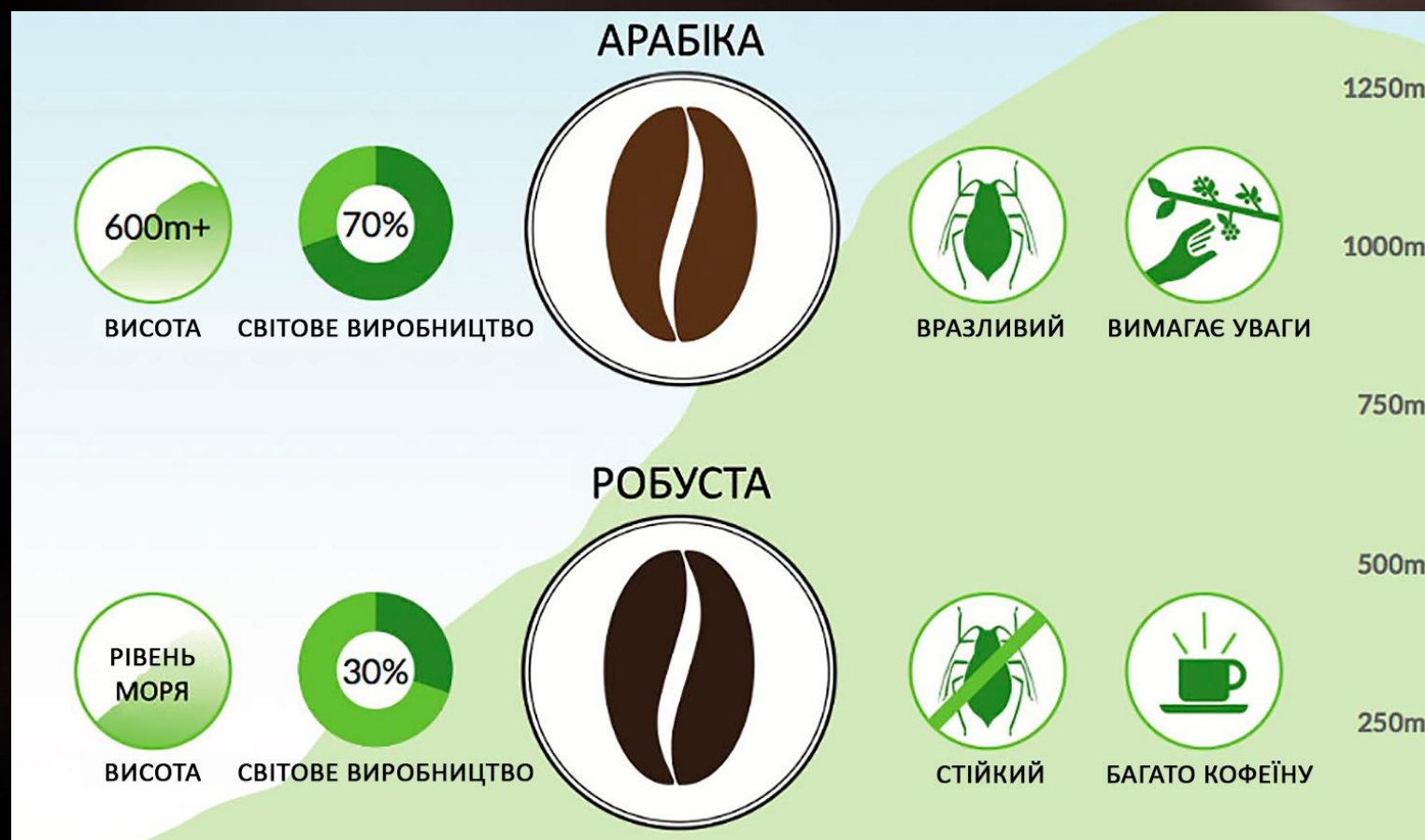


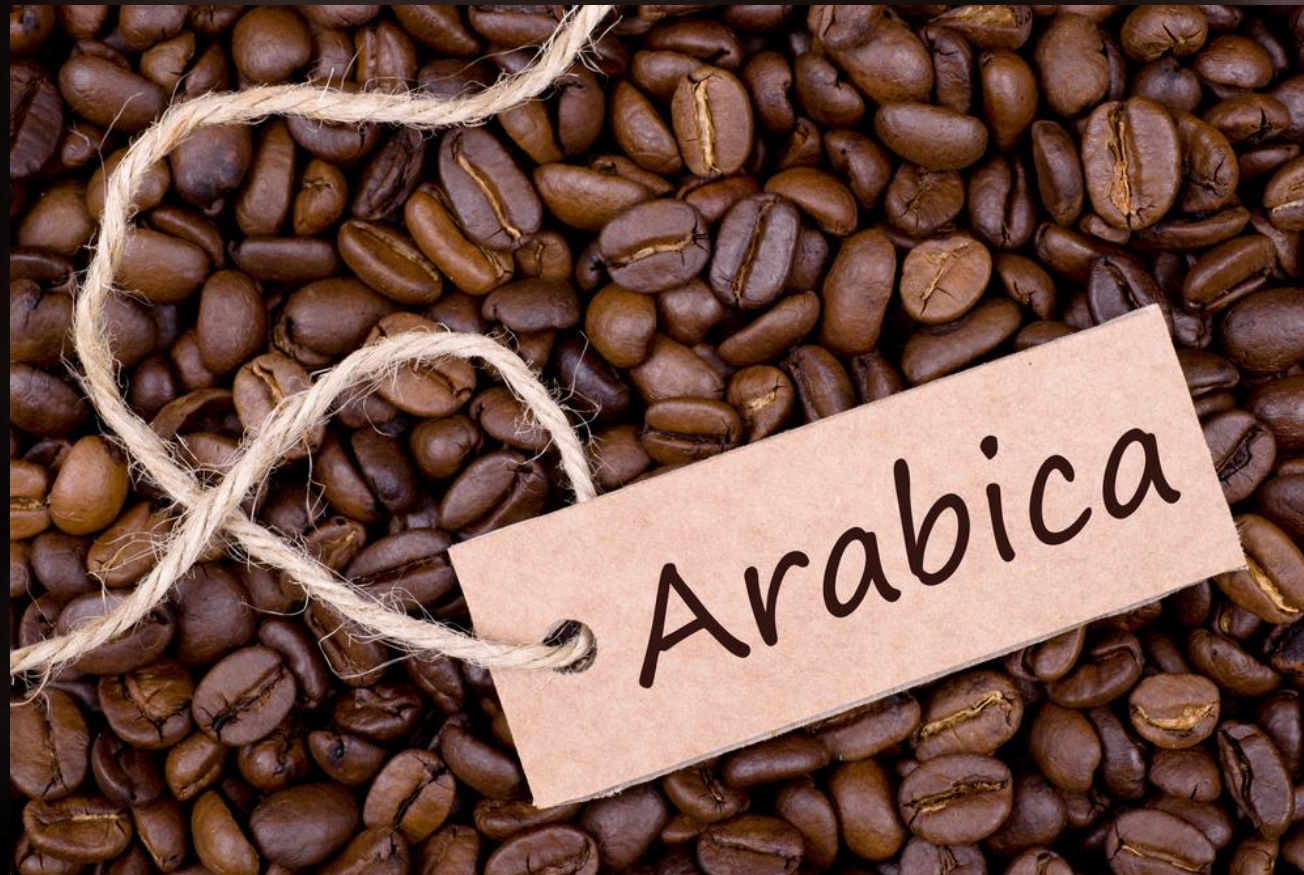
Лекція. Специфіка кавових напоїв



Кава - напій зі смажених і перемелених зерен кавового дерева. Напій був випадково відкритий приблизно в 850 р.н.е ефіопським пастухом на ім'я Калді. Сьогодні налічується більш ніж 90 видів рослин, що належать до роду кави (Coffea). Але в промислових масштабах використовуються всього лише два види кавових дерев: *Арабіка та Робуста*



- *Арабіка* - найбільш поширений сорт кави, росте на висоті від 800 до 2500 метрів над рівнем моря. Зерна, як правило, мають довгасту форму, гладку поверхню, злегка вигнуту у формі літери S лінію, в якій зазвичай після легкого обжарювання залишаються невігорілі частки кавової ягоди.



