# artikelen integreren binnen een deelparagraaf

**Let op: de thuisopdracht voor werkgroep 8 bestaat ook nog uit een deel over refereren (zie Blackboard).**

**Leerdoelen**

* Je kunt informatie uit verschillende bronnen vergelijken en integreren tot een samenhangend verhaal.

**Stof**

* Hoofdstuk 9 van het boek Academische Vaardigheden voor Interdisciplinaire studies (AVvIS)
* Appendix C van AVvIS
* De thuis- en werkgroepopdrachten over het literatuurverslag

**Deadline**

Vóór aanvang van werkgroep 8

**Meenemen naar de volgende werkgroep**

* Uitwerking van deze thuisopdracht
* AVvIS

## Achtergrondinformatie

Het middendeel van je literatuurverslag bestaat uit twee paragrafen, waarin de twee deelvragen worden uitgewerkt. De informatie in deze deelvragen haal je uit drie verschillende wetenschappelijke artikelen. In deze opdracht oefen je op welke manier je informatie uit verschillende bronnen integreert tot een samenhangend verhaal met een logische opbouw. Dit doen we aan de hand van een bekend onderwerp: koffie!

**Opdracht**

Zoals je waarschijnlijk weet, zijn er verschillende manieren waarop koffie gedronken kan worden. Hieronder vind je informatie over drie van deze manieren. Aan jou de taak om een paragraaf te schrijven over de deelvraag: Op welke manieren kan koffie gedronken worden? Je kunt er voor het gemak even vanuit gaan dat er alleen deze drie manieren bestaan.

Hoe maak je van deze drie losse informatiebronnen een samenhangend geheel? Onderstaande stappen kunnen je hierbij helpen:

1. Inventariseer de overeenkomsten tussen de verschillende vormen van koffie (bv. in bereidingswijze, ingrediënten, gebied waar de koffie oorspronkelijk vandaan komt, et cetera).
2. Inventariseer de verschillen tussen de verschillende vormen van koffie.
3. Groepeer de informatie op een logische wijze volgens deze overeenkomsten en verschillen.
4. Verbind de informatie met signaalwoorden en verbindingszinnen aan elkaar. Gebruik hiervoor box 9.2 in de AVvIS.
5. Controleer je tekst met de Checklist wetenschappelijke schrijfstijl (box 9.6 in de AVvIS).

Als je je koffie op hebt, kan je deze stappen toepassen op het middendeel van je literatuurverslag.

# Espresso

**Espresso** is een klein [kopje koffie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffie) dat het resultaat is van heet [water](https://nl.wikipedia.org/wiki/Water) dat onder hoge [druk](https://nl.wikipedia.org/wiki/Druk_(grootheid)) door een kleine hoeveelheid fijn gemalen koffie wordt geperst.

Door de grote vraag naar snellere bereidingen werd in 1822 door Louis Bernard Rabaut en later Edward Loysel een methode bedacht voor de productie van grote hoeveelheden koffie waarbij heet water door middel van [stoomdruk](https://nl.wikipedia.org/wiki/Stoom) door het koffiemaalsel werd gefilterd. De stoomdruk werd verkregen door het water in het kookvat op hoge temperatuur te brengen. Rond 1900 werden in Italië variaties op deze zetmethode bedacht waardoor bereidingen per kop mogelijk werden - 'expres' voor één persoon gemaakt. De naam 'Espresso' was geboren. De etymologie van het woord is onderwerp van discussie. Voor de hand ligt een afleiding van voltooid deelwoord het van Latijnse werkwoord *exprimere*, uitpersen, uitknijpen, namelijk *expressus*; anderen zeggen (*espresso*: Italiaans voor 'uitdrukkelijk' of letterlijk: onder druk, es presso)[[1]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso#cite_note-1).

In 1901 patenteerde Luigi Bezzera de eerste compacte espressomachine 'Ideale' geschikt voor elke gewone drinkgelegenheid. Water én stoom werden onder 1,5 [bar](https://nl.wikipedia.org/wiki/Bar_(druk)) door de gemalen koffie gedrukt. Dit hete water had wel een nadeel; het verbrandde de fijngemalen koffie en gaf de koffie zo een bijzonder bittere smaak. Om dit op te heffen werd er ruim suiker aan toegevoegd. Hoewel de huidige espresso's gezet worden onder perfecte omstandigheden met betere melanges, drinken de Italianen nog steeds deze espresso's met veel suiker.

