

Kafetxo bat?



Bertsio asko dago kafearen jatorriaren eta sortze-garaiaren inguruan, baina ez dago zalantzarik Afrikatik datorrela. XIV. mendean, arabiarrek Yemenera eraman zuten landarea, eta han agertzen dira lehenbiziko sailak. Kafea azkar zabaldu zen kultura islamikoa zuten eskualdeetan, batetik bizkortzeko gaitasuna zuelako, eta bestetik edari alkoholodunak galaraziak zeudelako. Urte askoan, galarazia egon zen kafea esportatzea. Aurrerago, XVI. mendearen amaieran, beste herrialde batzuetara zabaltzen hasi ziren, eta gaur egun munduko ia edozein bazterretan eskatu daiteke kafe bat.

Kafe asko hartzen da gure gizartean, eta, gainera, azken ikerketek ez dela uste genuen bezain txarra diotenez, pentsatzekoa da kontsumoak ez duela behera egingo.

Bere abantailarik handienetakoa da hainbat modutan har daitekeela, kontsumitzailearen gustuen arabera. Aukera asko eskaintzen du, baina honako hauek dira kafea hartzeko modurik ohikoenak gure inguruan:

Irakurri kafea prestatzeko zer modu dauden eta lotu modu bakoitza bere izenarekin.

Urarekin eta kafe ehoarekin (xehetuarekin) prestatzen den infusioa da edozein kaferen oinarria, baina, aldi berean, kafea hartzeko modua ere bada hori.	Kafe amerikarra
Kafe hutsa jartzen da katilu handi baten erdiraino, eta katiluaren gainerako erdia urarekin betetzen da, kafegailutik irteten den urarekin.	Kafe deskafeinatua
Katilu handi batean, kafe hutsa jartzen da erdiraino eta esnea eransten zaio, metalezko ontzi batean berotuta eta aparra ateratzen zaiola lurrungailuarekin.	Kafe izotzarekin
Katilu txiki batean jartzen da kafea, erdiraino baino zertxobait gehiago, eta esne bero apardun pixka bat botatzen zaio.	Kafesnea
Nahiz eta esnearekin hartu ohi den, gero eta ohikoagoa da hutsik hartzea, izan ehoa, liofilizatua edo zorrokoa; osagai nagusian dago aldea, kafe deskafeinatuan.	Kafe patarduna
Kafe hutsa prestatzen da, eta edalontzi batekin aurkezten da, hiru izotz-koskor sartuta; kontsumitzaileak hara isurtzen du kafea, eta edalontzitik hartzen du zuzenean.	Kafe vienarra
Kafeari brandy edo koñak pittin bat eranstea da sekretua. Prestatzeko beste modu bat izaten da patarra berotzea eta erretzea lau kafe-ale eta limoi-azala botata. Hortik ateratzen dena iragazi egiten da, eta kafe hutsaren gainera botatzen da, katilu txiki batean.	Kafe ebakia
Kopa batean prestatzen da, banillazko hiru izozki-bola jarrita. Gero kafea botatzen da izozkiaren gainera, eta whiskia.	Kafe hutsa
Kafe beroaren gainean, esne-gain harrotua botatzen da eta kakao-hautsarekin apaintzen.	Kafe eskoziarra

Zuzenketa-orria

Urarekin eta kafe ehoarekin (xehetuarekin) prestatzen den infusioa da edozein kaferen oinarria, baina, aldi berean, kafea hartzeko modua ere bada hori.	Kafe hutsa
Kafe hutsa jartzen da katilu handi baten erdiraino, eta katiluaren gainerako erdia urarekin betetzen da, kafegailutik irteten den urarekin.	Kafe amerikarra
Katilu handi batean, kafe hutsa jartzen da erdiraino eta esnea eransten zaio, metalezko ontzi batean berotuta eta aparra ateratzen zaiola lurrungailuarekin.	Kafesnea
Katilu txiki batean jartzen da kafea, erdiraino baino zertxobait gehiago, eta esne bero apardun pixka bat botatzen zaio.	Kafe ebakia
Nahiz eta esnearekin hartu ohi den, gero eta ohikoagoa da hutsik hartzea, izan ehoa, liofilizatua edo zorrokoa; osagai nagusian dago aldea, kafe deskafeinatuan.	Kafe deskafeinatua
Kafe hutsa prestatzen da, eta edalontzi batekin aurkezten da, hiru izotz-koskor sartuta; kontsumitzaileak hara isurtzen du kafea, eta edalontzitik hartzen du zuzenean.	Kafea izotzarekin
Kafeari brandy edo koñak pittin bat eranstea da sekretua. Prestatzeko beste modu bat izaten da patarra berotzea eta erretzea lau kafe-ale eta limoi-azala botata. Hortik ateratzen dena iragazi egiten da, eta kafe hutsaren gainera botatzen da, katilu txiki batean.	Kafe patarduna
Kopa batean prestatzen da, banillazko hiru izozki-bola jarrita. Gero kafea botatzen da izozkiaren gainera, eta whiskia.	Kafe eskoziarra
Kafe beroaren gainean, esne-gain harrotua botatzen da eta kakao-hautsarekin apaintzen.	Kafe vienarra