

KAFFEDRINKAR

FRÅN JORDENS ALLA HÖRN

NESCAFÉ®

KAFFEDRINKAR

FRÅN JORDENS ALLA HÖRN

Foto: Ewa K Andinsson – Grafisk form & produktion: Trigger

Tryckeri & repro: NP-Tryck AB, Helsingborg 2009 – Papper: Scandia 2000, 130 gram

Boken är producerad i samarbete med littala. N548/09. ISBN 978-91-633-4480-0



INNEHÅLL

Inledning	7	Afrika	48–55
Nordamerika	8–19	Latinamerika	56–63
Europa	20–37	Glas & porslin	64
Asien	38–47		



CAFÉ AU LEK

Kaffe dricks nästan överallt i världen; från Copacabanas heta stränder, via de myllrande gatorna i Tokyo, till de ödsliga vidderna utanför Murmansk.

I den här boken har vi strävat efter att göra en barista-variant på cross cooking. Alltså att ta mat- och dryckes-kulturer från jordens alla hörn och låta dem influera våra kaffedrinkar.

Många av oss har ett ganska statiskt förhållningssätt till vårt kaffe. Vi dricker det med eller utan mjölk och socker. Och inte sällan är det en vana som håller i sig. Det finns till och med dem som lägger på minnet hur vänner, släktingar och kollegor vill ha sitt kaffe.

Med den här boken vill vi inspirera dig att krydda och blanda ditt kaffe på nya sätt. Precis som du kan variera dina fisk- och köttträtter på tusentals olika sätt eller blanda en uppsjö av drinkar på samma bas, så går det också att trola fram fler kaffedrinkar än du kan ana. Så häng med oss på en lekfull kafferesa jorden runt!



Daniel Chomieniec
THE LOUNGE/NORDISKA SMAKPATROLLEN
TREFALDIG FINALIST BARISTA CUP

Ola Persson
BARISTA/SPECIALKAFFEANSVARIG
NESTLÉ SVERIGE

NORDAMERIKA

Det är lätt att föreställa sig en new yorkare med en gigantisk mugg kaffe i ena handen och en jättemuffins i den andra. Och vi vågar påstå att det är just så; I Nordamerika och speciellt USA är storleken viktig. Det ska vara mycket kaffe i koppen. Fast inte så starkt.

Amerikanernas sätt att dricka kaffe har till och med gjort avtryck i espressos stolta hemland. I slutet av andra världskriget var det många soldater i Italien. Du kan säkert tänka dig soldaternas uppsyn när de beställde sitt morgonkaffe på den lokala baren.

In kom en dockservis och på botten väntade ett par centimeter rinnande kolsvart hetta. Med lite improvisation och övertalning lyckades soldaterna få baristan att slå i kokvatten och spä ut espresson till blask. Idag känner du igen drycken som Americano.





PEANUTS

1 drink

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

1 ½ dl varm skummad mjölk

1 msk jordnötssmör (ej saltat)

1 msk kolasås

Chokladsås

Dekorera ett glas med chokladsås på insidan. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Häll espresson i en kaffekopp, lägg i jordnötssmöret och kolasåsen och rör tills jordnötssmöret smälter. Häll sedan över blandningen i ett glas och avsluta med att hälla i den varma och skummade mjölken.



SKYSCRAPER

2 drinkar

Ingredienser:

2 dl kolsyrat vatten

2 portioner NESCAFÉ Espresso

10 cl körsbärsjuicekoncentrat

Häll upp juice och kolsyrat vatten.

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen och häll i juiceblandningen.

ROCKY ROAD

1 drink

Ingredienser:

1 portion NESCAFÉ Espresso
1 portion Double Choca Mocha
5-10 st minimarshmallows
Chokladsås
Lite hackade nötter

Dekorera ett glas med chokladsås på insidan. Gör NESCAFÉ Espresso och Double Choca Mocha enligt förpackningarna och häll i ett glas. Dekorera med marshmallows och hackade nötter.



CHERRY LADY

2 portioner

Ingredienser:

2-4 msk inlagda körsbär

2 dl vaniljyoghurt

1 portion NESCAFÉ Espresso

1 msk flytande honung

Rostade kokosflingor

Blanda vaniljyoghurten med espressopulvret. Hacka körsbären och lägg i två glas. Fördela yoghurtblandningen i de två glasen. Ringla över lite honung och toppa med kokosflingorna.



FLORIDA SLUSH

1 drink

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

1 dl kall mjölk

1 kula vaniljglass

½ pressad apelsin

1 dl is

1 tsk strösocker

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Lägg en isbit i espresson och låt svalna. Häll espresson och resten av ingredienserna i en mixer. Mixa tills det blir en härlig milkshakekonsistens.





EUROPA

"Finns det svenskt kaffe på hotellet?" Europa är ett eldorado av olika varianter att rosta, tillreda och dricka kaffe. Bryggkaffe, snabbkaffe och espresso samsas hårfint om de norra, västra och södra delarna.

I norr dricker vi kaffe mer än någon annanstans på jorden. Fast det var ingen enkel match för kaffet att få ordentligt fäste i Europa. Vi kan tacka ett gäng präster som någon gång i början av 1600-talet fick smak för turkarnas kaffe.

De gick i spinn och ville gärna bjuda Påven Klemens III på en kaffetår. Det var inte helt lätt eftersom kaffet kom med muslimerna och hade fått namnet "Satans dryck" av de kristna. Men Påven var inte sämre än att han kunde ändra sig. Efter en sipp sa han "Denna Satans dryck är sannerligen så god att det skulle vara stor synd om bara de otrogna fick dricka den. Vi ska lura Satan och döpa om den så att den blir en sant kristlig dryck, ofarlig för själen."

OM DET INTE SMAKAR

Efter kriget poppade det upp kaffesurrogat och man var allmänt påhittig för att dryga ut kaffet. Svenskarna letade nya ord för att beskriva vad "kaffet" smakade. "Susanna i badet" var en beteckning för mycket svagt kaffe. Det var ju bara en böna i vattnet ;)



BLUEBERRY FIELDS FOREVER

1 drink

Ingredienser:

1 portion NESCAFÉ Espresso

1 klick vispad grädde

5-10 blåbär (beroende på storlek)

½ tsk strösocker

Mosa blåbären tillsammans med sockret och blanda sedan ner det i den vispade grädden. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Häll upp i en espressokopp eller ett snapsglas. Toppa med blåbärsgrädden.



KAFFEVINO

1 drink

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

Cirka 1 hg röda vindruvor eller körsbär

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Låt espresson bli rumstempererad. Kör espresson i en mixer så att luft vispas in i kaffet och ett härligt kaffeskum bildas. Pressa saften ur druvorna tills du har ca 4 cl saft. Häll saften i vinglasen och därefter den vispade espresson.





ICELAND ON THE ROCKS

2 drinkar

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

2 dl mjölk

8 cl mintkoncentrat eller 8 smälta

halstabletter med mintsma

Iskuber

Lägg 8 stycken halstabletter med mintsma i 2 dl varm mjölk. När halstabletterna har lösts upp ställer du in mjölkblandningen i kylskåp för nedkylning.

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen och kyl ner precis som mjölkblandningen. Fyll två whiskeyglas med is. Häll i den kalla mintmjölken och sist den kalla espresson.

HÄRJEDALEN SUBMARINE

1 drink

Ingredienser:

4 msk rårörda lingon från Härjedalen

½ dl mjölk

5 tsk socker

2 portioner NESCAFÉ Espresso

2 tsk finhackad eller riven choklad

2 glas, ett litet och ett större

2 sugrör

Placera en sil ovanpå en skål. Fyll silen med lingon och mosa dem. Blanda sockret med lingonsaften tills sockret löses upp. Håll i mjölken. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Håll chokladen i den varma espresson och låt det smälta samman. Ta fram två glas, ett litet och ett större. Håll upp espresso och chokladen i det lilla glaset och lingonmjölken i det mindre. Sätt två sugrör i vardera glas och drick tillsammans.



KOGEL MOGEL

1 drink

Ingredienser:

4 äggulor

4 msk socker

2 portioner NESCAFÉ Espresso

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Vispa äggulor och socker. Häll upp i glas och toppa med espresson.

ALTER KAFFE MACHT SCHÖN

Glöm alla krämer och annan smörja. Ett gammalt tyskt uttryck säger: kallt kaffe är skönhetskaffe. Den kalla brygden kan också kallas Schönheitsstrank. Hur det kommer sig eller om något skönhetsinstitut i Schweiz har undersökt kaffets effekter är okänt.





ESPRESSOKOMBO FRÅN ITALIEN

Ingredienser mörk smet:

150 gr smör
2 dl socker
2 stora ägg
3 dl vetemjöl
1 ½ tsk bakpulver
1 msk NESCAFÉ Espresso
2 tsk vaniljsocker

Ingredienser ljus smet:

50 g smör
2 st ägg
1 dl socker
5 ½ dl kokosflingor
1 msk amaretto

Mörk smet: Sätt ugnen på 175 grader. Smörj och bröa en form. Vispa smör och socker poröst i några minuter. Ta fram en annan bunke och blanda mjöl, espressopulver, bakpulver och vaniljsocker. Tillsätt lite ägg i taget till smör- och sockerblandningen, under kraftig omrörning. Vänd i mjölblandningen så det blir en enda smet, håll i formen. Grädda i cirka 40 minuter. Tag ut och låt svalna i 10-15 min.

Ljus smet: Smält smöret och rör samman med övriga ingredienser. Låt smeten vila i 10-15 min. Häll över smeten på den gräddade espressokakan och grädda ytterligare i 15 minuter. Dekorera kakan med florsocker servera med en NESCAFÉ Espresso.

KAFFECHINI

2 drinkar

Ingredienser:

4 skopor vaniljglass

1 dl mjölk

4 portioner NESCAFÉ Espresso

Honung

Brutna cantuccinis (italienska mandelskorpor)

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Mixa glassen med mjölken och espresson. Häll snabbt över blandningen i glas. Toppa med brutna mandelskorpor och ringla lite honung över.



PUNSCHPRALINEN

X drink

Ingredienser:

1 påse Double Choca Mocha

4-5 st punschpraliner

Rostat mandelflarn

En klick vispad grädde

Gör Double Choca Mocha enligt förpackningen. Värm chokladen tillsammans med punschpralinerna i en kastrull tills pralinerna smält. Häll sedan upp blandningen i en mugg. Toppa med en klick vispad grädde och det rostade mandelsplittret.

BITSKA OCH BESKA BRITTER

Vid en häftig debatt i engelska parlamentet fick Winston Churchill sig en omgång av den rappa Nancy Astor.

Nancy Astor: "If I were your wife I would poison your coffee."

Winston Churchills replikerade: "If I were your husband, madam, I would drink it."





ASIEN

Kaffekulturen i Asien är både ung och lastgammal. Mocka i Jemen var världens första kaffecentrum och redan på 1400-talet var en kopp kaffe comme il faut bland araberna. Kina och Japan har en relativt ung kaffekultur och det experimenteras hej vilt.

På Meow Café i Hongkong får du en katt till kaffet. 15 missar stryker kring benen på gästerna och förgyller dagens kopp med kel och kurr.

Japan är det enda landet i världen där man dricker NESCAFÉ:s Sparkling Café. Det är precis vad det låter som, kolsyrat kaffe.

Vietnam har under de senaste åren seglat upp som världens näst största kaffe-exportör och i Hanoi vimlar det av caféer. Antagligen är det bara här som du kan beställa in en "Ca phe trung", varmt kaffe med rå äggula.

ESPRESSO CON PANNA MED GRANATÄPPLE

X drink

Ingredienser:

1 portion NESCAFÉ Espresso

¼ urgröpt granatäpple

1 msk råsocker

En klick vispgrädde

Muddla granatäpplet tillsammans med sockret, låt stå. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Lägg i en klick grädde och häll över granatäppelblandningen. Dekorera med några granatäppelkärnor och söta gärna grädden eftersom granatäpple är syrligt.

BLI HET I JAPAN

Testa en lite annorlunda skönhetskur som ska rengöra och ge näring till huden. Fyll ett badkar med jäst ananaskött och blanda med malt kaffe. Hoppa i och sova ungefär en timme så känner du dig snart som en nyponros.



MADE IN INDIA

2 drinkar

Ingredienser:

1 krm saffran

1 tsk socker

4 dl mjölk

4 portioner NESCAFÉ Espresso

Blanda saffran och socker i mjölken. Värm och skumma upp mjölken till ca 60 grader. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Häll saffransmjölken över espresson.



Om du funderat på att dricka kopi Luwak ska du inte läsa detta. Men vi andra kan förkovra oss i ämnet. Den absolut dyraste bönan i världen blir inte en delikatess förrän palmumården Luwak, ätit upp den - och bajsat ut den. Ja du läste rätt. Ur palmumårdens bajsögar letar man fram de jässta små bönorna och säljer till högstbjudande.

