

Suomalaisen kahvikulttuurin kukoistusta juhlietaan 6.6.

Suomessa kahvilla on aivan erityinen merkitys elämän eri tilanteissa. Juomme kahvia päivittäin huimat 20 miljoonaa kupillista eli lähes 5 kupillista henkeä kohti. Suomalaisille tarjolla on nykypäivänä laaja valikoima kahveja vaaleista tummiin ja pavuista jauhettuihin. Hyvän kahvin päivänä 6.6. halutaan muistuttaa, miten voi valmistaa ja nauttia herkullista kahvia vuoden jokaisena päivänä.

Suomalainen kahvikulttuuri on vuosien saatossa paitsi rikastunut myös säilyttänyt omaleimaisia piirteitä. Yksi niistä on vaaleapaahtoisien kahvin vankkumaton suosio. Myös tummapaahtoisien kahvin kulutus on noussut. Espressopohjaisista juomista suomalaisten suosikki on cappuccino, ja jaetulla toisella sijalla tulevat espresso ja caffè latte.

Hyvän kahvin päivää vietetään nyt kuudetta kertaa suomalaisen kahvikulttuurin edelläkävijän, Gustav Pauligin, nimipäivänä. ”Tänä vuonna Pauligilla on erityinen syy juhliä, sillä perinteiset suomalaisten suosikkikahvit Juhla Mokka ja Presidentti täyttävät 80 vuotta, ja Pauligin uusi kahvipaahtimo valmistuu Helsingin Vuosaareen”, markkinointijohtaja Katri Ojalehto Pauligilta sanoo. ”Uuden paahtimon ansiosta suomalaiset voivat jatkossakin nauttia Suomessa valmistetusta, korkealaatuisesta kahvista.”

Hyvän kahvinautinnon resepti

Herkullisen kahvijuoman valmistaminen on helppoa. Riittää, että valitset tilaisuuteen sopivan kahvin, säilytät sen tiiviissä pakkauksessa, pidät kahvinvalmistusastiat puhtaana ja valmistat juoman huolellisesti.

Näin valmistat hyvää suodatinkahvia:

1. TUOREUS. Suojele kahvijauhe ilmalta, valolta ja lämmöltä. Kahvi säilyy parhaiten omassa pakkauksessaan ilmatiiviissä rasiassa, kuivassa ja viileässä paikassa.
2. PUHTAUS. Hyvänmakuisen kahvin valmistat puhtailla astioilla. Kahvikannuun ja suodatinsuppiloon kertynyt kahvirasva irtoaa ruokasoodalla. Sekoita ruokasooda lämpimään veteen (3 rkl / litra), pese kannu ja suppilo ja anna vaikuttaa hetken. Huuhtelee ne vielä hyvin vedellä.
3. VALMISTUS. Käytä raikasta kylmää vettä ja mittaa kahvijauhetta kahvimitallinen eli 7 g kupillista kohti. Sekoita valmis kahvijuoma ennen tarjoilua. Kahvi on parhaimmillaan puolen tunnin sisällä valmistuksesta.



Paula tarjoilee hyvää kahvia ja iloista mieltä

Hyvän kahvin lähettiläs Pauligin Paula tarjoilee kahvinystäville kahvia, kahvitietoutta ja hyvää mieltä ympäri vuoden. Kahviloiden ja kauppojen ohella Paula vierailee muun muassa erilaisilla työpaikoilla ja oppilaitoksissa. Tänä vuonna Paula on muistanut erityisesti raskasta työtä tekeviä kuten sairaanhoitajia ja palomiehiä. Vierailuilla halutaan tarjota heille työn lomassa mukava, virkistävä kahvitauko.

Kesäkuun ensimmäisellä viikolla Paula Anni Tarhosen voi tavata kertomassa kahvista ja tarjoilemassa nautinnollista kahvia ja hyvää mieltä muun muassa Helsingin kaupungin pelastuslaitoksella, Itäkeskuksen palvelutalolla, Karl Fazer Caféssa Helsingin Kluuvikadulla ja Taidekeskus Salmelassa Mäntyharjulla.

Lisätietoja:

Oy Gustav Paulig Ab

Markkinointijohtaja Katri Ojalehto, p. 09 319 8239, katri.ojalehto@paulig.fi

Kuluttajapalvelupäällikkö Kaisa Junikka, puh. 09 319 8246, kaisa.junikka@paulig.fi

Kuvat mediakäyttöön:

www.paulig.fi

www.paulig.fi/paula

www.paulig.fi/kuvapankki

[Hyvän kahvin päivä kuva](#)

Oy Gustav Paulig Ab

Oy Gustav Paulig Ab on Suomen johtava kahvialan yritys. Tuotteitamme ovat Suomen tunnetuimmat kahvimerkit Juhla Mokka ja Presidentti, vastuullisuussertifioidut Brazil- ja Paulig Mundo -kahvit sekä Frezza-kahvijuoma ja Tazza-kaakaojuoma. Paulig Speciality Coffee -tuotesarjaan kuuluu monipuolinen valikoima espressotuotteita ja alkuperämaakahveja. Uusin liiketoiminta-alueemme kattaa muun muassa suurkeittiöiden, hotellien ja toimistojen kahvilaitteet ja niihin liittyvät palvelut. Rakennamme parhaillaan uutta kahvipaahtimoa ja toimistotiloja Helsingin Vuosaareen.

Oy Gustav Paulig Ab kuuluu Paulig-konserniin. Merkkituotteistaan tunnettu, kahviin, meksikolaiseen ruokaan ja mausteisiin keskittynyt yritys toimii Pohjois-Euroopan, Baltian, Venäjän ja sen lähialueiden markkinoilla. Konsernin liikevaihto on reilut 650 miljoonaa euroa ja henkilöstön määrä noin 1700. Yhtiö on toiminut vuodesta 1876.