



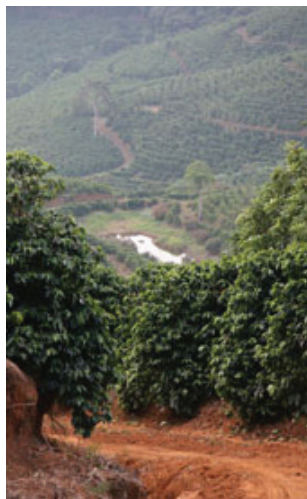
Upplifðu illy MonoArabica -staka liti úr regnboga illy

Það er engin tilviljun að kaffið frá illy er eitt það vinsælasta í heiminum. Hið margbrotna bragð illy-blöndunnar er skapað með því að blanda í hárfínu jafnvægi Arabica-kaffibaunum frá níu kaffiræktarhéruðum víðsvegar um heiminn.

Nú er í fyrsta sinn hægt að fá baunir frá ákveðnum kaffiræktarsvæðum. Þannig er hægt að upplifa einstaka tóna úr hinni frægu níu-bauna-blöndu. Við köllum það illy MonoArabica.

Um er að ræða nýjasta framlag Illy-fjölskyldunnar til kaffimenningar í heiminum, en síðastliðin 80 ár hefur hún verið í fararbroddi í kaffigerð.

MonoArabica-kaffið kemur frá Brasilíu, Gvatemala og Eþíópíu.



Brasilía - þétt og bragðmikið

Landslag Brasilíu er heillandi. Það hefur mótast af þurrka- og rigningatímabilum og í blómlegum skógum landsins er að finna úrvalsskilyrði fyrir kaffiræktun. MonoArabica Brazil einkennist af þéttum keim, kröftugu bragði og flauelsmjúkri áferð auk keims af súkkulaði.

Gvatemala - margbrotið jafnvægi

Ef til vill hentar enginn staður á jörðinni betur til kaffiræktunar en hin fjarlægú Huehuetenango-fjöll. MonoArabica Guatemala lokkar og gleður. Kaffið er með miðlungsfyllingu. Það er skarpt en jafnframt sætt og hefur lúmskan keim af súkkulaði, karamellu og hunangi.

Eþíópía - ljúffengt og kryddað

Samkvæmt goðsögninni er kaffi, eldsneyti mannhugans, upprunið í þessu frjósama og gjöfulea landi, þar sem kaffibaunirnar eru ræktaðar í skugga og tíndar með höndum. MonoArabica Ethiopia er með miðlungsfyllingu. Bragðið er fagað og freistandi með ávaxtakenndum sitrus- og jasmíntónum.



KAFFIBAUNARÆKT Í HEIMINUM

Bestu ræktunarskilyrði kaffiplöntunnar er að finna við miðbaug þar sem hitabeltisloftslag er ríkjandi. Helstu ræktendur kaffibauna eru Kólumbía, Víetnam og Brasilía en til samans rækta þessi þrjú lönd um helming kaffibauna í heiminum. Umfangsmesta framleiðsla kaffibauna fer fram í löndum Mið- og Suður-Ameríku en auk Brasilíu og Kólumbíu eru Mexíkó, Perú, Gvatemala og Hondúras meðal stærstu kaffibaunaræktenda heims. Indónesía, Eþíópía og Indland eru einnig umfangsmiklir kaffibaunaræktendur. Kaffibaunir eru ræktaðar í meira en 85 löndum í dag og talið er að rúmlega 20 milljónir manna hafi atvinnu af ræktun og framleiðslu kaffibauna og sölu þeirra um allan heim. Kaffibaunir hvers lands hafa sín sérkenni þar sem birtuskilyrði og loftslag skipta miklu máli. Tveir helstu stofnar kaffibauna eru Robusta og Arabica. Þær eru líkar í útliti en bragðmunurinn er mikill.

Uppruna Robusta-kaffibaunarinnar má rekja til vesturhluta Afríku. Baunirnar eru hrjúfari en Arabica-baunirnar og eru aðallega notaðar í iðnaðar- og skyndikaffi. Um þriðjungur kaffiframleiðslunnar í heiminum er úr Robusta-kaffibaunum og þær innihalda um helmingi meira magn koffíns en Arabica-baunirnar. Arabica-kaffibaunirnar eru hins vegar taldar mun bragðbetri baunir en uppruna þeirra má rekja til Afríkúríkja Eþíópíu og Jemen. Viðskipti með kaffibaunir eru þau næstumföngsmestu í heiminum í dag á eftir olíunni.



Prófaðu illy MonoArabica og farðu í huganum til Brasilíu, Gvatemala eða Eþíópíu. Þín bíður einstök upplifun.



Útgefandi: 365 miðlar ehf., Skaftahlíð 24, s. 512 5000

Umsjónarmenn auglýsinga: Elsa Jensdóttir elsaj@365.is sími 512 5427

Ábyrgðarmaður: Jón Laufdal.



