



KAFFEPROVNING 1



Inledning

I denna provning har vi tagit med tre mellan/mellanmörka kaffesorter. Snarlika rostningsprofiler gör det enklare att fokusera på smakerna/romerna. De kaffena vi valt har helt olika karaktärer som gör att det blir intressant att ställa dem mot varandra och jämföra skillnaderna. Kaffebönans kvalitet, ursprung och jordmån, torkningssätt samt rostning påverkar den slutgiltiga karaktären på kaffet.

I det här testet kommer vi även att göra ett blindtest samt se över hur olika smaker antingen kompletterar varandra eller tar ut varandra.

Inköpslista

Arvid Nordquist Classic Mellan och Gran Dia samt Selection Eco
Svartpeppar, Vaniljstäng, Nejlিকা, Röda vinbär, Hasselnöt, Mörk choklad, Nougat
Förslag på desserter: Cheesecake, Tiramisu och Chokladmousse

Kuriosa!
Vana koppare använder sked men det går även bra att dricka direkt ur koppen.

Förberedelse

Brygg upp de tre kaffesorterna i termosar. Olika bryggmetoder ger olika smak så använd en och samma metod i detta test. Val av kopp/glas kan också göra skillnad på smaken. I detta test rekommenderar vi genomskinliga glas för att kunna jämföra färgen på kaffesorterna. Häll upp Mellan till vänster, Eco i mitten och Gran Dia till höger. Låt kaffet svalna lite innan provningen. När man koppar börjar man (likt som med viner) alltid från vänster.

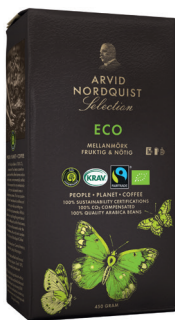
Nedan ser du de tre produkterna med deras smaker/aromer angivna.

1.



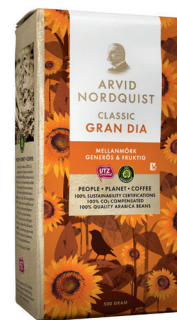
Arvid Nordquist Classic Mellan
Smaker/aromer:
Nougat, Svartpeppar, Röda vinbär

2.



Arvid Nordquist Selection Eco
Smaker/aromer:
Hasselnöt, Röda vinbär, Vanilj

3.



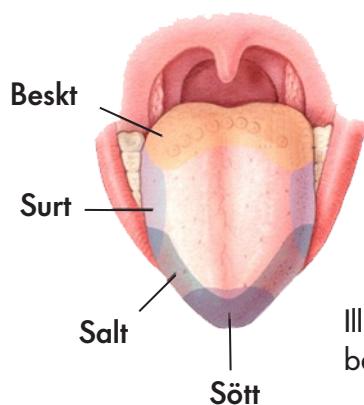
Arvid Nordquist Classic Gran Dia
Smaker/aromer:
Hasselnöt, Nejlিকা, Mörk choklad

Koppningen - del 1

Börja med att titta på färgen. Kan ni se någon skillnad? Dofta på första kaffet (Mellan) och se om du känner någon av dess aromer/smaker. Ta därefter en stor munfull kaffe så att alla smaklökar översköjs, sörpla gärna så att du får med så mycket luft som möjligt. Kan du nu känna kaffets smaker? Känn efter var i munnen smakerna sätter sig. Ta den illustrerade kartan nedan till hjälp. Ta nu de inköpta ingredienserna och påminn dig om hur nougat, svartpeppar och röda vinbär doftar och smakar. Testa därefter kaffet igen för att se om smakerna kommer fram tydligare nu. Gör samma sak med de två andra kaffena. Testa kaffet även efter att det kallnat. Ett bra kaffe smakar bra även då.

Tips!

För att neutralisera doftsinnen kan du sätta näsan tätt intill handen och dra in luft.



Illustrerad bild på var i munnen de olika smaklökar sitter. Märk dock att det inte behöver vara exakt samma för alla personer.

Tips!

Ta en tugga vitt bröd eller några klunkar vatten innan du prövar nästa kaffe för att neutralisera smakerna i munnen.

Blindtest - del 2

Att göra ett blindtest är väldigt svårt men genom de kunskaper ni nu vet om de tre kaffesorterna ska vi genomföra ett blindtest. Häll upp nytt kaffe i kopparna och markera på undersidan vilket kaffe koppen innehåller. Mixa därefter kopparna och testa nu om ni kan gissa er till rätt kaffe.

Dessertes - del 3

Kaffe avnjuts ofta tillsammans med dessert. Beroende på vilken kombination du väljer så kan smakerna antingen lyfta varandra eller ta ut varandra.

Vi föreslår tre olika typer av desserter. Syrlig cheesecake, chokladig mousse, Tiramisu med smak av kaffe och likör till det här testet, men du kan givetvis välja dina egna favoriter.

Fundera kring vilket kaffe som passar bäst till vilken efterrätt, fundera också på varför.

Hoppas att ni har avnjutit en trevlig stund och att ni lärt er lite mer om kaffe.