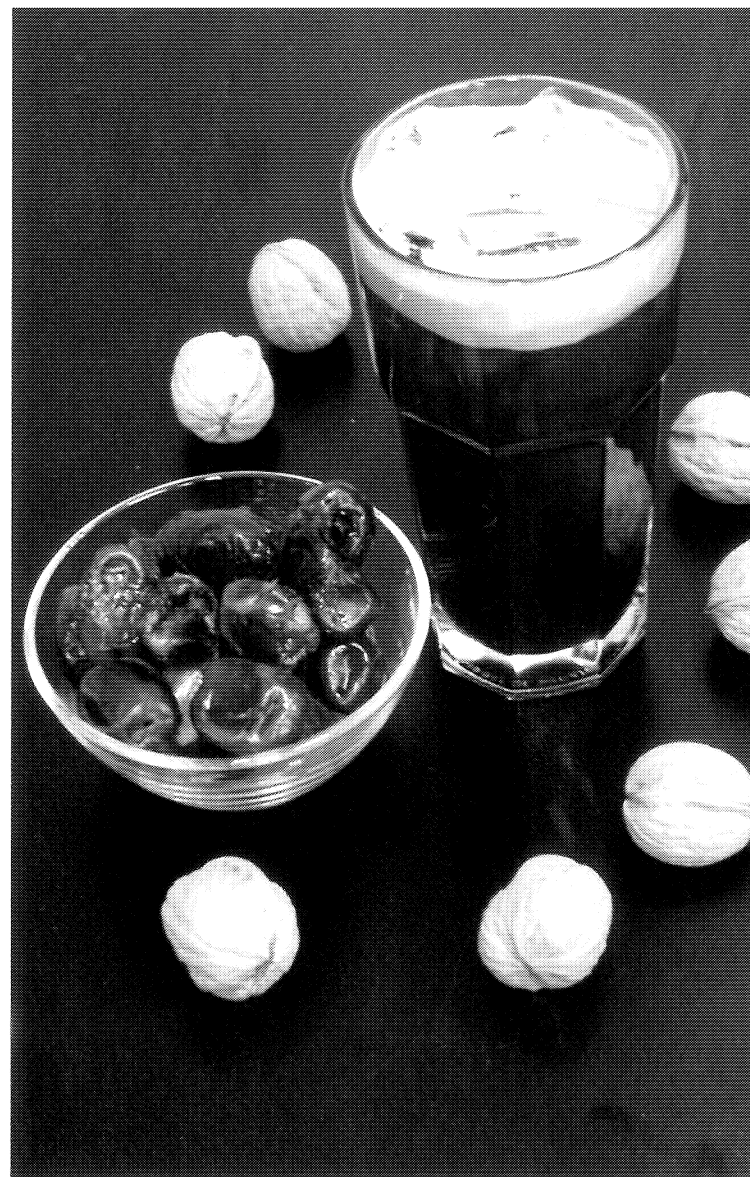
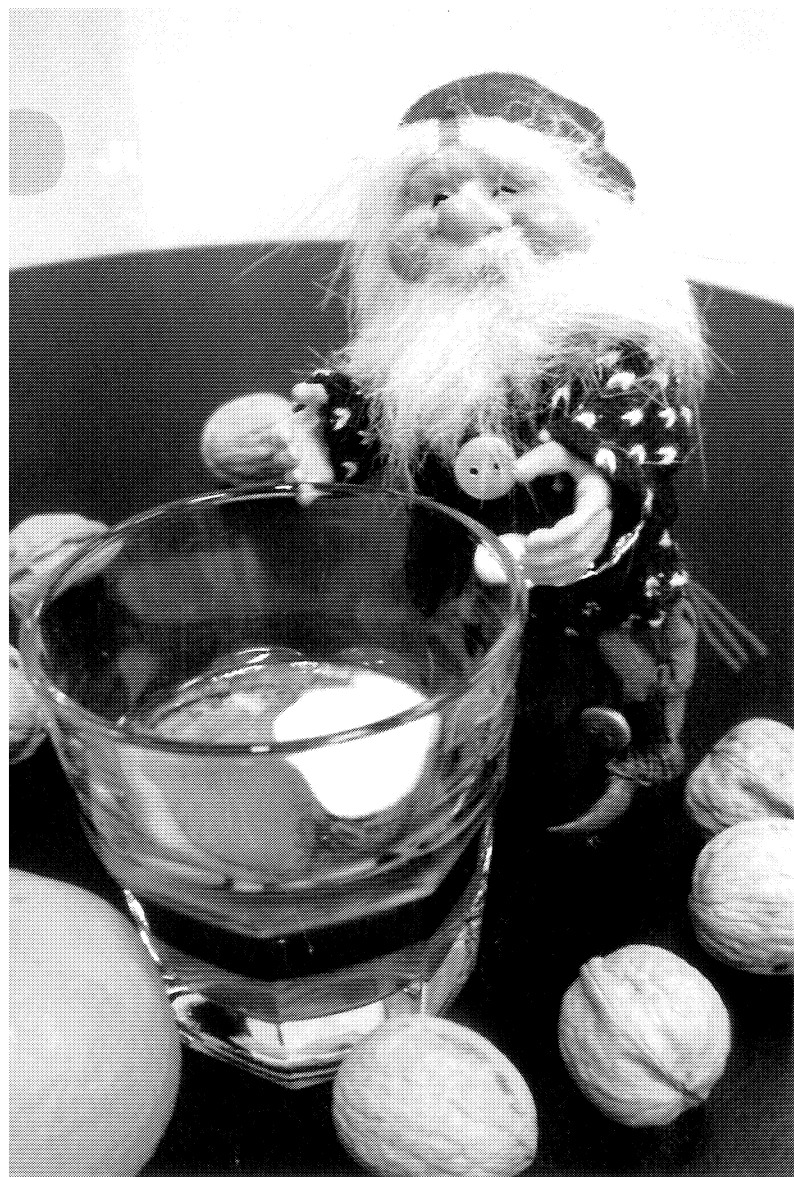




O jul med din **kaffe**

Julehøytid, innekos og familiebesøk betyr kaffeslabberas i norske hjem.

