

Kaffe igennem tiden

Billederne er ikke i kronologisk orden, men der står beskrevet lidt hvorfra og hvordan kaffen er lavet.

Alle fotos er fra Cocolourbox.dk

Billede 1: **Filterkaffe**. Kaffemaskine, som brygger en kande kaffe ved at kaffen løber igennem filteret.

Billede 2: **Espresso**. Stærk kaffe lavet på espresso kande, fra Italien. Foto: Colourbox

Billede 3: **Kapselkaffe**, kaffe i forskellig smagsvarianter i kapsler, som tilberedes på lille maskine.

Billede 4: **Kolbekaffe**. Det er en bryggemetode, der også kaldes siphon eller vakuumbrygger. Det fungerer ved, at vandet i den nederste del koger, og dampen presser så vandet op i den øverste del, hvor det bliver blandet med kaffen.

Billede 5: **Stempelkaffe**. Kaffe lavet på stempelkande af groftkværnet kaffebønner

Billede 6: **Instant kaffe**. Det er en kaffetype, der enten fremstilles gennem frysetørring eller spraytørring.

Er hurtig og nemt at lave

Billede 7: **Ristede kaffebønner**. Kaffebønner er frugtkerner fra kaffe-slægten (Coffea).

Billede 8: **Kaffebær**. Bærrene bliver høstet når de er modne, hvorefter frugtkødet bliver fjernet og bønnerne bliver ristet

Billede 9: **Tyrkisk kaffe**. Tilberedes ved at man opkoger vand, ekstremt fintmalede kaffebønner og eventuelt sukker i en cezve, indtil det skummer. Når kaffen skummer tages den fra varmen og serveres i små kaffekopper.

Billede 10: **Cappuccino**. En cappuccino er en italiensk kaffedrik, der laves af espresso, skummet, varm mælk.

Billede 11: **Madame blå kaffekande**. Madam Blå er en serie af blå kaffekander produceret af den danske virksomhed Glud & Marstrand indtil 1966

Billede 12: **Termokande**. Den første kommercielle termokande blev fremstillet i 1904 i Tyskland











