



METODY OBRÓBK KAWY





Cześć!
Gotowi na
cotygodniową dawkę
kawowej wiedzy? Jeśli
tak to zaparzacie swoją
ulubioną kawę,
rozsiądźcie się
wygodnie na kanapie
i do dzieła!

Kupując kawy na pewno spotkaliście się z takimi pojęciami jak **washed, natural, honey czy anaerobic**. Brzmi jak czarna magia? Po przeczytaniu naszego tekstu, wszystko stanie się jasne. Każde z tych pojęć odnosi się do konkretnej metody obróbki, czyli procesu przygotowania kawy, od zebrania owoców do wystania ziaren do palarni. Część metod znana jest od lat, część to nowatorskie pomysły prowadzące do odkrywania nowych kawowych smaków.



WASHED, CZYLI METODA MOKRA

Jak sama nazwa wskazuje, główną rolę odgrywa tutaj **woda**. Najpierw wiśnie kawowca trafiają do maszyny zwanej **depulperem**, której zadaniem jest oddzielenie miąższu od pestki, a w międzyczasie zostają usunięte wiśnie **zepsute i wysuszone**. Następnie owoce kawowca wrzuca się do zbiornika, aby usunąć pozostałości miąższu i poddać je **fermentacji**. W zależności od stacji myjącej, techniki, klimatu, a także wielu innych czynników proces może trwać od kilku godzin do nawet kilku dni. Później owoce są myte, aby pozbyć się reszty zanieczyszczeń, a następnie poddaje się je **naturalnemu suszeniu** - ziarna kawowca wygrzewają się na specjalnych ławach w promieniach słońca.



Ta metoda obróbki jest dominująca w kawowym świecie.
Ziarna cechują się **wyższą kwasowością**, są **bardziej złożone w smaku** i mają **niższe body**. Idealne dla fanów owocowych aromatów!



NATURAL, CZYLI METODA SUCHA

Metoda, która można powiedzieć jest **przeciwieństwem obróbki washed**. W tym przypadku pierwszym krokiem jest **suszenie owoców na specjalnych stołach lub patiach** w mocno nasłonecznionych miejscach. Dlatego proces ten jest bardzo popularny w krajach, gdzie występują wysokie temperatury i utrudniony dostęp do wody. Owoce są suszone w całości, dbając o to aby były regularnie przerzucane. Proces suszenia może trwać nawet miesiąc! W momencie, gdy wiśnie kawowca osiągną odpowiedni poziom wilgotności, usuwa się miąższ i skórkę pozostawiając samo ziarno.

