



Eg har vorte biten av
bønnebasillen, og vorte reine
kaffisnobben. Vil du smaka litt
på hobbyen min, er det berre
å lesa vidare.

Elles håpar eg vi sest på
landsmøtet i Oslo! Ta kontakt
med nje@esperanto.no om du
vil ta turen.

Leif Arne



inter ni dirite

- LA JUNULARA FORUMO

Redaktis: Leif Arne Storset – Muntis: jpa

Kafo

Kafo estas tiom forta parto de la norvega kulturo ke ĝi estas kvazaŭ nevidebla por ni. Sufiĉe ofte oni trinkas multajn tasojn dum la tago, aŭ eĉ multajn kruĉojn. Iu nomis ĝin "la lasta laŭleĝa drogo": oni rajtas vendi ĝin ĉie sen aĝolimoj aŭ specialaj impostoj.

Norvegio ne estas unika ĉi tiel. Sed en la lastaj jaroj Oslo kiel urbo fariĝis ano de malgranda grupo de urboj kiuj kafon flegas pli ol kutime. Kelkaj rostejoj kaj kafejoj antaŭas en la tendencon.

Estas multaj specoj de kafograjnoj, kaj la grundo kie kreskas la kafo ankaŭ influas la guston. Do ekzistas konsiderindaj diferencoj, sed ne estas garantio ke la proceso lasas vin kiel trinkanton gustumi ilin. Kiel oni rostas la grajnojn determinas je granda grado ĉu vi gustumas la aromojn kiujn posedas la grajno el sia hejmlando, aŭ ĉu ĝi gustas kiel la maŝino ĉi tie en Norvegio traktis ĝin.

Se oni rostas la kafon dum longa tempo ĉe alta temperaturo, la gusto gajnas fortan karakteron de la rosto mem. La kafo havas spican, eble fumecan guston, kiu estas intensa kaj peza. Ĝi aspektas malhela. Ĉe la plej malhelaj gradoj oni ne plu gustumas la ecojn de la grajno, nur la roston.

Post pli mallonga rostotempo, la kafo retenas pli de siaj gustoj kaj hela koloro. Ofte ili estas acidaj kaj kompleksaj, kaj kelkaj rostejoj skribas detalajn analizojn de la gusto sur la pakajo, kvazaŭ ĝi estus vino. La preta trinkaĵo povas aspekti iom kiel teo,



Ĉiu tiu hela kafo nur spertis 195°C



iu tiu malhela kafo spertis 250°C.

kaj ankaŭ havas malfortan acidan guston kiu povas memoriĝi pri teo.

Kiam oni rostas la kafon hele, estas grave havi bonkvalitajn kafograjnoj, ĉar la gusto tiom forte sentiĝas. Male, estas malpli da valoro ĉe grajnoj kun ekscitaj gustoj se oni forrostas ilin malhele. Laŭ mi la novaj oslojaj rostejoj vetas je la kombino de bonkvalitaj grajnoj kaj hela rosto, kaj tial ili sukcesas.

Se vi faros kafon hejme, estas saĝe

investi en bona muelilo (vera muelilo, sen turniĝantaj tranĉiloj) kaj atenti pri la akvo-temperaturo. Sed ĉi-foje ni ne plu esploras tion.

Mi ne asertas ke vi povas iri al kiu ajn kafejo por gustumi ĉi tian iom faman kafon. Legu en *New York Times*-artikolo liston de kafejoj por provi venontfoje kiam vi vagos en Oslo!

La artikolo: <http://tmagazine.blogs.nytimes.com/2011/10/20/ristretto-coffee-in-oslo/>

Landsmøte i Oslo

14.–16. juni skal det vera landsmøte i NEL og NJE på Haraldsheim i Oslo. NJE møtest eit par timar på laurdagen. Programmet kan du lesa ein annan stad i *Norvega Esperantisto*. Esperantorørsla kjem til å feira Språkåret 2013 i løpet av helga. Kom og ver med!

NJE-listo

Får du siste nytt om Esperanto i Noreg på e-post?

Det får du om du er medlem på NJE-listo. Om du ikkje er det, ta kontakt med nje@esperanto.no!

PONDUS

n-ro 39



© Øverli. distr. strandoverli@yahoo.com