

# DEN MAGISKA BÖNAN

## - OM KAFFE OCH KAFFEDRICKANDE GENOM TIDERNA

### *Studiecirkeln*

I en studiecirkel bestämmer deltagare och cirkelledare tillsammans studiernas inriktning. Särskilt angeläget är det när ni arbetar med en bok som ger så pass många valmöjligheter som Den magiska bönan.

Det är bra att redan i början diskutera hur ni tycker att arbetet bör gå till, hur ofta ni vill träffas och vilket arbetstempo ni önskar hålla. Första sammankomsten presenterar ni er förstås för varandra, antecknar varandras namn, adresser och telefonnummer. Berätta varför ni har valt just denna studiecirkel och vad ni väntar er av studierna.

I en studiecirkel som fungerar bra är alla aktiva i arbetet. Ta gärna upp och diskutera hur ni kan arbeta tillsammans så att alla kommer till tals. Kan ni läsa mellan sammankomsterna eller dela upp mellan er att ta reda på faktauppgifter om kaffe som ni tycker saknas i boken.

Det är angeläget att varje studiecirkel redan i början av studierna resonerar om vad ni vill uppnå med studierna.

### *Om boken och dess disposition*

Bläddra igenom studiematerialet tillsammans. Läs innehållsförteckningen för att få en uppfattning om innehållet. Bestäm vilka delar av boken ni vill ägna särskild uppmärksamhet åt och välj ut discussionsfrågor som intresserar er! Men nöj er inte med handledningens förslag till discussionsfrågor, utan formulera egna frågor som kanske passar bättre till den inriktning ni vill ge studierna.

Som ni ser har boken stor bredd innehållsmässigt. Här finns lite om det mesta när det gäller kaffe:

- om kaffebusken, var och hur den odlas
- om odlarna och deras villkor
- om tillverkningen av kaffe – från böna till kopp
- om kaffets egenskaper
- om tillagning av kaffe, förr och nu
- om kaffeodlandets historia
- om kaffedrickandets historia i Sverige och internationellt, i hemmen och på kaféer och andra offentliga lokaler.

Kanske tycker ni ändå att det är någon aspekt på kaffe eller kaffedrickande som inte finns med alls. Diskutera hur ni kan skaffa fram material kring det ni tycker saknas. Vem kan söka på Internet?

### *Kompletterande information*

Litteraturlistan s. 158 ger tips om vidare läsning. Diskutera gärna med biblioteket vilka andra titlar som kan vara mest intressanta för er att börja söka kompletterande information i förhållande till er inriktning på studierna.

På många bibliotek kan man få hjälp med datasökning av litteratur. Det går att beställa böcker som finns på andra bibliotek över hela landet till det egna biblioteket.

Ni som är särskilt intresserade av hur man drack kaffe förr, kanske i er barndom, kan ha glädje av att gå igenom gamla veckotidningar och se hur kaffets egenskaper, kaffedrickandet i olika miljöer, olika ”kaffetillbehör” presenterades. Det kan vara värdefullt inte minst om ni vill aktualisera egna minnen av kaffedrickande förr, berätta för varandra och kanske skriva ner dem.

## Hemsidor

På s. 158 får ni tips om hemsidor som skriver om kaffe. Särskilt om ni är intresserade av att lära er mer om espressobaserat kaffe kan ni hitta mycket intressant på hemsidor som [www.beige.nu](http://www.beige.nu) och [www.kaffesnobbyn.com](http://www.kaffesnobbyn.com).

[www.kaffeinformation.se](http://www.kaffeinformation.se) är den svenska kaffebranschens hemsida med mycket intressant information. Några axplock på vad man kan läsa om under olika rubriker på hemsidan:

- Aktuellt – finalen i Barista cup 2007, utställningar om kaffe i Malmö och Karlstad
- Mer om kaffe – fler märkningar och vad de betyder än i boken s. 32-34, global uppförandekod för kaffebranschen, litteratur.
- Råd & Recept – om ni vill komplettera studierna med att prova på att laga till olika sorters kaffe finner ni här fler recept än i boken s. 130-135
- Frågor & Svar – här finns svar på mängder av frågor och kanske finner ni sådana som ni har diskuterat.

## Märken och rosterier med historia landet runt

Under skrivandet av boken har författaren snubblat över uppgifter om en del äldre varumärken och rosterier och enskilda handlare, som gjorde sina egna blandningar. I boken presenteras enbart de större kvarvarande rosterierna på s 94-99. Vill ni söka information om varumärken för kaffe, som har förekommit i era hemtrakter, kan ni säkert ha glädje av att ta del av den här listan och använda den för att nysta vidare.

