SeniorenCafé Bussum

Lieve leden,

Koffie

Geschiedenis
Het verhaal van Kaldi, de Ethiopische geitenhoeder die de koffie zou hebben ontdekt nadat hij merkte dat zijn geiten energiek werden van rode bessen, wordt algemeen beschouwd als een legende zonder historische grondslag.
Hij zag dat zijn geiten na het eten van bepaalde bessen erg opgewonden werden. De herder plukte er een aantal van, kookte ze en verkreeg hierdoor een aftreksel met een tot dan toe onbekende geur. Die drank was bitter, maar gaf ook een gevoel van voldoening en helderheid van geest.
Een ander verhaal gaat over een Soefigeleerde uit Jemen die naar Kaffa reisde en van de bessen een drankje maakte. Koffie zou hierna wijn hebben vervangen als religieuze drank.
Ook is er nog een verhaal van een naar de woestijn verbannen geestelijke uit de Jemenitische havenstad Mokka die vanwege de honger besloot de bessen van een koffieplant te koken.

Oorsprong en verspreiding
Naar alle waarschijnlijkheid hebben Arabieren de teelt van koffieplanten in gang gezet. Ondanks pogingen tot geheimhouding en het handhaven van een uitvoerverbod, werd koffie spoedig populair in de meeste islamitische landen. De havenstad Mokka werd de belangrijkste distributeur vanwaar de koffie naar Egypte en Syrië werd getransporteerd. De koffiesoort mokka is naar deze stad vernoemd. Zowel islamitische geestelijken als Ethiopische christelijke geestelijken hebben de drank verboden vanwege het stimulerende en verslavende effect. Deze verboden zijn altijd weer na verloop van tijd ongedaan gemaakt. Het eerste Europese koffiehuis zou in het 16e-eeuwse Venetië zijn geopend, maar het is niet duidelijk wie daarvoor gezorgd heeft.

De koffieboon is een exportproduct van landen rondom de evenaar, zoals Brazilië, Vietnam en Colombia. Koffieplanten worden vooral gecultiveerd op plantages in tropische landen, voor export naar landen met een gematigd klimaat. Samen met kennis van de drank verspreidde de plant zich vanaf de 15e eeuw uit tropisch Afrika naar Noord-Afrika, het Midden-Oosten en Europa. Sinds de 19e eeuw bevinden de producenten en exporteurs van koffiebonen zich met name in de tropische gebieden van Zuid- en Centraal-Amerika, Afrika en Azië. De meest geteelde soorten zijn Coffea arabica (arabica) en C. canephora (robusta). Koffie wordt in veel culturen genuttigd. De drank is, voor wat betreft de smaak, bitter en licht zuur en wordt daarom soms aangevuld met melk en/of suiker. Koffie wordt ook als smaakmaker gebruikt in gebak, taart en ijs. Een gematigde consumptie (gefilterde koffie, zonder suiker) kan een gunstig effect hebben op de gezondheid.

Branden
De koffiebonen moeten geroosterd en gemalen worden, voordat er koffie van kan worden gezet. Het branden gebeurt in koffiebranderijen. Sommige mensen roosteren ook thuis en worden dan ook "thuisbrander" genoemd.

Koffie wordt voornamelijk als gemalen koffie, los of in pads, verkocht, terwijl men eerder de bonen veelal zelf maalde in een handkoffiemolen of later in elektrische koffiemolens. Door het vacuüm verpakken is ook de kwaliteit van gemalen bonen goed te behouden. Als gemalen koffie aan de lucht wordt blootgesteld, worden de nog aanwezige vetten geoxideerd, waardoor de kwaliteit snel achteruitgaat. Daarom wordt gemalen koffie bij de consument in afgesloten voorraadbussen, glazen potten of in de vriezer bewaard.

Bron: Wikipedia

U bent natuurlijk de komende maand weer iedere maandagmorgen van harte welkom bij ons SeniorenCafé in Lunchroom Beetje Bijzonder aan het Julianaplein 90 in Bussum. Wij zijn er altijd vanaf 10.30 uur.

Hartelijke groeten van uw gastvrouw:
Fenny Volmers, ☏ 06-53612729