

Daniels stempelkaffe-guide: (jep, han er en nørd...)

- 1) Kværn kaffen selv. Helst af nyristede bønner. Lidt grovere, end du tror.
- 2) Lad vandet køle i ca. 45 sekunder, efter det har kogt, så du ikke brænder bønnerne, når du hælder vandet over dem. (Medmindre du har sådan en fancy elkedel, hvor du kan indstille temperaturen. I så fald indstil temperaturen til 98 grader.)
- 3) Rør rundt i kaffen, når du har hældt vand over bønnerne, og fjern det lag af skum, der kommer frem på toppen – det mindsker bitterheden.
- 4) Sæt stemplet på. Tryk det en anelse ned, inden du hiver lidt op i det igen. Så synker kaffen hurtigere til bunds.
- 5) Vent med at trykke stemplet ned, til det meste af kaffen har lagt sig.
- 6) Nyd din lækre stempelkaffe. Helst sort.

Til feinschmeckeren: Hvis du skaffer et vandfilter, bliver din kaffe endnu bedre – især hvis du bor et sted med meget kalk og klor i vandet. Vandet udgør trods alt langt størstedelen af din kaffe.

**KÆRLIGHED
og surdej**