



LATTE ART - KROK PO KROKU



Cześć, zastanawialiście się kiedyś, jak powstają małe arcydzieła w filiżance kawy? Latte Art to nie tylko ciekawa umiejętność, ale prawdziwa sztuka. Wymaga wiele cierpliwości, wyobraźni i praktyki, ale efekty potrafią sprawić, że nasz dzień od razu staje się lepszy. Śliczny rysunek na powierzchni kawy zawsze wywołuje uśmiech na twarzy :) Jeśli chcecie zgłębić temat tajemnej sztuki Latte Art, przeczytajcie do końca.

OD CZEGO ZACZAĆ?

Sztuka dekorowania kawy nie jest skomplikowana czy nieosiągalna przez zwykłego miłośnika kawy. Wręcz przeciwnie — nie potrzebujesz drogich, zaawansowanych sprzętów czy lat praktyki, żeby rysować na kawie.



Jako podstawę uznaje się dobre espresso oraz właściwie spienione mleko. Temperatura pianki powinna wynosić **60 - 65°C**, a konsystencja przypominać bardziej jogurtową. Aby ją uzyskać, najlepiej użyć spieniacza zamontowanego w ekspresie lub spieniacza elektrycznego, lub ręcznego. Taka konsystencja sprawi, że kawa nie stopi jej od razu, a z drugiej strony będzie unosić się na powierzchni espresso. **Ważna jest także jednolita struktura całej pianki oraz równa powierzchnia.** W tym celu wystarczy, że uderzysz 2 - 3 razy dnem dzbanka o stół.

ETCHING

Technika dekorowania kawy etching jest jednym z wielu sposobów tworzenia wzorów i obrazów na powierzchni napoju kawowego. Polega ona na delikatnym rysowaniu wzorów, konturów lub detali na kawie za pomocą cienkiego narzędzia, takiego jak drewniany patyczek lub igła.

Etching daje możliwość tworzenia precyzyjnych linii i detali, co pozwala na bardziej zaawansowane wzory i obrazy.

Proces etchingu zazwyczaj rozpoczyna się od przygotowania filiżanki z espresso, na której będziemy pracować. Po wylaniu espresso i umieszczeniu go w filiżance barista używa **narzędzia etchingowego**, aby delikatnie rysować po powierzchni pianki lub mleka. Narzędzie może być używane do ciągłego ruchu, kreślenia linii, zakrętów lub nawet tworzenia skomplikowanych kształtów.



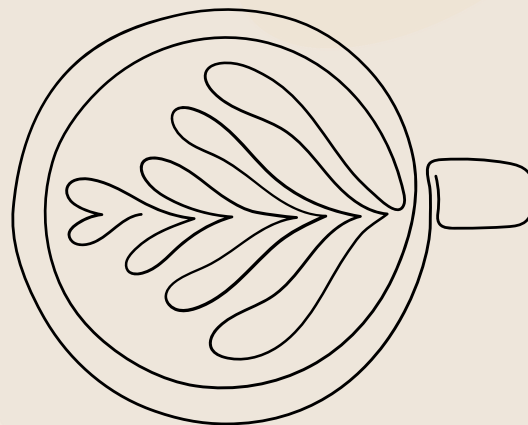
Ważne jest utrzymanie równowagi między kontrolą narzędzia a delikatnością ruchów. Barista musi być precyzyjny i cierpliwy, aby uzyskać pożądane efekty. Praktyka jest tutaj kluczowa, ponieważ im więcej czasu poświęcisz na doskonalenie swoich umiejętności, tym lepsze będą twoje rezultaty.

Etching pozwala na tworzenie różnorodnych wzorów i obrazów na kawie. Możesz eksperymentować z kształtami roślin, zwierząt, geometrią, literami, a nawet portretami. Ogranicza cię jedynie twoja wyobraźnia i zdolności manualne.

PRZYDATNE TIPY

Skompletowałeś już wszystkie potrzebne produkty i akcesoria? W takim razie czas zabrać się za ćwiczenia! Na początek warto wybrać naczynie. Najlepiej, gdyby to była **szeroka filiżanka** — dzięki większej średnicy od kubka będziesz mieć sporo miejsca na pierwsze rysunki. Pamiętaj także, aby zalewać kawą jedynie połowę pojemności, aby starczyło miejsca na mleko, którego na początku będziesz wlewać więcej.

Po spienieniu mleka musisz od razu zacząć rysować, ponieważ po niecałej minucie zaczyna się ono **rozwarstwiać**. Wtedy będzie trudno narysować estetyczną ilustrację. Dłoń, którą trzymasz dzbanuszek z mlekiem, musi być szybka i stanowcza, a zarazem precyzyjna oraz ostrożna. Jeśli wlejesz w jednym punkcie zbyt dużo, obrazek może się rozlać po pianie.



Na początku lejąc mleko do filiżanki, rób to **wysokim strumieniem**, a kiedy przyjdzie czas na rysowanie, delikatnie go obniż, żeby dzbanuszek znalazł się tuż nad powierzchnią kawy. Kiedy obrazek będzie gotowy, szybkim ruchem unieś mleko w ostatnim narysowanym punkcie.

Jeśli stworzony przez Ciebie obrazek cechuje się symetrią, posiada wyraźne krawędzie, które się nie rozlewają, jest usytuowany dokładnie na środku filiżanki, a tło z pianki ma jednolity kolor, oznacza to, że właśnie wykonałeś prawdziwy latte art. Gratulacje!



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