



SZCZYPOTA EGZOTYKI

JAK PIJA SIĘ KAWĘ POZA EUROPEĄ?

Dzisiaj szczypta egzotyki. Kawa, oprócz właściwości pobudzających, pełni również istotne funkcje społeczne. Odkąd tylko stała się rośliną uprawną, ludzie pili ją w ramach celebracji spotkań. Pierwsze „kawiarnie”, powstały na Bliskim Wschodzie już w XVI wieku, zaś w Europie pierwsza kawiarnia została otwarta w Oxfordzie w 1650 roku, dopiero sto lat później. Ciekawostką jest, że jedne z pierwszych kawiarni pojawiły się również w Polsce.



W tych kawiarniach serwuje się kawę przygotowywaną na znane dobrze i uznawane przez nas za tradycyjne sposoby – począwszy od espresso, poprzez kawę po amerykańsku, cappuccino, latte i wiele innych, a skończywszy na kawie z dodatkiem przeróżnych słodkich syropów. Zanim jednak kawiarnie zdobyły popularność w formie, jaką cieszą się obecnie, na całym świecie główną rolę odgrywała tradycja picia kawy – zarówno w zakresie sposobu jej przyrządzania, jak i w towarzyszących temu rytuałach. Większość z nich nie jest znana Europejczykom.



HISTORIA KAWY

Pierwszym krajem, w którym zaczęto uprawiać kawę, były tereny dzisiejszej Etiopii. Do Europy dotarła przez kraje arabskie, w których już od XIII wieku była bardzo popularnym napojem. Kawa zaparzana w tamtych rejonach – nazywana przez nas kawą po arabsku – jest przyrządzana w sposób, który niejednego Europejczyka może zszokować. Nie zaparza się jej, ani nie filtruje – zamiast tego, gotuje się ją w miedzianym rondlu z długą rączką, zwanym **cezve** (tygielek). Kawę przygotowuje się uroczyście i serwuje gościom w **finjaan** – maleńkich, nierzadko bogato zdobionych czarkach, nie większych niż filiżanka do espresso.

Kawa taka jest mocna, z wyczuwalną nutką goryczy, gęsta i nieco cierpka, kwaskowata, często podawana z kardamonem, lecz nigdy z mlekiem. W dawnych czasach ilość kardamonu dodanego do kawy świadczyła o majątności gospodarza – przyprawa ta była bowiem znacznie droższa niż kawowe ziarno.



Pośród mniej znanych i bardziej egzotycznych sposobów przygotowywania i picia kawy znajdują się także:

- **Kawa po turecku** (do Turcji kawa dotarła na początku XVI wieku), również gotując zmielone ziarna w wodzie z dodatkiem cukru – jednak kawa po turecku jest gęstsza, ciemniejsza i zazwyczaj dużo mocniejsza niż kawa arabska. Pozostałe na dnie czarek fusy służyły do przepowiadania przyszłości. Aby odczytać, co przyniesie los, należało położyć czarkę dnem do góry na spodeczku, trzy razy obrócić ją wokół jej pionowej osi, zaś po ostygnięciu poprosić osobę znającą się na czytaniu z fusów o interpretację powstałego wzoru.

- **Cola De Mono** – słodka kawa Chilijczyków z niewyobrażalną wręcz ilością nietypowych dodatków. Napoju tego nie znajdziemy w restauracjach, barach ani kawiarniach – jest to kawa niejako ceremonialna, spożywana wyłącznie w towarzystwie przyjaciół i bliskich, głównie w okresie zimowym. W skład Cola De Mono wchodzi oczywiście mocna, aromatyczna kawa, anyż, rum, skondensowane mleko i aguardiente – owocowa wódka, w odmianie chilijskiej zawierająca od 45 do 60 procent alkoholu i destylowanej z winogron owoców cytrusowych. Z tego też powodu napój ten przeznaczony jest wyłącznie dla osób dorosłych.

- Warto wspomnieć również o kawie, która zdobywa coraz większą popularność na **Tajwanie** – jest to kawa z dodatkiem... soli. Sama kawa serwowana jest na słodko, lecz okrywająca ją warstwa puszystej pianki zawiera odrobinę soli morskiej. Zdaniem miłośników solonej kawy, sól wydobywa i podkreśla naturalne walory smakowe napoju.

Jeżeli zatem chcemy zaskoczyć waszych gości, warto przyjrzeć się zaprezentowanym sposobom przyrządzania nieco bliżej i wprowadzić do waszego kawowego menu powiew świeżości.





**To już wszystko, daj znać, która kawka
najbardziej przypadła Ci do gustu!**