Gedurende de periode 1905 en 1935 ontstonden er vele espresso-fabriekjes waaronder LaPavoni, Victoria Arduino, La Rancilio, La Marzocco en La Cimbali. De Bezzera-methode werd continu gekopieerd maar er veranderde weinig. In 1935 wist Prof. Illy dit probleem op te lossen door druk en watertemperatuur van elkaar los te koppelen. De machine die hij ontwierp noemde hij de Illetta. Het water werd nu door middel van luchtdruk door de gemalen koffie geperst in plaats van door stoom. De temperatuur kon nu onder het kookpunt worden gehouden. In 1938 patenteerde Achille Gaggia een systeem om water door middel van een mechanisch gespannen, handbediende veer door de koffie te persen. Door een [hendel](https://nl.wikipedia.org/wiki/Hendel) naar beneden te drukken, kon er warm water (circa 92 °C) in een cilinder gestuurd worden dat op zijn beurt weer door de koffie werd geperst door de hendel omhoog te laten komen waarbij de veer zijn werk deed. De druk die hierdoor ontstond liep nu op tot zo'n 9 Bar.

Hoewel dit systeem nog altijd bestaat, is tegenwoordig de veer met hendel vervangen door een elektrische pomp en levert deze gemiddeld zo'n 14 tot 16 Bar. De officiële werkdruk echter is 9 à 10 bar. Dit type pomp werd voor het eerst toegepast in 1950 en is ontwikkeld door Ernesto Valente. In de jaren zestig ging Valente verder met het ontwikkelen van de espressomachine en kwam met de alom bekende E-61 zetgroep op de markt. Valente, destijds directeur van Faema heeft hierdoor wereldfaam verworven. Faema ging echter onder leiding van Valente begin jaren 70 failliet en hij richtte in 1976 Vibiemme op (V = van Valente). De naam Faema was echter niet stuk te krijgen en kreeg een herstart. Alle bekende fabrikanten van toen bestaan nu nog steeds. Verschillende oude bedrijfjes zijn opgegaan in de sterkere firma's en zien ondanks de nieuwe eigenaren nog steeds hun naam pronken op design-machines. Tot op heden is er een strijd wie de beste espresso-machine maakt. De ontwikkeling in de espressowereld staat nog steeds niet stil.

## Bereiding

Espresso zetten is een delicate bezigheid. Dit proces wordt traditioneel gedefinieerd door de volgende karakteristieken:

*6,5 - 7.5g*

*20 - 30 sec*

*8 - 9bar*

*92 - 96 °C*

Dat wil zeggen: voor één espresso (ook wel een *shot* genoemd of zo'n 30 ml koffie) wordt water van zo'n 95 °C door 6,5-7,5 gram koffie gestuwd bij een druk van tussen 8 en 9 bar, gedurende 20 tot 30 seconden.[[2]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso#cite_note-2)

In Italië noemt men zo'n klein kopje espresso gewoon een 'caffè'. Een goede espresso wordt - behalve door de intense smaak - gekarakteriseerd door een laagje bruine [crema](https://nl.wikipedia.org/wiki/Crema_(koffie)) die [vetten](https://nl.wikipedia.org/wiki/Vet) en [suikers](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koolhydraat) bevat die door de druk uit de koffie worden geperst. Ondanks de krachtige smaak, bevat een kopje espresso van 30 ml minder [cafeïne](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cafe%C3%AFne) dan een kop filterkoffie. Per honderd gram bevat espresso echter beduidend meer cafeïne dan gepercoleerde koffie, 212 mg tegenover 40 mg.[[3]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso#cite_note-3)[[4]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso#cite_note-4) De persoon in een horecabedrijf die zich met de espresso en aanverwante dranken bezighoudt wordt de [barista](https://nl.wikipedia.org/wiki/Barista) genoemd.

Bron: Espresso. Opgevraagd op 13 november 2018 van https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso

# Turkse koffie

**Turkse koffie** ([Turks](https://nl.wikipedia.org/wiki/Turks): *kahve*) is een methode om [koffie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffie) te bereiden die in gebruik is in [Turkije](https://nl.wikipedia.org/wiki/Turkije), de [Arabische wereld](https://nl.wikipedia.org/wiki/Arabische_wereld), de [Balkan](https://nl.wikipedia.org/wiki/Balkan_(schiereiland)) en de [Kaukasus](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaukasus_(gebied)). Deze koffie wordt bereid met behulp van een [cezve](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cezve) (djezwe), een speciaal koffiepannetje.

Turkse koffie is, in verhouding met gewone koffie, kort gebrand en zeer fijn gemalen. De koffie wordt samen met eenzelfde hoeveelheid [suiker](https://nl.wikipedia.org/wiki/Tafelsuiker) in een cezve gedaan. Hier wordt water aan toegevoegd en het geheel wordt langzaam aan de kook gebracht. Nadat de koffie een tijdje gekookt heeft wordt deze met de koffieprut en al in een klein kopje geschonken.

