

Wszystko o kawie



Sklep z kawą

www.swiezopalona.pl

SPIIS TREŚCI:

1. Wstęp	3
2. Opowieści o kawie	4
2.1. Od kozy do XXI wieku - czyli krótka opowieść o historii kawy	4
2.2. Początki kawy w Europie - kawa jako twór sił nieczystych	4
3. Produkcja kawy - od plantacji do filiżanki w kawiarni lub w domu	7
3.1. Plantacja kawy	7
3.2. Jak rośnie kawa?	8
3.3. Arabica vs Robusta	10
3.4. Odmiany botaniczne kawy	11
3.5. Metody obróbki kawy	12
3.6. Fair Trade i inne programy	15
3.7. Punktacja kawy - o co w tym tak naprawdę chodzi?	17
4. Domowy barista - czyli jak zaparzyć idealną kawę	18
4.1. Alternatywne metody parzenia kawy, czyli trzecia fala kawy	18
4.2. Areopress	19
4.3. French Press	23
4.4. Dripper	26
4.5. Chemex	29
4.6. Kawiarka	31
4.7. Jaką kawę wybrać?	34
4.8. O nas	36

WSTĘP

Kawa jest drugim po ropie naftowej surowcem, którym obraca się na światowych giełdach; rocznie produkuje się jej prawie 6,7 miliona ton. Jest najbardziej znanym i cenionym napojem oraz uznawana jest za najpopularniejszą używkę na świecie, a jej smak znają niemal wszyscy.

Obecnie wypijamy średnio aż **400 MILIARDÓW filiżanek kawy rocznie**, z czego statystyczny dorosły Polak wypija ich **550**. Na statystycznego Europejczyka przypada około **160 litrów kawy rocznie**, co świadczy o tym jak popularny jest napój.

550

 **kawy rocznie/1 osoba**

Kultura celebrowania picia kawy wykształciła się niemal na całym świecie, mimo to w każdym regionie świata parzy się ją nieco inaczej. Swoją popularność zawdzięcza wyjątkowemu smakowi oraz wartościom energetycznym, bez których wielu ludzi nie potrafi żyć.

Kult picia kawy w niektórych krajach jest tak duży, że niektórzy nie potrafią wyobrazić sobie poranka bez filiżanki espresso

Czytając ten krótki e-book, poznasz historię, legendy i ciekawostki o kawie. **Dowiesz się jak zaparzać kawę, by wydobyć z niej wyjątkowy i treściwy smak. Poznasz odpowiedzi na pytania: Czym różnią się ziarna arabiki i robusty? Jak wygląda plantacja kawy? W jaki sposób ocenia się kawy speciality?**

Podstawowe akcesoria prawdziwego kawowego freaka nie będą mieć przed Tobą żadnych tajemnic, a Ty będziesz mógł zaskoczyć rodzinę i przyjaciół swoją wiedzą i umiejętnościami parzenia kawy. Od teraz w rodzinie będziesz uchodził za prawdziwego domowego baristę!



OPOWIEŚCI

o kawie

część **1**

Od kozy do XXI wieku – czyli krótka lekcja historii

Mówi się, że kawa pochodzi z Afryki... Pewnego razu etiopski pasterz - nazwijmy go *Tesfa* - wypasając stado kóz, zauważył, że zachowują się one dziwnie. Były pobudzone, miały więcej energii i ciężko było nad nimi zapanować. Zaintrygowany zachowaniem zwierząt postanowił poznać powód ich nietypowego zachowania. Kolejnego dnia odkrył, że kozy zjadają owoce z nieznanego mu dotąd krzewu. Stało się jasne, że to właśnie te *wiśnie* są źródłem dodatkowej energii u zwierząt.

Zaintrygowany Etiopczyk sam spróbował owoców kawowca, jednak smak, który poczuł był na tyle okropny, że nie był w stanie ich zjeść - być może kozy mają inne poczucie smaku :) Poirytowany wrzucił jagody do ogniska i wtedy ku jego zaskoczeniu zaczął wydobywać się z niego wyjątkowy i przyjemny aromat. Tesfa wyciągnął ziarna z ognia i wrzucił do naczynia z wodą, aby je ostudzić. Powstały w ten sposób napar okazał się *wyjątkowo smaczny*, a dzięki właściwościom pobudzającym zyskał jeszcze bardziej na popularności.



Początki kawy w Europie – kawa jako twór sił nieczystych

Początki kariery kawy w Europie były... trudne. Choć ciężko w to uwierzyć, aż do XVII wieku kawa nie była w Europie napojem cenionym, głównie z powodu animozji pomiędzy światem chrześcijańskim a muzułmańskim. W kulturze arabskiej kawa jest napojem ceremonialnym i kulturotwórczym, podobnie jak wino w rejonach śródziemnomorskich, czy herbata w Chinach i Japonii. Natomiast w świadomości dawnych mieszkańców silnie chrześcijańskiej Europy, przedstawiciele kultury muzułmańskiej często byli utożsamiani z wysłannikami szatana; stąd i kawa, jako często spożywany przez nich napój, postrzegana była jako twór sił nieczystych. Początkowe nieprzychylnie spojrzenie Europejczyków – w tym również i Polaków – na „czarne złoto” zostało szybko złagodzone. Jednak nie da się ukryć, że debiut kawy w naszych filiżankach i kulturze nie cieszył się zbytnim uznaniem, a sam napój wręcz uważano za szkodliwy i niesmaczny.

Założycielem pierwszej kawiarni w stolicy Austrii – Wiedniu, był Polak Jerzy Kulczycki

Co ciekawe nasz rodak jest także uważany za autora kawy z mlekiem

Świadczy o tym jeden z wierszy Jana Andrzeja Morsztyna, który kawę krytykował tymi oto słowami: **„W Malcie-śmy, pomnę, kosztowali kafy, Trunku dla baszów, Murata, Mustafy I co jest Turków, ale tak szkaradny napój, jak brzydka trucizna i jady, co żadnej śliny nie puszcza na zęby, niech chrześcijańskiej nie plugawi gęby...”**

Rzecz jasna kawowy napar, począwszy od drugiej połowy XVI wieku, był znany i ceniony przez tych, którzy utrzymywali z muzułmanami kontakty handlowe i dyplomatyczne. W większości były to osoby o umysłach i duszach otwartych na odmienność i nowości, zdolne docenić zarówno smak, jak i pobudzające działanie kawy. Na początku XVII wieku kawa zyskała aprobatę władz kościelnych, w osobie papieża Klemensa VIII, który wypowiedziawszy się o niej w sposób pozytywny, dał tym samym przyzwolenie na jej wkroczenie do świata chrześcijańskiego. Minęło jednak jeszcze wiele lat, nim kawa zdobyła popularność w Polsce.

Znakomitym amatorem kawy w Polsce był sam Jan III Sobieski, który lubił pijać ją z mlekiem. Co ciekawe, po bitwie pod Wiedniem w 1683 roku, gdy polska husaria zmiotła janczarów i towarzyszącą im tatarską konnicę, wycofując się w popłochu wojska Kary Mustafy, pozostawiły za sobą ogromne ilości ekwipunku i zapasów, w tym również wiele worków zielonych kawowych ziaren. Z wartości zdobyczy nie zdawano sobie sprawy; polska armia wzięła ją za... paszę dla wielbłądów. Z rzeczywistego przeznaczenia kawy zdawał sobie na szczęście sprawę Jan III Sobieski, który w nagrodę za zasługi na polu bitwy obdarował większością ładunku Jerzego Franciszka Kulczyckiego – dragomana Kompanii Handlu Wschodniego i cesarskiego tłumacza.

To właśnie Kulczycki otworzył w 1684 roku pierwszą w Wiedniu kawiarnię, przyczyniając się tym samym do stopniowej popularyzacji kawy w Austrii.

Początkowo kawa, cierpka i gorzka, nie spotkała się z uznaniem Wiedeńczyków. Jej popularność zaczęła jednak rosnać, gdy zaczęto dodawać do niej miodu i mleka.

W kawiarniach Kulczyckiego wraz z kawą serwowano niewielkie ciastka w kształcie półksiężyca mające upamiętniać zwycięstwo nad Turkami. Legenda głosi, że to właśnie one dały początek dzisiejszym croissantom.

Niemal 3/4 dorosłych Polaków (73%) pije kawę codziennie, zaś 46% nawet kilka razy dziennie. W której grupie jesteś?



Droga kawy do osiągnięcia dzisiejszej popularności była długa i wyboista. Na szczęście mimo przeszkód i początkowo negatywnej reputacji, jej smak i aromat zdołały zawładnąć duszami i sercami Europejczyków. Kawa stała się jednym z najpopularniejszych, obok piwa i wina napojów na Starym Kontynencie.

PRODUKCJA KAWY

od plantacji do filiżanki

część **2**

Najwięksi producenci

Obeenie kawę uprawia się w około 70 krajach na całym świecie. W zależności od regionu produkuje się inne gatunki i odmiany kawy.

Uprawy znajdują się w tzw. pasie kawowym, czyli między 23 a 25 stopniem szerokości geograficznej. W większości obejmuje on kraje Ameryki Południowej i Środkowej, Afrykę Środkową, Indonezję oraz Indie. Nie dziwi więc fakt, że największym producentem kawy na świecie jest Brazylia mieszcząca się idealnie we wspomnianej szerokości. Brazylijskie plantacje pokrywają 1/3 światowej produkcji kawy, a zatrudnienie w przemyśle znalazło ponad 5 milionów ludzi. Ziarna pochodzące z odmian brazylijskich charakteryzują się łagodnym smakiem i delikatnymi nutami czekoladowymi o niskiej kwasowości.



Brazylia

Wietnam



W Azji wśród krajów zajmujących się uprawą kawy króluje Wietnam. W ciągu roku wytwarza się tam ponad 1,17 mln ton kawy, głównie robusty.

Kolumbia



Trzecim producentem kawy na świecie jest Kolumbia. Kraj ten charakteryzuje się idealnymi warunkami, co pozwala wyprodukować rocznie 0,88 mln ton ziaren.

Plantacje występują maksymalnie do **2500 m n.p.m.**, optymalna temperatura do uprawy kawy to **13 do 30 stopni**. Wyższe temperatury wskazane są dla robusty, niższe dla arabiki.

Jak rośnie kawa?

Kwitnienie kawy niestety nie trwa zbyt długo. Kwiaty kawowca możemy podziwiać jedynie kilka dni, zaś ich możliwość zapylania utrzymuje się zaledwie kilka godzin. Wkrótce po zapyleniu kwiatostany obumierają i rozpoczyna się zawiązywanie owocu. Gdy kwiat kawowca uschnie i opadnie, możemy zobaczyć mikroskopijny zalążek owocu. Przez następne 6-12 miesięcy, będziemy obserwować stopniowy wzrost owocu, który będzie jednocześnie zmieniał kolor od żywej, jaskrawej zieleni, poprzez ciepłą żółć, aż do głębokiej czerwieni, nierzadko tak intensywnej, że aż wpadającej w fiolet.




Dojrzały owoc kawowca, ze względu na swoje podobieństwo nazywany jest potocznie *wiśnią*.

Jest pokryty grubą i błyszczącą skórą, pod którą znajdziemy warstwę słodkawego miąższu. Wewnątrz, w samym środku, znajdują się dwa ułożone naprzeciw siebie nasiona, otoczone srebrzystą skórą ochronną okrytą warstwą tzw. pergaminu – nieco grubszą, powleczoną śluzem łuskowatą błoną.

Wraz z miąższem i skórą, błonki te tworzą doskonały system zabezpieczeń, chroniący cenne ziarna przed nagłymi skokami temperatury i urazami mechanicznymi.

Nasiona poszczególnych gatunków kawy różnią się od siebie zarówno kolorem, jak i kształtem. Dla przykładu ziarna większości odmian arabiki są owalne i nieco wydłużone, zielonkawe, czasem, u najszlachetniejszych odmian, z wyraźnym niebieskim odcieniem, natomiast ziarna robusty są odrobinę mniejsze, bardziej zaokrąglone i szarawe, czasem z odcieniem żółci lub brązu.

Jeżeli pozostawimy dojrzały owoc na kawowym krzewie, jego skórka wyschnie, zbrązowieje i stopniowo zacznie pękać i odstawać, by wreszcie odpaść, odsłaniając ukryty we wnętrzu zielonkawego skarbu. Czasami, zamiast dwóch ziaren, w owocu znajduje się zaledwie jedno nasiono, niezbyt duże i zaokrąglone. Takie ziarna nazywane są perłą, *peaberry* lub *caracoli* (dla ciekawskich: *caraco*/to po hiszpańsku i portugalsku... ślimak lub mała muszelka) i może występować zarówno na krzewach arabiki, jak i robusty, stanowiąc około 5% zbiorów. Podczas zbiorów ziarna typu peaberry zostają wyselekcjonowane i od tej pory ich obróbka przebiega oddzielnie.



Kawa jest drugim towarem handlowym
na świecie, zaraz po ropie naftowej!

Nazwa *kawa* wywodzi się od arabskiego
słowa *gahwah* lub tureckiego
kahweh (nie ma pewności) co w wolnym
tłumaczeniu oznacza „usuwający zmęczenie”
albo „siła podnosząca”.

Gdy owoce dojrzeją – w zależności od tego, czy aktualnie znajdujemy się na plantacji arabiki, czy robusty, może to trwać od 6-8 (arabika) bądź od 9-12 (robusta) miesięcy – zaczynają się zbiory.

Ziarna kawy dojrzewają od 6 do 12 miesięcy

Arabica i Robusta

Jeśli mówimy o kawie, do głowy od razu przychodzi nam na myśl hasło arabica lub robusta. Są to najpopularniejsze rodzaje kaw i nie wyobrażamy sobie, aby w tym e-booku nie znalazła się krótka notka na temat tego, czym tak naprawdę się różnią.

Arabika jest powszechnie uważana, za “lepszą” odmianę kawy. Dzieje się tak, ponieważ jej ziarna charakteryzują się bardzo bogatym bukietem aromatów i głębią smaku. Arabikę najczęściej znajdziemy w mieszkaniach kawa typu speciality.

Wywodzi się z południowo-zachodniej Etiopii i Jemenu, a obecnie produkowana jest głównie w krajach Ameryki Środkowej i Południowej, Afryce, Azji, na półwyspie Indyjskim i okolicznych wyspach.

Ziarna są płaskie, nieco podłużne z wygiętym w kształcie litery „s” rowkiem. Zawartość kofeiny wynosi od 0,9% do 1,7%. To, co może stanowić o jej wyższości nad robustą to ilość chromosomów, w arabice jest ich dwukrotnie więcej, około 44, co czyni ją bardziej “złożoną” szczególnie w kwestii posiadanych właściwości.

ARABICA VS ROBUSTA



- większe ziarna o podłużnym przekroju
- rowek w kształcie „S”
- mniej aromatyczna
- zawiera ok.0,9 -1,7% kofeiny
- wymagająca w uprawie



- mniejsze ziarna o okrągłym przekroju
- prosty rowek
- intensywna
- zawiera ok.2,7% kofeiny
- gorzki posmak

Arabica ma dużo łagodniejszy smak, który często posiada owocowe nuty. Robusta ma natomiast dość ostry i wyrazisty aromat, a dodatkowo często intensywny gorzki posmak

Robusta pochodzi z Afryki subsaharyjskiej i nazywana jest również kawą kongijską. Dziś uprawiana jest w większości na terenach należących do Wietnamu, Brazylii, Indonezji i Indii.

W uprawie jest łatwiejsza niż arabika. Może być uprawiana na niższych plantacjach, zazwyczaj maksymalnie na wysokości do 800 m n.p.m., w średniej temperaturze wahającej się od 25 do 30 stopni. Krzewy osiągają wysokość ok. 10 m, przez co uprawa robusty jest bardziej wydajna niż w przypadku arabiki.

Zawartość kofeiny jest dużo wyższa w porównaniu do arabiki. W ziarnach robusty znajdziemy około 2,7% zawartości kofeiny. Jest więc dużo "mocniejsza". Ziarna Robusty są mniejsze, bardziej okrągłe i z prostym rowkiem. Jest mniej aromatyczna, za to jej napar jest bardziej intensywny, cierpki i gorzkawy. Idealnie sprawdza się w mieszankach do klasycznego espresso.

Odmiany

Wiemy, że najpopularniejsze gatunki kawy to arabica i robusta. Każda z nich posiada odmiany, które wyróżniają się pod względem smaku i aromatów. Oto najpopularniejsze z nich:

TYPICA

- Pierwotna odmiana kawy Arabica.
- Powstała drogą spontanicznej mutacji, a nie działań człowieka.
- Jest podstawą, z której wzięły swój początek liczne odmiany kawy.
- Jest słodka, czysta, o wysokim body,
- Charakteryzuje się niską wydajnością, ale to jest dobrze zaadaptowana do chłodniejszych warunków upraw.

CATUCAI

- Krzyżówka odmian Icatu i Catuai o żółtych lub czerwonych ziarnach.
- Wyróżnia się wysoką wytrzymałością, odpornością na rdzę liści, dynamicznym wzrostem oraz wysoką produktywnością.
- Zarówno żółte, jak i czerwone odmiany Catucaia są niewielkie pod względem wzrostu, przy czym drzewka odmiany czerwonej są nieco wyższe.
- Odmiana ta dobrze sprawdza się w rejonach narażonych na umiarkowane niedobory wody.

BOURBON

- Jedna z najważniejszych kulturowo i genetycznie odmian Arabiki na świecie, powstała drogą naturalnego krzyżowania.
- Choć produkcja tej odmiany jest średnio o 20-30% większa niż w przypadku kaw Typica, to daje ona mniejsze zbiory.
- Dzieje się tak, ponieważ wiśnie kawowca szybko dojrzewają, a część z nich gubi się podczas silnych wiatrów lub deszczu.
- Bourbon posiada liczne odmiany jak yellow, orange czy też red bourbon, które znane są z wysokiej jakości.

CATUAI

- Naturalna krzyżówka odmian Caturra i Mundo Novo (która sama jest krzyżówką odmian Typica i czerwony Bourbon, odkrytą w 1931 r. w Sao Paulo), stworzona w 1949 r. w Brazylii.
- Wyróżnia się zwartym wzrostem, a powstała z tej odmiany kawa charakteryzuje się wyższą jakością niż Caturra.

MUNDO NOVO

- Naturalna krzyżówka Sumatry (Typica) i czerwonej odmiany Bourbon odkryta w 1931 r. w Sao Paulo.
- Wyróżnia się dynamicznym wzrostem i licznymi uprawami.

CATURRA

- Odmiana Caturra została odkryta w Brazylii w 1935 r. i jest dającą większe plony mutacją odmiany Bourbon.
- W porównaniu z Bourbonem, drzewka Caturry są bardziej zwarte i często uznaje się je za odmianę karłowatą.
- Aktualnie Caturra występuje nieco rzadziej w Brazylii, częściej zaś w Kolumbii, Kostaryce i Nikaragui.
- Wytwarzana z tych ziaren kawa, w porównaniu z odmianą Bourbon, charakteryzuje się lekką kwasowością, niską lub umiarkowaną intensywnością smaku oraz nieco niższym poziomem słodkości i przejrzystości.

CATIMOR

- Wybór ziaren z naturalnych krzyżówek odmian Caturra/Catuai i Hibrido de Timor (która rozwinęła się prawdopodobnie z naturalnej krzyżówki odmian Arabica i Robusta).
- Catimor charakteryzuje się zwartym wzrostem jak Caturra oraz wysoką odpornością na choroby, podobnie jak Robusta.
- Kawa powstała z tych ziaren ma zwykle niższą jakość w porównaniu z innymi odmianami, głównie z powodu oddziaływania Robusty w szczepie Hibrido de Timor.

