

Čišćenje i održavanje espresso aparata

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0.5;
temperatura vode u aparatu:	88°C ± 2°C;
temperatura espressa u šalici:	67°C ± 3°C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5

Što se tiče kave, osjetilo dodira sudi o temperaturi, kiselini i tijelu, dok se osjetilo okusa bavi slatkoćom, kiselošću, slanošću i gorčinom. Stimulans doseže svaki mozak, i onaj opreznog kušača koji je spreman prosuditi o osjetu koji doživljava, kao i onaj nepažljivog potrošača

S TAKTOM I "CON GUSTO"

Topla šalica dotiče usne i kava protječe na jezik, trenutno dajući toplinu, te se zatim širi na jednu i na drugu stranu usta. Pomiluje nepce i zatim desni te se konačno spušta niz grlo gdje ju gutamo osjećajući užitek.

U ovom fragmentu, dugom tek nekoliko sekundi, gotovo sedam milijuna receptora grupiranih u sedam tisuća okusnih papila i milijun stanica oralne šupljine još su uvijek umiješani u prosudbu o dobroj ili lošoj kvaliteti espressa koji konzumiramo.

To je prirodni skener koji je svakako mnogo snažniji od običnog kompjutera. Stavljajući se u funkciju u svrhu odlučivanja ima li tekućina koju konzumiramo dobar ili prijeteći učinak na naš organizam. Da pojednostavimo, svaki element koji se pojavi u usnoj šupljini ima dva oprezna čuvara, dodir i okus. Oni su budni čak i

ukoliko je naša pažnja usmjerena na nešto drugo, čak i kada spavamo. Što se tiče kave, ovaj prvi sudi o temperaturi, kiselini i tijelu, a drugi se bavi slatkoćom, kiselošću, slanošću i gorčinom. Stimulans doseže svaki mozak, i onaj opreznog kušača koji je spreman prosuditi o osjetu koji doživljava, kao i onaj nepažljivog potrošača. Oni se pomno analiziraju kako bi se dala prosudba koja varira od potpune odbojnosti pa do najvišeg odobravanja (kad ponovno pokušamo osjetiti isti doživljaj). Informacija se očito registrira i povezuje s proizvodom ("Kako dobar espresso!" ili "Ovaj mi se nije svidio"), s markom kave ili barom u kojem smo je popili. Sasvim neovisno o znanju i pažnji potrošača, njegov mozak pamti konačnu ocjenu koja je stvorila pozitivan ili negativan utisak, te koja je kadra uključiti cijelu seriju varijabli koje daju konačan rezultat.

Dakle, tko služi loš espresso, pruža i lošu uslugu (poput lančane reakcije) cijeloj kategoriji i time naginje uništenju cjelokupnog konzumiranja tog proizvoda. Ovo uključuje marku kave koja se upotrebljava, ali i čitav niz drugih proizvoda i usluga određenog bara. Pogledajmo, dakle, redom kako treba ocjenjivati espresso u smislu okusa i dodira kako bismo na kraju imali pozitivan učinak na cijeli naš sektor.

TOPLINA

Ovaj taktilni osjet je prvi koji doživljavamo. Tijekom konzumacije espressa toplina mijenja inženjerski u tri stadija: najprije kad kava stigne u šalicu, tijekom kontakta s usnama i samim ispijanjem tekućine. Prva dva stadija ovise o samoj šalici i njejoj strukturi koja je od fundamentalne važnosti. Ukoliko je šalica pre-vruća, ugodna je kompromitirana jer

potrošač obraća pažnju na bol, a ne na okus kave. Gutljaji će postati premaleni zbog straha da se ne opeče. Dobra temperatura (oko 40°C), pozicioniranje šalice na gornjoj strani aparata za kavu s reguliranom rotacijom ne upotrebljavajući pretanke porculanske šalice eliminirat će ovaj problem.

Temperatura tekućine nešto je kompleksnija. Oko 25 ml espressa, izvučenog iz aparata, namještenog na 88°C daje oko 80°C koji se smanjuju na 65°C, ukoliko se posluži u ispravnoj šalici u roku od 30 sekundi. Ako su ispunjeni ovi uvjeti, ne samo da kod potrošača neće izazvati bolni osjet, već će također naglasiti ispravan stupanj gorčine, a ukoliko je mješavina dobra, i izostanak trpkosti koja nije baš dobrodošla kod potrošača. Pri nižim temperaturama gorčina će se pojačati sve dok ne počne smetati, a trpkost može doseći vrhunac čak i u mješavinama koje u normalnim okolnostima pokazuju neprimjetnu oštrinu.