- *Робуста* - швидко зростаючий і більш стійкий до шкідників сорт кави, росте приблизно від 200 до 800 м над рівнем моря, перш за все - в тропічних районах Африки, Індії та Індонезії. Зерна мають округлу форму, колір - від світло-коричневого до сірувато-зеленого. Робуста зазвичай вважається менш вишуканим сортом кави з точки зору аромату. У той же час вона містить більше кофеїну, а також часто використовується в еспресо-сумішах, що дозволяє досягти більш якісної кавової пінки і здешевлює суміш.



Арабіка	Робуста
Дерево 3-5 м (називається ще кущ)	Дерево до 13 м
Росте в горах	Росте біля підніжжя
Чим бідніший ґрунт, тим краще	Вологий клімат
800-2500 м над рівнем моря	200-800 м над рівнем моря
Температура від +15° до +24°	Температура від +24° до +30°, теплолюбиве
Нестійке до захворювань	Стійке до захворювань
Мало плодів, але якісні	Багато плодів, але не дуже якісні
Для моносортивів і кавової суміші	Для кавової суміші, для гіркості, для здешевлення
Смак із кислинкою, менш в'язкий, більш витончений	Смак із гірчинкою, терпкий, грубий
Кофеїн 1-1,5%, інколи 2%	Кофеїн 1,6-3,2%, інколи 4%
Кофеїн => безбарвний, але має дуже велику гіркоту	
Жирність –18% Цукор – близько 8%	Жирність – 8-9% Цукор – близько 5%
Вартість висока	Вартість низька
Із робусти => роблять розчину каву	



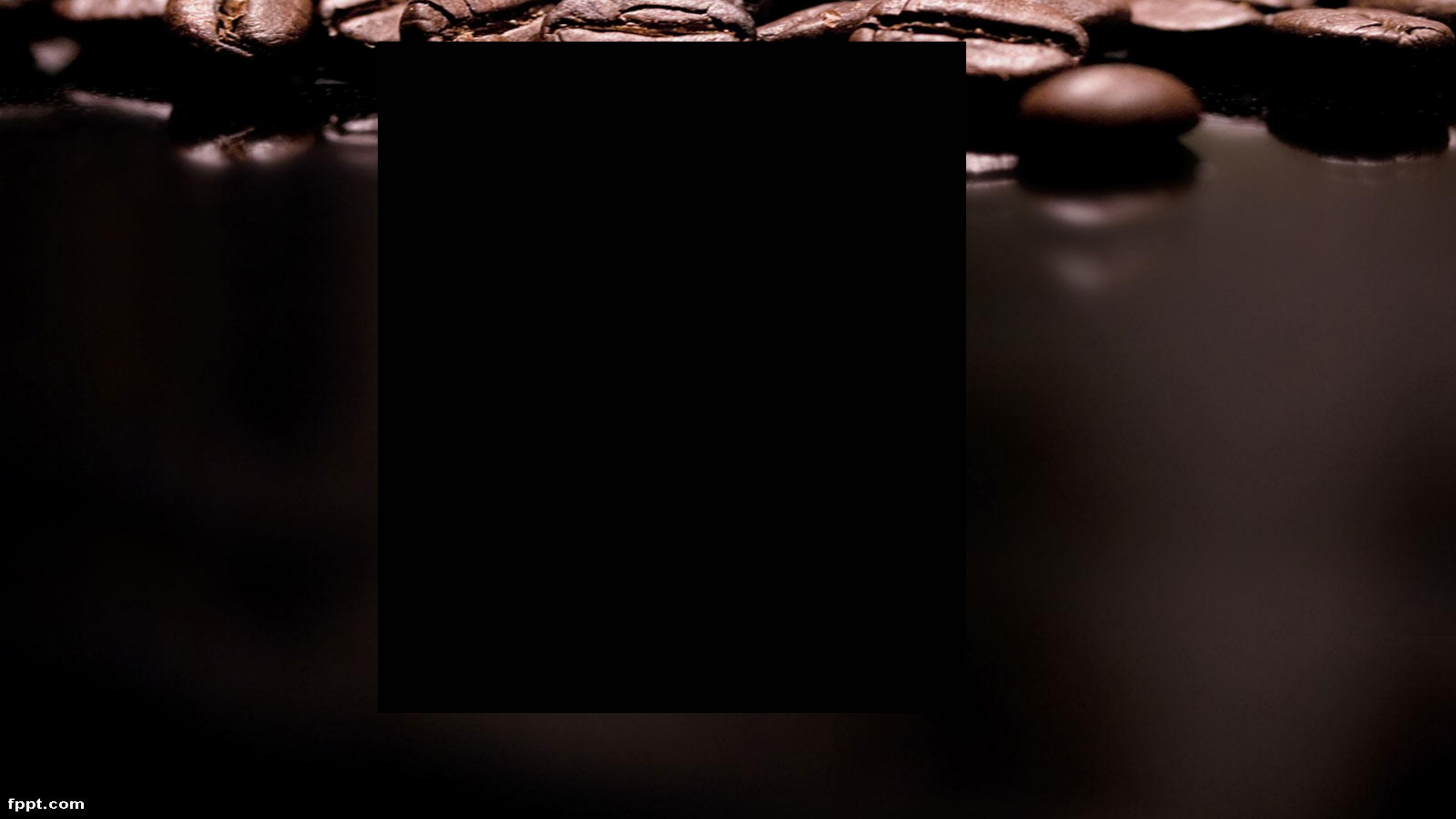
Бариста – італійське слово, яке характеризує фахівця високої кваліфікації з приготування кави та інших кавових напоїв.

МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ КАВИ

Способи приготування напою в пуровері

- Пуровером (або харіо) називають керамічну лійку V60 зі спіральними стінками, всередину якої поміщається тонкий паперовий фільтр для відсіювання осаду. Метод придуманий в Японії ще в 1908 році. Довгий час він вважався найкращим способом приготування кави в Країні Вранішнього сонця, а в останні роки набув популярності по всьому світу.
- Особливість пуровера - кут лійки 60° та спіральні ребра, завдяки яким повітря вільно циркулює всередині посудини. У приготуванні напою можна використовувати будь-які сорти кави, проте кращий, на думку багатьох фахівців, - це арабіка. Для заварювання підійдуть як моносорти, так і бленди арабіки, але без робусти, оскільки вона буде гірчити.





Способи приготування кави в турці (кава по-турецьки)

Кава по-східному - один з найдавніших способів приготування, винайдених арабами. Для його заварювання застосовується джезва (турка) - мідний або металевий посуд конусоподібної форми з ручкою. Готувати напій можна на вогні або піску. На одну порцію необхідно взяти півсклянки води та свіжообсмажену каву найдрібнішого помелу в кількості 7-10 грамів. Для приготування підійде будь-який сорт середнього або темного обсмаження, чи то арабіка, робуста або інший на ваш смак.





Способи приготування кави в френч-пресі

Френч-прес часто застосовують для заварювання чаю, але якщо ви шукаєте альтернативні способи приготування кави, спробуйте цей варіант для кавових зерен. Французький, або поршневий, механізм був придуманий в 1920 році компанією Melior. Вузкий та високий посуд виготовлено зі скла, а всередині знаходиться поршень на ніжці. На кінці поршня розміщується фільтр, який дозволяє очистити напій від осаду.

Для заварювання в френч-пресі підходить тільки грубий помел (coarse), так як при використанні дрібного порошку частинки зерен будуть плавати у воді. Бажано, щоб кава була легкого обсмажування - в такому випадку у вас вийде ароматний та м'який напій. На 1 літр води температурою 98 °C буде потрібно близько 60 грамів продукту.



Способи приготування кави в гейзерній кавоварці

Мока, або гейзерна кавоварка, викликає суперечливі почуття у щирих шанувальників кавових напоїв, оскільки вода в ній піддається кип'ятінню. Проте, даний спосіб знаходить широке поширення в багатьох країнах Європи, особливо в Італії, де в 1933 році і був придуманий прилад.

Гейзерну кавоварку винайшов італієць Луїджі де Понті на замовлення фабрики Bialetti. В основі її конструкції лежать три елементи - нижня восьмикутна основа для води, фільтр у вигляді лійки для кавового порошку та верхня частина для готового напою. Приготування здійснюється під тиском. При закипанні пара проштовхує гарячу воду наверх, вона проходить крізь порошок невеликим фонтанчиком та осідає в верхній посудині. В результаті виходить терпкий напій, сильно насичений кофеїном.

