

Espressocursus in

The Golden Coffee Box

Wij zijn Jan de Vries en Carla Oosting. Wij hebben een espresso apparaat en koffiemolen gekocht bij The Golden Coffee Box. Je krijgt standaard een cursus aangeboden, waarvoor je zelf een afspraak maakt. Een medewerker begeleidt je dan stap voor stap tot wat de mooiste espresso en de lekkerste cappuccino zou moeten zijn. Wij zijn gevraagd om een verslagje hierover te schrijven. Hier volgen onze ervaringen.

De vrijdagmiddag

Wij hebben een afspraak op vrijdagmiddag met Kees. Precies hetzelfde apparaat staat die vrijdag klaar in de speciale cursusruimte. Op duidelijke wijze vertelt Kees ons de stappen waar we les in krijgen. En als je die stappen maar volgt, dan wordt het genieten is zijn boodschap. De stappen zijn het malen op de juiste fijnheid, de goede materialen (koffie, water, melk) gebruiken, het geproportioneerd aandrukken van de koffie (met de stamper) en de juiste zettijd in de gaten houden die nodig is voor de kop koffie en voor espresso. Mooi melkschuimen voor cappuccino en het geregeld schoonmaken zijn de laatste stappen.

Het malen van koffiebonen

Malen is best een belangrijke techniek. De ene soort koffiebonen heeft een iets fijnere maling dan de andere nodig. Ook de luchtvochtigheid van de dag is van belang. Door te spelen met een grovere of fijne maling kun je heel veel variatie aanbrengen. Natuurlijk gebruiken wij nu koffie van The Golden Coffee Box. Die is ook zo vers en zuiver! Zij hebben ook een molen geadviseerd die heel goed werkt. Aandrukken met de stamper is een handigheid. De beste stamptechniek is wel 15 kilo - druk op de koffie in de filterhouder aan te brengen. Op het laatste druk-moment moet je de stamper als een schroevendraaier een kwartslag draaien. Dat doet Carla op zich goed. Maar de crema is toch dun en onvoldoende. Het blijkt dat zij de koppen en de filterhouder niet voldoende voorverwarmt en iets te grof maalt. En inderdaad, nu komen de straaltjes koffie als honingslierten langzaam in het kopje vallen. Hmmm, heerlijk!

Blind vergelijkend proeven

Kees leert ons ook te spelen met de hoeveelheid koffie die je gebruikt: 7 gram of 8 gram per kopje geeft een heel duidelijk smaakverschil. Ook de juiste zettijd is best even uitvinden. Ik (Jan dus) zette mijn espresso daarvoor in 20 seconden. Maar nu vind ik haar door de cursus toch lekkerder met 25 seconden. (blind vergeleken).

Romig melkschuimen

Het melkschuimen was voordien een ramp. Wij bleken de foute melkkannetjes te gebruiken en een paar basishandelingen verkeerd te doen. Als je het ziet, heb je de goede begin-aanpak (stoompijpuitgang net onder oppervlak in het midden) zo te pakken. De melk draait in het rond en vormt heel fijn romig schuim in de hele kan. Ik wist niet wat ik zag, zo lekker was mijn cappuccino nog nooit geweest! Tenslotte krijgen we les in het schoonhouden van de machine. Iets wat ik tot mijn schande nog nooit gedaan heb (Carla wel trouwens). Vooral dat de filterhouder zelf en onder de bakjes ook goed schoon moet worden gehouden. Oud koffievet laat de koffie anders ranzig bitter smaken. Slotconclusie: De espressocursus in The Golden Coffee Box is een zeer goed besteed cursus uur! Tot slot krijgen we ook nog een mooi diploma 'Junior-Master-Espressozetter' mee. Het diploma hangt nu boven onze machine!

Jan de Vries en Carla Oosting

Waar koop ik die speciale koffie?

Winkels

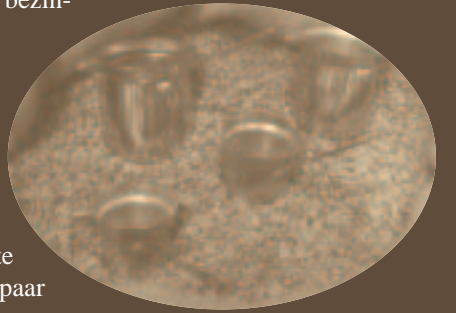
- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 68: Duikelman
- **Amsterdam**, Ferdinand Bolstraat 70: Bagels & Beans
- **Amsterdam**, Utrechtsestraat 130: De Plantage
- **Amsterdam**, Haarlemmerstraat 122: Unlimited Delicious
- **Amersfoort**, Langestraat 77: Oldenhof Kookkado
- **Amersfoort**, Leusderweg 149: Mercurus's
- **Apeldoorn**, Korenpassage 7: Kookwinkel 'De Kookwekker'
- **Baarn**, Laanstraat 49: The Golden Coffee Box KoffieWinkel
- **Bussum**, Spiegelstraat 10: Kooklust
- **Bergen**, Dorpstraat 102: A-markt Kraakman
- **Dordrecht**, Nieuwkerksplein 100: Pieters & Bouman Bazar
- **Goes**, Oostwal 1C: Speciaalzaak Passieux
- **Den Haag**, Noordeinde 138-B: La Mano Maestra
- **Haarlem**, Kruisstraat 35: Victor's Coffee To Go
- **Heilo**, Kennermerstraatweg 115-119: Het Porceleyn & Interieur Huys
- **Hilversum**, Gijsbrecht van Amstelstraat 110: Mijn Hemel
- **Hilversum**, Schoutenstraat 5: Oldenhof Kookkado
- **Hoorn**, Gravenstraat 50: Rich & Millbrook
- **Houten**, Spoorhaag 107: Van den IJssel koken en tafelen
- **Nijmegen**, Houtstraat 49-51: Zus & Zo keukengerei
- **Rotterdam**, Noordplein 81-83: Het Kookpunt
- **Rotterdam**, Nieuwe Binnenweg 335: Delicatessen Vermeyden
- **Utrecht**, Vredenburg 22: Paul van Dillen
- **Utrecht**, Burg. Reigerstraat 11: Zinin
- **Zwolle**, Diezerpromenade 100: Oldenhof Expres-zo

Horeca: Meer dan 75 horecazaken in Nederland serveren onze zuivere en versgebrande koffie.

KoffiePerPost: Versgebrande koffie snel in huis? Bel 035 - 541 71 78, e-mail naar winkel@goldencoffeebox.com, of bekijk de site: www.goldencoffeebox.com. Bestellingen door heel Nederland en zelfs in Europa.

neemt u de ibrik van het vuur en roert één keer door. Zet het kannetje weer op het vuur en herhaal dezelfde ceremonie in het geheel drie maal. Sommigen gebruiken een druppel koud water om het koffiedik te laten bezinken. Anderen tikken stevig tegen de pot.

Als u wilt kunt u kruiden toevoegen (ben ik niet zo voor), laat deze dan meekoken in de ibrik met het water. Probeer dan één kruid per keer. Bijv. een kardemomzaadje, vers geraspte nootmuskaat of een paar kruidnagels.



Deze ibriks zijn in verschillende maten verkrijgbaar en passen prachtig in de wereldkeuken. Cool, met krachtige stijl en gezellig.

Schenk, of beter gezegd, schud in iedere kop een weinig schuim. Onderin de kop zal een beetje koffiedik blijven liggen. Dat kunt u goed gebruiken. Vooral vrouwen kunnen soms uit het koffiedik van een omgekeerd kopje de toekomst lezen!

Barend Boot

Koffiegeschenken & cadeaus!

Bent u, voor de feestdagen of voor een bijzondere gelegenheid, op zoek naar iets apart? Een pakje 'gouden' koffie is een prachtig geurend cadeau. Voor de feestdagen, of als relatiegeschenk heeft The Golden Coffee Box tien verschillende geschenkpakketten samengesteld. er is keuze voor ieder budget. De pakketten bevatten diverse koffiesoorten en koffieaccessoires, en... zeer smaakvol verpakt. uiteraard kunnen wij ook speciaal voor u een eigen pakket of geschenk samenstellen. Laat u eens informeren! Tel: 035-5417178.

Wist u dat...

... koffiemuziek in The Golden Coffee Box genieten is van muziek uit de koffielanden, soms live maar ook op cd, prachtig voor thuis onder het koffiedrinken!

... koffiedik medicinale waarde heeft en gebruikt kan worden als deodorant, antiseptisch, kiemdodend en bacteriebestrijdend middel?

...Soliman Aga als afgezant van de Turken naar Parijs gestuurd werd om Lodewijk XIV over te halen een niet aanvalsverdrag te sluiten. Daarvoor nodigde hij onder andere zes maanden lang de Parijse crème de la crème uit om in zijn appartement een praatje te komen maken en, geheel in de Turkse traditie, een kopje turkse koffie te drinken. Na zes maanden was het kopje turkse koffie hot in de mode!



...het lekkere kopje horeca koffie vaker voorkomt als u er op staat.



...u bij ons ook een testbeoordelingsformulier voor het kopje koffie in de horeca kunt vragen!



...wij ook desgewenst voor mensen met een allergie en veganisten cappuccino melk serveren van sojamelk!



...fijner gemalen koffie langer bewaard kan worden dan grof gemalen koffie. Omdat bij een grover maalsel er meer lucht tussen de korrels komt. Hoe fijner de maling, hoe dichter de koffiedeeltjes samenvakken. Lucht kan minder circuleren en hoe minder koffie in aanraking komt met zuurstof, hoe minder aroma verloren gaat!



...het de Nederlander Johannes Nieuwhof, ambassadeur in China, was, die in 1660 voor het eerst melk aan de koffie toevoegde!

...de koffiebonbons met de Panamaria koffie van chocolatier Kees Raat volgens een recent onderzoek nog steeds van ongeëvenaarde kwaliteit zijn ... en gewoon bij ons te koop zijn!

...een van de opmerkelijkste feiten van het huidige koffietijdperk is dat de beroemdste cafés van Europa soms de slechtste koffies serveren!

...qisher een Jermenitische drank is die gemaakt wordt van de schil en het vruchtvlies van de koffiebes.



THE GOLDEN COFFEE BOX®

KoffieWinkel en KoffieBrandierij
Laanstraat 49
Postbus 48, 3740 AA Baarn
Tel.: 035-54 17178 fax 035-54 30745
E-mail: winkel@goldencoffeebox.com
Homepage: www.goldencoffeebox.com

DIT EXEMPLAAR IS U OVERHANDIGD DOOR: