

Grønlandsk kaffe



Ingredienser:

- 1 cl Kahlúa
- 1 cl Ballantines
- 1 cl Grand Marnier
- 2-3 spsk flødeskum
- 1 stor kop kaffe

Kaffe nydes overalt i verden og på utallige måder. Grønland har sin egen specialitet, "Grønlandsk Kaffe". En varm, velsmagende og livgivende opstrammer, der er blevet uhyre populær i de arktiske egne - indtaget i hyggeligt selskab under polarnattens klare stjernehimmel. En nydelse af de usædvanlige.

Nu kan du glæde dig selv og dine gæster med ægte, grønlandsk kaffe. Uanset hvor du befinder dig i verden.

Hæld Kahlúa og Ballantines i et stort, opvarmet glas. Derefter varm kaffe til ca. 2-3 cm fra glassets kant. Pynt med flødeskum. Skænk Grand Marnier i en opvarmet måleske (eller evt. en sauceske). Hold måleskeen over en varmekilde (f.eks. et stearinlys) til Grand Marnier'en er varm. Antænd Grand Marnier'en og hæld den over flødeskummet. Den grønlandske kaffe er klar til at blive nydt. Skål - og god fornøjelse.

Tips: Hold skeen tæt over glasset, hæld langsomt og løft skeen opad, så der fremkommer en lang, blå og flammende stråle. Dæmp lyset først. Varm evt. Grand Marnier'en i en lille gryde, hvis du skal servere grønlandsk kaffe for mange. Husk, at øvelse gør mester.

OBS! Anvend varmfaste glas - og vær forsigtig, når du antænder og skænker den brændende Grand Marnier. Hav en fugtig klud parat, hvis uheldet er ude.

Bemærk !

Der er ikke kaffe i æsken, da vi anbefaler, De benytter den kaffe De anvender til hverdag. Dermed bliver ingredienserne i denne æske det der fremhæver smagen. Af hensyn til holdbarheden er der ikke fløde i æsken.



Kalaallit kaffiata oqaluttuassartaa!

Kahlua aamma Whisky tassa immap naqqa. Kaffi tassa imaq taartoq. Immuup qaava tassaavoq immap sikua.

Gran Marnie ilanngunneqaraangat inneq tungujuartaq ikinneqar-toq arsarnernut kusanartunut assingulinneqarpoq.

Kalaallit kaffiat Hotel Grønlandimi, maanna Hotel Hans Egede-usumi, pilersinneqaqqaarpoq.

Immap naqqa, Imaq, Immap sikua, Arsarnerit.



Sagnet om den Grønlandske kaffe!

Kahlúa og Whisky danner havets bund. Kaffen er det mørke hav og flødeskummet symboliserer havisen.

Den blå flamme der fremkommer når Gran Marnieren antændes, er symbol på det smukke nordlys.

Grønlandsk kaffe er opfundet på Hotel Grønland i Nuuk, det der nu hedder Hotel Hans Egede.

Havbund, Havet, Havis, Nordlys



The legend of Greenlandic Coffee!

The Kahlua and Whisky represent the bottom of the sea, the coffee embodies the dark ocean and the whipped cream symbolises the sea ice.

The blue flame that appears when the Gran Marnier is set alight is a symbol of the beautiful Northern Lights.

Greenlandic Coffee was invented at Hotel Grønland, now known as Hotel Hans Egede, in Nuuk.

Sea Bed, Ocean, Sea Ice, Northern Lights