

Kava svagdašnja

naša

Danas, kad je u ponudi tako široka paleta proizvođača kave prepoznatljivih po aromi, okusu ili izgledu, ugostitelji se odlučuju na odabir mješavine ovisno o cijeni i zahtjevima gostiju koji će konzumirati u lokalima ovaj topli napitak

Što je kava?

Kava je topli okrepljujući napitak dobiven po točno zadanom tehnološkom postupku od kave u zrnu. Praktičnije, kava (espresso) je topli napitak u šalici dobiven mješavinom vode i vodene pare koja uz određeni pritisak i vrijeme prolazi kroz zadanu količinu mljevene kave. Jedna od zakonitosti kave je da ne smije sadržavati nikakve dodatke i zabranjeno je dodavanje vode u pripravljeni napitak.

Kava od ploda do tržišta

Plod kave prolazi dugi put od svoje matične stabljike do šalice okrepljujućeg i razbuđujućeg napitka - espressa. Kako bismo pobliže predočili sliku o tom putu, usporedit ćemo kavu s

plodom grožđa i dobivanja vina iz istoga. Za kvalitetu vina bitna je sorta, tlo, vremenski uvjeti, način branja, odvajanje bobica od peteljke, vrenja, čuvanja i skladištenje. Kod kave je u prvom dijelu gotovo identično; sorte ili vrste, tlo, vremenski uvjeti, način branja, odvajanje ljuskica, sušenje i skladištenje. S tim smo završili prvu fazu i dobili sirovu kavu.

Odabir sirove kave i postupak prženja

U trenutku kad je kvalitetno obrađena sirova kava došla na mjesto prodaje ili otkupa, pržioničari uzaju svoje kušalice kave odlaze na odabir kako bi po vlastitoj recepturi složili mješavinu espressa.

Pošto se svaka mješavina sastoji od nekoliko vrsti kave, a nikada od jedne, mora se točno naći tehnološki postupak za prženje koje je najbitnije za dobivanje prepoznatljivog okusa i arome kave. Kava je certificirana prema ISO standardu 45011 broj 214 od 24. rujna 1999. Načinom prženja kava poprima svoju aromu i okus, a odabirom sorti i vrsta vizualne karakteristike. Kava se naj-

češće prži u rotirajućim bubnjevima, neposredno grijanim plinskim plamenicima, a u većim sustavima posrednim grijanjem i cirkularno rotirajućim vrućim zrakom. Svaka količina (šarža) se ispituje vizualno i kušnjom pripremljenog kavinog napitka od kvalificiranih kušalaca kave koji određuju i kontroliraju mješavinu i prženje na temelju znanstvenih pravila i postupaka. Karakteristike krajnjeg proizvoda - pržene kave - mijenjaju se i poboljšavaju do željenog rezultata, okusa i arome.

U odabiru kave koje se miješaju, najzastupljenije su sorte arabica i robusta.

Arabica

Arabica je kvalitetnija sorta jer sadrži više masnoće, a upravo masnoće kave sadrže okus i aromu. Prepoznatljivost arabice u zrnu je njezin duguljasti, eliptični oblik, smeđe boje i bogatog mirisa. Espresso spravljen od mješavina arabica sorte je svjetlije boje s tankom pjenicom ili kavinim vr-



hnjem, izuzetno bogatog okusa i arome te lagan za konzumiranje jer sadrži manje kofeina od robuste.

Za arabicu se govori da je kava urbane sredine upravo zbog svoje lakocće, manjeg udjela kofeina i bogatstva aroma. Može se konzumirati i više šalice dnevno, a okus kave ostaje u ustima dugo poslije konzumacije.

Robusta

Robusta je sorta koja ima duplo više kofeina, do osam puta manje masnoće i sadrži tanin. Robusta u kavinom napitku ima tamnosmeđu boju, puno veću snagu i gorčinu te je bogata kavinim vrhnjem koje daje upravo tanin. Kako je arabica kava urbane sredine, tako je robusta kava ruralne sredine jer je jaka i gorka te se ne može konzumirati više šalice za redom. To upravo diktiraju njezine karakteristike - prevelika doza kofeina i tanina te premalo masnoće što joj daje slabi okus i aromu pa je u Italiji popularno nazivaju "drvena kava".

Kvaliteta espressa

- potrebna količina mljevene kave 7g \pm 0,5;
- temperatura vode u aparatu 88°C \pm 2°C;

- temperatura espressa u šalici: 67°C \pm 3°C;
- tlak vode 9 bara \pm 1;
- vrijeme istjecanja 25 sekundi \pm 2,5 sekunde;
- mililitri u šalici (uključujući pjenu) 25 ml \pm 2,5.

Danas, kada je u ponudi tako široka paleta proizvođača kave prepoznatljivih po aromi, okusu ili izgledu, ugostitelji se odlučuju na odabir mješavine ovisno o cijeni i klijenteli koja će konzumirati u lokalima ovaj topli napitak u njihovim barovima. Svaki konzument kave očekuje kvalitetan i prepoznatljiv espresso. Kako bismo do njega došli, moramo zadovoljiti tri sljedeća uvjeta:

- odabir imena kave koji garantira mješavinu kvalitetnih sorti pripremanu po zadanom tehnološkom postupku
 - imati odgovarajuće aparate; mljevenik, aparat za espresso te sredstva za čišćenje i održavanje
 - imati kvalificirano osoblje, osposobljeno za odabir imena kave i upravljanje i održavanje aparata
- Kako izabrati pravu mješavinu i odgovarajuće aparate te naučiti upravljati i služiti se tek nabavljenom aparaturom?



Plod kave prolazi dugi put od svoje matične stabljike

raturom?

U Italiji postoji institut koji može pohađati svatko tko ima dodira s pripremanjem kave u bilo kojoj fazi. Tako postoje programi izobrazbe za pržioničare, vlasnike ugostiteljskih objekata i same priprematelje kave (barmene). Kod nas u Hrvatskoj takva institucija ne postoji iako je u pripremi HICEK (Hrvatski Ispitni Centar Espresso Kvalitete) koji će u svom programu moći osposobljavati i savjetovati barmane i vlasnike barova u segmentu Espresso Specijalist te dodijeliti licencu ESPRESSO KVALITETA.

ROMEOLAMBAŠA

FRANJAcaffe

strast života

znati uživati u priznanju koje ste dobili za svoj rad
{ nazdravite svojim uspjesima šalicom kave }

{ pridružite se našem mladom teamu trgovačkih putnika za distribuciju na području RH }

{ ustupamo cafe aparate na korištenje ugostiteljima }







FRANJA

proizvođača i trgovina d.o.o. - CMP Savica Šanci 117 - Zagreb
tel: 01 24 09 369 - 24 09 370 - fax: 01 24 09 368
franja-caffe@zg.hinet.hr - www.franja.hr

zastupstvo i distribucija

ELEKTRA