PACAMARA

- Pacamara jest hybrydą odmian Pacas i Maragogype, wywodzącą się prawdopodobnie z Salwadoru.
- Rośliny te charakteryzują się zwykle niską produktywnością i wytwarzają sporej wielkości ziarna.

ICATU

- Wybór ziaren powstałych ze skrzyżowania Robusty z Arabią (Bourbon), po którym nastąpiło krzyżowanie wsteczne do Mundo Novo.
- Icatu wyróżnia się większą odpornością na rdzę liści, dużą wydajnością i wysoką jakością.

PACAS

- Podobna do Caturry mutacja czerwonej odmiany Bourbona, odnaleziona w 1909 r. w Salwadorze.

MARAGOGYPE

- Maragogype, nazywana również „słoniowymi ziarnami”, jest mutacją odmiany Typica.
- Dobrze uprawia się na dużych wysokościach i wytwarza bardzo duże ziarna.
- Występuje powszechnie w Brazylii i Ameryce Środkowej.



Metody obróbki

Każde ziarno, zanim trafi do młynka, musi przejść proces obróbki. Podstawowy podział metod zbioru kawy to **ręczne** i **mechaniczne**.

Metoda mechaniczna ułatwia i przyspiesza zbiory na masową skalę, jednak ma wiele minusów. Po pierwsze, przyczynia się do uszkodzania roślin i tym samym, może zwiększać ich podatność na choroby; ponadto pozyskany w ten sposób surowiec składa się w znacznej części z owoców niedojrzałych i często jest zanieczyszczony fragmentami roślin.

Stripping to jeden z dwóch popularnych sposobów ręcznego zbierania kawy, pozwalający na zebranie przede wszystkim dojrzałych owoców. Polega na **strącaniu owoców z gałęzek poprzez potrząsanie rośliną lub też przez chwycenie obsypanej kawowymi wiśniami gałęzi oburącz – u nasady i przy końcu – i przeciągnięcie dłonią przez całą jej długość. Owoce spadają na ziemię lub na rozłożone pod krzewami maty, a następnie zbierane są do koszy.** Metoda ta jest pochodną wcześniej stosowanego sposobu, który aktualnie ma marginalne znaczenie. Tym sposobem było... czekanie, niegdyś bowiem za w pełni dojrzałe uznawano jedynie te owoce, które opadły same. Przypomnijmy, iż zanim kawowa wiśnia samoczynnie oderwie się od szypułki i spadnie na ziemię, najpierw brązowieje i wysycha; owoc spada dopiero po pęknięciu osłonki.

Picking to najbardziej czasochłonna i pracochłonna metoda zbiorów, znacząco wpływającą na jakość i cenę kawy powstałej z uzyskanego surowca, czyli **ręczne selekcjonowanie i zrywanie tylko najdojrzalszych owoców**. Metoda ta znacząco przedłuża czas zbiorów i wymaga powtarzania co kilka dni lub tygodni. Gdy zbiory zostaną zakończone, następuje pierwsza obróbka pozyskanego surowca, czyli czyszczenie. **Ziarna oddzielane są od miąższu i wszystkich ochronnych skórek i błon dwiema metodami:**

SUCHA

Metoda wywodząca się bezpośrednio od pierwszych plantatorów, polegająca na zbieraniu już podsuszonych owoców i dalszym ich suszeniu aż do całkowitego uschnięcia łupiny. Zebrane owoce rozkłada się na matach lub klepiskach i przez 2-3 tygodnie poddaje działaniu promieni słonecznych. Aby zapewnić równomierne suszenie i dopływ powietrza chroniący przed zanieczyszczeniem surowca, owoce regularnie są obracane i przewracane za pomocą specjalnych szufl. Po przeschnięciu poddaje się je mechanicznemu złuszczeniu, które pozwala oddzielić ziarna kawy od niepotrzebnych już łupin. Na samym końcu ziarno poleruje się, czyli usuwaniu otulającej nasiona skórki.



MOKRA

Jest bardziej skomplikowanym i wymagającym większych nakładów finansowych sposobem pozyskiwania nasion. Poddaje się jej wyłącznie najbardziej dojrzałe owoce – czyli te pozyskane metodą pickingu. Zaraz po zbiorach zanurza się je w zbiornikach z wodą, co pozwala na usunięcie zanieczyszczeń i mniej dojrzałych owoców – w pełni dojrzałe kawowe wiśnie idą „na dno”, podczas gdy te mniej dojrzałe unoszą się tuż pod powierzchnią wody. Kolejnym etapem jest mechaniczne miażdżenie owocni, podczas którego ziarna są oczyszczane z większości miąższu. Jednak samo wydobywanie nasion z owocu to nie wszystko. Każde nasiono jest powleczone warstwą kleistego śluzu, który nie rozpuszcza się w wodzie. Aby usunąć tę ochronną substancję, ziarna poddaje się wstępnej fermentacji, trwającej wystarczająco długo, by oczyścić je ze śluzu i jednocześnie na tyle krótkiej, by nie zostały uszkodzone, ani nie straciły swoich cennych walorów smakowych i zapachowych. Następnie kawę wydobywa się ze zbiorników fermentacyjnych i poddaje suszeniu, trwającemu znacznie krócej niż w metodzie suchej.

**Najdroższą kawą na świecie jest Kopi Luwak.
Ziarna wydobywa się z odchodów zwierzęcia
o nazwie łaskun. Szacuje się, że roczna
produkcja tej kawy wynosi około 2,5 - 3,5 tony.
Cena za około 0,5 kg Kopi Luwak może wynosić
nawet od 100 do 600 dolarów amerykańskich.**



Fair Trade i inne programy

W dobie kryzysu klimatycznego i zmian (niestety na gorsze) w środowisku, coraz częściej zwracamy uwagę, żeby produkty, które kupujemy, były wyprodukowane możliwie ekologicznie, z poszanowaniem praw człowieka i środowiska naturalnego. Jednym z gwarantów są certyfikaty, którymi opatrzone są produkty.


W przypadku kawy najpopularniejszym znacznikiem jest **Fair Trade**. Idea Fair Trade to idea Sprawiedliwego Handlu. Powstała w latach 60-tych XX wieku, jako ruch mający na celu wspomoczenie rozwoju państw Afryki i Ameryki Łacińskiej poprzez wspieranie ich gospodarki. Podstawowym jego założeniem jest stawianie człowieka ponad zysk oraz dążenie do redukcji ubóstwa poprzez sprawiedliwe traktowanie i wynagradzanie pracowników obu płci z krajów rozwijających się.

W latach 80-tych coraz większe znaczenie dla kształtujących się organizacji powiązanych z Fair Trade zaczęły uzyskiwać produkty spożywcze, takie jak kawa, herbata, kakao, trzcina cukrowa, ryż i przyprawy, oraz produkty użytkowe – od bawełny, przez ręcznie tkane dywany i odzież. Obecnie Fair Trade jest wspierany przez wiele organizacji handlowych i społecznych, nad którymi czuwa WFTO, czyli **World Fair Trade Organization** (Światowa Organizacja Sprawiedliwego Handlu). Propaguje równiejszy podział zysków dla wszystkich szczebli produkcyjnych, dzięki czemu ma wspierać najniższy stopień produkcji, czyli w przypadku kawy, plantatorów i ich pracowników.

Etykieta ORGANIC - ten certyfikat mogą uzyskać tylko produkty spełniające wymogi dotyczące tzw. żywności organicznej. Żywność organiczna to inaczej taka, którą wytwarza się bez użycia substancji chemicznych, takich jak pestycydy, nawozy sztuczne czy sterydy. Dotyczy to również kawy. Dokładne wymogi dotyczące certyfikowania są zależne od kraju, w którym sprzedawany jest dany produkt. Przyjrzyjmy się tym najbardziej podstawowym:

1. Maksymalne ograniczenie używania środków chemicznych podczas wytwarzania i przetwarzania,
2. Hodowla/uprawa na terenie wolnym od środków chemicznych przez określoną ilość lat (minimum 3 lata wstecz),
3. Fizyczne oddzielenie produktów organicznych od produktów niecertyfikowanych podczas przetwarzania, pakowania i transportu, aby nie doprowadzić do skażenia produktu,
4. Prowadzenie dokładnej dokumentacji dotyczącej sposobu wytwarzania danego produktu,
5. Częste kontrole jakości.



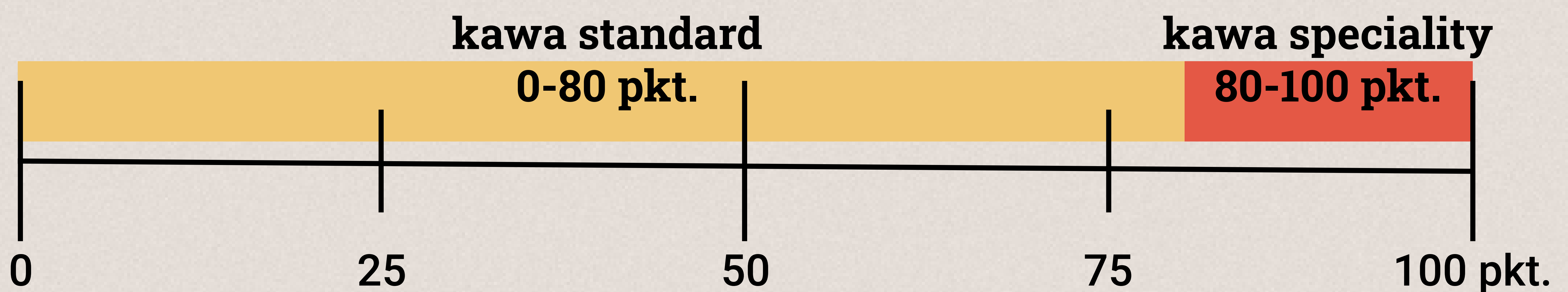


Kawa jest polecana dla alergików - zmniejsza wydzielanie histaminy. Zapobiega atakom alergii i zmniejsza ich skutki.

