



# Likes espresso



## Kaldi

### Het bijzondere verhaal van koffie

Lang, lang geleden, in een prachtig groen land dat we nu Ethiopië noemen, woonde een geitenhoeder genaamd Kaldi. Kaldi zorgde elke dag voor zijn geiten en bracht veel tijd met ze door in de heuvels.

Op een dag merkte hij iets vreemds op. Zijn geiten waren ineens heel blij en sprongen wild in het rond. Ze renden, dansten en leken vol energie te zitten. Kaldi vroeg zich af wat er aan de hand was. Hij volgde zijn geiten en zag dat ze kleine rode bessen aten van een groene struik.

Nieuwsgierig besloot Kaldi zelf ook een paar bessen te proeven. Tot zijn verbazing voelde hij zich ineens heel wakker en vol energie, net als zijn geiten!

Kaldi vond dit zo bijzonder dat hij zijn ontdekking deelde met een groep monniken uit een nabijgelegen klooster. De monniken wilden de bessen onderzoeken en probeerden er een drank van te maken. Eerst roosterden ze de bessen, daarna maalden ze ze fijn en goten er heet water overheen. Toen ze een slokje namen, merkten ze iets bijzonders: de drank gaf hen energie en hielp hen om 's nachts wakker te blijven tijdens het bidden.

Zo werd koffie geboren!

Vanaf dat moment verspreidde het geheime drankje zich langzaam over de wereld. Eerst dronken mensen in Arabië en Egypte het, en later bereikte het Europa. Tegenwoordig drinken mensen over de hele wereld koffie, en allemaal dankzij Kaldi en zijn speelse geiten!

En wie weet... misschien was Kaldi's verhaal een legende, of misschien is het echt gebeurd. Maar één ding is zeker: koffie begon in Ethiopië en werd een van de meest geliefde dranken ter wereld!







# Likes espresso

## De perfecte espresso

### Wat is een espresso?

Een espresso is een klein, sterk kopje koffie met een intense smaak en een mooie, romige cremalaag. Om een perfecte espresso te maken, zijn precisie en techniek belangrijk.

### Hoe ziet dat eruit?

Een perfecte espresso heeft een gouden cremalaag (geen grote bubbels of gaten).

De smaak moet gebalanceerd zijn: niet te zuur, niet te bitter.

Als de espresso te snel doorloopt, is de maling te grof → maal fijner.

Als de espresso te langzaam doorloopt, is de maling te fijn → maal grover.

### Benodigheden

- Espressomachine (handmatig of halfautomatisch)
- Verse koffiebbonen (bij voorkeur 100% Arabica of een melange)
- Koffiemolen (met instelbare maalgraad)
- Tamper (om de gemalen koffie aan te drukken)
- Weegschaal (optioneel, maar handig voor precisie)
- Vers, gefilterd water
- Espressokopje







# Likes espresso

## De perfecte espresso

### Stap 1: Kies de juiste koffiebonen

- Gebruik verse koffiebonen en maal deze pas vlak voor het zetten van de espresso.
- De bonen moeten gebrand zijn, maar niet verbrand (te donkere bonen kunnen een bittere smaak geven).

### Stap 2: Maal de koffie

- Een dubbele espresso gebruikt ongeveer 18 gram gemalen koffie.
- Een enkele espresso gebruikt ongeveer 9 gram gemalen koffie.

### Stap 3: Vul en verdeel de koffie in de filterdrager

- Doe de gemalen koffie in de portafilter (filterdrager van de espressomachine).
- Strijk met je vinger of een verdeeltool de koffie gelijkmatig glad.

### Stap 4: Aandrukken (Tampen)

- Gebruik een tamper om de koffie stevig aan te drukken.
- Druk met ongeveer 15-20 kg druk (alsof je een stevige handdruk geeft).
- De koffie moet een glad en gelijkmatig oppervlak hebben (anders krijg je te maken met channeling).

### Stap 5: Zet de espresso

- Plaats de filterdrager in de machine en start het zetproces.
- Een dubbele espresso (doppio) gebruikt ongeveer 36-40 ml water en duurt 23-30 seconden.
- Een enkele espresso gebruikt 18-20 ml water en duurt ook 23-30 seconden.







# Likes espresso

## Quiz

Vraag 1:

Wat is de ideale doorlooptijd voor een perfecte espresso?

- A) 10-15 seconden
- B) 23-30 seconden
- C) 40-45 seconden
- D) 50-60 seconden

Vraag 2:

Waarom is het belangrijk om de gemalen koffie aan te drukken met een tamper?

- A) Om de koffie sneller te laten doorlopen
- B) Om te voorkomen dat de koffie te bitter wordt
- C) Om een gelijkmatige extractie te krijgen
- D) Om meer water toe te kunnen voegen

Vraag 3:

Welke maling is het beste voor het zetten van een espresso?

- A) Zo grof als zeezout
- B) Zo fijn als poedersuiker
- C) Iets fijner dan tafelzout
- D) Zo grof als filterkoffie

Vraag 4:

Wat is een teken dat je maling te grof is?

- A) De espresso smaakt extreem bitter
- B) De espresso loopt te snel door
- C) De crema laag is te dik
- D) Er komt helemaal geen koffie uit de machine

