

Ś W I E Ż O P A L O N A



**Sposoby parzenia kawy:
espresso**

Cześć!

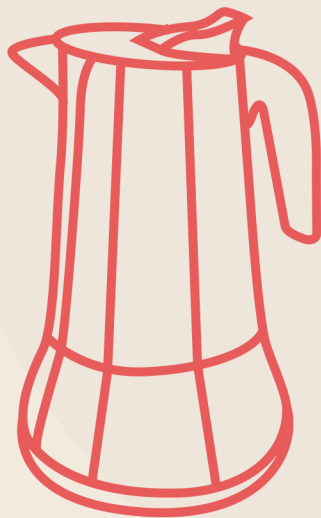
Z tej strony ponownie wita się z Wami Patrycja. Ostatnio zarzuciłam Was dość dużą garścią informacji odnośnie metod przelewowych. Wierzę, że całą wiedzę macie już w małym palcu ;)

Dziś z kolei skupimy się na **metodach ciśnieniowych**. W końcu czym byłby świat bez espresso! Gotowi? No to zapraszam do czytania!



KAWIARKA





Zacznijmy od najbardziej Wam znanej **kawiarki**. Osoby, które nie posiadają w swoim domu ekspresu do kawy, wielokrotnie zastanawiają się, jak zrobić dobrą kawę w domu. W tej sytuacji z pomocą przychodzi jedno z tańszych urządzeń do parzenia kawy **metodą ciśnieniową**, czyli kawiarka. Jej fenomenem nie jest tylko niska cena, ale również fakt, że przygotowanie kawy jest niezwykle **proste!**

Po pierwsze, złap w ręczki swoją **ulubioną kawę** i jak to sztuka nakazuje - zmiel ją tuż przed przystąpieniem do zaparzania. W ten sposób zagwarantujesz, że **smak** i **aromat** kawy będą jeszcze lepsze. Niezbędne będzie także miejsce, w którym będziesz podgrzewał kawiarkę. W zależności od konkretnego rodzaju urządzenia może być to **płyta indukcyjna** bądź **kuchenka gazowa**.



Powyższe kroki wykonane?
No to idziemy dalej.
Wlej do dolnego zbiorniczka
kawiarki gorącą wodę
(**około 60-70°C**).
Należy pamiętać, aby poziom
wody znajdował się **poniżej**
zaworu! Ten dynks
ma za zadanie w odpowiedni
sposób zabezpieczyć
urządzenie.



Co dalej? Wsyp zmieloną kawę do sitka, tak by wypełniła je w całości (psst! pod żadnym pozorem **nie ubijamy** kawy w sitku! Zakazane, i tyle). Sitko umieszczamy w zbiorniczku, a na nie nakręcamy górną część kawiarki. Kładziemy kawiarkę na źródle ciepła (na tak zwanym **średnim ogniu**).
Gdy usłyszysz charakterystyczny odgłos, wiesz już, że kawa jest gotowa, a Tobie pozostaje wyciągnąć ulubioną filiżankę!



AEROPRESS



Skoro kawiarkę mamy już opanowaną to przejdźmy dalej.

Aeropress, czyli jedno z najprostszych urządzeń do parzenia kawy.

Urządzenie to, stworzone przez **Alana Adlera**, miało swój debiut w 2005 roku podczas Festiwalu Kawy w Seattle. Niestety ten prosty wynalazek nie został miło przyjęty. Głównie za sprawą dość niskiej sugerowanej temperatury parzenia (79,5°C).



Alan Adler wiedział jednak jak ogromną moc ma Internet i to właśnie za jego pomocą przekonywał kawowych entuzjastów do swojego urządzenia. Rejestrował się na popularnych forach kawowych i osobiście odpowiadał na wszelkie pytania związane z **Aeropressem**.

Sprawdźmy o co tyle szumu!

Aeropress składa się z cylindra zaparzającego z sitkiem oraz tuby, która zakończona jest gumową uszczelką. Mamy również mieszadło, lejek (aby dopasować urządzenie do różnej średnicy kubków i filiżanek) oraz łyżkę do odmierzania kawy i filtry.



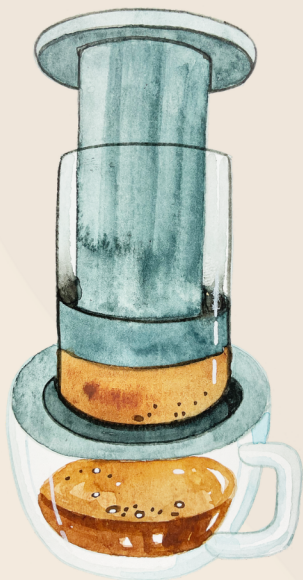
Okej, wiemy z czego się składa, ale jak się z tego korzysta?
Już tłumaczę :)

Są dwie podstawowe metody parzenia kawy w **Aeropressie**
- **tradycyjna** oraz **odwrócona**, czyli **inverted**:

Parząc kawę metodą **tradycyjną**, zakręcamy sitko z papierowym filtrem na cylindrze, przelewamy go ciepłą wodą, a następnie stawiamy na naczyniu, do którego będziemy przelewać kawę. Następnie wlewamy do urządzenia ok. 50 ml wody, a potem wsypujemy odmierzoną ilość kawy (tutaj stawiacie na kreatywność, ja na przykład stosuję **17g kawy**). Czekamy ok. **30 sekund** i wlewamy resztę wody (ponownie, znajdźcie swoje ulubione proporcje - ja dolewam 215 ml wody). Czekamy kolejne **60 - 120 sekund**, możemy też **wymieszać** kawę w międzyczasie. Później nakładamy na cylinder tłok i jednostajnym ruchem przeciskamy kawę do naczynia. **Gotowe.**

Metoda odwrócona rozpoczyna się od włożenia tłoczka do cylindra (czyli Aeropress stoi **do góry nogami**).

Następnie wsypujemy taką samą ilość kawy jak w przypadku metody tradycyjnej i zalewamy niewielką ilością wody, a potem dolewamy resztę wody i czekamy.



Na górę zakładamy sitko z uprzednio przelewanym ciepłą wodą papierowym filtrem, a na samą górę nakładamy (do góry dnem) naczynie, w którym chcemy mieć kawowy napar i **odwracamy „piramidę”** we właściwą stronę, dnem naczynia do dołu. Przeciskamy kawę i gotowe.

EKSPRES CIŚNIENIOWY



Teraz przejdziemy do konkretów!

Ekspres - tego cuda chyba nie muszę Państwu przedstawiać.
Spotykamy je na każdym kroku - restauracja, kawiarnia, stacja
paliw i bardzo często we własnej kuchni.

Każdy zna, ale czy każdy wie jak zrobić kawę w takim
urządzeniu i o czym należy pamiętać w trakcie jego
eksploatacji?

Przekonajmy się! :)



Korzystanie z ekspresu kolbowego może wydawać się skomplikowane. Jak w przypadku wszystkich sprzętów do jego opanowania potrzeba **czasu i wielu zaparzonych espresso**. W końcu trening czyni mistrza!

Na początku drogi z **ekspresem kolbowym** wiele rzeczy może wydawać się skomplikowanych, dlatego zebrałam dla Was najczęściej zadawane pytania:

Ile kawy musisz użyć do zaparzenia standardowego espresso?

W przypadku pojedynczego espresso, zmielonej kawy powinno być ok. 8 g. Analogicznie, jeśli chcesz przygotować pobudzające podwójne espresso, użyj 16 g.

Tamping? Nie znam.

Już śpieszę z tłumaczeniem. **Tamping** to nic innego jak ubijanie kawy w kolbie. Najlepiej kawę ubić za pomocą specjalnego **tampera**. Warto wiedzieć, że odpowiednie ubicie jest kluczem do uzyskania idealnie aromatycznego napoju. Dzięki temu woda będzie przenikała przez zmielone ziarna idealnie **równomiernie**, co bezpośrednio przełoży się na uzyskany smak.

Czy czas ekstrakcji ma znaczenie?

Ma i to jakie ;) Jeśli czas przelewania wynosił poniżej **25 sekund**, oznacza to, że kawa nie była zmielona **poprawnie**, a części jej ziaren były **zbyt duże**. Jeśli jednak zaparzała się zbyt długo, ziarna zostały zmielone za drobno.

Jeżeli zastanawiasz się nad kupnem **ekspresu kolbowego**, postaw na urządzenie, które przede wszystkim będzie spełniało Twoje oczekiwania. Na rynku można znaleźć szeroką gamę modeli ekspresów: profesjonalne urządzenia, które mogą kosztować nawet kilkadziesiąt tysięcy złotych oraz dużo prostsze i tańsze modele wersji do użytku domowego. Do tego dochodzi wybór rozmiaru kolby.



SPRAWDŹ NASZE BESTSELLERY



Ale Lura, tej
250g

29,50



Aeropress GO

167,00



Pezzetti Italexpress
6 tz

90,00



Dziękujemy, że jesteście z nami!



@swiezopalonapl



@swiezopalona