GINSENGLATTE

1 drink

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

1 ½ dl varmskummad mjölk

1-2 cl flytande ginseng

Häll ginsengen i en mugg. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen och häll över den i muggen. Häll på den varmskummade mjölken.

LAKRITSSHOT

1 drink

Ingredienser:

1 portion NESCAFÉ Espresso

½ dl varmskummad mjölk

lite lakritspulver

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Strö lite lakritspulver över espresson och häll på den varmskummade mjölken.

UTAN KAFFE – INGEN MAKÅ

"Älskling, glöm inte att köpa hem kaffe!" Förr i tiden var det en uppmaning som den turkiske maken inte skulle ta för lätt på. Innan bröllopet var brudgummen tvungen att svära ed på att hans maka aldrig skulle sakna kaffe. Och det var inte värt att slarva. En maka utan kaffe hade ett fullgott skäl till skilsmässa.





AFRIKA

Det var en gång ett par munkar som fått nog, lämnat sitt land och bosatt sig i de etiopiska bergen. Där blev de bästisar och bundis med getaherden Kaldi.

En dag kom herden sättandes som ett jehu över bergsknallarna. Med andan i halsen berättade han för munkarna: "Getterna har gått bananaz, jag känner inte längre igen dem. Till och med gammelgeten har blivit tossig och struttar runt." Det var naturligtvis ett spännande avbrott i den vardagliga lunken och munkarna följde nyfiket med Kaldi. Jodå, getterna hade blivit kollriga. Varken böneramsor eller örter fick ner dem på jorden.

En munk som hade ögonen med sig fick syn på en buske med små röda bär. Kunde getterna ha ätit dem? Munken smakade och efter en stund befann han sig, precis som getterna, i ett koffeinrus.

Den här 1700 år gamla historien finns i lika många varianter som det finns etiopiska kaffeälskare. Men en sak är vi alla ense om, kaffet kommer från Etiopien.

MAROCKKOCHOKO

X drink

Ingredienser:

4 skopor vaniljglass

4 cl chaiextrakt eller 1 dl starkt chaiite

4 portioner NESCAFÉ Espresso

2 tsk anis

Mörk riven choklad

Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Mixa glass med chaiextrakt och espresso. Häll snabbt upp blandningen och toppa med anis och choklad.

EN KICK FÖR MOHAMMED

När kaffet introducerades i slutet av 1400-talet blev det hippt och världens första cafe slog upp dörrarna i Mecka. Bättre PR kunde den svarta drycken knappast få än när Mohammed gav sitt gillande med orden "Jag skulle kunna kasta 40 ryttare ur sadeln och lägga 50 kvinnor".

En riktig styrketår alltså.



INGEFÄRA- OCH MYNTAYOGHURTTOPPAD ESPRESSO

X drink

Ingredienser:

- 1 tsk myntablad
- 0,5 dl mild yoghurt
- 1 tsk socker
- 1 portion NESCAFÉ Espresso

Blanda yoghurt med ingefära och socker. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Lägg försiktigt på yoghurtblandningen och dekorera med myntabladen.





AMARULACCINO

1 drink

Ingredienser:

2 portioner NESCAFÉ Espresso

1 ½ dl varmskummad mjölk

2 cl Amarulalikör

Häll i likören i en gräddsnipa. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Häll espresson i gräddsnipan och blanda. Häll sedan den varmskummade mjölken i en mugg. Häll sedan försiktigt espressoblandningen i muggen så att det bara blir en mörk fläck på mjölken. Rita sedan en blomma med fläcken.

"Marulaträdet är ett otroligt poppis i södra Afrika. Och det är inte bara människorna som förfinar frukten till Amarulalikör. Elefanterna är inne på samma spår, fast på sitt sätt. Ett enda träd kan bära 10 000 frukter och för att få tag i dem rammar elefanterna träden så att frukterna faller ner på marken. Där får de ligga ett tag tills de jäser, blir söta i smaken och innehåller en gnutta alkohol."

LATINAMERIKA

Det går knappast att prata om kaffe utan att nämna Brasilien. Härifrån skeppas mest kaffe ut över hela världen.