Щоб приготувати корисну та смачну каву за допомогою цього способу, необхідно використовувати середньо-дрібний помел середнього або темного обсмаження. Якщо брати дрібний помел, напій вийде гірким, при великому помелі він буде слабким та водянистим. Для заварювання краще застосовувати еспрес-суміші, які подарують чистий та збалансований смак.



Фільтрована кава, або спосіб заварювання в крапельній кавоварці

Першим прототипом крапельної кавоварки став прилад французького архієпископа Жана де Беллуа, винайдений ще в 1800 році. Через 20 років він був удосконалений, а в 1950-х роках споживачі отримали можливість користуватися електричними моделями цих пристроїв. На сьогодні краплинні кавоварки - найпоширеніший спосіб приготування кави. З їх допомогою можна отримати м'який напій, що має середню міцність та яскраво виражений смак.

Найсмачніша кава виходить з кавового порошку грубого помелу (до 0,6 мм). Не варто застосовувати дрібний помел, оскільки для цього способу екстракції характерний тривалий контакт порошку з водою (може гірчити). Для приготування краще брати плантаційні сорти із середнім обсмаженням. В такому випадку ви заварите «елітний» напій, позбавлений гіркоти та надмірної терпкості.



Способи приготування кави в еспресо-кавоварці

Розглядаючи, який ще спосіб варто спробувати для заварювання вдома, необхідно згадати еспресо-кавоварку. У ній можна готувати напій з повним та чітким смаком, що не містить гіркуватості. Для екстракції підходять еспресо-суміші дрібного (fine) помелу середнього або сильного обсмаження. Весь процес приготування виглядає так:

- Подрібніть зерна та помістіть в холдер (сухий ріжок). На 30 мл води буде потрібно 7-8 грамів кави.
- Запресуйте його за допомогою темпера до отримання «кавової» таблетки.
- Натисканням кнопки пролийте з приладу трохи води, вставте холдер в кавоварку.
- Поставте суху чашку під фільтр та увімкніть пролив. В середньому цей спосіб приготування займає 25-30 секунд.





ВИДИ КАВОВИХ НАПОЇВ ТА СПОСОБИ ЇХ ПРИГОТУВАННЯ

Фрапе

- Фрапе готується за допомогою шейкера або міксера на основі однієї або двох порцій еспресо, цукру і невеликої кількості води, що збиваються до утворення піни. Напій подається в скляному стакані з додаванням холодної води, льоду і молока.



Еспресо

- Еспресо - напій, який отримується шляхом пропускання гарячої води під високим тиском через фільтр з меленою кавою. На основі еспресо готуються десятки видів інших кавових напоїв.



Айс-латте

- Способи приготування айс-латте можуть відрізнятися, але одним з найпопулярніших рецептів є суміш холодного молока, сиропу і колотого льду, в яку додається еспресо



Американо

- Американо готується з однієї або двох порцій еспресо, в які додається від 30 до 470 мл гарячої води.



Гляссе

- Гляссе (афогато) - кава з морозивом. Гляссе і афогато дещо відрізняються в способі приготування: для афогато використовується еспресо, яким заливають морозиво, а рецепт гляссе не такий вибагливий щодо вибору кавової основи і порядку додавання інгредієнтів в напій.



Допіо

- Висококласні кав'ярні пропонують цей напій як еспресо або подвійний еспресо, а сама назва «Допіо» в меню часто відсутня. Для приготування такого еспресо використовується вдвічі більше меленої кави. Об'єм готового напою такий же, як і в лунго, але сам він набагато міцніший.



Лунго

- Лунго - еспресо, який довше проливають, довше готують. Володіє менш насиченим, але більш гірким смаком.



Капучино

- Капучино - еспресо з гарячим молоком, верхній шар якого збивається в рівну глянцеvu піну. Капучино прийнято пити без цукру, бо він і так смачний за рахунок природної солодкуватості молока.



Кава по-віденськи

- Рецепти можуть дещо відрізнятися, але основний принцип єдиний: кава по-віденськи - це кава зі збитими вершками.



Кава по-ірландськи.

- Готується з кави, вершків, коричневого цукру та ірландського віскі.



