Smagslågen - en podcast om fermentering: Kaffe

Forfattere: Johanne Hvelplund, Louise Beck Brønnum, Eva Rymann
Redaktør: Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Fermentering

Introduktion:
Johanne Hvelplund fra Hotel- og Restaurantskolen og Louise Beck Brønnum fra Kost Kbh gennemgår forskellige fermenteringer i denne podcastserie. Dette afsnit handler om kaffe, og lytteren kommer med til cupping hos Klaus Thomsen fra Coffee Collective.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Umiddelbart forbinder man måske ikke kaffe med fermentering. Men kaffebønnerne har gennemgået en fermentering, som er en essentiel proces for holdbarheden af vores kaffebønner.

Hvilken betydning har det for smagen af den kaffe, vi drikker? Det er spørgsmålet, som Johanne Hvelplund og Louise Beck Brønnum går i dybden med ved et besøg hos Klaus Thomsen hos Coffee Collective.

Hør meget mere om naturlig og vasket kaffe, om smag og om fermenteringsprocessen, mens Louise og Johanne afprøver en såkaldt cupping hos Coffee Collective.

Cupping er en metode til at smage på kaffe, hvor aromaerne træder særlig tydeligt frem. Se hvordan du udfører en cupping derhjemme her i denne guide eller på hrs.dk.

Find podcasten Smagslågen hos din podcast-udbyder eller lyt til den her:

Listen to "#12 Smagslågen - Kaffe" on Spreaker.

2 Vil du vide mere om kaffe, så se videoen hvor Casper Engel Rasmussen kafferister og medejer af Coffee Collective, fortæller om smagningerne der er en daglig, afgørende faktor for kaffens kvalitet. Du finder videoen her

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv