

KAFFI&HEITIR DRYKKIR

MÍÐVIKUDAGUR 26. NÓVEMBER 2014

Kynningarblað



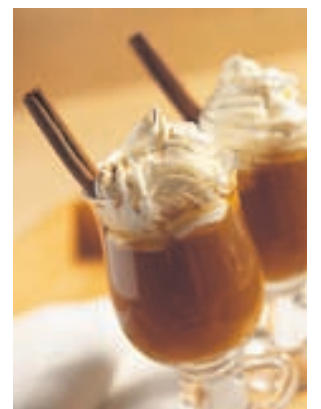
Döðlur með beikoni og möndlu.



Steik með frönskum og grænmeti.



Tiramisu í glösum.



Piparmintukaffi.

MYNDIR/GETTY

Veisla með ljúffengu kaffibragði

Í skammdeginu er nauðsynlegt að gera eitthvað sér til ánægju og gleði. Það er til dæmis skemmtilegt að bjóða gestum í mat, leggja fallega á borð og kveikja á kertum. Hér er uppástunga að veislu sem gestir munu falla fyrir og hrósa gestgjafanum. Í forrétt eru döðlur vafðar með beikoni, í aðal- og eftirrétt er notað kaffi. Síðan er gott piparmintukaffi með rjóma á eftir.

Döðlur með beikoni

Döðlur sem vafðar eru með beikoni er einfaldur forréttur sem bragðast vel.

Það sem þarf:

230 g döðlur
100 g möndlu
450 g beikonsneiðar

Takið steininn úr döðlunum og setjið möndlu í staðinn. Vefjið beikoni yfir döðluna og stingið tannstöngli í gegn. Setjið í heitan ofn og bakið í nokkrar mínútur eða þar til beikonið fer að dökkna. Í staðinn fyrir möndlu má fylla döðluna með osti, til dæmis gráðaaosti.

New York-steik með kaffi

Góð steik er alltaf vinsæl. Hér er uppskrift að New York-steik með kaffi sem Ina Garten var með í þætti sínum á stöðinni Food Network. Hún hefur fengið mikið lof í kommentakerfi heimasíðunnar fyrir þessa uppskrift og margir sem gefa henni fimm stjörnur.

Uppskriftin miðast við tvo og hana er einfalt að gera. Uppskriftina má síðan stækka eftir þörfum.

Það sem þarf:

1 msk. ólífúolía
350 g góð nautasteik

Kryddblanda

½ msk. púðursykur
½ msk. nýmalaður pipar
½ msk. salt
½ msk. chili-flögur
½ msk. kaffiduft
½ msk. hvítlauksduft
½ msk. reykt paprika (duft)

Nuddið ólífuólíunni í kjötið. Blandið saman öllu sem á að fara í kryddblanduna og hjúpið kjötið með henni. Látið standa í tvær klukkustundir.

Best er að steikja kjötið á útigrilli en auðvitað er líka hægt að nota grillpönnu. Hitið grillið og steikið kjötið í um það bil tvær mínútur á hvorri hlið. Færið kjötið þá

á kaldari part á grillinu og látið standa í 20 mínútur.

Látið kjötið síðan standa í 10 mínútur áður en það er skorið. Berið fram með frönskum kartöflum og grænmeti.

Tiramisu

Tiramisu er ítalskur eftirréttur sem flestum þykir afskaplega góður. Hér er góð uppskrift af þessum ljúffenga eftirrétti.

Það sem þarf:

6 eggjarauður
¾ bolli sykur
¾ bolli mjólk
1 ¼ bolli rjómi

½ tsk. vanilludropar
1 box mascarpone-ostur
¼ bolli sterkt kaffi, aðeins kælt
2 msk. romm
2 pakkar Lady fingers
1 msk. kakó

Hrærið eggjarauðu og sykur þar til blandan verður létt og ljós í potti. Bætið þá mjólkinni saman við og sjóðið við miðlungshita þar til súðan byrjar að koma upp. Hrærið allan tímann. Takið af hitanum og kælið í klukkustund.

Þeytið rjóma og bætið vanilludropum í hann. Hrærið mascarpone saman við eggjablönduna þar til allt er mjúkt og fínt.

Blandið kaffi og rommi saman. Dýfið kökunum í blönduna og raðið í fallett glas eða ferkantaða skál. Ostablandan er sett yfir, síðan rjóminn, síðan annað lag af kökum og svo framvegis þar til allt er búið. Dreifið kakói yfir. Kælið í ísskáp í 4-6 klukkustundir.