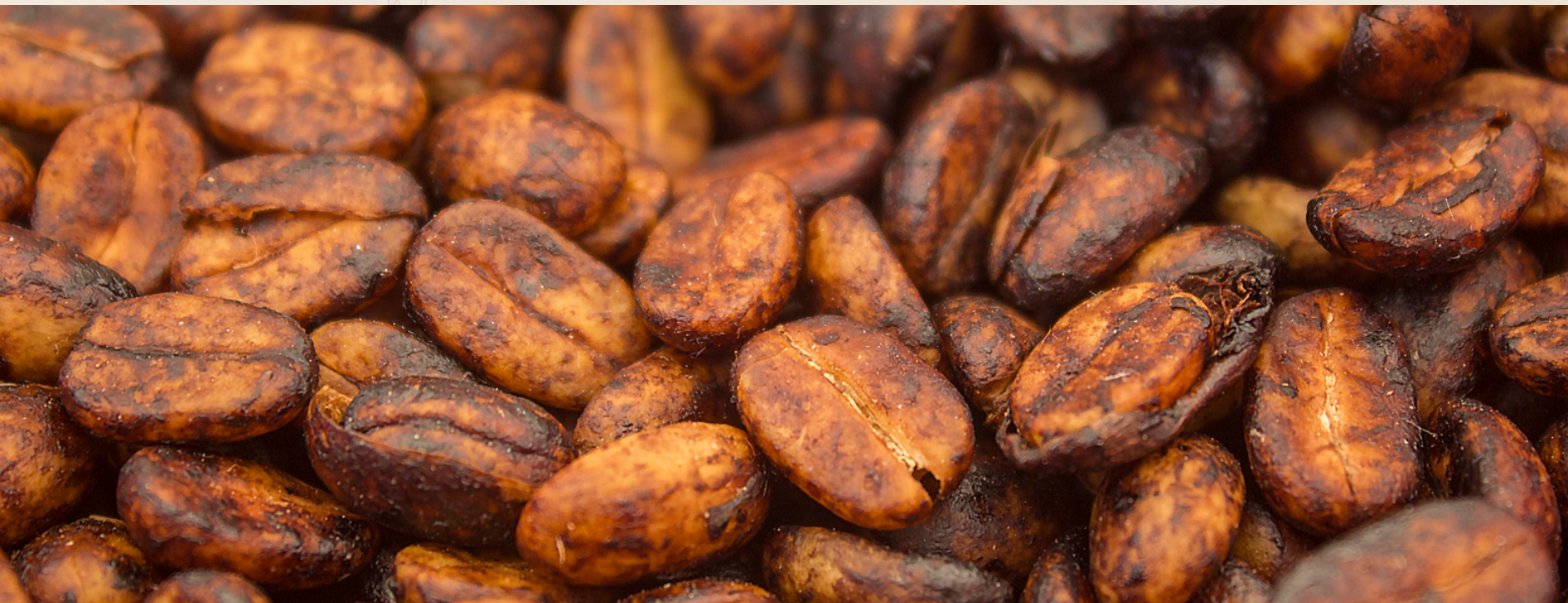


Niestety metoda natural ma kilka minusów. Przede wszystkim zebrane owoce muszą być **idealnie dojrzałe** - trzeba je zbierać tylko ręcznie, a cały proces jest uzależniony od zmieniających się **warunków pogodowych**. Ziarna poddane takiej obróbce cechują się **wyższą słodyczą, owocowym, ale nie cytrusowym aromatem**, a także **wysokim body**. Jeśli lubicie kawy o niższej kwasowości, które nie przytłaczają złożonym smakiem, to koniecznie musicie spróbować tych poddanych obróbce naturalnej!



HONEY, CZYLI PULPED NATURAL

Metoda łącząca ze sobą dwie poprzednie: natural i washed. Pierwszy etap to mechaniczne zdarcie miąższu z ziaren, jak w przypadku obróbki mokrej, jednak z pominięciem etapu moczenia w wodzie. Następnie ziarna wraz z pozostałościami owocu suszy się w promieniach słońca. Kiedy osiągną odpowiedni poziom wilgotności, wyglądają jak **posklejane i oblane miodem** - właśnie stąd pochodzi nazwa metody.



Wyróżnia się kilka rodzajów tej obróbki, w zależności od finalnego koloru wysuszonych ziaren: **yellow honey, red honey, black honey, a także white oraz orange honey.**

Wiemy już co się dzieje z wiśnią kawowca, ale jak to wpływa na smak?

Kawy po obróbce honey są **wyraźnie słodsze**, jednak **brakuje im dojrzałej owocowości**, która jest tak charakterystyczna dla kaw naturalnych. Wyczuwalna jest również **kwasowość**, ale w mniejszym stopniu niż przy kawach mytych. Podsumowując obróbka honey to **kompromis smakowy** pomiędzy naturalami i kawami mytymi.

Opowiedzieliśmy Wam co nieco o podstawowych obróbkach kawy. Teraz już wiecie, czego się spodziewać po zaparzeniu nowych ziaren :)

Za tydzień lecimy dalej z tematem i przedstawimy bardziej nowatorskie sposoby obróbki. Dajcie nam znać jakie kawy smakują Wam najbardziej, albo jakich chcielibyście spróbować!

**NA KONIEC NIE POZOSTAŁO NIC INNEGO JAK
ŻYCZYĆ WAM DOBREJ SOBOTY
I SMACZNEJ KAWUSI!**





**To już wszystko.
Jak zawsze dziękujemy,
że jesteście z nami!**
