



# Makuopas

Kahvissa on yli 800 makuainetta, joka on suunnilleen kaksi kertaa enemmän kuin viinissä. Ei siis ole samantekevää, millaiseen ruokaan kahvin yhdistää. Lisäksi kahvi voi myös poistaa tai neutralisoida muita aromeja – esimerkiksi viininmaistajaisissa saatetaan haistella kahvipapuja viinien välillä.

Lavazzan pääbarista **Christoffer Levakin** on koonnut vinkkejä siitä, miten kahvia ja muita makuja kannattaa yhdistää.

## SUOLAISTA

- Suomessa suolan käyttö kahvissa on melko harvinaista, mutta eri puolilla maailma se on aika yleistä.
- Suolalla pystytään pehmentämään kahvin kitkeryyttä samalla tavalla kuin sokerilla. Suolaa kannattaa kuitenkin lisätä vain vähän kerrallaan.
- Jos tarjoilet kahvia ruoan tai esimerkiksi ruokaisan voileivän kanssa, valitse keskihapan ja maukas kahvi, jossa on runsaasti makuvivahteita.
- Hedelmäinen kahvi kannattaa tarjolla heti suolaisen aterian jälkeen, jolloin se jättää raikkaan jälkimaun.

## HAPANTA

- Raikasta happamuutta sisältävä kahvi sopii loistavasti hapanten jälkiruokien, kuten limepiirakan seuraksi.
- Kokeile pirteän ja piristävän happamuuden korostamista jäähdytetyllä kahvilla, jossa on jääpaloja.
- Keskippahtoinen tai sitä vaaleampi 100-prosenttinen arabica-kahvi sopii erityisen hyvin tarjoiltavaksi kylmänä.

## MAKEAA

- Kahvi ja makeat maut sopivat erittäin hyvin yhteen. Makeus pehmentää kahvin kitkeryyttä ja luo tasapainoisen makuelämyksen.
- Tasapainota kermaisia ja runsaita jälkiruokia vahvalla ja mehevällä kahvilla.
- Vaikka kahvia juodaan usein makeiden leivonnaisten kanssa, liika makeus voi vaimentaa sen makua.
- Makeat leivonnaiset voivat heikentää makuaistia, joten kahvia kannattaa aina maistaa ensin.

## KITKERÄÄ

- Kahvin kitkeryys riippuu paahattamisen yhteydessä tuotetuista antioksidanteista ja kofeiinista.
- Kitkeriä makuja on yleensä vaikeinta yhdistää kahviin, koska kahvi itsessään sisältää kitkeriä makuvivahteita.
- Laiha kahvi sopii parhaiten kitkerien ruoka-aineiden, kuten oliivien ja greipin kanssa.
- Huonosti puhdistettu kahvinkeitin voi lisätä kahvin kitkeryyttä.