Piparmintukaffi

½ bolli sterkt kaffi
1 msk. súkkulaðisíróp
2 msk. piparmintusíróp
þeyttur rjómi
súkkulaði til skrauts

Setjið síróp og kaffi í bolla eða könnu. Setjið þeyttan rjóma á toppinn og skreytið með súkkulaði.

Jólin 2014

Jólin eru komin hjá okkur

KÚNÍGÚND
Laugavegi | Krínglunni

Kaffi var upphaflega borðað

Kaffi er önnur algengasta söluvara í heimi. Það hefur fylgt mannkyninu um aldir. Því tengjast ýmsar sköndnar staðreyndir.

Vissir þú til dæmis:

... **að** koffinlaust kaffi inniheldur jafn mikið af andoxunarefnum og hefðbundið kaffi.

... **að** nær engar **kaloríur** finnast í kaffi. Í einum bolla af uppáhelltu svörtu kaffi eru þær tvær. Það sem er sett út í kaffið inniheldur hins vegar gjarnan margar kaloríur. Má þar nefna mjólk, sykur og síróp.

... **að** kaffi hefur verið þekkt í yfir ellefu aldir en það voru epiópískir geitahirðar sem uppgötvuðu það fyrst. Þeir tóku eftir því að geiturnar þeirra urðu hressar og tóku jafnvel til við að dansa eftir að hafa japlað á rauðum berjum sem innihéldu kaffibaunir.

... **að** kaffibaunin er í raun fræ inni í stóru rauðu beri.

... **að** Finnar, **Svíar, Norðmenn og Danir** drekka mest kaffi per íbúa í heimi. Finnar tróna þar á toppnum.

... **að** sala á koffinlausu kaffi er mest í janúar. Það er rakið til nýársheita.

... **að** tónskáldið **Johan Sebastian**

an Bach samdi grínóperu um konu sem var háð kaffi í kringum 1730.

... **að** New York-búar drekka um það bil sjö sinnum meira kaffi en íbúar annarra borga í Bandaríkjunum

... **að** kaffi er önnur algengasta söluvara í heimi á eftir olíu.

... **að** yfir **40 prósent** af öllu kaffi í heiminum kemur frá Afríku, Brasilíu og Kólumbíu.

... **að** kaffiberin eru tínd, þurrkuð og skræld. Það sem eftir stendur er græn baun. Baunin er svo ristud við 260 gráðu hita. Þá poppar hún og stækkar um helming. Nokkrum mínútum síðar poppar hún á ný og þá er baunin tilbúin.

... **að** kaffibaunir eru tvenns konar; Arabica og Robusta. 70% kaffiunnenda drekka Arabica-kaffi sem er milt. Restin drekkur Robusta sem er bitrara á bragðið. Robusta inniheldur tvöfalt meira koffín.

... **að** kaffiberin voru upphaflega borðuð. Síðar voru þau marin og þeim blandað saman við fitu og búnar til litlar orkukúlur. Eins



Það eru nær engar kaloríur í svörtu kaffi.

eru heimildir um að búið hafi verið til eins konar vín úr berjunum. Það var ekki fyrr en á 13. öld sem farið var að rista kaffibaunirnar inni í berjunum..

... **að** hinn almenni kaffiunnandi

drekkur 3,1 kaffibolla á dag.

... **að** Creme **Puffe**, elsti köttur veraldar sem náði 38 ára aldri, var alinn á kaffi. Hann fæddist 1967 og dó 2005. Eigandi hans, Jake Perry frá Texas, gaf honum kaffi daglega.

Hann átti fyrir köttinn Grandpa Rex Allen. Sá varð 34 ára. Hann var líka alinn á kaffi.

... **að** banvænn skammtur af kaffi er áætlaður um það bil 100 bollar í einu.

NORDICPHOTOS/GETTY

Ljúfari en þig grunar

Grýla, Leppalúði og Leiðindaskjóða



Grýla

Tvöfaldur latte með hesli-hnetu- og súkkulaðisírópi, rjóma, karamellusósu og muldum heslihnetum.

Leppalúði

Tvöfaldur latte með irish cream sírópi, rjóma, súkkulaðisósu og muldum pipar-brjóstyki.

Leiðindaskjóða

Kryddaður chai tedrykkur með heitu súkkulaði, rjóma og karamellusósu.



TE & KAFFI



Sjóðheit vanillumjólk

Flúð mjólk er kjörinn drykkur til að slá botninn í góðan dag. Mjólk inniheldur kalk sem svefnspékúlantar vilja meina að hjálpi okkur að slaka á. Þá inniheldur mjólk tryptophan sem líkaminn umbreytir í melatonin, hormón sem gerir okkur syfjuð. Þjóddu upp á ilmandi heita vanillumjólk að kvöldi og værd fær-ist strax yfir mannskapinn. Tryptophan finnst líka í hunangi.