Kawa może zmniejszać ryzyko pojawienia się niektórych nowotworów np. wątroby czy jelita grubego.

Punktacja kawy, o co w tym tak naprawdę chodzi?

Oprócz podziału na gatunki i odmiany kawy możemy podzielić na ziarna **standard i speciality**. Jest to prosty podział na klasę kawy.



Kawa z segmentu speciality cechuje się najwyższą jakością, najprościej mówiąc: kawy, które kwalifikują się do bycia speciality, są najlepsze na rynku. Uprawia się je w specjalnych, rygorystycznych warunkach, proces pozyskiwania ziaren jest bardzo wymagający i skrupulatny, a plantacje muszą spełniać konkretne standardy. **Napary speciality charakteryzują się bogatymi walorami smakowymi i aromatami.** Często w nich dominują nuty czekolady, orzechów i egzotycznych owoców.

Aby zaliczyć kawę do speciality, musi ona uzyskać minimum 80 punktów w 100 punktowej skali. Oceną zajmują się **kiperzy, czyli sędziowie sensoryczni** (Q-Graderzy). Ich zadaniem jest ocena kawy i przyporządkowanie punktacji. W pierwszym etapie ocenia się samą próbkę ziarna, czy jest "czysta", tzn. czy nie zawiera kamyków lub innych drobnych zanieczyszczeń. Następnie sprawdzane jest ziarno - czy jest dobrej jakości, czy nie ma defektów, czy jest idealnie "dojrzałe". Na końcu testowany jest smak i zapach. W przypadku kawy Speciality dopuszczalne jest 5 drobnych defektów.

Kawy standard są to zatem te wszystkie ziarna, które nie kwalifikują się do rangi speciality.



DOMOWY BARISTA

- czyli jak zaparzyć idealną kawę

część 3

Kiedyś, żeby wypić dobrą kawę, konieczne było udanie się do lokalnej kawiarni, gdzie barista, korzystając z wyselekcjonowanych ziaren oraz specjalistycznych narzędzi i urządzeń parzył pyszną kawę. Dziś dostęp do świeżo palonych ziaren z całego świata nie jest problemem, a wszystkie niezbędne urządzenia do alternatywnego parzenia kawy znajdziemy bez problemu w Internecie. Dostępność tych produktów powoduje, że dziś każdy może zostać domowym baristą i eksperymentować ze smakiem kawy.

Przypatrzmy się zatem najpopularniejszym metodom parzenia kawy.

Alternatywne metody parzenia kawy, czyli trzecia fala kawy

Zacznijmy od tego, że mamy wiele sposobów parzenia kawy w domu: metody przelewowe, przeciskowe, ciśnieniowe itd. Na samym starcie musimy zastanowić się, czego oczekujemy od naparu i w jakiej formie chcemy go pić. Jeśli naszym celem jest espresso lub kawa z mlekiem, to zdecydowanie powinniśmy skierować swoją uwagę na **kawiarke**, **Aeropress**, czy **French Press**.



Kawiarke



Aeropress



French Press

Jeśli wolimy kawy czarne, intensywne i gęste w smaku, to poza trzema wymienionymi pozycjami, świetnie sprawdzą się też **drippers Hario V60**, dzięki którym zaparzemy kawy wyraziste, ale też dość łagodne w odczuciu.

Natomiast najczystszy i najdelikatniejszy napar otrzymamy zaparzając kawę w **Chemexie**.



Chemex



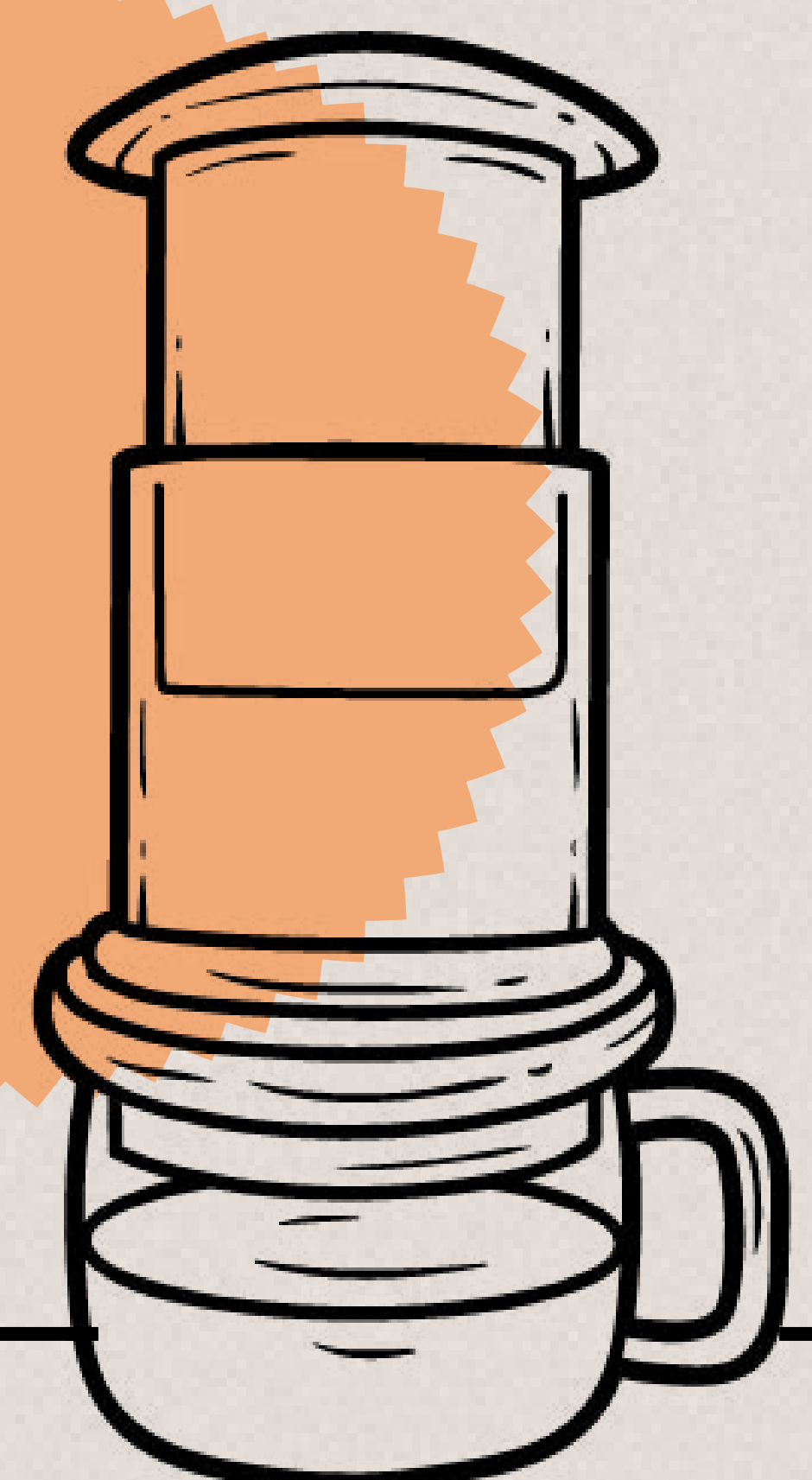
Dripper

Areopress

Dwa lata pracy, około 30 prototypów i setki litrów przelanej kawy. Tyle potrzebował Alan Adler, aby stworzyć Aeropress, jedno z najprostszych urządzeń do parzenia czarnego naparu. Dlatego też jest polecane osobom, które chcą rozpocząć swoją przygodę z alternatywnymi metodami parzenia.

Budowa Aeropressu jest naprawdę prosta. Tak prosta, że naprawdę ciężko uwierzyć, jak dobra kawa może z jego pomocą powstać.

W zestawie znajduje się cylinder zaparzający z sitkiem oraz kolba zakończona gumową uszczelką. Do tego otrzymujemy mieszadełko, lejek (aby dopasować urządzenie do różnej średnicy kubków i filiżanek), łyżkę do odmierzania kawy oraz filtry. W zestawie startowym są papierowe, ale dostępnych jest wiele innych rodzajów, o czym więcej opowiemy później.



Press to impress, czyli jak zaparzyć dobrą kawę

Ziarna kawy należy zmielić średnio drobno, powinny one wyglądać jak sól kuchenna. Jeśli zaś chodzi o ratio (porcję), jest ono dość szerokie - od 8 do nawet 15 gramów kawy na 100 ml wody.

Dzięki budowie Aeropressu, samo dozowanie jest naprawdę proste. Na tubie namalowana jest specjalna podziałka, pozwalająca odmierzyć odpowiednią ilość wody, a miarka pozwoli na idealne dopasowanie gram kawy do użytej wody. Nie ma potrzeby korzystania z wagi, co jest bardzo wygodne dla początkujących domowych baristów, którzy nie mają jeszcze skompletowanego sprzętu.

Dwie metody na dobry rezultat.

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 (aby kawa nie dotykała suchego, zimnego filtra), a następnie stawiamy na naczyniu, do którego będziemy przelewać kawę.

Następnie wlewamy do urządzenia ok. 50 ml wody, a potem wsypujemy odmierzoną ilość kawy. Czekamy ok. 30 sekund i wlewamy resztę wody. Czekamy kolejne 60-120 sekund, możemy też wymieszać kawę. 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 przelewany 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.



Przepisy mistrzów

Ilu baristów, tyle sposobów na uzyskanie idealnego kawowego naparu. Taki właśnie jest Aeropress, który pozwala na wypracowanie swojej metody parzenia. Oto kilka przepisów, które was zainspirują.