Латте

- Існують деякі відмінності в рецептах, але суть залишається одною: латте - кава з молоком. Основна відмінність цього напою від капучино полягає в тому, що при варінні латте еспресо додається в молоко, а не навпаки. Щодо пропорцій еспресо, молока і молочної піни в напої, у кожного бариста своя думка з цього приводу і свої секрети, тому робіть так, як вам буде смачніше.



Макіато

- Макіато - еспресо з гуртком молочної піни. Молоко не вливається, пінка акуратно викладається ложкою, щоб утворити білий круг з коричневою обідком еспресо.



Ристрето

- Кава для тих, хто любить міцніше. Той же еспресо, але меншого обсягу і міцніший.



Флет вайт

- Флет вайт готується так само, як капучино, але відмінність полягає в рівні молочної піни, який при приготуванні цього кавового напою становить виключно 0,2 см.



Кортадо

- Кавово-молочний напій, який готується в співвідношенні еспресо і молока 1:1.



Кава по-тайськи

- Холодний кавово-молочний напій готується в такий спосіб: в стакан з льодом додають згущене молоко і каву, після чого додають молоко або збиті вершки. Втім, два останні інгредієнти не обов'язкові.



Колд брю

- Колд брю - кавовий напій, який готується за допомогою пропускання холодної води через шар кави або за рахунок довгого настоювання меленої кави в ледь теплій воді. Втім, способи приготування можуть відрізнятися: інколи колд брю заварюють гарячим, а потім різко охолоджують.



Кон пана

- Спочатку заварюється еспreso або допіо, а потім додається шапка зі збитих вершків.



Мокачино

- Мокачино (мокко) - різновид латте, що включає додатковий інгредієнт - шоколад (у вигляді какао-порошку, сиропу або гарячого шоколаду).



Нітро-кава

- Нітро-кава - газована версія колд брью. Нітро-кава не стільки вид кавового напою, скільки спосіб його приготування, завдяки якому кава виходить газованою.



Пікколо

- Пікколо - мініатюрна версія капучино. Щоб приготувати пікколо, необхідно зробити еспресо, збити і додати в нього молоко.



Раф-кава

- Раф-кава - напій, що складається з еспресо, вершків (НЕ збитих, а рідких) і ванільного цукру.





Эспрессо
(Espresso)



Доппио
(Doppio)



Триппло
(Tripplo)



Ристретто
(Ritretto)



Лунго
(Lungo)



Американо
(Americano)



Флэт Вайт
(Flat White)



Капучино
(Cappuccino)



Маккиато
(Macchiato)



Латте
(Latte)



Кон панна
(Con Panna)



Бреве
(Breve)



Кофе по Венски
(Vienna Coffee)



Латте Маккиато
(Latte Macchiato)



Фредо
(Fredo)



Айриш
(Irish)



Корретто
(Corretto)



Раф кофе
(Raf coffee)



Романо
(Romano)



Медовый Раф
(Mead Raf)



Гляссе
(Glace)



Мокко
(Mocha)



Марочино
(Marocchino)



Бичерин
(Bicerin)



Эспрессо



Взбитые
сливки



Молоко



Виски



Ликер



Сироп



Лимонный
сок



Шоколад



Мед



Вода



Лед



Цікаві факти про еспресо

- Еспресо - найпопулярніший вид приготування кави у світі.
- Фахівці стверджують, що в чашці еспресо міститься менше кофеїну, ніж в такій же чашці звичайної кави.
- Під час досліджень вчені з'ясували, що еспресо знижує ризик розвитку хвороб серця і раку підшлункової залози.
- Гранична норма становить 8 чашок еспресо на день, але найкраще обмежитися 2-3 чашками.
- Еспресо користується великою популярністю у всьому світі і, перш за все, на півдні Європи - в Італії, Іспанії та Португалії.
- Класичний еспресо зазвичай має обсяг 25-35 мл і подається в чашці на 60-70 мл або спеціальній чашці для еспресо. Подвійний еспресо, що готується з 18-22 грамів кави, має об'єм 60 мл.
- Невелика склянка води входить в обов'язкову сервіровку еспресо. Це потрібно, щоб очистити смакові рецептори, щоб краще відчутти смак кави.
- Краще за все пити каву після сніданку, а не на голодний шлунок.
- 17 квітня у світі відзначають Всесвітній День еспресо.