



KOFFIE MET POPCORN

De origine van de koffieboon ligt in het huidige Ethiopië. Er bestaat dan ook een typerende koffiecultuur. De Ethiopische gemeenschap in België voert de traditionele Ethiopische koffieceremonie nog steeds uit. Waar deze **in Ethiopië dagelijks driemaal per dag** plaatsvindt - 's ochtends, 's middags en 's avonds, is het uitvoeren van de ceremonie **in België voorbehouden voor speciale gelegenheden**, zoals Pasen of Nieuwjaar, of soms voor bezoek. Per keer worden er drie kopjes koffie gedronken.

Het koffiemoment wordt begeleid door **wierook**. De geur laat de gasten weten dat er koffie wordt gemaakt. Het heet de gasten welkom. De eerste stap in het bereiden van de koffie is het **roosteren** van de koffiebonen in een pan. Met die geroosterde bonen wordt rondgegaan, om de gasten te laten genieten van het aroma. Hierna worden de geroosterde bonen **gemalen**, in Ethiopië gebeurt dit met een houten vijzel, maar meer en meer met een elektrische maler. In België kiest men voor de elektrische variant. De gemalen koffiebonen worden toegevoegd aan water in een typische kan, een '**Jabena**'. Dit mengsel wordt opgewarmd boven een vuur op basis van houtskool. Ten slotte wordt de koffie uitgegoten vanop hoogte in kleine kopjes zonder oor.

Bij de koffie wordt **popcorn, noten en graan en brood** geserveerd.

Foto: © Sarah Kaerts | 2019 - Jiete serveert Ethiopische koffie op een bijeenkomst voor vrijwilligers van CAG

INZENDER

Jiete Kashun

LOCATIE

Ethiopië, Vlaanderen,

THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken

Natuur en landbouw

Eten en drinken

TREFWOORD

#sociaal gebruik #drinken