SLATKOĆA

Slatke komponente, posebice šećer, prirodno su prisutni u kavi, ali se peterostruko umanjuju tijekom prženja. Slatki okus, dakle, nije vrlo primjetan i teško ga je mjeriti u šalici kave. U posljednjim ocjenama nezasađene kave, slatkoća se kao parametar ne koristi. Međutim, oko 80 posto potrošača koristi zaslađivače iz najmanje dva razloga: kako bi poboljšali ugodu (s obzirom da nam je svima od djetinjstva slatkoća jedan od ugodnijih okusa) te da bi kontrastirali gorčinu koja je prirodna kavi, a ujedno i najmanje prihvatljiva. Što je espresso topliji, ima više tijela; što je manje kiseo, njegova je aroma bolja i manje je zaslađivača potrebno.

KISELOST (ACIDITET)

Kava prirodno sadrži nekoliko molekula koje mogu pojačati onaj predivni osjećaj peckanja koji se javlja na jeziku i koji je poznat pod imenom kiselost ili svježina. Razina kiselosti najviše ovisi o tipu kave koju upotrebljavamo (isprane kave su kiselije), kao i o razini prženja. Što je prženje dulje trajalo, sve više molekula koje daju kiselost nestaje kako bi napravile mjesta za gorčinu. Za razliku od drugih napitaka, nije lako izmjeriti kiselost kave. Nadalje, prihvatljivost ove komponente mijenja se s podnebljem: južni dio Italije općenito voli manje kiselu kavu.

SLANOST

Ovaj se okus fizički osjeća na bočnim rubovima jezika, a u kavi se javlja iz dva razloga: tj. zato što je netko zamijenio šećer za sol ili zato što imamo loše sredstvo za omekšivanje vode.

GORČINA

Ovo je prevladavajući i najkarakterističniji okus koji se javlja u kavi, i to toliko da je posvuda prihvaćen u tom napitku. To se događa čak iako postotci najviše ovise o navikama populacije općenito te o navikama pojedinaca. Gorčina je doista jasan znak čovjeku da treba izbjegavati opasne supstance. Ovaj se okus tolerira i prihvaća samo obrazovanjem i prije svega ako mu adekvatno kontrastiraju slatkoća i kiselost. U kavi se gorčina pojačava s prženjem i postaje evidentna postupno kako se napitak hladi. U espresso se gorčina balansira zaslađivačima, ali i tijelom. Nedovoljno filtriran espresso (pogačice manje od 7 grama, krupno mljevena kava, neprikladno stisnuta kava), previše filtrirana kava (s rezultirajućim oštećenjima u fazi filtriranja) te duga kava (više od 27 ml) uzrokuju pojačanu gorčinu. Kako god da je uvjetovana razina ovog odbojnog, ali delikatnog okusa, na njega prvenstveno utječe tip mješavine. Mješavine kave bogate Robustom (i nadasve određenim tipovima Robuste) izraženo su i uvijek gorke, što nadalje može biti dodatno naglašeno malom količinom prisutnih masnoća zbog nedostatka lipida u pojedinoj vrsti kave.

TJELO

Ovo je u praksi taktalna čvrstoća kave, koja je najmanje prisutna u filter kavi, više u moka kavi, a najviše u espresso. To je trenutno najkontroverzniji osjet i najčešće ga ljudi krivo razumiju i upotrebljavaju kako bi prikriili lošu kvalitetu mješavine. Objasnimo pobliže: kada pričamo o tijelu, govorimo o gustoći napitka danoj zaobljenom percepcijom, tj.

makromolekularnom strukturom (prije svega teška molekularna težina šećera i masti) koja također espresso može dati sirupast i baršunast izgled. Ovi su osjeti tipični za kvalitetne, vješto pripremljene mješavine. S druge strane, određeni tipovi kave ili naglašena ekstrakcija mogu stvoriti visok stupanj viskoziteta u šalici. Međutim, tu se prije svega radi o drvenim komponentama koje znatno smanjuju ugodu i probavljivost šalice kave. Stoga je poznati test plutajućeg šećera jedan od najlažnijih koji postoje.

TRPKOST

Javlja se zbog sposobnosti određenih supstanci u kavi da vežu slinu i proteine usne sluznice kako bi dali osjećaj suhoće u ustima, osjećaj zatvorenosti (kao da jedete nezrelu dunju), osjećaj gubitka osjeta. Ovo je karakteristika koja najviše od svih uništava okus espressa. Uzrokovana je najgorim tipovima kave pri miješanju s jasnim ciljem zaslepljivanja barmena, pokazujući mu da se dobro tijelo kave može postići i pogačicama manjim od 7 grama ili grubljim mljevenjem (tako štedeći vrijeme pripreme espressa). Trpkost je naglašena smanjenjem temperature i povećanjem kiselosti. Svakako je često zamjenjujemo za kiselost (mnogi potrošači trpkost zovu kiselost ili gorčinu).

Prženje strojevima sa stalnom protočnošću za proizvodnju kave rezultira visokim aciditetom i kiselošću s obzirom da ono općenito ne rezultira ujednačenim prženjem zrna.

Potrošač se pokušava oduprijeti oštrini bez naročitog uspjeha, koristeći mlijeko, šlag ili velike količine zaslađivača.

R&H
Romeo Lambaša