Heit vanillumjólk með kanil

4 bollar mjólk
¼ bolli sykur
1 ½ tsk. vanilludropar
Malaður kanill til að strá yfir
1 tsk. hunang ef vill

Hellið mjólkinni í pott og sykrinum út í. Látið suðuna koma upp við meðalhita og hrærið stöðugt í eða þar til sykurinn leysist upp. Hrærið þá vanilludropunum út í. Hellið heitum drykknum í fjórar fallegar könnur eða glös og stráðu kanil yfir.

uppskriftn er fengin af www.marthastewart.com.

www.dailymail.co.uk



Hönnun: Erik Magnussen árið 1977

stelton

Sendu okkur 5 toppa af Merrild umbúðum og þú gætir unnið hátíðarútgáfu af hinni sígildu kaffikönnu frá Stelton.



10 heppnir vinningshafar verða dregnir út í hverri viku frá 1. til 22. desember, alls 40 talsins.

Þátttökuumslög í öllum verslunum. Á Facebook-síðu okkar, Facebook/Merrild á Íslandi, verða birt úrslit auk frekari upplýsinga um leikinn.



BRAGÐGÓÐIR SÚKKUL- AÐIDRYKKIR

Það er fátt notalegra en að ylja sér á heitum súkkulaðidrykk á köldu vetrarköldi. Þótt heima-gert heitt súkkulaði bragðist yfirleitt best má stundum stytta sér leið og nota kakómalt eða annað súkkulaðiduft. Þá er um að gera að nota ýmis bragðefni til að hressa upp á drykkinn og fjölmargt spennandi er í boði annað en sykurlúður og peyttur rjómi.

Skeið af karamellusósu frískar heilmikið upp á súkkulaðidrykkinn. Passið bara að hræra vel svo hún blandist súkkulaðinu vel. Skeið af uppáhaldsísnum út í könnuna gerir drykkinn rjómakennandi og þykkari og mjög ljúffengan.

Nokkrar þunnt skornar ræmur af appelsínuberki gefa heitum drykknum bæði gott bragð og ekki síður góðan keim. Mörgum finnst gott að setja teskeið af espressó eða hefðbundnu kaffi út í súkkulaðidrykkinn. Til að spara tíma má auðvitað nota skyndikaffi. Rauður og hvítur piparmyntustafur gefur gott bragð og dásamlegan ilm. Einnig má nota piparmyntubrjóst-sykur. Kókos og súkkulaði fara vel saman og því er upplagt að prófa að skipta út fjórðungi af mjólkinni fyrir kókosmjólk. Suðræn og seiðandi blanda sem gaman er að prófa. Þeir sem eru aðeins ævintýragjarnari geta sett eina til tvær teskeiðar af hnetusmjöri út í drykkinn. Passið bara að hræra vel þar til það leysist upp.



ÓVENJULEGAR TETEGUNDIR

Ógrynni heitra drykkja er á markaði, við könnumst öll við þá hefðbundnu; kaffi, heitt súkkulaði og te.

Te fæst hins vegar í alls kyns útfærslum og flestir hafa gengið fram hjá hillum stórmarkaða sem geyma tugi ólíkra tetegunda. Vanillu, súkkulaði, allar berjategundir sem til eru, allir ávextir í heimi og mynta eru allt tegundir af tei sem auðvelt er að finna. Svo eru til aðrar bragðtegundir sem fæstir vita af; tómát-mynta, gulrótar-karrí, spinat-graslaukur, fennel-krydd, brokkólí-kóríander og rófu-kál eru allt te sem fyrirtækið Numi Organic Tea framleiðir. Nöfnin eru ekkert sérstaklega spennandi og hljóma kannski frekar eins og súpur en ekki te. Ef til vill eru þau nógu skritin til að vera góð á bragðið og eflaust ástæða til að safna kjarki og smakka á einu slíku í stað þess að vera alltaf í því sama.



-heitt á könnunni í 90 ár

nýja  kaffibrennslan

Stofnað 1924

Frábært úrval af möluðu kaffi og kaffibaunum ásamt kaffivélum fyrir fyrirtæki og stofnanir



Kaffitíminn
er okkar fag

ÓJ&K
Ó. Johnson & Kaaber ehf

SD
GÖRUMET
Sælkeradreifing

nýja  kaffibrennslan

Ábendingahnappinn má finna á www.barnaheill.is



SAFT