



Barista Workshop

Har du undret dig over, hvorfor kaffen på den ene café smager himmelsk, hvor den på den anden café smager som en tynd kop te?

Selve bønnerne og udstyret har selvfølgelig noget at sige, men baristaen er faktisk det vigtigste element, når man skal brygge en god kop kaffe. Derfor bunder en dårlig kop kaffe tit i manglende uddannelse og kendskab til de redskaber, som baristaen har til rådighed.

Med denne workshop får du viden om kaffens historie, ristningen af de forskellige bønner, barista-udstyr samt barista-teknikker - såsom at skumme mælk og "at tampe kaffe". Dertil kommer et overordnet kendskab til de mest populære kaffedrikke.

Du vil efter ca. 2 timer kunne lave en bedre kop kaffe end den, du får på mange cafeer i København og samtidig have fornøjelsen af at imponere venner og familie derhjemme.

Inden afslutningen på workshoppen, afholder vi en lille "latte art" konkurrence, hvor hver deltager skal forsøge at lave det flotteste hjerte i kaffen.

Såfremt der er flere timer til rådighed, kan workshoppen med fordel kombineres med en ægte "American Pie" workshop, hvor du har mulighed for at bage og ikke mindst smage på forskellige lækre varianter - f.eks. Oreos, Peacan, Sponge og Key Lime. Også her er der selvfølgelig mulighed for at indlægge en konkurrence.