

KALDI KOFFIE & THEE

SPREEKBEURT OVER KOFFIE

SPREEKBEURT OVER KOFFIE

Koffie is een heel interessant onderwerp voor een spreekbeurt, er is namelijk veel over te vertellen! In dit bestand vind je een basisopzet voor een spreekbeurt over koffie. Deze kun je gebruiken en eventueel aanvullen met informatie uit boeken of van het internet. Naast de informatie vind je ook mooie foto's in dit bestand die je kunt gebruiken in je presentatie.

***Wil je tijdens je spreekbeurt ook koffiebonen laten zien en ruiken in de klas?
Mail dan even je adres naar info@kaldi.nl, dan sturen we een zakje koffie naar je op.***

WAAR KOMT KOFFIE VANDAAN?

De legende Kaldi

300 jaar na de geboorte van Christus leefde er in Ethiopië een geitenhoeder die Kaldi heette. Kaldi had een kudde geiten en elke ochtend controleerde Kaldi of de kudde met geiten weer was teruggekeerd van het grazen op de vlaktes. Op een dag ontdekte Kaldi dat zijn geiten niet weer terug waren gekomen. Kaldi was erg ongerust over zijn geiten, hij besloot om direct op zoek te gaan naar zijn kudde. Na urenlang zoeken in de brandende zon en enorme hitte vond hij eindelijk zijn kudde geiten weer terug. Het viel de geitenhoeder op dat zijn geiten die normaal altijd erg rustig waren, opeens enorm veel energie hadden en druk waren. Kaldi zag dat zijn geiten rode bessen aan het eten waren. Hij besloot om een paar van deze rode bessen mee terug te nemen naar zijn huis om het daar aan de abt (de leider van de monniken) van een klooster in de buurt te geven. De abt ging experimenteren met de bessen en maakte er uiteindelijk een drankje van. Dit drankje werd het eerste kopje koffie en is dus eigenlijk de ontdekking van 'koffie'.



DE GESCHIEDENIS VAN KOFFIE

Aan het eind van de 15e en 16e eeuw kwamen er ontdekkingsreizigers in het Midden-Oosten terecht en zij bezochten daar allemaal koffiehuisen. Hier kwamen de ontdekkingsreizigers in aanraking met een drank die ervoor zorgde dat vermoeidheid en slaperigheid minder werden en daarnaast ook nog erg goed smaakte. De handelaren zagen wel iets in het drankje en lieten in 1615 voor het eerst een schip met koffie vanuit Turkije naar Europa varen. In 1650 openden de eerste koffiehuisen in Europa, eerst in Venetië en later ook in Oxford, Londen, Den Haag, Marseille en vervolgens ook in andere grote Europese steden.



VOC

De Arabieren waren toen de enige in de wereld die koffie verbouwden en produceerden. Hierdoor was de prijs van koffie in die tijd enorm hoog. Dit bleef totdat de VOC (de Verenigde Oost-Indische Compagnie, een handelsonderneming over zee) een reis organiseerde naar Aden, een plaats in het Midden-Oosten, om koffie op te halen en mee te nemen naar Amsterdam. Vanaf toen was Amsterdam het wereldcentrum van de koffiëhandel. Later verspreiden de Fransen de Nederlandse koffie naar de rest van de wereld.

HOE GROEIT KOFFIE EIGENLIJK?

De koffieplant

Koffie groeit uit een plant. Net als dat er veel verschillende soorten appels zijn, geldt dat ook voor koffie. Er zijn wel meer dan 60 verschillende koffieplantsoorten. Elke koffieplant heeft een andere grootte, sommige koffieplanten worden 5 meter hoog, andere koffieplanten kunnen een hoogte van 18 meter bereiken.

Er zijn dus meer dan 60 verschillende koffiesoorten, maar in onze cultuur zijn er 2 het belangrijkste: De Arabica en de Robusta. De Arabica koffiesoort heeft milde bonen met een zachte smaak. De Robusta plant heeft koffiebonen met een veel pittigere smaak.

Het uiterlijk

De koffieplant is een plant met ovale bladeren, die meestal voorkomt in tropische streken met een tropisch of subtropisch klimaat. Koffie wordt daarom verbouwd in bijna alle landen rondom de evenaar, dit wordt daarom de koffiegordel genoemd.



kaldi

Producers

De landen die het meeste koffie produceren in de wereld zijn; Brazilië, Colombia, Vietnam, Indonesië, Guatemala, Ivoorkust, Mexico en Ethiopië.



Tijdens de periodes met veel regenval groeit de koffieplant, tijdens de droge periodes neemt de koffieplant tijd om te rusten en te herstellen. Een koffieplant heeft ongeveer drie jaar de tijd nodig om voor het eerst te bloeien en koffiebessen te leveren.

HOE KOMT DIE KOFFIE NOU UIT-EINDELIJK IN MIJN KOPJE?

Als de koffiebonen rijp zijn kunnen ze op verschillende manieren uit de koffiebes worden gehaald. Er is hiervoor een droge en natte methode.

De droge bereiding gaat als volgt in zijn werk; Op de plantage halen de plukkers de bessen van de takken af, dit noemen ze 'strippen'. Het is mogelijk dat er onrijpe bessen tussen zitten die niet geschikt zijn. Dit heeft een negatieve invloed op de kwaliteit van de koffiebonen. Na het strippen van de koffiebessen zeven de plukkers de bessen om takjes, blad en aarde eruit te halen.

