

KAFFEKALENDER

En smakresa genom årstiderna

KAHLS

1911





JULKAFFE MÖRKROST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

JUL

Vem har sagt att en årstidsresa måste börja i januari? Vi startar där vi är just nu- i juletid! För det är väl ingen tid man är så sugen på julsmaker som i början av december... Kanske vill du passa på att göra ett juligt mocha-kaffe denna söndag? Se recept på nästa sida!

DITT BETYG:



1 DECEMBER

Recept

Mocha-kaffe

Ingredienser (1 port):

1 dl starkt kaffe

1 dl valfri mjölk

0,5 dl vispgrädde

1 tsk kakao

1 tsk strösocker

Instruktioner:

1. Brygg kaffet

2. Värm mjölken, men inte till varmare än 60°

3. Vispa grädden

Montering:

1. Börja med kakao och sockret i din mugg

2. Häll på kaffet och mjölken

3. Toppa med grädden

JULKAFFE MELLANROST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

JUL

Visste du att traditionen att bjuda på kaffe med dopp på luciafirandet startades av nykterister som ville minska på alkoholkonsumtionen under slutet av 1800-talet? Årets mellanrostade Julkaffe gör sig perfekt med något att doppa till.

DITT BETYG:



2 DECEMBER

3 DECEMBER

JULKAFFE EKOLOGISK



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

JUL

Innan vi passerar december på vår årstidsresa så smakar vi på årets ekologiska Julkaffe som i år är från Indien och här finner du kryddiga och chokladiga smaknoter.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

ETIOPIEN SIDAMO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VINTER

Nu har vi passerat årsskiftet, det är januari och det skördas kaffe i Etiopien. Där är det populärt att rosta kaffet mörkt i en stekpanna över öppen eld. Kaffet vi dricker idag är ett mörkrostat etiopiskt kaffe med tydlig sötma och trevlig eftersmak.

DITT BETYG:



4 DECEMBER

5 DECEMBER

NICARAGUA BOACO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VINTER

Nicaragua är ett annat land som är mitt uppe i skörden i januari. I dagens lucka har vi ett spännande kaffe som växer på en gård i Nicaragua där det råder perfekta väderförhållanden för att kunna odla ett smakrikt kaffe på en lite lägre höjd.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

ESPRESSO 224



Vår smakresa har nått årets andra månad och den 6 februari är det den samiska nationaldagen. Dagen till ära bjuder vi på en espressoblandning som faktiskt också passar perfekt som kokkaffe! Visste du att espresso bara är en bryggmetod och det är ingen skillnad på bönorna bara för att det kallas för espresso?

DITT BETYG:



6 DECEMBER

DIVINO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VINTER

Februari är enligt många en trist månad men här hittar vi också Alla hjärtans dag och sportlovet, två perfekta tillfällen att anstränga sig lite extra med kafferecept. I dagens lucka har vi vår blandning Divino och varför inte göra din egna sirap till? Sirap kan du smaksätta och använda även i kalla som varma kaffedrycker. Se recept på nästa sida!

DITT BETYG:



Recept

Kaffesirap

Vill du ha smak på din sirap så tillsätt kryddor, vaniljextrakt eller vaniljstång eller annan valfri smaksättare, koka lite längre och sila noggrant innan du förvarar den.

Ingredienser:

1 dl socker

1 dl vatten

Instruktioner:

1. Lägg allt i en kastrull och sätt på svag värme och låt sjuda
2. Rör om tills allt socker har löst upp sig
3. När blandningen börjar bli klabbig är den klar
4. Låt svalna
5. Nu är din sirap klar, förvara den i en lufttät behållare upp till 2 veckor i kylen!

8 DECEMBER

PERU



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VÅR /

FÖSTA TOSSDAN I MASS

I Småland firas förssta tossdan i mass den första torsdagen i mars och vi tjuvstartar våren med ett ljusrostat kaffe från Peru med söt och chokladig smak som passar perfekt till "massipantååta".

DITT BETYG:



.....

.....

.....

CUBIST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VÅR /
VÅFRUDAGEN

Vårfrudagen är den kyrkliga högtid då Gabriel berättade för Maria att hon var havande. Genom ett språkligt missförstånd blev vårfrudagen våffeldagen som firas den 25 mars, och dagens kaffe Cubist passar perfekt till våfflor!

DITT BETYG:



9 DECEMBER

10 DECEMBER

ETIOPIEN LIMU



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VÅR

Nu har våren verkligen blommat ut i vår kalenderresa och vi bjuder därför på ett ljusare rostat etiopiskt kaffe från regionen Limu, med blommiga och söta smaknoter.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

PERU FTO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VÅR

Peru är ett land som Kahls köper mycket kaffe från varje år, där börjar skörden på våren och sträcker sig över sommaren. I dagens lucka har vi ett mörkare rostat, sött och trevligt kaffe från Peru.