Sveinn Waage, vörumerkjastjóri Senseo á Íslandi, mælir með því að þeir sem vilja kaffi með fullum gæðum í bollann sinn velji Senseo kaffipúða í Senseo-vélarnar.

MYND/GVA

Ósvikin gæði í Senseo kaffinu

Senseo kaffi hefur verið á markaði á Íslandi síðan 2004 og hefur það unnið hug og hjörtu landsmanna. Meirihluti íslenskra heimila státar af Senseo kaffivél og þegar Senseo kaffipúðar eru valdir í vélina er útkoman kaffi með silkimjúkri áferð og froðutopp sem einkennir ekta Senseo kaffi.

Senseo kaffi kom á markaðinn hérlandis árið 2004 og sló um leið rækilega í gegn hjá kaffiþyrstum Íslendingum. Í dag eru um sjötíu þúsund Senseo kaffivélar á meirihluta íslenskra heimila.

Farsælt samstarf

Forsagan að Senseo-bylgjunni er sú að um síðustu aldamót tóku saman höndum raftækjarisinn Philips og Douwe Egberts en Íslendingar gjörþekkja framleiðslu þess fyrirtækis undir merkinu Merrild. „Þetta samstarf þeirra, Philips og Douwe Egberts, átti eftir að umturna kaffimeningunni svo um munaði þegar fyrsta Senseo kaffivélin kom á markað árið 2001. Þessi uppfinning hrindi af stað miklum breytingum hjá hinum almenna kaffineytanda sem gat nú lagað sér einn bolla í einu af gæðakaffi á einfaldan og fljótlegan hátt á hóflegu verði. Senseo sló strax í gegn og eftir aðeins þrjú ár höfðu selst um tíu milljón kaffivélar í Evrópu. Í dag eru vélarnar orðnar nálægt 35 milljónum talsins og Senseo er enn leiðandi og stærsta merkið á „single serve“ kaffimarkaðnum,“ segir Sveinn Waage, vörumerkjastjóri Senseo á Íslandi.



Tvær nýjar tegundir í nýrri línu frá Senseo, sem kallast INTENSE, eru komnar á markað. Senseo Intense, Classic og Forte, hafa hlotið frábærar viðtökur hjá íslenskum neytendum en af þeim er meira og fyllra bragð.

Fjölbreytt og gott úrval

Hann segir fjölbreytt og gott úrval vera stóran þátt í vinsældum Senseo. Neytendur geta valið úr Medium og Dark Roast, sem eru vinsælustu tegundirnar og blöndur eins og Colombia, Kenya og Brazil eiga sína tryggju neytendur. Cappuccino og kakó eru einnig í vörulínu og loks er hið rómaða Café Noir sem er uppáhald margra í Senseo. „Kaffilögunin í Senseo-vélum er lokað ferli undir þrýstingi, líkt og í espressovélum, sem skilar fullum gæðum í bollann.

Útkoman er kaffi með silkimjúkri áferð og froðutoppi, sem einkennir ekta Senseo kaffi.“

Ný Senseo tegund

Í ár komu tvær nýjar tegundir í nýrri línu frá Senseo sem kallast INTENSE. „Senseo var með þessari línu að svara kalli þeirra neytenda sem vilja enn meira og fyllra bragð, líkara því sem fæst með uppáhellingu eða á kaffihúsum. Senseo Intense, Classic og Forte, hafa hlotið frábærar viðtökur hjá íslenskum neytendum og eru þessar tegund-

ir komnar í fast vöruúrval í flestum verslunum. Allir ættu því að finna sér gott kaffi við hæfi í Senseo-línu,“ segir Sveinn og bætir við að fleiri spennandi nýjungar séu væntanlegar næstu misserin.

Senseo kaffi fyrir Senseo vélar

Frábær árangur á Íslandi og á heimsvísu kallaði á harða samkeppni frá öðrum framleiðendum og eftir mikla baráttu í réttarsölum var sérleyfi Senseo á kaffipúðum endanlega afturkallað hjá Evrópsku einkaleyfastofnuninni 2006.

Philips og Senseo höfðu fram að því og allar götur síðan hannað vélar og kaffipúða í sameiningu til þess að útkoman yrði sem allra best. „Eftir að Senseo missti sérleyfi sitt komu inn á markaðinn ódýrar eftirlíkingar sem gjörbreyttu upplifun neytenda á notkun Senseo-kaffivéla til hins verra. En með stöðugu þróunarstarfi hafa nýjar kaffivélar, fleiri tegundir og betrubættir púðar komið á markaðinn sem tryggja sérstöðu og samstarf Philips og Senseo. Neytendur munu ætíð fá langbestu útkomuna með því að nota kaffið sem er hannað fyrir vélina.“

