

# *Safe toivottaa lämmintä ja rauhallista Joulua!*

*Maukkaan jouluruokailun jälkeen maistuu kupponen kuumaa kahvia. Tässä Teille joulupöytään varsinaista joulukahvia suoraan tuoreesta etiopialaisesta sadosta. Kahvin on tarkoin valinnut ja käsinpaahtanut kaksinkertainen Suomen Vuoden Barista Juhani Haahti. Hyviä kahvihetkiä.*



## **KAHVIVALINTA: ETIOPIA SIDAMO-2**

Tarjolla oleva Etiopia Sidamo-2 on arvokkainta ja parasta laatua, jonka sato kypsyy aina sopivasti näin joulun alle. Siksi tätä kahvia voikin kutsua oikeaksi joulukahviksi.

Etiopialaiset kahvit ovat kaikkein arvostetuimpia, mutta myös haastavimpia paahtimon kannalta. Olosuhteet Etiopiassa ovat välillä hankalia, ja tasojen laatu vaihtelee jonkin verran. Kuppaamalla löydetään ne laadukkaimmat kahvit lukuisista eri vaihtoehdoista.

Juhani Haahti paahtaa lajiketta noin 12 minuuttia, kun tavallinen kaupankahvi paahdetaan neljässä minuutissa. Hitaammalla paahtamisella Haahti saa kahvista esiin voimakkaamman makuisen kypsyyneen aromin. Juhani Haahti lupaa, että vaikka tämä kahvi on tummaa, se ei ole liian tummaa. Hyviä kahvihetkiä!



## KAHVIN MATKA ETIOPIASTA SUOMEEN

Uskotaan, että kahvi on peräisin Etiopiasta. Kaldi-nimisen vuohipaimenen sanotaan kiinnittäneen huomiotansa vuohiensa yliirteyteen, niiden syötyä kahvipensaan marjoja. Etiopiasta kahvi levisi Egyptiin ja kohti lähi-itää. Kirjalliset todisteet kertovat Jemeniläisten nauttineen kahvinsa paahdettuna ja veteen sekoitettuna ensimmäisinä. Jemenistä kahvinjuonti levisi ympäri lähi-itää, josta se päätyi Italian kautta Eurooppaan 1600-luvulla ja jo vuonna 1645 perustettiin Euroopan ensimmäinen kahvila Italiaan. Pohjolaan kahvi levisi 1700-luvun alussa en-

sin Ruotsiin kuningas Kaarle XII:n sotaretkeltä tuomansa turkkilaisen kahvinkeittäjän matkassa. Suomeen kahvia alkoi virrata 1720-luvulla turkulaisporvareiden varustamien laivojen mukana. "Koska te, minun alamaiseni, olette sellaisia lurjuksia, ettette voi tulla toimeen ilman kahvia, niin tahdon sallia tämän juoman käyttämisen toistaiseksi." tokaisi Kustaa IV Adolf aikoinaan ja siitä se sitten lähti. Nykypäivänä suomalaiset juovat kahvia eniten maailmassa – 12kg henkeä kohti vuodessa, yli kolme kiloa enemmän kuin seuraavana listalla olevat norjalaiset.



### *Tiesitkö, että..*

*kahvipensas on oikeastaan puu. Kahvipensaassa taas kasvaa kahvimarjoja, jotka ovat oikeastaan hedelmiä. Hedelmien sisällä on kaksi siementä, joita kutsumme pavuiksi.*



## CAFÉART – RAKKAUDESTA KAHVIIN

CaféArt on kulturelli kahvila Aurajoen varrella Turun keskustassa. CaféArtin perustivat veljekset Juhani ja Mikko Haahti vuonna 2004. Siitä toiminta lähti liikkeelle, ja vuosien kuluessa miesten intohimo ja rakkaus alaan vain kasvoi, kunnes vuonna 2009 he perustivat Turun Kahvipaahdintimo, joka maahantuo ja paahtaa kahvia. Samaa kahvia tarjoillaan tietenkin CaféArtissa, josta saa myös ostaa Turun Kahvipaahdintimo tuotteita mukaan, papuina tai jauhettuina, kätevässä 250g paketeissa.

CaféArtissa asiakkaita palvelevat palkitut baristat. Barista on italiaa ja tarkoittaa kahvien valmistuksen ja tarjoilun hallitsevaa baarimestaria. Suomessa järjestetään vuosittain alan ammattikisat, joissa valitaan Vuoden Barista. CaféArtin baristat ovat vieneet Vuoden Barista -tittelin jo viisi kertaa peräkkäin. CaféArtista voi siis todellakin saada Suomen parhaiten tarjottua kahvia.

CaféArt

Läntinen Rantakatu 5  
20100 Turku  
040-158 338

Avoinna:  
Ma-Pe 11-19, La 11-16  
Su ja pyhäpäivät suljettu.

## TURUN KAHVIPAAHTIMO

Turun Kahvipaahdintimo maahantuo ja paahtaa käyttämänsä kahvilajikkeet itse. Ennen kuin kahvit päätyvät tilattaviksi arvioi Juhani Haahti ensin kahvinäytteitä aistinvaraisesti "kuppaamalla". Kun kahvinäyte on läpäissyt baristan seulan, tilataan sitä yleensä pieniä määriä (600-1000kg). Kahvit tulevat pientiloilta ympäri maailmaa, enimmäkseen Etiopiasta ja Brasiliasta. Pienet erät ylläpitävät vaihtelevaa makujen sinfoniaa. Turun Kahvipaahdintimo paahtaa kaikki kahvit perinteisiä menetelmiä noudattaen omin käsin. Minkäänlaista automatiikkaa ei ole käytössä.

### *Kuppaus*

*Kuppaus (cupping) on ammattimaisesti kahvinarviointia, jolla selvitetään raakakahvinäytteiden ominaisuuksia aistinvaraisesti. Kuppaus on tarkkaa puuhaa, jossa pitää noudattaa erittäin tarkkaa protokollaa, jotta löydetään satoisuuden parhaat raakakahvierät.*