DITT BETYG:



11 DECEMBER

12 DECEMBER

EXPRESSIONIST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

VÅR /
PÅSK

Till påsk passar en hel del svenskar på att åka till snögare delar av landet för att göra årets sista skidåk. I dagens lucka bjuder vi på vår chokladiga blandning Expressionist som funkar perfekt att ta med sig ut i termos!

DITT BETYG:

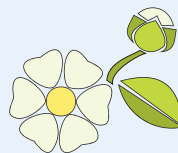


.....

.....

.....

BRAZIL CERRADO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR

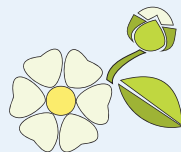
Vi drömmer oss tillbaka till sommaren och plockar fram en underbart nötig och chokladig blandning med kaffe från Brasilien. Blunda där du sitter och låt kaffet ta dig tillbaka till en dag vid vattnet med sol och varma vindar.

DITT BETYG:



13 DECEMBER

KENYA



ROSTNING



FYLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR

Kallt kaffe behöver inte vara svårt eller omständligt. På nästa sida kommer ett enkelt trick för att snabbt brygga iskaffe utan att kompromissa med smakerna. I dagens påse har vi ett kaffe från Kenya som med sina noter av röda bär passar perfekt att drickas kallt!

DITT BETYG:



.....

.....

.....

Recept

Japanskt Iskaffe

Ingredienser

(för 30g kaffe/500ml kaffe):

200 g is

300 ml vatten

30 g kaffe

Instruktioner:

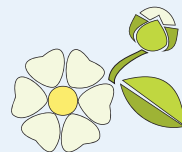
1. Lägg 200g is i karaffen under bryggaren
2. Brygg kaffet som vanligt, om möjligt så rör om i kaffemassan under bryggning för att öka extraktionen

Ha gärna stora isbitar i serveringsglaset!

Njut!

15 DECEMBER

HONDURAS



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR

I verkligheten är det tredje advent idag. Men vår resa är i början av sommaren och då passar detta kaffe med smaknoter av röda äpplen, karamell och nougat perfekt!

DITT BETYG:

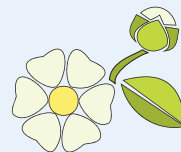


.....

.....

.....

BURUNDI AA



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR /
KRISTI HIMMELSFÄRD

Första metardagen, dagen då sommarfisket inleds firas på Kristi himmelsfärdsdag även om den infaller på olika datum varje år. Så vi bjuder på ett sött och gott kaffe som hade passat perfekt i båten eller på bryggan.

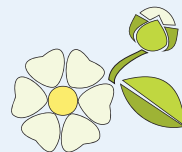
DITT BETYG:



16 DECEMBER

17 DECEMBER

COSTA RICA



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR /
SVERIGES NATIONALDAG

Sveriges nationaldag firar vi som bekant den 6 juni. Även detta en perfekt högtid för en god fika. Visste du att det finns en nationaldagsbakelse? Klassiskt består den av endast en mazarinbotten och färska jordgubbar, ibland även vaniljkräm och vispad grädde.

DITT BETYG:

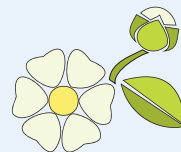


.....

.....

.....

INFERNO



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR /
MIDSOMMAR

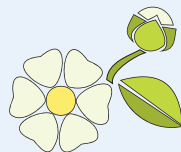
Ingen sommar utan midsommar. Dagen till ära så bjuder vi på Inferno som passar perfekt till en gräddig jordgubbstårta! Vår Inferno-blandning är en 100% Arabicablandning som vi rostat mörkt och är en stor favorit bland våra kunder som älskar mörkrostat.

DITT BETYG:



18 DECEMBER

UGANDA



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

SOMMAR /
RULLTÅRTANS DAG

Rulltårta är en klassiker till kaffe och därför känns det rätt att vi stannar till vid Rulltårtans dag den 9 augusti innan vi lämnar sommaren på vår resa. Till vår rulltårta har vi valt ett försiktigt rostat kaffe från Uganda med nötiga och jordiga toner som passar perfekt till något sött.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

GUATEMALA



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

HÖST /
KAFFETS DAG

Vi inleder hösten med kanske den viktigaste dagen i den här kalendern, Kaffets dag. Den firas 29 september och vi bjuder på ett otroligt gott kaffe från Guatemala, ett av de stora namnen då det kommer till bra producerade kaffen av hög kvalitet. Njut!

DITT BETYG:



20 DECEMBER

21 DECEMBER

HUILA



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

HÖST /
KANELBULLENS DAG

Vad hade en svensk kaffekalender kring högtider och fikastunder varit ifall vi inte hade stannat till vid Kanelbullens dag. Firas 4 oktober och instiftades 1999 för att öka intresset för hembakning. Vi bjuder på ett mörkt rostat kaffe från Colombia, utmärkt till en nybakad kanelbulle.

DITT BETYG:



.....

.....

.....

MOCCA SANANI



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

HÖST /
HALLOWEEN

En drink som är väldigt populär kring Halloween på andra sidan Atlanten men som också börjar dyka upp här i Sverige är Pumpkin spice latte. En varm och kryddig mjölkbaserad kaffedryck med en hint av pumpa. På nästa sida följer ett recept på Pumpkin spice latte!

DITT BETYG:



22 DECEMBER

Recept

Pumpkin Spice Latte

Ingredienser kryddmix
(Räcker till flera):

1 dl starkt kaffe

1 dl valfri mjölk

0,5 dl vispgrädde

1 tsk kakao

1 tsk strösocker

Ingredienser pumpkin spice latte:

2,5 dl mjölk

0,5 tsk kryddmix

0,5 msk socker

2dl starkt kaffe (eller en espresso)

1 msk pumpapuré

Tillredning:

Blanda allt förutom kaffet och pumpapurén i en kastrull och låt sjuda upp. Tillsätt sedan kaffet och pumpapurén och låt alltihop sjuda samman. Rör noga och servera direkt. Kan toppas med vispad grädde!

IMPRESSIONIST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

HÖST

Vi börjar sakta återgå till verkligheten och vintern då vi går mot slutet av hösten. Vi bjuder på denna goda chokladiga blandning på dan före doppare-dagen. Vilket kaffe har varit din favorit hittills?

DITT BETYG:



23 DECEMBER

24 DECEMBER

SURREALIST



ROSTNING



FYLLIGHET



SYRLIGHET



SÖTMA

HÖST

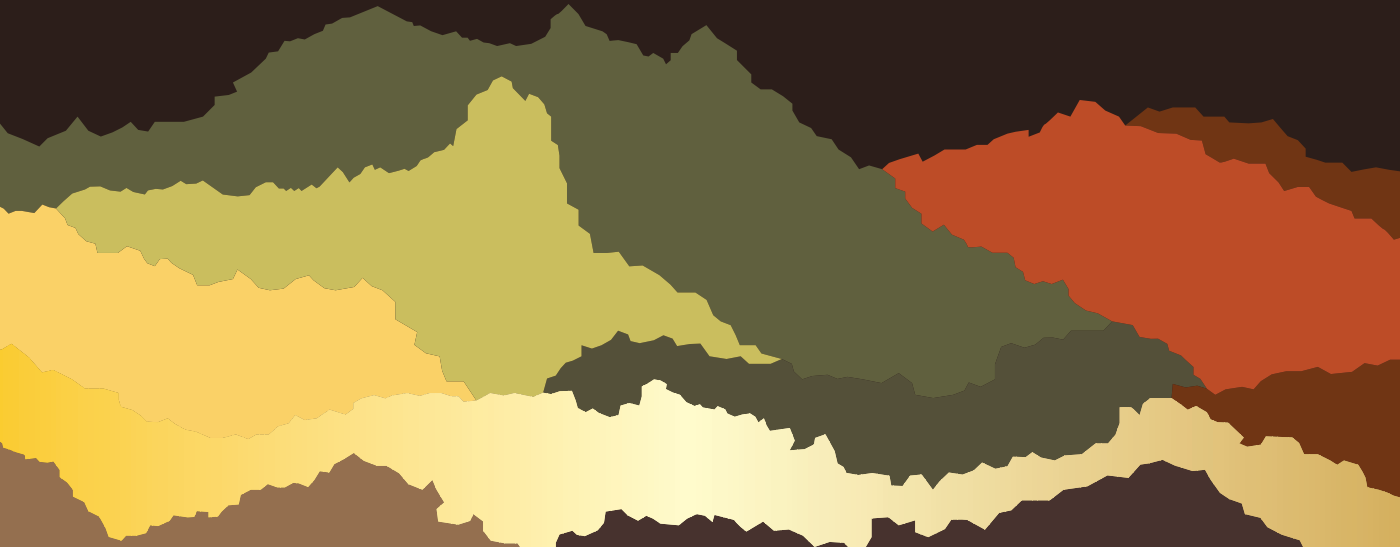
God Jul önskar vi på Kahls med vårt Surrealist som är ett mörkt rostat kaffe som passar perfekt till julfrukosten. Tack för att du följde med på vår smakresa genom årstiderna!

DITT BETYG:





GOD JUL & GOTT NYTT ÅR!

A stylized, layered illustration of a mountain range. The mountains are composed of various shades of olive green, yellow, orange, and brown, creating a sense of depth and texture. The peaks are jagged and irregular, giving it a hand-drawn or layered paper appearance. The background is a solid dark brown.

Kahls Kaffe AB | Beatrice Lesslies gata 18, 421 31 Västra Frölunda, Sweden | www.kahls.se