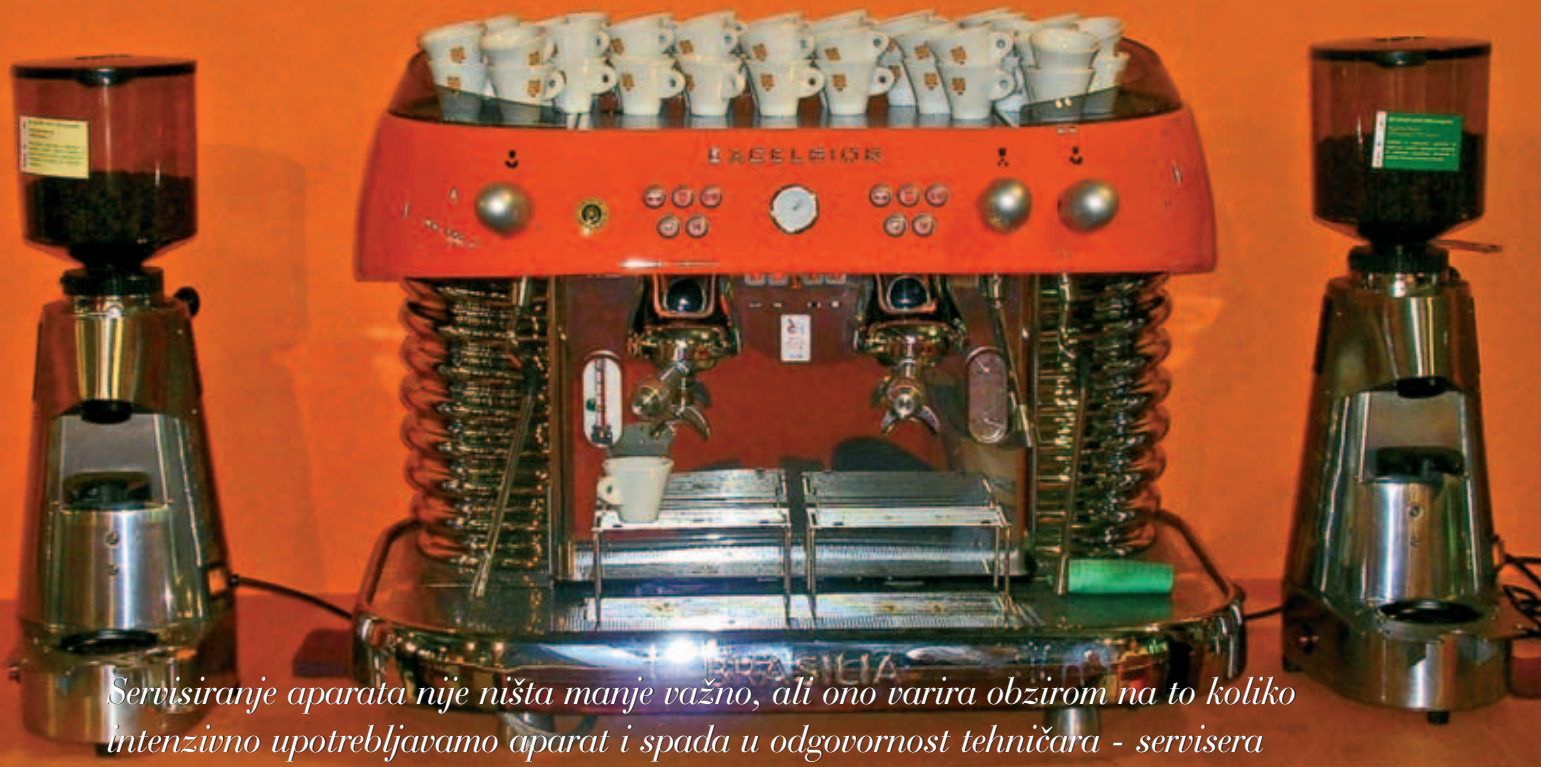


# Najčešća pitanja o espresso



*Servisiranje aparata nije ništa manje važno, ali ono varira obzirom na to koliko intenzivno upotrebljavamo aparat i spada u odgovornost tehničara - servisera*

**U** ovom broju magazina Restaurant&Hotel autor tekstova o kavi odgovara na najčešća pitanja koja su čitatelji uputili e-mailom. Pozivamo čitatelje da i dalje postavljaju pitanja vezana uz pripremu espressa.

#### Što se događa ako aparat ne čistimo?

Kako vrijeme prolazi, povećavaju se naslage koje nastaju radom aparata, stvarajući time nove supstance koje kavi daju neugodan miris. Osim ovoga, može doći i do blokade cijevi i elektromagnetskih ventila te može uslijediti neredovita opskrba vodom. Stoga se u kavi pojavljuju kiseline, a aparat radi sve teže.

#### Zašto ostaje talog u šalici?

Trošenje filtera dovodi do smanjenja kvalitete kave, te se na dnu šalice stvara talog. Zamijenite ga novim.

#### Koliko se često mora servisirati aparat?

Servisiranje aparata nije ništa manje važno, ali ono varira obzirom na to koliko intenzivno upotrebljavamo aparat i spada

u odgovornost tehničara - servisera.

#### Na kojoj temperaturi treba grijati šalice na aparatu? Koji sustavi grijanja šalice postoje na aparatu? Koji je najbolji?

Kada prvi puta dospije u šalicu, kava ima temperaturu od oko 80 stupnjeva celzijevih. Javlja se nagli pad temperature, od trena kada dospije u šalicu do trena kada ju protošač popije. Idealna temperatura za konzumaciju je 65 stupnjeva celzijevih, pa je stoga dobro grijati šalice na 50 celzijevih.

U svrhu zadržavanja takve temperature postoje komercijalni aparati koji griju šalice elektronski ili parom. Ono prvo je praktičnije, ali je ovo drugo sigurno intrigantnije! Bez obzira na način grijanja šalice, treba ih koristiti rotacijski tako da ne bude niti hladnih niti prevrućih šalice.

#### Što je pred-infuzija? Kako funkcionira i koje prednosti nudi?

Pred-infuzija je sustav koji poboljšava ekstrakciju kave. Dopušta mljevenoj kavi da u nju dospije vruća voda bez tlaka pumpe, samo na nekoliko sekundi, a zatim kroz nju prolazi voda pod tlakom. Ova operacija daje bolju ekstrakciju su-

pstanci, prisutnih u kavi, koje su topive u vodi. One kraće traju pri većim temperaturama, koje dovode do gubljenja strukture važne za formiranje pjene.

#### Što su elektromagnetski ventili i što se događa ne rade li pravilno?

Uloga elektromagnetskih ventila u espresso aparatu važna je za određivanje i/ili prekidanje dotoka, te za temeljito sušenje mljevene kave. Bez njih dolazi do gubitka dotoka, vlažne mljevene kave i curenja vode.

#### Koji su učinci korištenja stare mljevene kave?

Kava, poput bilo koje druge supstance, prolazi proces propadanja. Mljevena kava propada sama od sebe i time dolazi do neprijatne promjene arome. Masne kiseline prisutne u kavi se kvare. To je reakcija na prisutnost kisika i vlažnost vode, koja s vremenom reagira s masnim kiselinama stvarajući vrlo neugodnu supstancu. Ove naslage mogu se naći u gotovom proizvodu, čiji je rezultat espresso koji zaista nije za piće.

R&amp;H

Romeo Lambaša