Omdat Turkse koffie nogal sterk is wordt deze meestal geserveerd met een glas water. Het is de bedoeling dat de koffie niet helemaal opgedronken wordt zodat het [koffiedik](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffiedik) in het kopje achterblijft.

## Rol in de folklore

Turkse koffie speelt een rol in een [folkloristisch](https://nl.wikipedia.org/wiki/Folklore) gebruik, wanneer een jongen om de hand van een meisje komt vragen. De aanstaande bruid zet dan koffie terwijl haar vader en de toekomstige bruidegom met elkaar praten. In plaats van suiker doet ze dan [zout](https://nl.wikipedia.org/wiki/Keukenzout) in de koffie van de bruidegom om op die manier zijn reactie te testen. Als de jongen kwaad wordt is hij kennelijk geen goede echtgenoot. Als hij het kopje leegdrinkt zonder ook maar iets te laten merken is het kennelijk een karaktervolle man.

Bron: Turkse koffie. Opgevraagd op 13 november 2018 van https://nl.wikipedia.org/wiki/Turkse\_koffie

# Cappuccino

**Cappuccino** is een [Italiaanse](https://nl.wikipedia.org/wiki/Itali%C3%AB) [koffiebereiding](https://nl.wikipedia.org/wiki/Koffie), oorspronkelijk afkomstig uit [Wenen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Wenen).[[1]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cappuccino#cite_note-1)

De koffie bestaat uit gelijke delen melkschuim, [melk](https://nl.wikipedia.org/wiki/Melk_(drank)) en [espresso](https://nl.wikipedia.org/wiki/Espresso). Soms wordt er ook [cacaopoeder](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cacaopoeder) of [kaneel](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kaneel) over gestrooid, hoewel dit in professionele (*[barista](https://nl.wikipedia.org/wiki/Barista" \o "Barista)*)kringen *not done* is, omdat het poeder het schuim sneller laat verdwijnen.

## De naam

De naam *cappuccino* komt oorspronkelijk van *Kapuziner Kaffee*. Deze naam is ontstaan uit een wirwar van koffiesoorten in het Oostenrijkse [Wenen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Wenen). In Wenen schenkt men de koffie meestal met hete melk, al dan niet opgeschuimd. Wat algemeen bekend is als cappuccino, noemt men in Wenen een *Melange*. De hoeveelheid melk is afhankelijk van de wens van de gast. Eén van de manieren om deze wens kenbaar te maken is het vergelijken met de kleur van het habijt van een [monnik](https://nl.wikipedia.org/wiki/Monnik). Zo is een [*Franziskaner*](https://nl.wikipedia.org/wiki/Franciscanen) een kopje koffie met zoveel melk dat het de lichtbruine kleur van het habijt van deze monniken aanneemt. Een [*Kapuziner*](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kapucijnen) is wat donkerder, dus sterker en met minder melk. Mogelijk refereert de naam cappuccino ook aan de kleur van het [habijt](https://nl.wikipedia.org/wiki/Habijt) – de *cappuccio* – van de [kapucijnen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kapucijnen). Tussenliggende varianten zijn *Nußbraun* (notenbruin) en *Nußgold* (notengoud).

[*Latte art*](https://nl.wikipedia.org/wiki/Latte_art) is de kunst van het gieten van decoratieve ontwerpen op een cappuccino. De "kunstenaar", de *barista*, schenkt met een speciale techniek de geschuimde melk in de crèmelaag van de espresso.

## Gebruik

Cappuccino werd in [Italië](https://nl.wikipedia.org/wiki/Itali%C3%AB) vrijwel uitsluitend in de ochtend gedronken. Een populair ontbijt bestaat uit een cappuccino en een *cornetto*, een (zoete) [croissant](https://nl.wikipedia.org/wiki/Croissant). Hoewel sommigen cappuccino zonder schaamte op ieder moment van de dag bestellen – zelfs 's avonds laat wordt deze drank in cafés en bars nog geschonken – claimen puristen dat cappuccino nog steeds alleen bij het ontbijt gedronken zou moeten worden.[[2]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cappuccino#cite_note-2)[[3]](https://nl.wikipedia.org/wiki/Cappuccino#cite_note-3)

## Bereidingswijze

Een cappuccino bestaat uit gelijke delen espresso, gestoomde melk en melkschuim.

Bron: Cappuccino. Opgevraagd op 13 november 2018 van https://nl.wikipedia.org/wiki/Cappuccino