

Kaffets Historia

Många tror att kaffet kommer från Sydamerika, antingen Colombia eller Brasilien, och idag stämmer den uppfattningen ganska bra, mycket av dagens kaffe odlas där. Men kaffeträdet kommer ursprungligen från Afrika. Myten säger att en herde fann kaffets uppiggande egenskaper efter att ha sett sina getter bete sig alldeles spöttigt efter att ha ätit frukterna från kaffeträdet. Därifrån till svenska hem färdades kaffet på en lång resa genom världen, en resa som tog runt 2000 år.

Var kommer kaffet ifrån?

Kaffet kommer ursprungligen från ett område som heter Caffa i Etiopien, Afrika, där det växer vilt på bergsslätterna. Man malde kaffefrukt tillsammans med djurfett och åt det för att få energi.

Kaffeträdet spreds till de södra delarna av Arabiska halvön ca 500 e. Kr. där det kunde odlas framgångsrikt, man kokte bönorna och gav drycken namnet qahwa, vilket direkt översatt betyder det som motverkar sömn. Man smaksatte kaffet med t ex kardemumma eller kanel. Från Arabien spreds kaffet till Turkiet varifrån det sedan fortsatte till både öst och väst. Idag odlas mest kaffe i Central- och Sydamerika på det kaffevänliga klimatet, med Brasilien och Colombia som främsta producenter.

När började man dricka kaffe?

Man såg kaffet med dess energigivande effekter som en religiös och medicinsk dryck av vilken man drack sparsamt. I början var det kaffeträdets blad och frukter man kokade och gjorde kaffe av innan man runt 1200-talet kom på att man kunde rosta kaffefruktens kärna, kaffebönan, och på så sätt utvinna bättre och godare kaffe. Drycken blev populär och spred sig snabbt och dit den kom, stannade den envist kvar. Från att ha betraktats som en religiös dryck blev kaffet så populärt att alla ville ha, något som snabbt ledde till att denna heliga dryck fick många liv och öden på sitt samvete. Det första kaffehuset öppnas i Turkiet år 1475 av Ottoman Turks, samtidigt fick kvinnor rätt att skilja sig från sina män om de inte kunde förse dem deras dagliga kvota av kaffe. Meccas guvernör, Khair Beg försökte 1511 att bannlysa kaffe och göra det olagligt då han befarade att det kunde bidra till att hans folk vände sig mot hans styre, för detta avrättades han.

Kaffet kommer till Europa

Från Turkiet spred sig kaffet till Europa och kom till Italien runt 1600. Det skapade snabbt oro i de höga husen. Påven blev rädd att officiellt ta avstånd från kaffet eftersom det kom från fiendeländerna. Innan han avgjorde något så ville han först smaka drycken för att själv avgöra sin ståndpunkt och blev så förtjust i den att han gick ut och sa att det vore en skam att låta de otrogna få ensamrätt på något så underbart. Han döpte drycken och välkomnade den in i kristendomen. Venedig blev år 1645 första europeiska stad att öppna ett kaffehus vilket blev väldigt populärt och snart öppnade många fler. Intresset för kaffe växte och England och Frankrike

anslöt sig snart till skaran av kaffeanhängare. I England öppnade första kaffehuset 1652 och därefter öppnade ett efter ett annat och kaffet blev lite av de intellektuellas dryck. Framförallt vid universiteten trängdes kaffehusen där en kopp kaffe kostade en penny. Snart fick universiteten smeknamnet penny universities. I Frankrike blev kaffet också framgångsrikt, så framgångsrikt att det under en tid drog ner vinförsäljningen drastiskt. Första kaffehuset öppnades i Paris år 1672. År 1675 öppnade det första kaffehuset i Wien, det är där man för första gången börjar tillsätta socker och mjölk.