Gæðakaffi á 27 krónur

„Sölutölur sýna okkur að flestir eigendur Senseo véla velja ekta Senseo kaffi en framboð á eftirlíkingum hefur aukist á undanförunum árum,“ segir Sveinn. „Okkur hjá Senseo er bæði ljúft og skylt að upplýsa neytendur. Gamla, góða slagorðið „varist eftirlíkingar“ er í fullu gildi þegar kemur að Senseo. Það er í raun frekar dapurlegt þegar neytendur, sem fjárfest hafa í Senseo kaffivél, láta plata sig í annað þegar hægt er að fá sér ósvikin ilmandi Senseo kaffibolla á 27 krónur úr sömu kaffivél.“

VINSÆL KAFFIHÚS

Kaffihús eru vinsæl í bíómyndum og sjónvarpsþáttum. Mörg fræg atriði gerast einmitt á kaffihúsum. Hver þekkir ekki Central Perk úr



Perk úr Friends-þáttunum? Það er talið hafa vakið upp mikla kaffihúsamenningu víða um heim. Central

Perk á að vera í Greenwich Village í New York, nálægt íbúð Monica, en hún starfaði þar um tíma.

Helsti þjónn fimmtenningana í Friends var Gunther en Phoebe lék oft á gítarinn sinn á staðnum. Mörg þekkt atriði úr þáttunum voru einmitt tekin á appelsínugula sófanum sem stóð úti á miðju gólfi á staðnum.

Café Nervosa er annað þekkt sjónvarpskaffihús. Það kom fyrir í þáttunum um Frasier en þeir bræður, Frasier og Niles, skegg-ræddu málin þar yfir kaffibolla. Mismunandi kaffiþjónar koma þar við sögu. Café Nervosa átti að vera staðsett í Seattle. Nú má finna kaffihús með þessu nafni víða um heim.

**MIKILVÆGUR DRYKKUR**

Kaffi er mörgum mikilvægt og sumum finnst þeir ómögulegir áður en þeir fá fyrsta bolla dagsins. Margar hefðir eru í kringum kaffidrykkju og mörgum frasanum verið fleygt. Hér eru nokkrar tilvitnanir frá þekktum og óþekktum aðilum um kaffi og mikilvægi þess.

- Morgunn án kaffis er eins og svefn. (höf. óþekktur)
- Allt of mikið af kaffi. En án þess hefði ég óþekktanlegan persónuleika. (David Letterman)
- Svefn er einkenni kaffiskorts. (höf. óþekktur)
- Eins og allir sem gera þau mistök að eldast byrja ég daginn á kaffibolla og lestri minningargreina. (Bill Cosby)
- Kaffi er drykkur sem lætur fólk sofna þegar hann er ekki drukkinn. (Alphonse Allais)
- Eilífð: tíminn sem það tekur að hella upp á fyrsta bolla morgunsins. (höf. óþekktur)
- Taka starfsmenn Lipton einhvern tíma kaffipásur? (Steven Wright)
- Koffínlaust kaffi er eiginlega eins og að kyssa systur sína. (Bob Irwin)
- Ég hef mælt líf mitt í skeiðum af kaffi. (T.S. Eliot)
- Væri ég kona held ég að ég myndi nota kaffi sem ilmvatn. (John Van Druten)
- Ég hlæ aldrei fyrr en ég hef fengið kaffið mitt. (Clark Gable)

HEFUR ÝMIS ÁHRIF Á LÍKAMSSTARFSEMINA

Flestum þykir hressandi að fá sér kaffibolla í morgunsárið. Ástæðan er sú að koffín hefur örvandi áhrif á miðtaugakerfið, hjartað og vöðvana. Þreytuþvingning minnkar og einbeiting eykst. Hjartsláttur verður hraðari, blóðþrýstingur hækkar og grunnefnaskiptahraðinn eykst. Þvaglát verða tíðari og stundum slaknar á vöðvaspennu.

Einn til tveir kaffibollar á dag virðast ekki hafa slæm áhrif á fólk en þeir sem drekka mikið kaffi geta fundið fyrir óreglulegum hjartslætti, höfuðverk, flökurleika, vöðvaspennu og svefnleysi. Koffín er ekki eingöngu að finna í kaffi heldur líka í tei, kakói, orkudrykkjum og súkkulaði. Í 200 millilítrum af uppáhelltu kaffi eru 100 milligrömm af koffíni en í sama magni af svörtu tei eru 35 milligrömm af koffíni. Í 100 grömmum af mjólkursúkkulaði eru 15 milligrömm af koffíni en í dökku súkkulaði eru 65 milligrömm. Rannsóknir hafa sýnt að fólk hættir að finna fyrir svefnleysi eftir þrjá 400 milligramma skammta af koffíni á dag í heila viku. Af ofansögðu má þó sjá að það þarf að innbyrða ansi mikið magn af kaffi og öðrum afurðum sem innihalda koffín til að ná 1.200 milligrömmum á dag.



Fjórði hver Íslendingur velur Senseo kaffi.

Kannski er það mjúka froðulagið.

Kannski er það lauflétti framreiðslumátinn.

Kannski er það úrval ómótstæðilegra bragðtegunda.

Sjötíu þúsund seldar Senseo vélar tala sínu máli.

Íslendingar vilja Senseo kaffi.

Senseo®