Vervolgens worden de bessen in het water geselecteerd en uiteindelijk gedroogd. Door het drogen daalt het vochtpercentage in de koffieboon. Het laten drogen in de zon is enkel mogelijk in gebieden met een lage luchtvochtigheid en in een periode waar geen regen is te verwachten. Als laatste gaat de koffieboon in de pelmachine om de buitenste schil en vruchtvlees te verwijderen, als dit is gebeurd kan er worden geoordeeld over de kwaliteit van de koffieboon.



BEREIDING

Bij de natte bereiding worden de koffiebesen met de hand geplukt. De plukkers selecteren rijpe koffiebesen die dezelfde grote, formaat en kleur hebben. Doordat de besen met de hand worden geplukt is het niet nodig om te zeven, maar er is wel een selectie in het water. De besen worden in een kanaal gegooid, de besen die boven komen drijven worden verwijderd.

Vervolgens gaan de besen in een machine om het vruchtvlees te verwijderen, hierdoor kunnen de bonen sneller drogen. Als de besen zijn gedroogd in de zon of droogmachine kunnen de besen in een pelmachine. De natte methode wordt meestal gebruikt in gebieden waar het veel regent of een hoge luchtvochtigheid is.

Koffiebonen verpakken

Daarna worden de koffiebonen die nog groen van kleur zijn verpakt. Dit gebeurt meestal in grote jute zakken of in container. Deze koffie wordt door producenten of exporteurs verkocht aan koffiebranders. De kwaliteit van de koffiebonen heeft natuurlijk invloed op de prijs, hoe hoger de kwaliteit van de boon hoe hoger de prijs.

Koffiebonen melangeren

Wanneer de grote jute zakken met groene koffiebonen bij de brander aankomen is het belangrijk om de juiste smaak van de koffie te ontwikkelen. Koffiebranders besteden veel aandacht aan het melangeren (mengen) van de bonen, om uiteindelijk de juiste verhouding koffies met verschillende smaken te combineren. Als de melange is bepaald worden de bonen gebrand.

Koffiebonen branden

Eerst wordt de boon langzaam opgewarmd. Hierdoor verdampt een gedeelte van het vocht in de boon. Daardoor knapt de koffieboon en verdwijnt ook het vocht van binnen uit. De temperatuur gaat verder omhoog zodat de boon gaat drogen. Daarna begint het branden, dit gebeurt bij een temperatuur van 180 graden. Door deze hitte kleurt de koffieboon bruin en ontstaan er een lekkere geur en smaak. Dit proces van branden wordt abrupt gestopt door koude lucht in combinatie met koud water. Het water verdampt direct door de hitte van de koffiebonen.



Cafeïne in koffie

Cafeïne is een stofje die standaard in koffie zit. Hierdoor krijg je wat meer energie (kijk maar naar de geiten van Kaldi). Sommige mensen willen wel koffie drinken, maar niet die extra energie ervan krijgen omdat ze dan bijvoorbeeld 's avonds slecht slapen, en drinken daarom cafeïnevrije koffie. De cafeïne wordt dan al uit de koffiebonen gehaald voordat ze gebrand worden.



KOFFIE ZETTEN

De een houdt van een pittige koffie, de andere heeft liever een mildere koffie. De koffiebonen worden gemalen tot filterkoffie (misschien heb je dit thuis wel eens gezien) en daarmee wordt koffie gezet. Door zelf te experimenteren met de hoeveelheid en dikte van het koffiemaassel, kan je je eigen favoriete koffie zetten. Vervolgens moet er warm water bij het maassel worden toegevoegd. Water toevoegen met een temperatuur van 95 graden is het best voor het ontwikkelen van de lekkerste smaak en geur. Als de temperatuur boven de 100 graden komt en begint te koken, dan krijgt de koffie een vieze bijmaak. Als het water te koud is, krijgen de koffie te weinig kans om goed op smaak te komen. Tenslotte is het belangrijk om de kop koffie met de juiste temperatuur te serveren, de ideale temperatuur ligt rond de 75 graden. Het koffiemaassel en water moeten de juiste tijd met elkaar in aanraking komen. Als het maassel te kort in aanraking komt met het water wordt de koffie te slap, hoe langer het maassel in aanraking is met water, des te sterker de koffie wordt.



KOFFIEMACHINES

Er zijn heel veel verschillende koffiemachines. Bij automatische koffiemachines is de watertemperatuur en de zet tijd van koffie, de tijd dat het maassel in aanraking komt met het water, van te voren afgesteld. Dit is vooral heel makkelijk koffiezetten, een druk op de knop en je koffie is klaar. Een bekend merk van deze koffiemachines is Jura.



SUCCES MET JE SPREEKBEURT!

En? Heb je wat aan deze informatie? We hopen van wel! We hopen dat je nu van alles kan vertellen over waar koffie vandaan komt, hoe die koffie gemaakt wordt en uiteindelijk in je kopje belandt.

Nu is het jouw beurt om een hele mooie spreekbeurt te maken. Is hij af? Deel hem dan met ons! We zijn natuurlijk hartstikke benieuwd.

En vergeet niet om nog even je adres te mailen naar info@kaldi.nl, zodat wij je een zakje koffieboontjes toe kunnen sturen.

Heel veel succes met je spreekbeurt!