Kaffet når Sverige

Till Sverige kom kaffet för första gången år 1685, den första importen bestod av ett halvt kilo. Två år senare såldes kaffe i apoteken men det var Kung Karl XII som på allvar fick upp folks ögon för den svarta drycken. Han hade spenderat mycket tid i Turkiet och där blivit bjuden på mängder med kaffe, han dyrkade drycken och tog med sig en turkisk kaffekokare tillbaka till Sverige. Det sades att kungen själv gjorde av med tre kilo kaffe om dagen. Under 1800-talet började kaffet bli riktigt populärt i Sverige, så populärt att det nästan konkurrerade ut brännvinshandeln, vilket skapade ilska bland bönderna som många gånger försökte förbjuda den nya drycken. Några gånger lyckades de, men förbudet varade aldrig mer än några år åt gången. Under andra världskriget blev kaffe, som så mycket annat, en stor bristvara, men när man till slut fick tillstånd att föra in några båtlastar med importvaror i Sverige så var kaffe det allra första man tog in, trots att det inte rankades som en livsnödvändighet.

© Copyright Kaffefakta.se 2008-2016 Alla rättigheter förbehållna | www.Kaffefakta.se
| info@kaffefakta.se | [Information om cookies](#)

Kaffets tillverkningsprocess

Hur blir den röda frukten på kaffeträden den svarta aromrika dryck man avnjuter vid frukostbordet eller under eftermiddagsfikan? Processen från träd till färdigt kaffe är inte särskilt komplicerad, men tidskrävande och ganska slitsam.

Plockning och bearbetning av kaffebönan

När kaffeträdets frukter mognat och är röda så är det dags att skörda dem, detta sker vanligtvis en gång om året. Skördetiden kan variera men generellt sett sker den mellan september och mars om odlingen ligger söder om ekvatorn, och mellan april och maj om odlingen ligger norr om ekvatorn. Frukterna plockas för hand, antingen genom att försiktigt skrapa av dem från grenarna, alla på en gång, eller selektivt en och en. Genom den senare metoden plockas frukterna i omgångar så att varje enstaka frukt plockas i precis rätt tid och därmed ger det allra finaste kaffet. Denna metod är förstås betydligt mer tidskrävande och kostsam och därmed inte så vanlig, den används bara för arabicabönor. När frukterna väl är plockade måste bönorna bearbetas på en gång. Bearbetningen kan ske på två sätt, torra metoden eller våta metoden. Den torra metoden går ut på att låta kaffefrukterna torka i solen under sju till 10 dagar. Frukten torkar och skrupnar ihop och innanför

det nu bruna fruktskinnet kan man höra bönorna skallra. Den våta metoden tar inte lika lång tid, bönorna tas ur frukterna inom 24 timmar. Man låter en maskin tvätta bort skinn och fruktkött och naturliga enzymer bryter ner de skyddande lagren som omger kaffebönorna. Därefter torkas bönorna antingen i torkmaskiner eller i solen. Slutligen polerar man bönorna för att få bort det sista tunna lagret av silverskinn och därefter graderas bönorna, först efter storlek och sedan efter densitet. Kaffebönor skickas i regel orostade.

Att rosta kaffebönan

Det är vid rostningen av kaffebönorna som kaffets säregna och så uppskattade smak kommer fram. Man lägger bönorna i rostningsmaskinen som hela tiden rör om bland bönorna för att motverka att de bränns. Temperaturen är hög, upp till 288 C. Först går bönorna från att vara ljusst grågröna till gyllene i färgen, sedan sväller de och vid 204 C poppar de till och dubblar sin ursprungsstorlek. Oljorna i kaffebönan tränger fram och färgen mörknar ytterligare och blir snart mörkbruna. Efter tre till fyra minuter poppar de till igen och detta signalerar att bönorna är färdigrostade. Hur länge man rostar kaffebönorna beror på vilken styrka man vill ha på dem. Kortare rostningstid, omkring sju minuter, för ljusare bönor och lättare kaffesmak, upp till 14 minuter eller mer för riktigt mörkt och starkt kaffe av typen espresso, och såklart allt däremellan.

Kaffet mals

Hela poängen med att mala kaffet är att få ut så mycket smak som möjligt ur kaffebönorna. Det allra bästa är att själv mala sina kaffebönor precis när man ska till att brygga sitt kaffe, på så sätt får det mer smak och är alltid färskt. Hur fint du maler ditt kaffe beror på vilken typ av kaffekokare du använder dig av, generellt sett gäller: ju snabbare koktid – desto finare bör kaffet malas. Espresso, som kokas på ca 20 sekunder kräver väldigt fint malda kaffebönor, kaffet ska vara som pulver, droppkaffe som å andra sidan tar tid kan vara betydligt grövre malt.