Hjúskaparafmæli

Brúðkaupsafmæli er afmæli brúðkaups hjóna haldið sama dag og brúðkaupið fór fram. Brúðkaupsafmæli á Vesturlöndum eiga sér hefðbundin nöfn eftir því hversu mörg ár eru liðin frá brúðkaupinu. Fimmtíu ára brúðkaupsafmæli er til dæmis kallað „gullbrúðkaup“.

Hér er listi yfir brúðkaupsafmæli sem haldið er upp á eftir fyrsta árið, að tveimur árum liðnum frá giftingu og svo framvegis. Afmælin eru nefnd eftir hinum ýmsu fyrirbærum:

1 ár Pappírsbrúðkaup

2 ár Baðmullarbrúðkaup

3 ár Leðurbrúðkaup

4 ár Blóma- og ávaxtabrúðkaup

5 ár Trébrúðkaup

6 ár Sykurbrúðkaup

7 ár Ullarbrúðkaup

8 ár Bronsbrúðkaup

9 ár Leir- eða Pílubrúðkaup

10 ár Tinbrúðkaup

11 ár Stálbrúðkaup

12 ár Silkibrúðkaup

12½ ár Koparbrúðkaup

13 ár Knipplingabrúðkaup

14 ár Fílabeinsbrúðkaup

15 ár Kristalsbrúðkaup

20 ár Postulínsbrúðkaup

25 ár Silfurbrúðkaup

30 ár Perlubrúðkaup

35 ár Kóralbrúðkaup

40 ár Rúbínbrúðkaup

45 ár Safírbrúðkaup

50 ár Gullbrúðkaup

55 ár Smaragðsbrúðkaup

60 ár Demantsbrúðkaup

65 ár Króndemantsbrúðkaup

70 ár Járn- eða Platínubrúðkaup

75 ár Atóm- eða Gimsteinabrúðkaup

Saga kaffis

Kaffi á sér einungis þriggja alda sögu í vestrænum löndum, en heimildir um kaffi ná aftur til ársins 1000. Sagan segir af geitahirði í Yemen sem tók eftir því hvað geiturnar urðu fjörugar af að borða rauðleitan ávöxt sem óx á trjám. Hann lagði ávöxtinn sér til munns en fann tóma beiskju á tönninni, en týndi nokkur ber og fór með í munkaklaustur. Munkarnir prófuðu einnig að bíta á og leist ekki á blikuna, heldur hentu berjunum á eldinn. Fljótt fundu þeir fínan ilm er baunirnar brunnu í eldinum. Úr „fram­leiðslunni“ var lagaður drykkur, sem síðan hóf göngu sína um heiminn og er í dag ein stærsta verslunarvara heimsmarkaðanna, á eftir olíu.

Kaffi spilar veigamikið hlutverk í daglegu lífi fólks um allan heim. Um það bil 80% fullvaxta fólks drekkur kaffi að staðaldri. Kaffi er ekki einungis drykkur, heldur samskiptaform, brýtur ísinn og er helsta tilefni margra til að hittast. Gott og vel lagað kaffi er ekki einungis góð neysluvara, heldur hafa margar rannsóknir sýnt að það hefur jákvæð áhrif á lundarfar og afköst.

|  |  |
| --- | --- |
| Kaffiplantan | Kaffiplantan vex í hitabeltislöndum. Einungis tvö afbrigði hennar eru notuð til ræktunar kaffis, en það eru Arabica-plantan og Robusta-plantan. Ávöxtur kaffi­plöntunnar er ber á stærð við ólífu, sem fær á sig rauðan lit þegar hann er full­þroskaður. Hver ávöxtur inniheldur tvær kaffibaunir. |
| Arabica-plantan | Arabica-plantan vex í 600–2000 metra hæð yfir sjávarmáli. Hún vex í löndum Mið- og Suður-Ameríku, en hún er einnig ræktuð í Afríku og Asíu. Arabica-kaffibaunin inniheldur u.þ.b. 1,4% koffein. Arabica-baunin öðlast yfirleitt dálítið sætt bragð við brennslu, hún gefur bragðmilt kaffi með dálitlum sýrukeim. |
| Robusta-plantan | Robusta-plantan vex í allt að 600 metra hæð yfir sjávarmáli. Hún vex aðallega í Afríku og Asíu, en að litlu leyti í Suður-Ameríku, t.a.m. í Norður Brasilíu. Hrá lítur baunin öðruvísi út en Arabica, Robusta er kringlóttari og hefur á sér grárri lit, er jafnvel dálítið brúnleit. Eftir brennslu innihalda þær bragðeiginleika sem eru töluvert frábrugðnir Arabica bauninni. Robusta baunin gefur mikinn ilm, nokkurn súkkulaðikeim og mjög mikið eftirbragð. |
| Þurrkaðar kaffibaunir | Hér eru ávextirnir lagðir í sólina og látnir liggja þar í 2–3 vikur, þar til holdið hreinsast af af sjálfu sér eða er fjarlægt í vélum. Kaffibaunir sem unnar eru á þennan hátt ganga undir nafninu „Natural coffees“ eða náttúrulegar kaffibaunir. |
| Hráefnið | Hið fjölbreytta bragð sem kaffið hefur fer eftir því hvar kaffið vex og við hvaða aðstæður. Arabica og Robusta eru aðalstofnarnir. Í útliti er lítill munur á þessum tegundum, en í bragðgæðum er gífurlegur munur. Arabica-kaffið er ljúffengara og mun bragðbetra, en Robusta er hrjúfara og aðallega notað í iðnaðar- og skyndikaffi. |
| Latte | Latte er kaffidrykkur búinn til með því að hella flóaðri mjólk yfir lögun af espresso. Ef beðið er um „latte“ á Ítalíu færir þjónninn gestinum líklega mjólkurglas! |