Amja-kaffe, Anders Mattssons kafferosteri, Falun.

A.F Bredin & Co, Malmö.

Aroma, ICA (startat 1920 av AB Hakon Swenson – ej att förväxla med Aroma-Kaffe).

Bankettkaffe, Lindvalls.

Blå Mocca. Märket etablerat av KF i slutet av 1960-talet. Övertogs av Kraft Food 1994.

Brinks Kafferosteri, Hälsingborg.

Bönan "Extra".

Centrams kaffe.

Cirkelkaffe. Konsumentkooperationens varumärke för egen-

producerat kaffe sedan 1930-talet. Sålt till Krafts Food i mitten av 1990-talet, som lade ner märket efter några år.

E Ekström.

Emil Bohlin, Gävle.

Emil Lundgren.

Emboka kafferosteri, Gävle.

Extra Prima Javablandning, Kristinehamn.

Göta-kaffe, Malmö, kaffeaffären existerar ännu.

Hassan Kaffe.

Hermeskaffe.

Holländska kafferosteriet, Landskrona.

H.S. Blandning, "Utsökt bostadt kaffe", Hakonbolagets kafferosteri.

Isakssons kaffe, Östersund: Rosteri sprunget ur en partihandelsrörelse, lades ned på 1970-talet.

Izal, "ängrostadt kaffe".

J F Germundsons rosteri, Stockholm.

Kaffeaktiebolaget Tellus, Hälsingborg och Malmö.

Kaffebönans rosteri, Borlänge – köpt av Nestlé 1984.

Kalaskaffe, Martin Olsson.

Karavan-Mocka – kaffet för finsmakare.

Knut H Nilsson.

Kärnkaffe, Helsingborg; gick i konkurs i början 1990-talet. Bland märkena fanns kokkaffet Guld Diplomat.

Lyckokaffe, ICA, upphörde 1951.

Luxus, ICA (startat 1920 av AB Hakon Swenson, märket upphörde 2001).

Nelsons kaffe.

Norrländska kafferosteri AB, Örnsköldsvik.

Nya kafferosteriet, Landskrona.

OF Wikströms Eftr, speceriaffär i Falun.

O.D.C-kaffe, Stockholm.

Patentrostadt kaffe från Sundsvalls import aktiebolag.

Premiär, AB Coffea.

Prima Patentrostadt kaffe, Wahnlund & Grönblads kafferosteri, Stockholm.

Prinsesskaffe, ICA, startat av AB Speceristernas varuinköp 1928. Upphörde 1951.

Prinsessan Sibyllas blandning, AB Claes Karlborg & Co i Karlstad.

Regina kaffe, Kafferosteriet Drott, Stockholm.

Roots kafferosteri AB.

Ren-kaffe.

Skandia-kaffe.

Skånskans blå, Skånska kaffeaktiebolaget, Hälsingborg.

Solo-kaffe, AB Malmö kaffekompani.

Sonata-kaffe, ICA; upphörde 1951.

Svea Kaffe, Engwall Hellberg AB Kafferosteri.

Utländska kaffedepoten, Stockholm.

Wickmans eftr. Swensson & Paradis, Lund.

Triangelns kaffe. Ursprungligen ett Göteborgsrosteri med bland annat märket Triangelns gröna. Förvärvades av Kärnkaffe 1967.

Tellus-kaffe, Helsingborg.

Åberos Jubileumskaffe.

Åbergs Kaffe, grundat 1836.

Maxwell House (globalt varumärke, som handhas av Kraft Foods i Sverige).

## ERSÄTTNINGSKAFFE

Brana-Kaffe, Branafabriken, Stockholm.

Kathreiners – maltkaffe.

Arosto kaffeersättning – Löfbergs ersättningskaffe under andra världskriget.

## KOFFEINFRITT KAFFE

Kaffe HAG.

## *Frågor att samtala om*

### BÖNAN SOM VÄCKER SVERIGE

1. Finland, Sverige, Norge och Danmark. I den ordningen dricker vi Nordenbor mest kaffe i världen räknat per invånare enligt Svensk Kaffeinformation. Försök förklara varför vi är sådana "kaffetunnor".
2. Hur mycket bidrar ni själva till vår "silverplats" i världen? Jämför era kaffevanor. När dricker ni mest? Vilka likheter och skillnader ser ni mellan er?
3. Vad är ett bra kaffe? Skiljer sig svenskarnas kaffesmak ifrån andra kulturers? Vad utmärker svenskarnas kaffe?

### FRÅN UPPTÄCKT TILL VÄRLDSSPRIDNING

1. Summera tillsammans hur kaffet spreds från Afrika till Europa och vidare ut i världen. Vilken information var ny för er?

