Etiopisk kaffeceremoni

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen
Faglige temaer: Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:
Kaffe vil ofte være en del af et etiopisk måltid. Kaffen siges at stamme fra Etiopien. Ceremonien foregår ved, at grønne kaffebønner ristes. Røgen fra bønnerne bæres rundt, så alle kan få lov at dufte til kaffens aromaer. Kaffen bliver ofte serveret med popcorn til.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Etiopisk kaffeceremoni.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Etiopisk kaffeceremoni

Forfattere:
Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

Kaffe vil ofte være en del af et etiopisk måltid. Kaffen siges at stamme fra Etiopien. Ceremonien foregår ved, at grønne kaffebønner ristes. Røgen fra bønnerne bæres rundt, så alle kan få lov at dufte til kaffens aromaer. Den kværnede kaffe puttes i en jebena og koges op. Når kaffen er klar, hældes den i små kopper og får ofte en teskefuld sukker i. Kaffen bliver ofte serveret med popcorn til



Ingredienser:

Grønne kaffebønner
Vand
Popcorn

Fremgangsmåde:

1. Put de grønne kaffebønner i en pande eller wok, og skru helt op for blusset
2. Rist bønnerne, så de bliver mørke. Jo mørkere, jo kraftigere smag. Husk at duft!
3. Kom bønnerne i en jebena eller gryde, hvis man ikke har en jebena. Undgå at kaffen koger ind. Brug gerne et låg.
4. Her kan man med fordel servere popcornene. De udskyder den ubærlige trang til kaffe.
5. Lad kaffen komme i kog, og tag den af blusset, når den koger. Det kan gøres af flere omgange.
6. Når ceremonimesteren mener, at kaffen har opnået den rette styrke, er den færdig.
7. Kom den i små glas, og servér med sukker til.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv