

# Jednostavno, espresso!

*Kvalitetan espresso je kremaste pjene boje oraha s tragovima ornamentalne crvene, te jasnim prugama koje stvaraju ujednačenu prošaranost*

MARIO ŽAGAR iz caffè bara Lupo kuha vjerojatno najbolju kavu u gradu

## OCIJENIMO KAVU

Ako poznajete mjesto na kojem pijete kvalitetan espresso ujednačene kvalitete, pošaljite mail, a na nama je da ga okvalificiramo i ocijenimo. Listu deset najboljih objavit ćemo u sljedećem broju R&H. Od sada Vam stojimo na raspolaganju za sva pitanja u vezi espressa. Vaše prijedloge i pitanja možete slati na mail: [restaurant-hotel@springer-sbm.hr](mailto:restaurant-hotel@springer-sbm.hr).

## 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               |

Nitko nikada nije sasvim shvatio što se događa s tih sedam grama kave stiješnjene u filter kada do njih stigne voda od oko 90 stupnjeva celzija. Inženjeri, matematičari i statističari morali su se pokloniti empirizmu barmenove umjetnosti. Znamo da se prah raširi kada do njega stigne vruća voda na oko devet bara, ugljični dioksid u stanicama prženih kavenih zrna očajnički pokušava izaći van, miješajući se s mastima i lomeći

veze koje ih zatvaraju. 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, baršunasta tekućina, a potom i obojana pjena koja ju prekriva ponekad ostavljajući tragove tako da je vračara može upotrijebiti za svoja predviđanja.

To je espresso, spravljen po proceduralnim zakonima.

Zapitate li se koliko ste espresso napitaka konzumirali u gore opisanoj kvaliteti? Koliko puta ste požalili što ste bezuspješno naručili topli razbudiojući napitak, a dobili punu šalicu crne, rijetke, hladne ili kipuće tekućine kroz koju jasno vidite logotip proizvođača šalice otisnutom na dnu? Koliko ste muke, straha, suvišnih riječi i opisnih pridjeva upotrebljavali da vam donesu jedan običan kratki espresso? Koliko puta ste vratili šalicu espressa? Jeste li ikada po-

**PERAL**  
ISPITIVANJE I PROIZVODNJA

TEL.: 01 62 62 512  
FAX: 01 62 62 513



- sredstvo za čišćenje espresso aparata i uklanjanje vodenog kamena
- oprema za ispitivanje tvrdoće i kemijskog sastava vode
- ispitivanje espresso seta (espresso aparat, mlinac i depurator)
- profesionalni savjeti za održavanje i pripremu espresso seta



pili kvalitetni espresso? Možete li ga prepoznati?

Putujući iz suncem okupane Dalmacije, našom uzdanicom autocestom A-1, zaustavljamo vozilo gladno pogonskog goriva, a svoja čula da počastimo šalicom dobro poznatog kremastog napitka, kratkim espressom s nekoliko kapi hladnog mlijeka. Kao vrsni poznavatelji i espresso eksperti, puni uzbuđenja sjedamo za barski stolac i naručujemo jednostavno espresso.

Tu počinje naša noćna mora.

Kada povišenim glasom po treći puta ponavljamo svoju narudžbu, "barman" nam se nevoljko preko ramena obratio sa citiranjem: "A?" Ponavljamo narudžbu i zamolimo ga da požuri. Pogledom, koji kao da ubija, temeljito izrešeta i uz mrmljanje sebi u bradu nečeg vrlo nerazgovjetnog, odlazi do espresso aparata i usput povlači zadnje dimove svoje do filtera ispušene cigarete. Izvadio je ručku iz grupe i pokretom kao da vadi iskorištenu porciju kave, stavlja istu pod mlinac i puni novom dozom. Pola nove porcije od "7" grama pada po pultu, a druga polovica se miješa s dopola punom ručkom. Ne vjerujući svojim očima pokušavam mu skrenuti pozornost na sebe kako bih objasnio da to što on radi nema veze s espressom. Pošto

nisam uspio u namjeri da mu objasnim kako produkt njegova truda neće rezultirati onim što sam naručio, naš lik, koji nosi ulogu barmena, donosi šalicu, do vrha napunjenu crne vode s tragovima pjene po obodu. Bez razmišljanja sam vratio ponuđeni napitak i polako iz početka objasnio što želim. Očima punim nevjericke i bijesa, pogledavajući čas mene čas sadržaj šalice, upitao me da što ne valja s kavom. Ponovio sam da želimo espresso, a ne to što on naziva kavom ili bilo što drugo, te ga zamolio da me poslušaju i spremi napitak po mojim uputama. Pale su prve psovke, a mi smo baš htjeli popiti espresso i zanimalo me kakav će ishod biti kad poželiš šalicu espressu.

Sljedeći napitak bio je ekstrakt kave (deset mililitara), prelijevan mlijekom preko ruba. Normalno, vidno iznerviran, i to sam vratio. Zatim mi je donio napitak koji je, dok ga je donosio, zapeo za rub šanka. Prolio je pjenu s vrha, te obrisao šalicu i servirao kao da je to najnormalnije. I to sam vratio, pokušavajući mu objasniti da je sva aroma na njegovim hlačama i spužvici kojom je brisao šalicu, te vidjevši da tu neću popiti espresso zatražio mineralnu vodu i račun.

Tu se agonija nastavlja. Na računu dvije kave, kava s mlijekom i mineralna

voda. Nisam više imao snage boriti se s nekim barmenom, platio sam i potražio sreću na drugoj crpki.

Tako to izgleda kada neznanica postaje barman samim činom kad staje za aparat i kad prvi put donese ono što ne želite konzumirati - vratite to i nemojte platiti jer ishod je isti, samo akteri drugi.

Kvalitetan espresso je kremaste pjene boje oraha s tragovima ornamentalne crvene, te jasnim prugama koje stvaraju ujednačenu prošaranost. Tekstura je vrlo gusta (mjehurići pjene su vrlo mali, čak nevidljivi), nema zračnih mjehurića ili bijelih mrlja niti se ne pokušava otvoriti i pokazati tekućinu koja se nalazi ispod, a pripremljen je za 25 sekundi. Samo takav proizvod može postići tržišnu cijenu od pet do osam kuna i biti plaćen.

Reprezentativni primjer savršenog espressu može se popiti kod školovanog barmena, znalca u odabiru, mješavine, espresso seta potvrđene kvalitete, pravilnog smještaja seta u samom baru i redovitog čišćenja i održavanja. Takav barman budno prati isticanje kave te servirajući ga vizualnom kontrolom očekuje zadovoljstvo konzumenta, njegove najveće nagrade.

R&H

Romeo Lambaša

# VRHUNSKA OPREMA ZA VRHUNSKE UGOSTITELJE!

**PROJEKTIRANJE**      **PRODAJA**      **SERVISIRANJE**

**OPREMA ZA KUHINJE**    **APARATI ZA KAVU**    **ŠANKOVI**    **LEDOMATI**    **PERILICE**

U Promacu možete naći i dva tipa talijanske mješavine **espresso kave PASCUCCI**, talijanske kave s dugogodišnjom obiteljskom tradicijom.

**ZA SVE DODATNE INFORMACIJE OBRATITE NAM SE S POVJERENJEM!**

**PROMAC**      Drvinje 38, 10000 Zagreb,  
tel: 01 366 77 77, fax: 01 366 77 36,  
e-mail: promac@promac.hr,  
www.promac.hr