### VAR OCH HUR ODLAS KAFFE?

1. Vad kännetecknar kaffeträdet och vilka arter finns det?
2. Läs om odlarnas arbetsvillkor. Vad anser ni att de själva kan göra för att förbättra sin livskvalitet? Vad kan man som konsument göra för att stödja dem?

3. Vilka är skillnaderna mellan "skuggkaffe" och "solkaffe"?
4. Och hur skiljer sig den "torra" metoden för att trensa fram bönorna från den "våta"?
5. Vilka är kaffebuskens värsta fiender och hur tycker ni att de bör bekämpas?
6. Fler producentländer, än de största som nämns i boken s 27, hittar ni på [www.kaffeinformation.se](http://www.kaffeinformation.se) under rubriken "Statistik" Vilka stora producentländer kände ni till sedan tidigare?

## KAFFEHANDELN

1. Då och då läser man i tidningarna om väderhot mot kaffeskördarna och hur priserna väntas bli påverkade. När minns ni att ni gjorde det senast?
2. Hur köper de svenska rosterierna sitt kaffe?
3. Vilken roll tror ni att den internationella kaffeorganisationen ICO kan ha i framtiden för att motverka väldiga svängningar i världsproduktionen av kaffe?

## RÄTTVIST KAFFE

1. Det börjar bli vanligare att man dricker rättvisemärkt kaffe på arbetsplatser och i föreningar. Gör ni det hos er? Om inte, vad kan ni göra för att driva igenom det?
2. Gå ut i ett antal butiker och jämför priserna på a) kaffe som säljs med kampanjerbjudanden b) vanligt kaffe c) rättvis- eller kravmärkt kaffe. Hur mycket i merkostnad är ni beredda att betala för att regelbundet dricka rättvisemärkt kaffe?
3. Vilka likheter och skillnader ser ni mellan de olika märkningarna som beskrivs på s. 33-34?
4. Vilket ansvar tycker ni att producenterna och de importerande svenska rosterierna har för kaffearbetarnas villkor? På adressen [www.snf.se/verksamhet/internationellt/kaffe](http://www.snf.se/verksamhet/internationellt/kaffe) finns sammanställningar om miljöfaktorer och märkning av kaffe. Sök på ordet kaffe på [www.swed-watch.org](http://www.swed-watch.org) så finner ni intressant information om exploatering av kaffearbetare och svenska rosteriers förhållningssätt till det.

## KAFÉERNA – FORNA TIDERS INTERNET

1. Visste ni att de första svenska partibildningarna växte fram på kaffehus i Stockholm? På kontinenten fortsatte kaféerna att spela en viktig roll i politiska sammanhang långt fram i tiden. Diskutera om framväxten av Folkets hur och medborgarhus ersatt kaféerna i det avseendet i Sverige.
2. Vore det inte roligt att genomföra lite lokal kaféforskning? Hur många kaféer fann på er hemort förr? Vad hette de? Var låg de? Hur skiljde de sig från varandra? Frågeställningarna kan vara många. Kanske ni kan få tips av hembygdsföreningen eller biblioteket om hur ni kan komma igång. Vad kostade det att gå på kafé? Hade kaféerna så kallade konditoritillstånd, där det var tillåtet att servera bland annat likör och punsch till kaffet? Var musik och dans vanligt?
3. Vad menar ni låg bakom kaféernas tillbakagång under efterkrigstiden? Hur har era egna kafévanor ändrats från ungdomstiden och framåt?
4. Har ni besökt några av de moderna kafékedjornas lokaler? Vilka för- och nackdelar ser ni med dem? Hur skiljer de sig från de klassiska "fiken"?

## KAFFE I SVENSKA HEM

1. Vilka kaffévanor fanns i era hem när ni var små? När och hur dracks kaffet i vardag och helg? Hur såg man på att låta barn dricka kaffe?
2. Läs "receptet" på kaffekokning à la 1900. Känner ni igen kokmetoden? Varför slutade man använda den?
3. Läs och diskutera kaffeberättelserna i boken. Vilka detaljer minns ni själva bäst från hur de kafferep gick till där ni var med på i unga år? Hur väl stämde de med "fru Majs" anvisningar?
4. Varför inte ordna ett eget "kafferep" på gammalt vis i anslutning till studiecirkeln och hjälpas åt att baka sju sorters kakor? Vilka bullar, mjuka kakor, småbröd och tårtor förekom på kafferepen förr som ni minns dem?