Jasiek Szurek

mistrz Polski Aeropress 2017

•metoda invert

•30 gramów kawy zmielonej na średnią grubość

1. zalej na raz 135 gram wody o temperaturze 87 stopni
2. pomieszaj 5 sekund
3. odczekaj 60 sekund
4. przeciskaj 25 sekund
5. dolej ok. 100 gramów wody

Paulina Miczka

mistrzyni świata Aeropress 2017

•metoda invert

•35 gramów kawy zmielonej na średnią grubość (8 w 10-stopniowej skali)

1. zalej 150 gram wody o temperaturze 84 stopni przez 15 sekund
2. mieszaj przez 20 sekund
3. odczekaj 30 sekund
4. przeciskaj przez 30 sekund
5. dolej 160-200 gramów wody

Filip Kucharczyk

mistrz Polski i mistrz świata Aeropress 2016

•metoda invert

•35 gramów kawy zmielonej dość grubo

1. przez 15 sekund zalewaj 150 gramami wody o temperaturze 84 stopni
2. przez 20 sekund mieszaj drewnianymi pałeczkami
3. po 60 sekundach odwróć Aeropress i zamieszaj całym urządzeniem
4. przeciskaj przez 30 sekund
5. dolej 100-120 gramów wody


Lukas Zahradnik

mistrz świata Aeropress 2015

•metoda invert

•20 gramów kawy

1. zalewamy przez 15 sekund niewielką ilością wody o temperaturze 79 stopni
2. mieszamy całym cylindrem przez 15 sekund
3. zalać resztą wody w 10 sekund
4. odwrócić urządzenie i przeciskać przez 45 sekund



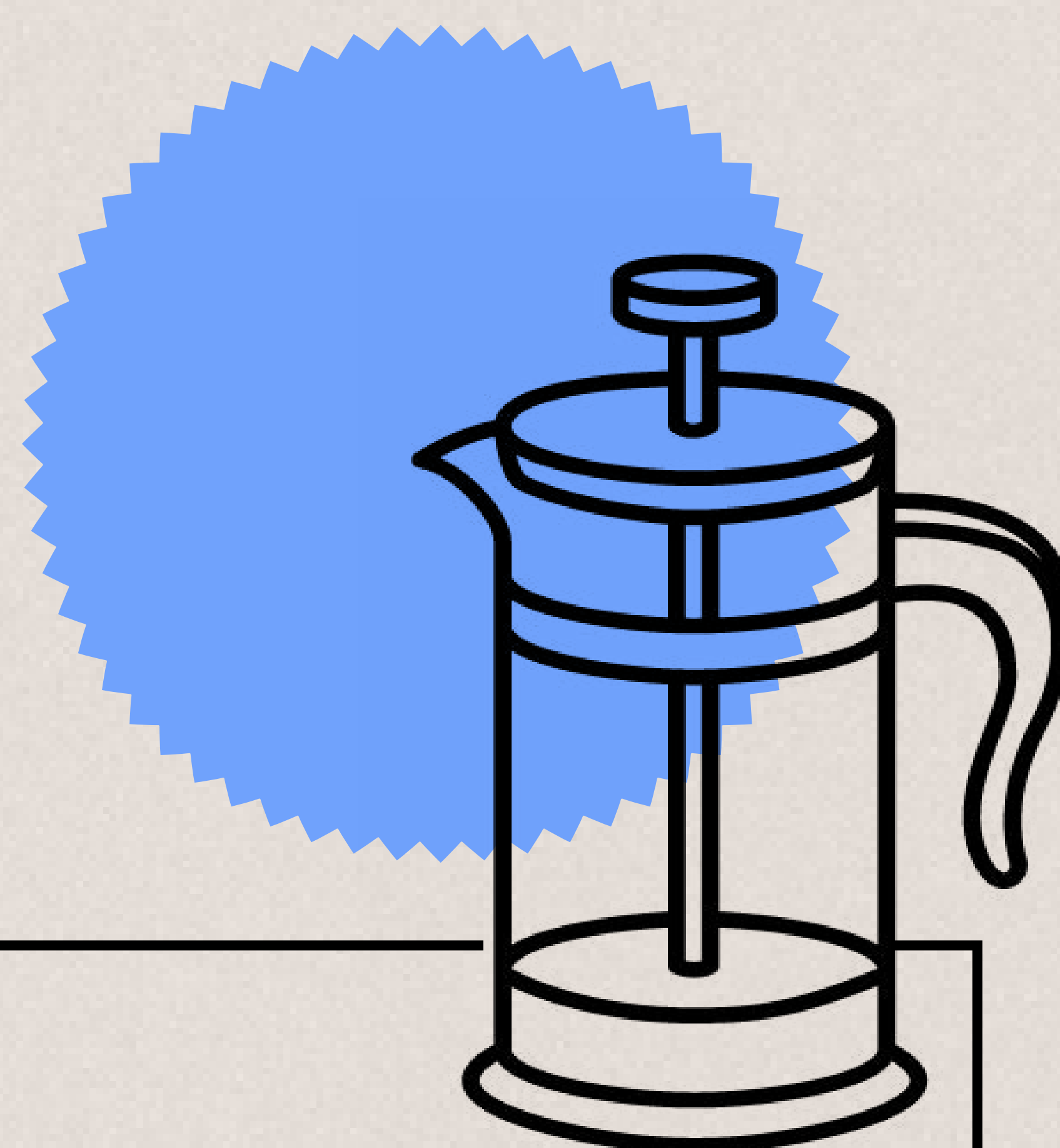
**Amerykanie, Niemcy i Francuzi zużywają
łącznie 65% całkowitej konsumpcji kawy
na świecie.**

French Press

Najłatwiej dostępnym, najpowszechniejszym i chyba najprostszym w obsłudze przyrządem do parzenia kawy jest French Press, zwany też: praską francuską, czy zaparaczem tłokowym. Powstał prawdopodobnie we Francji w XIX wieku, jednak dopiero Włoch Attilio Calimani opatentował go w 1929 r. Jest to niesamowicie uniwersalne akcesorium, ponieważ oprócz kawy, świetnie nadaje się do parzenia herbaty i cascary. Co ciekawe jest też bardzo prosty w konstrukcji - French Press składa się z dwóch części: dzbanka i tłoczka, za pomocą którego oddziela się fusy.

Co nam potrzebne do zaparzenia idealnego naparu?

- kawa
- woda
- łyżka
- waga
- stoper



Co z ziarnem?

W tej metodzie sprawdzi się każdy profil wypalenia ziaren: od jasnych, przez średnie, do tych ciemnych - w zależności od tego, jakie napary lubimy najbardziej.

Ważne: Jeśli posiadamy młynek w domu, nie kupujemy zmielonej kawy. Jeśli jednak go nie mamy, zadbajmy o to, by odpowiednio ją przechowywać. Najlepiej w oryginalnym opakowaniu, nigdy w lodowce, ani wystawioną na działanie światła. Unikajmy też półek z przyprawami, bo ziarno wchłania aromaty z otoczenia. Mielenie uzależnione jest od receptury, według której będziemy parzyć kawę. Z reguły kierujemy się zasadą: „Im dłuższy kontakt z wodą, tym grubiej zmielone ziarno”. Oczywiście niektóre receptury mają nieco anarchistyczne podejście do tej zasady. Do French Pressu nie mielimy kawy drobno, ponieważ drobin i pył zapchałyby filtr w tłoczku. Poza tym napar mógłby nabrać niepożądanego goryczy i nieprzyjemnie kwaskowatego smaku.

Jeśli chodzi o wodę, której użyjemy do przygotowania naparu, to powinna być: świeża, czysta i najlepiej filtrowana. Można też eksperymentować z różnego rodzaju wodami mineralnymi, czy źródłanymi. Temperatura powinna wynosić 88-96 stopni, w zależności od rodzaju ziarna, jego pochodzenia i tego, co chcemy wyciągnąć z kawy. Warto pamiętać, by woda nie była twarda i zbyt mocno zmineralizowana, ponieważ kawa nie będzie mogła oddać pełni swojego smaku i aromatu. Waga potrzebna jest do odmierzenia gramów ziarna i wody. Jak odmierzyć wodę na wadze? Wystarczy zapamiętać, że 100 ml = +/- 100 g. Stoper natomiast przyda się do pilnowania czasu parzenia. Ekstrakcja we French Pressie powinna trwać od 4 do 8 minut. Im dłuższy będzie czas, tym intensywniejszy napar uzyskamy.

Przepisy mistrzów

Receptura podstawowa:

1. Rozkładamy French Press na dwie części. Do dzbanka wlewamy gorącą wodę, by go ogrzać.
2. Mielimy grubo ziarno - grubiej niż do chemexu. Wizualnie powinno przypominać gruboziarnistą sól. Proporcja to 6 g kawy na 100 ml wody.
3. Wylewamy wodę i wsypujemy ziarno do ogrzanego French Press'a.
4. Preinfuzja - Włączamy stoper. Zalewamy kawę wodą (w temperaturze 88-96 stopni), tak by zamoczyć całe ziarno. Z reguły jest to: 1 g ziarna = 2 ml wody
5. Gdy na stoperze minie 30 s dolewamy resztę wody
6. Delikatnie mieszamy całość za pomocą łyżki.
7. Czekamy, aż stoper pokaże 3:30 i wkładamy tłoczek do dzbanka.
8. Po upływie 4 minuty wolnym ruchem opuszczamy tłoczek, oddzielając ziarno.
9. Przelewamy napar do czystego dzbanka, lub prosto do filiżanek, by zapobiec dalszej ekstrakcji.



Receptura anarchistyczna:

1. Rozkładamy French Press na dwie części. Do dzbanka wlewamy gorącą wodę, by go ogrzać.
2. Mielimy ziarno na średnią grubość - jak do dripa. Proporcja to 6 g kawy na 100 ml wody.
3. Wylewamy wodę i wsypujemy ziarno do ogrzanego French Press'a.
4. Włączamy stoper i zalewamy kawę wodą w temperaturze 92-96 stopni.
5. Czekamy, aż stoper pokaże 6 minut i delikatnie mieszamy całość za pomocą łyżki, tak by fusy zaczęły opadać na dno (tak zwane „breaking the crust”, czyli przełamanie kawowego kożucha).
6. Za pomocą dwóch łyżeczek ściągamy piankę, która pojawi się na powierzchni. Pomaga to uzyskać bardziej klarowny napar.
7. Umieszczamy tłoczek na dzbanku i wolnym ruchem opuszczamy go, oddzielając ziarno. Jeśli chcemy uzyskać czystszy w smaku, mniej mętny napar, wystarczy zamontować na sitku od tłoczka papierowy filtr od aeropressu. Można też owinać całe sitko filtrem od dripa Kalita.
8. Przelewamy napar do czystego dzbanka lub prosto do filiżanek, by zapobiec dalszej ekstrakcji.



Po wypiciu pierwszego łyka kawy, kofeina zadziała na nas już po około 10 minutach. Tyle czasu wystarczy, aby zauważyć zmiany w naszym organizmie. Największe stężenie kofeiny we krwi (i największe pobudzenie) osiągniemy po 45 minutach.

Dripper

Czym jest dripper? Wygląda trochę jak lejek lub filiżanka z jedną, lub wieloma dziurkami na spodzie. Nieodłącznym elementem jest filtr, który umieszcza się w środku. Nie jest to nic innego jak manualny ekspres przelewowy stojący na kubku, dzbanku, czy innym szeroko rozumianym serwerze.

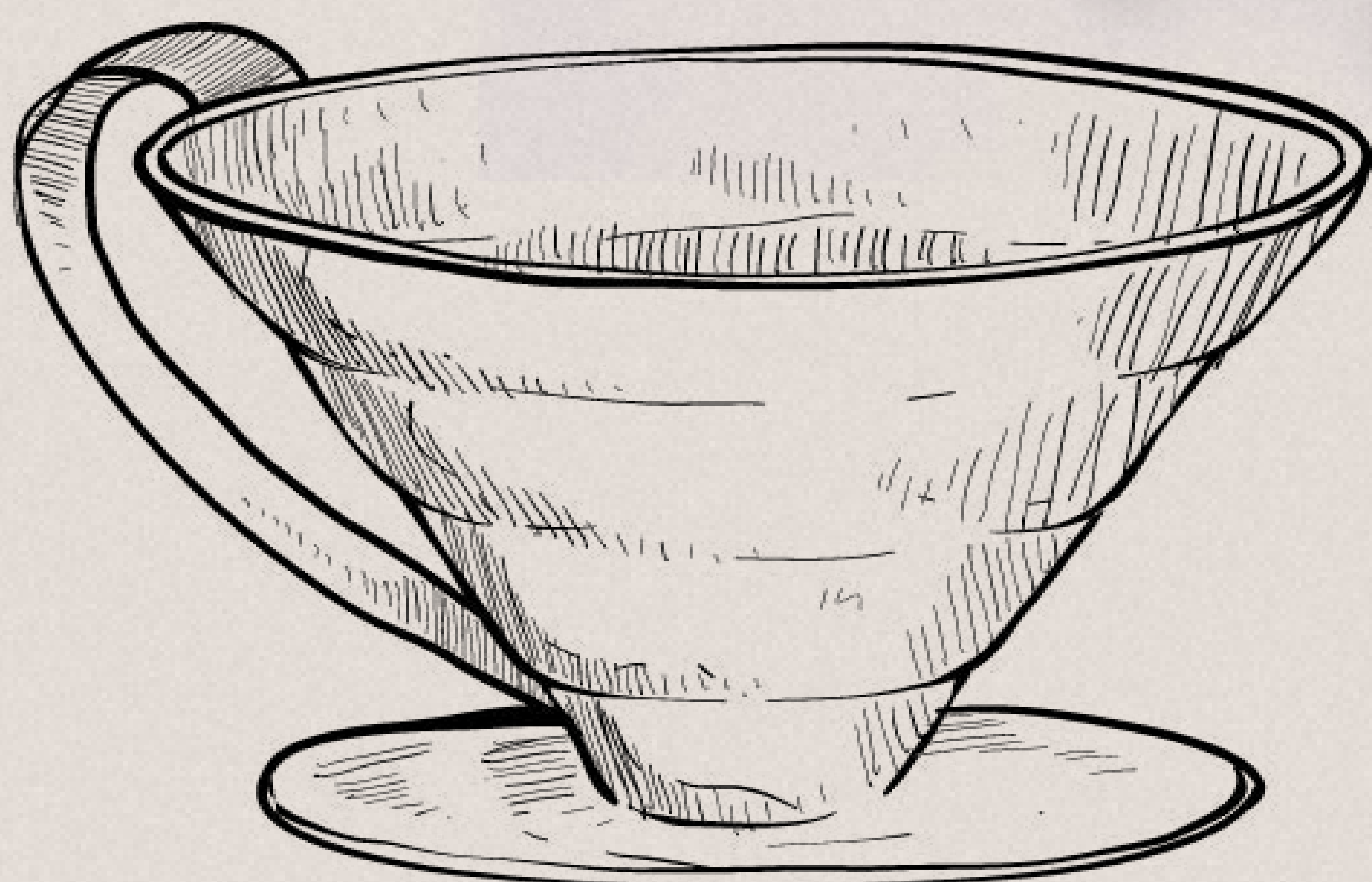
Mamy wiele rodzajów dripperów, ale te najbardziej popularne takie jak: Hario v60, Kalita Wave, Hario Teco, Melitta, AltoAir, Chomka Rozeta, czy Hario Cafeor, działają na tej samej zasadzie. Napar z nich różni się nieco w smaku, gdyż mają inny kształt, liczbę dziurek i rodzaj filtra, co wpływa na ekstrakcję, ale zasada zaparzania jest taka sama.

Jaki drip wybrać?

Jeśli jesteśmy fanami łagodniejszych, czystszych kaw powinniśmy sięgnąć po Hario v60 lub AltoAir. Mają one stożkowy kształt i zakończone są tak, by kawa spływała do serwera w jednym punkcie. Hario Cafeor mimo sylwetki podobnej do v60, jest nieco mocniejszy w smaku. Dlaczego? Ponieważ jest to mały serwer z wbudowanym dripperem, który jest zarazem filtrem z drobnego siteczka. Tak więc w tym przypadku nie ma papieru, na którym osadzałby się pył kawowy i część substancji nierozpuszczalnych - wszystko ląduje w naszej filiżance.

Gdy już wybierzemy swój sprzęt, trzeba jeszcze dopasować odpowiedni dla niego filtr. Dripery różnią się kształtem i wielkością, przez co dobór filtra powinien być przemyślany i warto zacząć od tych dedykowanych.

Na rynku jest niesamowicie duży wybór: papierowe (naturalne i wybielane), stalowe, o różnej przepuszczalności, gradacji itp. Wiele z nich jest bardzo uniwersalna i pasuje do wielu urządzeń, dlatego zachęcam do eksperymentów.



Jak się zabrać za parzenie?

1. Woda jest niesamowicie istotną rzeczą, przy parzeniu kawy, ponieważ stanowi 99% tego, co znajduje się docelowo w naszym kubku. Świeżość i czystość - to najważniejsza kwestia. Starajmy się o to, by woda była przefiltrowana. Po jakimś czasie na pewno zaczną się eksperymenty z dostępnymi wodami źródłanymi, mineralnymi, czy tymi z odwróconą osmozą, bo to również ma wpływ na smak naparu. Pamiętajmy, by woda nie była zbyt twarda, ponieważ ziarno nie będzie mogło w pełni oddać swoich smaków i aromatów.
2. Istotną sprawą jest też temperatura. Każda kawa będzie smakować inaczej w zależności od tego, jaką temperaturą na nią zadziałamy. Niektóre ziarna lepiej smakują zaparzone w niższej, inne w wyższej temperaturze. Ważne jest to, by nigdy nie zalewać ziarna wrzątkiem. Powszechny standard temperaturowy to 88-94 stopnie, ale przedział ten sięga nawet 75-97 stopni, a wszystko zależy od naszych preferencji, receptur i tego, co chcemy z kawy wyciągnąć. Niska temperatura daje intensywniejszą kwasowość i większą słodycz, ale trzeba uważać, by nie powstał nam skrajnie kwaśny napar, zamiast przyjemnie soczystego i owocowego. Wysoka temperatura - podbija intensywność, pomaga rozpuszczać wiele składników znajdujących się w ziarnie, przez co smak może nam się wydawać bardziej złożony, bogatszy i pełniejszy. Niestety łatwo też przesadzić w tę stronę i wtedy wychodzi nam gorzki, goryczkowy i płaski napar.
3. Przy wyborze ziarna warto pamiętać, że dripper jest alternatywną metodą parzenia, która NIE lubi ciemnego palenia. Najlepiej sprawdzą się kawy w jasnym i średnim profilu, a wiele palarni zaznacza, że dane ziarno wypalone jest pod filtr. Pole popisu mają tu nie tylko speciality coffee, ale także kawy premium. Dripper jest urządzeniem, w którym świetnie odnajdą się ziarna z każdego regionu. Możemy eksperymentować z soczystymi i owocowymi kawami, orzechowymi i zbalansowanymi oraz tymi słodkimi i kwiatowymi - z każdej uda się wyciągnąć wyjątkowe smaki i aromaty, dostosowując temperaturę wody i grubość mielenia.
4. Ziarno powinno być zmielone średnio. I to jest ten moment, gdy większość wpada w frustrację: „Skąd mam wiedzieć jak wygląda średnio!?”. Wyjaśnimy najlepiej, jak potrafimy: średnio to tak pomiędzy aeropressem (kawiarką) a chemexem. Nadal niejasne? Spokojnie, będziemy próbować dalej: mielenie na drippa przypomina nieco cukier w wyglądzie i przede wszystkim dotyku. Lepiej? Jeśli nadal wydaje się to czarną magią, polecamy przejść się do kawiarni, w której można wypić kawę z drippa i zapytać o takie mielenie. Wierzmy, że barista pokaże, pozwoli dotknąć (to naprawdę bardzo pomaga), a może nawet da Wam próbkę odpowiednio zmielonego ziarna. Można też poprosić o zmielenie całej paczki lub jej części na odpowiednią grubość, jeśli nie macie własnego młynka lub skorzystać z tego, że większość sklepów internetowych mieli ziarno na życzenie klienta. Wyznacznikiem, który jeszcze może pomóc jest czas ekstrakcji - powinno to trwać 2:30-3:30 min. Jeśli mieli się kawę poza domem, warto robić to mniejszymi partiami, by dłużej zachować świeżość. Trzeba pamiętać też o odpowiednim przechowywaniu: najlepiej w oryginalnym opakowaniu, nigdy w lodówce, ani wystawioną na działanie światła. Unikajmy też półek z przyprawami, bo ziarno wchłania aromaty z otoczenia.
5. Gdy znamy już podstawy, dobrze wiedzieć jeszcze czym jest preinfuzja. To dość istotny moment w parzeniu kawy z drippa, takie wstępne parzenie. Dochodzi wtedy do bloomingu, czyli tzw. zakwitnięcia - za pomocą niewielkiej ilości wody, zwilża się ziarno, które pęcznieje i uwalnia dwutlenek węgla - odgazowuje. Czas preinfuzji to 20-50 s, w zależności od świeżości surowca. Najbardziej optymalne to 30 s., ale w przypadku starej kawy, czas ten można skrócić, gdy mamy świeżo wypaloną śmiało można go przedłużyć.

