

Dijagnoza kvalitete u šalici

Istina i kriva vjerovanja o espresso

Ispred bara nalazi se mnogo ljudi koji su nestrpljivi i u žurbi te znalci i oni koji nemaju pojma, suptilni stručnjaci i vrhovni suci, a svi oni čekaju svoj kofein. Iako se u početku čini besmislenim određenim ljudima služiti savršen espresso, u stvarnosti nije tako. Čak će i najnemarniji gost nakon što popije gutljaj vruće kave osjetiti zadovoljstvo, čak i ako ono nije analizirano, te bi se mogao vezati upravo uz tu marku i taj bar. Nadalje, postoji i profesionalni ponos: ukoliko priprema dobrog espressa nema veze sa sposobnošću, onda živjeli distributeri automata! Upravo su iz ovog razloga operateri barova ponosni na svoju profesiju i prate pripremanje svake šalice kave s nestrpljenjem, kao da se radi o umjetničkom djelu. Oni sa strahom proživljavaju onih nekoliko sekundi nakon što okrenu ručku aparata. Ukoliko tekućina ističe štedljivo, poput ulja, ishod će zasigurno biti dobar. No ukoliko kašljuca i prska te zatim ponovno počne teći ili snažnije radi na jednom izljevu od drugoga, možemo pretpostaviti da ishod neće biti tako dobar. Ovdje, dakle, sama ideja, pojava i uporabljeno znanje pružaju važne informacije na temelju kojih prosuđujemo kvalitetu espressa. Nitko nikada nije sasvim shvatio što se događa s tih sedam grama kave stiješnjene u filter kada do njih stigne voda od oko 90°C. Inženjeri, matematičari i statističari morali su se pokloniti empirizmu barmenove umjetnosti. Znamo da se prah raširi kada do njega stigne vruća voda na oko 9 bara, ugljični dioksid u stanicama prženih kavenih zrna očajnički pokušava izaći van, miješajući se s mastima i lomeći veze koje ih zatva-



Prema kromatskoj skali od 1 - 9 koju su koristili kušači IAAC-a, kvalitetan espresso, prema Istituto Nazionale Espresso Italianu dobiva ocjenu između 5 i 7



Boja pjene espressa može varirati od žute do smeđe boje fratrove halje, a oba ova ekstrema ukazuju na lošu kvalitetu



raju. U manje od 30 sekundi, kada kava ima pravu količinu praha i kada je pravilno stisnuta, događa se nevjerojatna ekstrakcija čiji se nerazdvojni dijelovi moraju združiti te su prisiljeni ostati zajedno. Pojavljuje se smeđa tekućina, a potom i obojena pjena koja ju prekriva, ponekad ostavljajući tragove tako da je vračara može upotrijebiti za svoja predviđanja. Ukoliko protok kave nije prekinut u pravo vrijeme, pojavljuje se grozna bijela oznaka koja uništava upravo opisanu sliku.

No, imaju li sve ove stvari tehničku vrijednost? Svakako, pokušajmo razumjeti njihovo značenje krenuvši od savršenog espressa, zatim potvrđujući što bi značilo ako bismo popravili loše varijacije.

Opis odličnog espressa

Kremasta pjena je boje oraha s tragovima ornamentalne crvene i jasnim prugama koje stvaraju ujednačenu prošaranost. Tekstura je vrlo gusta (mjehurići pjene su vrlo mali, čak ne-



vidljivi), nema zračnih mjehurića ili bijelih mrlja, niti se ne pokušava otvoriti i pokazati tekućinu koja se nalazi ispod.

Intenzitet i tonalitet boje

Boja pjene espressa može varirati od žute do smeđe boje fratrove halje. Oba ova ekstrema ukazuju na lošu kvalitetu i nagoviještaju moguće nedostatke u mirisu i okusu. Kako bismo ovo razjasnili, prema skali od 1 - 9 koju su koristili kušači IAAC-a, kvalitetan espresso, prema Istituto Nazionale Espresso Italianu dobiva ocjenu između 5 i 7. Kromatska varijacija unutar ovih vrijednosti prihvaćena je ukoliko se preferira manje ili više pržena kava, što također utječe na boju pjene.

Pjena i krema

Kremasta pjena oblikuje se pomoću golemog broja mikroskopskih kapljica masnoće, zajedno s dugim lancem molekularnih glucida, proteina i polifenola. Oni se nalaze u aromi koja se probija na površinu tekućine pomoću ugljikovog dioksida koji se formira u zrcima kave tijekom prženja.

Visokokvalitetne mješavine mogu se prepoznati po svojoj pjeni koja je toli-

ko fina da su mjehurići gotovo nevidljivi golim okom. U tom slučaju možemo očekivati espresso odlične arome i baršunastog osjećaja na dodir.

Sa smanjenjem kvalitete ili preciznosti pravljenja espressa, mjehurići postaju veći dok ne stvore pjenu. Ponekad se pojavljuju mjehurići veličine 5-6 mm.

Nedostaci u izgledu

Vremenom su Talijani, ali i ostali, naučili da se espressom može smatrati samo ona kava koja ima krunu, tj. pjenu kao i čvrsto tijelo. Dakle, vjerujući vizualnom osjetu više nego bilo kojem drugom, možemo dati samo općenitu ocjenu pjene, tj. važno je da ona postoji te da je ima mnogo, kao i da postoji tijelo koje se ocjenjuje poznatim testom na šećer; što je dulje potrebno glucidima da urone u espresso, to je njegova konzistentnost bolja. Na ovaj način otvorio se put krivim vjerovanjima beskrupuloznih proizvođača kave. Oni su shvatili da Robusta daje mnogo pjene (čak i ako ne daje dobru kremu) i da se pjenu čak i ukoliko se koristi s krupno mljevenom kavom te ukoliko je upotrijebljena nedovoljna količina kave. Razmislimo na trenutak - napraviti dobar

espresso sa samo 5 grama kave za oko deset sekundi bilo bi doista dobro uštedeno vrijeme i novac. Izbjeci mukotrpnu kalibraciju mljevnika, kao i ušteda truda pri pravilnom tiskanju kave gotovo bi nas oslobodilo noćnih mora. Tako su mnogi operateri barova prihvatili ovakav koncept nekvalitete, uvjeravajući doista dobre proizvođače da ih slijede. No, vjerojatno ni jedni ni drugi nisu mislili da bi im se to moglo vratiti poput bumeranga. Možda potrošač neće shvatiti da mu je uskraćena cvjetna, voćna i čokoladna aroma. Možda će se i moći naviknuti na okus sijena, benzina i plijesni, i možda će početi smatrati kako je normalno da se njegova usta ne pomiču nekoliko trenutaka te da njegov želudac čini neobične pokrete. No, hoće li istom mjerom konzumirati espresso kao i ranije? Postoje snažne indicije koje se mogu primijetiti u obliku porasta naručenih kava s mlijekom i napuštanje espressa, dodavanja kave toplom mlijeku ili još gore, preslatka kava. Što se tiče posljednja dva slučaja, kad upitamo potrošača: Zašto?, vrlo često je odgovor samo jedan - kava im "ne paše". U pravu su - jer nije dobro spravljena.

R&H

Romeo Lambaša

FRANIA *strast života*

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

{ ustupamo caffè aparate na korištenje ugostiteljima

NOVO
Frانيا Chocolate
Frانيا Chocolate White

Frانيا Cappuccino Classic
Frانيا Cappuccino Vanille
Frانيا Cappuccino Wiener Melange

FRANIA 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**