5. Vilka minnen har ni av hur alkohol serverades i samband med kaffedrickande?

## SÅ DRACK VI VÅRT KAFFE

1. Läs berättelserna och låt er inspireras till att berätta egna minnen för varandra. Vore det roligt att skriva ned dem och sedan läsa och diskutera varandras minnen?

## FÖRBUD MOT DEN FARLIGA TURKVÄLLINGEN

1. Vilka skäl menar ni var viktigast till de olika ingrepp mot kaffedrickande som kapitlet berättar om?

## KAFFETS KEMI OCH EGENSKAPER

1. Hur vill ni försöka förklara att kaffet länge sågs som en medicin med eventuellt hälsofarliga biverkningar?
2. Läs om koffeinet. Vad var nytt för er? Hur tycker ni själva att ni blir påverkade av kaffedrickande?

## BÖNANS VÄG TILL ROSTERIET

1. Genomför gärna en kaffeprovning tillsammans. Välj då ut lagom många rostningar som inte är alltför lika varandra och försök beskriva smakupplevelserna med "kaffeterminologin" på s. 87.

## ROSTNINGEN AVGÖR SMAKEN

1. Läs om och rekapitulera sedan hur rostningen går till och vad som händer med kaffebönorna när de rostas.
2. Har någon av er varit med om något liknande som Ingegerd Dormling?

## SVENSKA ROSTERIER

1. Många rosterier som fanns under decennierna kring andra världskriget har lagts ned. Vore det intressant att försöka kartlägga vilka rosterier som har funnits i era hemtrakter? Då har ni nytta av listan tidigare i studiehandledningen. Kanske kan ni även när det gäller detta få tips om tillvägagångssätt av hembygdsföreningen eller av läns museet.

2. Vilka är era favoritkaffet? Diskutera vad det är som gör att man fastnar för och håller fast vid ett visst kaffemärke?

#### ATT LYCKAS MED KAFFET

1. Fann ni något tips i texten som ni tror kan hjälpa er att laga godare kaffe?

#### SÅ KÖPTE OCH KÖPER VI VÅRT KAFFE

1. Vilka är era starkaste minnen från gamla tiders butiker som sålde kaffe? Minns ni dofterna? Hur kaffet exponerades och förpackades? Hur det gick till att handla?
2. Läs notisen på s. 108 om kaffepriser. Vad minns ni av hur mycket kaffet har kostat under olika tider? Vad menar ni att det är som påverkar kaffepriserna mest?

#### BLUFFKAFFE OCH SURROGAT

1. Rent bluffkaffe, som författaren berättar om, kanske inte många råkat ut för, men de flesta som var barn under andra världskriget har säkert minnen av olika kaffesurrogat. Kanske piggas minnena upp av berättelserna i kapitlet. Vilka "surr" förekom hemma i er familj? Minns ni hur de smakade?

#### SMAKSATT KAFFE

1. Socker eller salt, sprit eller söta kakor, mjölk eller grädde – hur smaksattes kaffet vanligen i era hemtrakter?
2. Hur vanligt var det att man rökte till kaffet? Både män och kvinnor?

#### KAFFE I ESPRESSFART

1. Vilka av de espressobaserade kaffevarianterna på s. 135 har ni testat? Med vilka smakupplevelser?
2. Har någon av er prövat att laga något av de espressokaffen som nämns? Med vilket resultat? Skulle tipsen i kapitlet ha underlättat?
3. Vad tycker ni talar för och emot snabbkaffe?

#### FÖREMÅL FÖR KAFFEDRICKANDE

1. Kaffepannor av olika slag, kaffekulor, termosar, TV-kannor, koppar, snipor, sockerskålar, tänger, kaffeskedar, rostar, kvarnar . . . – vilka sådana föremål vill ni fördjupa er mest kring?
2. Vilka är era favoritkaffekoppar? Gamla ärvda, från 50-talet eller modernt kaffeporslin?
3. Vore det roligt att ordna en egen utställning av "kaffeföremål"? Diskutera i så fall vad var och en i studiecirkeln kan bidra med, när och i vilken lokal ni kan visa era "skatter".

#### RITUALER

1. Är det viktigt för er att dricka morgon- eftermiddags- eller kvällskaffe på ett visst sätt, på en viss plats . . . ?
2. Läs om ritualerna i andra länder. Är det något som känns värt att ta efter eller som känns avskräckande?
3. Vad är/var det bästa med kafferasterna på jobbet? Var de någon gång ifrågasatta? I så fall varför?

## BILDA FÖRLAG

BILDA FÖRLAG, BOX 42 053, 126 13 STOCKHOLM, TEL. 08-709 04 00  
FÅR KOPIERAS FRITT • ISBN 978-91-574-7983-9