I måneden før jul kjøper vi over 2300 tonn kaffe i butikken. Det er nesten 20 prosent mer enn i en gjennomsnittsmåned.

Av Maren Synnevåg og Henning Poulsen/Newswire (foto)

– Kaffe er den store gjestedrikken i Norge. Det at salget øker før jul, bekrefter kaffens status som sosial drikk, sier informasjonssjef Ida Byrkjeland i Norsk Kaffeinformasjon. Hun forteller også at det er andre vaner som gjelder på kontinentet.

– I mange europeiske land er det vanlig å droppe innom en kaffebar, slurpe i seg en espresso stående og haste videre. I Norden er vi derimot vant til å samles rundt kaffekoppen. Derfor er det ikke rart at den er ekstra populær i høytidene, hvor vi tilbringer mye tid med familie og venner, sier Byrkjeland.

ETTER FET JULEMAT

Næringsmiddelteknolog Ann-Helen Johansen ved Norsk Kaffeinformasjon forteller at mange liker å drikke sterk kaffe etter et tungt måltid, for å få fart på fordøyelsen. – Folk kan med fordel ta en kaffekopp etter fet julemat, oppfordrer hun.

Johansen foreslår at folk drikker en kopp espresso etter den kraftige julemiddagen. Tørre julekaker bør akkompagneres av en mer syltig og spennende kaffesort. Marsipan og sjokolade, som det går ekstra mye av i juleuka, passer til alle kaffesorter.

– De forskjellige kaffesortene har mange egenskaper og kvaliteter,

bestemt både etter hvor kaffebønnene er dyrket og hvor lenge de er brent. Kaffehusene blander forskjellige kaffesorter for å oppnå en balansert smak. Samtidig er det ganske mange som prøver seg fram med de rene kaffesortene, sier Johansen.

– Også salget av likør og kaffe øker før jul, noe som bekrefter kaffens status som sosial drikk, fortsetter Ann-Helen Johansen.

– Kaffe er den varen folk ikke vil gå tom for når butikkene er stengt, sier hun.

I VERDENSTOPPEN

Og visst er kaffe en populær drikk blant nordmenn. I snitt drikker hver av oss rundt 160 liter kaffe i året, noe som fører oss på toppen av statistikken i verdensmålestokk. Finnene drikker omtrent like mye som oss, rundt 10 kilo per innbygger. Et rikere utvalg av kaffe i butikkene og kaffebar-trenden er en vesentlig grunn til denne utviklingen.

– I desember hamstrer folk inn kaffe til jul, og produsentene lager julekaffe i store sekspakninger. Det er likevel viktig at folk er observante på at kaffe har holdbarhetsstempling, og at gammel kaffe ikke smaker spesielt godt, avslutter Ann-Helen Johansen. ■

ANN-HELENS KAFFEBASERTE JULEOPPSKRIFTER:

RIBBE CORRETTO

- Enkel espresso
- 2 cl akevitt

ESPRESSO CLEMENTINE

- Dobbel espresso
- 1 cl mandarinsirup, eventuelt 2 cl Cointreau
- Ristet kremfløte

Hell sirup i bunnen av et glass, deretter espresso forsiktig over. Topp det hele med tykflytende fløte.

KAFFE LIBRE!

- Dobbel espresso
- Coca Cola
- 3-4 cl rom (eventuelt 1-2 cl romsirup)
- 1 cl vaniljesirup
- Isbiter

KAFFEGLØGG

- 1 dl sterk kaffe
- 3 cl vodka
- 2 cl rødvin
- 4 ss sukker

I samtlige oppskrifter kan espresso erstattes med sterk traktekaffe. Bruk 70 gram kaffe per liter.

KAFFETRØFLER (24 STK)

- 350 g mørk sjokolade
- 5 ss fløte
- 2 ss kaffelikør
- 115 g hvit sjokolade
- 115 g lys sjokolade

Smelt mørk sjokolade over vannbad, og rør inn fløte og likør. Sett blandingen i fryseren til den blir en fast masse. Rull kuler som dyppes i lys og mørk sjokolade. Blandingen kan også smakes til med litt kraftig kaffe eller appelsinlikør.

SVISKER MED SJOKOLADETREKK

- 225 g svisker eller dadler
- 1/4 kopp cognac
- 2 ss filtermalt kaffe
- 2/3 kopp fløte
- 350 g sjokolade
- 1/2 ss vegetabilsk fett
- 2 ss kakao

Fjern steinene og la sviskene ligge og trekke i cognac i omtrent to timer. Kaffe og fløte bringes til kokepunktet og blandes deretter med 115 gram smeltet sjokolade. La massen stivne, og sprøyt den så inn i skjøten hvor steinen satt. Resten av sjokoladen smeltes, og sviskene dyppes i sjokolade og rulles i kakao.