Ett betydligt mindre men exklusivt kaffeland är Jamaica. En ö som vanligtvis förknippas med reggae, calypso och annat skönt sväng, har en mycket förnäm plats i kaffevärlden. Här odlas kaffebönans Rolls Royce, Jamaica Blue Mountain. För ett ynka kilo får du punga ut med en tusenlapp.

Denna dyrbara böna odlas bara på höjder över 2000 fot. Men den aktningsvärda höjden gör bönan också mer utsatt. 1988 drabbades kaffeplantagerna av Hurricane Gilberts vrede och mer än hälften av odlingarna försvann. Bönan har trots allt återhämtat sig. Kanske för att James Bond gjorde odödlig reklam för den i Live and Let Die.





ONE NIGHT OF PASSION

2 drinkar

Ingredienser:

2 passionsfrukter

2 tsk florsocker

2 portioner NESCAFÉ Espresso

Dela passionsfrukterna på hälften. Gröp ur innehållet i passionsfrukterna men spara skalen. Lägg passionsfrukternas innehåll i en sil. Mosa saften ur innehållet och samla upp i en skål. Blanda florsockret med saften tills sockret löses upp. Gör NESCAFÉ Espresso enligt förpackningen. Häll saftblandningen i espresson och blanda ordentligt. Fyll de tomma skalen med blandningen.

COPACABANA COFFEE

X drink

Ingredienser:

1 kopp NESCAFÉ Red Cup

1 cl persikosyrup

1 cl kokossyrop

1 klick vispad grädde

Lite chokladsås till garnering

Brygg en kopp Red Cup och tillsätt syrupen. Avsluta med en klick grädde och chokladsås som garnering.





JAMAICA BLACK & WHITE REGGAE

X drink

Ingredienser:

2 cl kaffelikör

2 cl ljus rom

1 kopp Red Cup

En klick vispad grädde

Lite nymalen kryddpeppar

Häll rom och likör i en kopp Red Cup. Toppa med vispgrädde och strö över nymalen kryddpeppar.

GLAS & PORSLIN

NORAMERIKA

- Sid 10, **Peanuts** - littala **HotCool** Tea 34 cl, black
Sid 12, **Skyscaper** - littala **Aarne** Champagne 18 cl
Sid 15, **Rocky Road** - littala **Aarne** 32 cl
Sid 17, **Cerry Lady** - littala **Essence** Sweet wine 15 cl
Sid 19, **Florida Slush** - BodaNova **Joy** Smile tumbler 25 cl

EUROPA

- Sid 23, **Nordisk Con Panna** - littala **Ultima Thule** Cordial 6 cl
Sid 25, **Kaffevino** - littala **Senta** White wine 29 cl
Sid 26, **Iceland on the rocks** - BodaNova **Whiskey** 28 cl
Sid 29, **Härjedalen sub** - littala **Aarne** Cordial 5 cl & o.f. 20 cl
Sid 31, **Kogel Mogel** - BodaNova **Select** Tumbler 17 cl
Sid 32, **Espressokombo från Italien** - littala **Ego** Espresso cup
Sid 35, **Kaffechini** - BodaNova **Salt & Sött** glas 33 cl
Sid 37, **Punchpralinen** - Rörstrand **Hanna** mugg brun 30 cl

ASIEN

- Sid 41, **Espresso con panna med granatäpple** - littala **Aika** Espresso cup red/white
Sid 43, **Made in India** - BodaNova **Varmt & Gott** glas 25 cl
Sid 44, **Ginsenglatte** - Rörstrand **Pia** mugg grön
Sid 47, **Turkisk peppar-shot** - Rörstrand **Filippa K** espressomugg

AFRIKA

- Sid 50, **Marockochoko** - BodaNova **Rött & Vitt** vinglas 60 cl
Sid 53, **Ingefära- och myntayoghurttoppad espresso** - littala **Origo** mix 5 cl
Sid 54, **Amarulaccino** - Höganäs **Flora** mugg plommon

LATINAMERIKA

- Omslag, **Mojito-frappé** - BodaNova **Drink** glas 42 cl
Sid 58, **One night of passion** - Höganäs **Flora** mugg plommon
Sid 61, **Copacabana** - BodaNova **Rött & Vitt** vinglas 33 cl
Sid 62, **Jamacia Black & White Reaggie** - littala **Teema** mugg black

NESCAFÉ 

I samarbete med:  

Tack till: Josephsson Glas & Porslin, fotoassistent Håkan Aspnäs, fotolev Jessica Bentsen, medielever Elin Pettersson.