

THEMA: KOFFIE

INTERESSANTE DINGEN OVER HET ZWARTE DRANKJE

1. Definitie:

Koffie is een warme, zwarte drank die cafeïne bevat, het wordt uit geroosterde en gemalen koffiebonen gemaakt.

2. De geschiedenis van koffie:

Er wordt aangenomen, dat de streek Kaffa in het zuidwesten van Ethiopië waarschijnlijk het gebied van oorsprong van de koffie is. Volgens de legende merkte een herder dat een deel van zijn geiten na het eten van de bessen van een zekere struik met witte bloesem en rode vruchten, tot in de nacht fit rond sprong, terwijl de andere dieren erg moe waren. Toen deze herder zelf de vruchten van deze struik probeerde, stelde hij vast dat deze een opwekkende werking hadden. Van Ethiopië belandde de koffie vermoedelijk in de 14de eeuw door slavenhandelaren in Arabië. Geroosterd en gedronken werd hij daar waarschijnlijk echter pas vanaf het midden van de 15de eeuw.

3. De koffieplant:

De eerste oogst leveren 3 tot 4 jaar oude struiken, vanaf een leeftijd van ongeveer 20 jaar loopt de oogst per struik terug.

Koffie-struiken hebben een gelijkmatig klimaat nodig.

In de vruchten, de zo genaamde koffie-bessen, bevinden zich als zaadjes telkens twee koffiebonen.

Na de oogst, die één- of tweemaal per jaar plaatsvindt, worden de bonen gedroogd, gefermenteerd (daarmee bedoelt men het afscheiden van het plantenslijm van de boon) en later gebrand. Een lichte roosting voert tot een eerder zurige, maar weinig bittere smaak, terwijl een donkere branding licht zoet, maar bitter smaakt.



Zoekraadsel:

A	I	L	G	E	B	R	A	N	D	E	J
O	W	S	F	S	O	E	E	I	N	L	K
P	K	O	F	F	I	E	B	O	O	N	E
Z	D	M	J	Ü	L	L	K	E	E	F	R
A	W	E	I	L	N	F	Z	Z	U	L	G
D	S	N	T	N	F	O	I	R	K	J	E
E	T	H	I	O	P	I	Ë	N	O	M	I
N	Z	N	U	M	U	I	G	L	P	Ü	T
O	A	D	U	I	S	L	E	R	E	E	N
R	Ö	M	A	R	A	B	I	Ë	N	Z	E

Zoek de volgende begrippen:

koffieboon
gebrand
geit
zaden
Ethiopië
Arabië



**Oplossing bij
het werkblad**
kunt u gratis downloaden
www.aduis.nl

4. Het zetten van koffie en hoe het filterzakje ontstond:

De Ethiopische bereidingswijze is vermoedelijk de oorspronkelijke: na het roosteren van de bonen in een grote ijzeren pan worden deze grof gemalen of met de vijzel fijngestampt. De fijngestampte koffiebonen worden met water en suiker aan de kook gebracht en in kleine kommen geserveerd. Nog tot het begin van de 19de eeuw bereiden de mensen hun koffie zo, dat ze het hete water direct op het koffiempoeder gieten.

Melitta Bentz uit Dresden echter vond het walgelijk, dat haar kopje steeds half vol met koffieprut zat.

Op een dag in het jaar 1908 tikte ze met een hamer en spijker gaatjes in een messingpan. Ze legde een blaadje vloeipapier in de geperforeerde pan, vulde hem met een paar lepels koffiempoeder en overgoot het geheel met heet water.

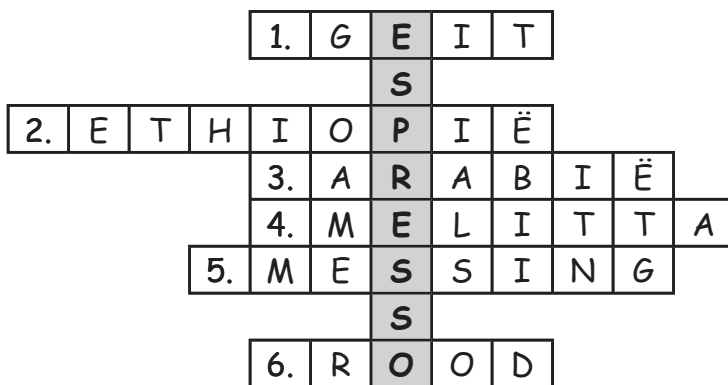
En kijk aan: koffie zonder drab!

Mevrouw Bentz besloot, haar uitvinding te verbeteren en te verkopen. In een kamer van haar huis bouwde ze koffiefilters uit messing en toebehorend papier. Haar zonen Willy en Horst reden met de koffiefilters van huis naar huis. Zo werd de uitvinding snel bekend en populair. En op de Leipziger beurs in 1909 verkochten ze al 1200 stuks.

De vorm van een zakje heeft het filterzakje pas sinds 1937.

Ri-ra-raadsel opgelet!

1. Welk dier zou volgens een legende van de koffiestruik gegeten hebben?
2. Wat is het land van oorsprong van de koffie?
3. In welk land werd koffie door slavenhandelaren ingevoerd?
4. We zijn op zoek naar de voornaam van de uitvinder van het koffiefilter.
5. Uit welk materiaal waren de eerste filterpannen?
6. Welke kleur hebben de vruchten van de koffiestruik?



Gesucht wird een kleine, sterke, Italiaanse koffie:

ESPRESSO