6. Pamiętajmy! Zawsze przed wsypaniem kawy do filtra, trzeba przelać papier wodą, żeby pozbyć się nieprzyjemnego posmaku celulozy i by filtr odpowiednio się ułożył. Poza tym, dzięki tej czynności ogrzejemy urządzenie oraz serwer/kubek, a napar nie będzie płaski w smaku, co zdarza się na nieprzelanym filtrze.

Przepisy mistrzów

Klasyczny drip:

- Kawa: 6 g
- Woda: 100 ml (~100 g)
- Dripper: Hario v60, Kalita Wave, AltoAir, Hario Cafeor - mielenie jak opisano w tekście. Hario Teco, Melitta, Chomka Rozeta - do tych trzech dripperów warto zmielić kawę nieco grubiej, ponieważ przepuszczalność filtra lub ułożenie otworków odprowadzających wodę, przedłuża nieco przelew.

1. Umieszczamy filtr w dripperze stojącym na serwerze i przelewamy go gorącą wodą.
2. Wylewamy wodę z serwera.
3. Wsypujemy odpowiednią ilość prawidłowo zmielonej kawy.
4. Zalewamy niewielką ilością wody o odpowiedniej (dla ziarna i naszych preferencji) temperaturze. Czym jest niewielka ilość? +/- 2 x gramatura ziarna, może być nieco więcej - ważne, by cała kawa była zamoczona.
5. Odczekujemy 30 s preinfuzji.

Dripp na lodzie:

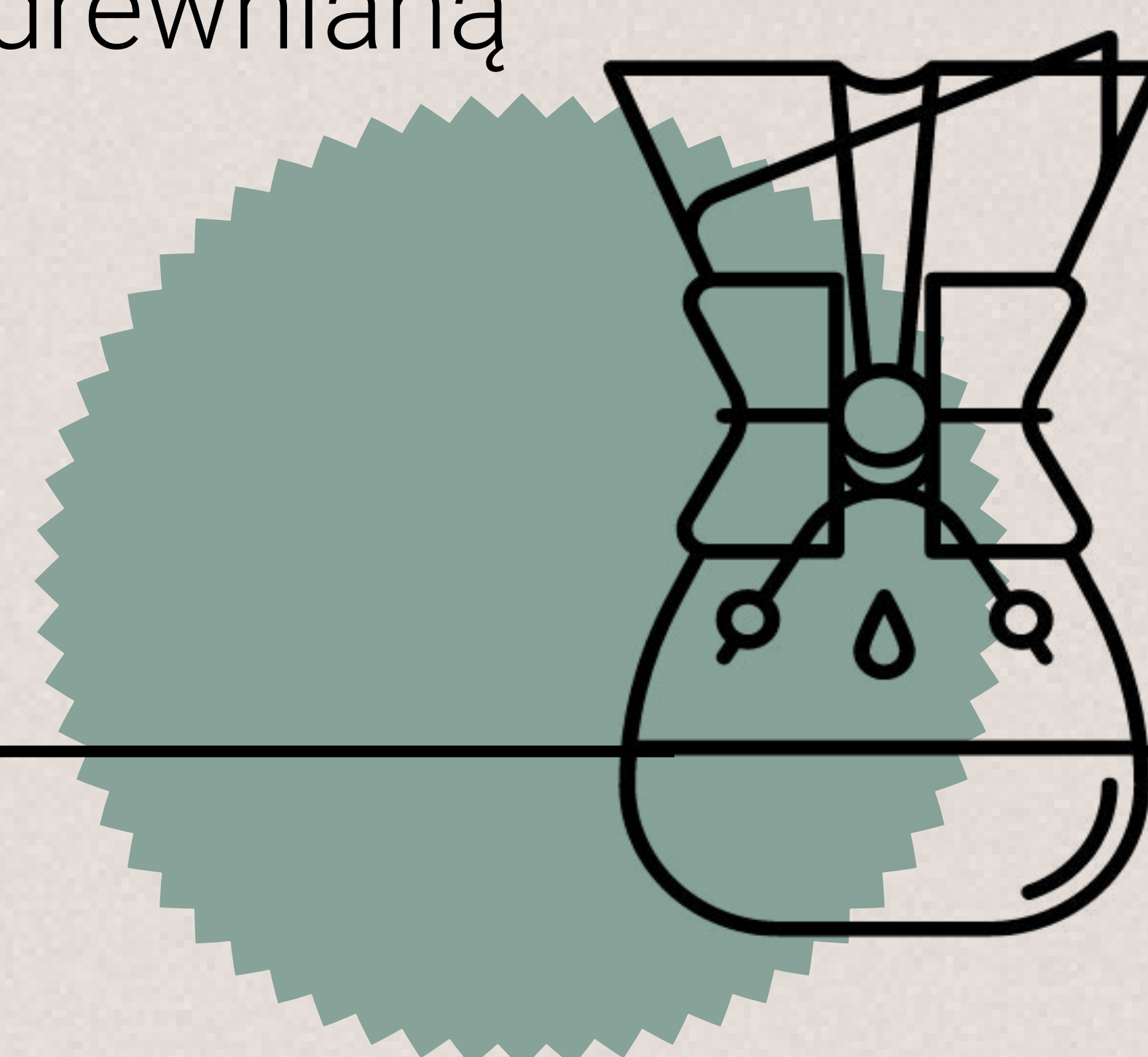
- Kawa: 6 g (polecam kawy z Afryki, są bardziej owocowe i rześkie w smaku)
- Woda: 50 ml (~50 g) + 50 g lodu
- Dripper: Hario v60, Kalita Wave, AltoAir, Hario Cafeor - mielenie jak opisano w tekście. Hario Teco, Melitta, Chomka Rozeta - do tych trzech dripperów warto zmielić kawę nieco grubiej, ponieważ przepuszczalność filtra lub ułożenie otworków odprowadzających wodę, przedłuża nieco przelew.

1. Umieszczamy filtr w dripperze stojącym na serwerze i przelewamy go gorącą wodą.
2. Wylewamy wodę z serwera i wkładamy odpowiednią ilość lodu.
3. Wsypujemy odpowiednią ilość prawidłowo zmielonej kawy.
4. Zalewamy niewielką ilością wody o odpowiedniej (dla ziarna i naszych preferencji) temperaturze. Czym jest niewielka ilość? +/- 2 x gramatura ziarna, może być nieco więcej - ważne, by cała kawa była zamoczona.
5. Odczekujemy 30 s preinfuzji.
6. Dolewamy wodę okrężnymi ruchami. Robimy to niewielkimi porcjami, tak by starać się utrzymać w miarę stały poziom. Wodę nalewamy po ziarnie, nigdy po filtrze. Nie pozwólmy, by cała spłynęła przed kolejnym dolaniem, jeśli nie jest to preinfuzja lub koniec parzenia.
7. Gdy dolejemy już pożądaną ilość, spokojnie poczekajmy aż całość skapnie i wyrzucamy filtr (nie wyciskamy go do serwera!)
8. Do szklanek wrzucamy 2-3 kostki lodu przed podaniem.



Chemex

Prawdopodobnie zdarzyło Ci się widzieć Chemex niejednokrotnie, choć pewnie o tym nie wiesz. Króluje on na blatach amerykańskich kuchni w serialach i filmach – pojawia się w Mad Menie, Przyjaciołach, używa go nawet James Bond. To zaprojektowane w 1941 roku przez Schlumbohma dzieło sztuki użytkowej szturmem podbiło serca miłośników kawy przede wszystkim ze względu na swój ponadczasowy, minimalistyczny design, pasujący zarówno do kuchni na przedmieściach, jak i nowoczesnego apartamentu – swoim wyglądem przypomina klepsydrę z charakterystyczną drewnianą opaską łączącą obie części naczynia.



Jak parzymy?

Pod względem metody parzenia kawy Chemex nie różni się znacznie od omawianego wcześniej dripa, warto zauważyć jednak, iż otrzymany dzięki niemu napar będzie jeszcze lżejszy, czystszy i klarowniejszy. Dzieje się tak za sprawą przeznaczonych do Chemexa filtrów, które, dzięki temu, iż są zauważalnie grubsze, zatrzymują zdecydowaną większość oleju i nawet niewielkie drobiny, pozbawiając napój gorzkawych nut. Jeśli istotna jest dla Ciebie kwestia sposobu parzenia kawy, a zawartości kofeiny, spieszmy poinformować, iż metody przelewowe, a więc Chemex i drip, zapewniają skuteczniejszą ekstrakcję tego składnika do kawy niż metody ciśnieniowe, ze względu na dłuższy kontakt ziaren z wodą.

Przepisy mistrzów

1. Umieszczamy papierowy filtr w chemeksie i przelewamy przez niego podgrzaną wodę.
2. Wylewamy z naczynia wodę i wsypujemy do filtra świeżo zmieloną kawę.
3. Kawę zalewamy niewielką ilością wody (w temperaturze 88-94 °C) i pozostawiamy na 30-40 sekund.
4. Do zaparzenia kawy używamy resztę przygotowanej wody, zwracając uwagę na czas parzenia (nie więcej niż 4 minuty)
5. Nasza kawa jest już gotowa. Wyciągamy i wyrzucamy filtr.



Espresso, czyli klasyka gatunku

Espresso parzy się zazwyczaj z mieszanki kilku gatunków kaw. Powstała w ten sposób kawa ma (po prawidłowym przygotowaniu) gęstą, orzechowo-brązową piankę zwaną włoskim cremą. Pianka tej espresso zawdzięcza dużą część swego aromatu. Dzięki krótkiemu czasowi ekstrakcji, wynoszącemu 25-30 sekund, zawartość kofeiny w ekstrakcie jest niewielka w porównaniu z kawą z ekspresu przelewowego. Oprócz samodzielnego napoju stanowi ona bazę dla bardzo wielu innych napojów kawowych - m.in. americano, latte macchiato, caffè macchiato czy cappuccino.



Jak się do tego zabrać?

Idealne espresso można przygotować w kawiarence lub ekspresie ciśnieniowym. Kawiarka jest małym czajniczkiem ciśnieniowym, który pozwala w prosty sposób zaparzyć niezwykle mocną kawę! Jej działanie jest cenione przez kawoszy na całym świecie. Do dziś niezwykle popularne kawiarki Bialetti, dostępne w naszym sklepie, pozwalają na uwarzenie pysznego napoju. Modele MOKA EXPRESS cieszą się nadzwyczajną popularnością i są szybkim sposobem na idealne espresso. Urządzenie składa się ze zbiornika na wodę razem z sitkiem, do którego wsypuje się odpowiednio zmieloną kawę oraz dzbanka z podłużną rurką, przez którą wydostaje się gotowy już napar, „wypchany” przez ciśnienie. Wszystko, czego potrzebujesz, to: kawiarka, woda, Twoja ulubiona kawa oraz źródło ciepła!



Jak używać kawiarki – krok po kroku:

Oddziel dwie główne części od siebie i skup się na tej dolnej. Wyjmij sitko. Nalej do zbiornika wodę do miejsca zaznaczonego przez producenta – to ważne, żeby wlać odpowiednią ilość wody! Wodę zawsze wlewamy poniżej zaworu bezpieczeństwa. Następnie włóż z powrotem sitko i po brzeg wypełnij świeżo zmieloną kawą. Następnie zamontuj górną część kawiarki i umieść nad źródłem ciepła. To wszystko, wystarczy tylko poczekać, aż proces parzenia się skończy i już można cieszyć się niezwykle aromatycznym napojem! Po wypiciu kawy wystarczy przepłukać urządzenie, zwracając szczególną uwagę przy czyszczeniu sitka na kawę.

Rodzaj kawiarki – czyli takie, które będą pasować do Twojej kuchni!

Pierwotnie kawiarka była wykonana z lekkiego aluminium. Po czasie zaczęto również przy produkcji stosować stal. Dzięki temu, dana kawiarka dobrze działała nie tylko na kuchniach gazowych, ale również elektrycznych, indukcyjnych.

Kawiarki aluminiowe – czyli urządzenia najbardziej podstawowe. Cechują się zazwyczaj niższą ceną niż w przypadku tych wykonanych ze stali nierdzewnej. Są niezwykle proste w czyszczeniu – wystarczy tylko i wyłącznie – woda. Zazwyczaj są to kawiarki o standardowym, klasycznym wyglądzie tak jak Bialetti Moka Express lub Forever Moka Prestige, ale również bardziej awangardowe wersje, na przykład Bialetti Mukka Express.

Kawiarki na indukcję – czyli wersja makinetki dostosowana do kuchni indukcyjnej. W tej kategorii można spotkać produkty wykonane ze stali, jak i z aluminium. Aluminiowe kawiarki dobrze działają z płytami indukcyjnymi, dzięki odpowiednio wykonanym dnie urządzenia – zwykle ze stali. Świetnie sprawdzi się kawiarka Giannini Giannina La Tradizione Induction, czyli urządzenie o unikalnym, eleganckim wyglądzie. Ponadto jest wykonana ze stali nierdzewnej i posiada wbudowany reduktor, dzięki czemu można wybrać, ile kawy chcemy zaparzyć.

Kawiarki stalowe – czyli urządzenia niezwykle eleganckie i o doskonałej jakości wykonania. Świetnie nadają się na każdy typ kuchni oraz doskonale prezentują się w kuchni. Stalowa konstrukcja pozwala na otrzymanie kawiarek o różnorodnych – nierzadko awangardowych – kształtach jak w przypadku Kitchen Craft Le'Xpress Moka lub Bialetti Kitty.



**Bialetti
Moka Express**

**Giannini
Giannina
La Tradizione**



**Bialetti
Venus**

Jaką kawę wybrać?

To pytanie potrafi przyprawić o ból głowy początkującego kawosza. Jaką kawę wybrać, gdy w naszym sklepie internetowym jest tak duży wybór? Jak się w tym nie pogubić i wybrać tą, która będzie odpowiadać Twoim kubkom smakowym? Wybór kawy należy rozpocząć od zadania sobie pytania, jaki smak preferuję.


Region pochodzenia kawy ma ogromny wpływ na jej smak, np. ziarna pochodzące z Afryki po zaparzeniu są bardziej kwaskowate niż te z Ameryki Południowej, w których zaś wyczuwalna jest większa gorycz.

Kolejnym parametrem, na który warto zwrócić uwagę to stopień wypalenia ziaren. Im jaśniejszy stopień wypalenia ziaren tym więcej nut cytrusowych i kwasowości w kawie. Z kolei ciemniejszy stopień wypalenia to mniej indywidualnych nut smakowych, czyli smak bardziej uniwersalny.

Na sam koniec pamiętaj o urządzeniach do parzenia kawy, które posiadasz w domu czy biurze. Wybierz spośród kaw przeznaczonych do Aeropressu, French Pressu, chemexa, kawiarki czy drippera.

Postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami, na pewno wybierzesz kawę, która po zaparzeniu będzie Ci smakować!





**Na całym świecie wypijanych
jest blisko 400 miliardów filiżanek
kawy rocznie!**

**Duże badanie przeprowadzone na grupie
około 50 tys. kobiet pokazało, że picie
przynajmniej jednej filiżanki kawy
tygodniowo o 15 proc. zmniejsza ryzyko
rozwoju depresji.**

O nas

Świeżo Palona istnieje od 2010 roku. Nasza przygoda rozpoczęła się w Poznaniu gdzie od ponad 10 lat z wielką pasją i zaangażowaniem wypalamy wszystkie kawy i autorskie mieszanki. Współpracujemy z wieloma kawiarniami i restauracjami z całej Polski. Dbamy o to, aby każdy nasz produkt był jak najwyższej jakości.

Świeżo Palona to sklep dla ludzi, którzy kochają kawę.
Oferujemy oryginalne kompozycje kaw i kawy ziarniste jakości specjality z różnych zakątków świata.

Naszą ofertę dzielimy na stałą, czyli kawy dostępne cały czas i sezonową, czyli perełki, które podbiły nasze serce i są dostępne okresowo. **Oprócz kawy i akcesoriów do parzenia, znajdziecie u nas szeroki wybór herbat.** Oferujemy mieszanki herbat zielonych, czerwonych, białych i wielu innych z całego świata.

Jeżeli tak samo jak my, uwielbiasz pyszną, świeżo paloną kawę i aromatyczne herbaty, koniecznie musisz spróbować naszych propozycji!

Mamy nadzieję, że dołączysz do naszego teamu miłośników czarnego naparu!

Wszystkim, którzy już nam zaufali bardzo dziękujemy :)



ŚWIEŻO
PALONA

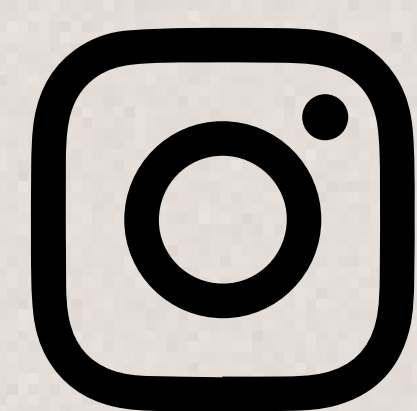
Mamy nadzieję, że dzięki temu ebookowi temat kawy jest Wam bliższy i rozbudziliście w Was ciekawość do ziaren.

Świat kawy jest niesamowity, pięknie pachnie i jeszcze lepiej smakuje. Każdy z Was znajdzie w nim coś dla siebie!

Jeśli macie ochotę na więcej ciekawostek zapraszamy na naszego bloga

swiezopalona.pl/blog

oraz na naszego
Instagrama i Facebooka



Pamiętajcie, że zawsze chętnie odpowiemy na Wasze pytania i doradzimy przy wyborze ziaren oraz akcesoriów do parzenia, więc śmiało piszcie do nas na Facebooku i Instagramie.

Na kod „EBOOK” macie od nas rabat 20zł
przy zakupach za minimum 100 zł.
Dzięki i do zobaczenia na
www.swiezopalona.pl!

