



-Proef en oordeel

CUPPEN VOOR DUMMIES

De kwaliteit van koffiebonen wordt beoordeeld door het zogenaamde cuppen. De cupper onderwerpt de koffie aan een uitgebreide test om zo de verschillende koffiebonen goed met elkaar te kunnen vergelijken. Je kunt dit zelf ook doen!

Vorbereiding:

Verwijder alle oude bonensporen uit je molen. Dit doe je door je koffiemolen te legen en vervolgens een handjevol Tiverdibonen te malen. Ga daarna door met het echte werk.

Het echte werk:

STAP 1: Maal een handjevol bonen (9 gram). Wat ruik je?

STAP 2: Bereid de koffie zoals jij lekker vindt. Wat ruik je?

STAP 3: Geur en smaak komen samen dankzij slurpen.

Slurp en hou de koffie even in je mond.

Beweeg je tong. Wat voel je?

STAP 4: Slik het door. Wat proef je?

STAP 5: Om het geheel af te toppen, de nasmaak.

Wat vind je daar van?

Op de achterzijde kun je per stap aankruisen wat je ruikt, voelt en proeft.

Neem een slokje water en herhaal deze stappen met de koffie die je normaal drinkt.

Vul de conclusie in.

Tiverdi

-Proef en oordeel

CUPPEN VOOR DUMMIES



Intensiteit

Hoe snel herkende je de geuren en smaken?

Helemaal niet Direct
 1 2 3 4 5

Mondgevoel

Hoe was het mondgevoel?

Vol en romig Verfijnd en zacht
 Ruw en stroef

Nasmaak

Hoe was de smaak?

Niet lekker Lekker
 1 2 3 4 5

Hoe lang duurde de smaak?

Kort Lang
 1 2 3 4 5

Conclusie

Is Tiverdi 6 cent* per kopje extra waard?

Ja Nee

We zullen het doorgeven aan de Voedselbanken Nederland, The Ocean Cleanup, het milieu en de koffieboer. Vertel jij het aan je smaakpapillen?

*T.o.v. de gemiddelde prijs voor niet verse koffie.