

Neki od načina priprave i nadmoćnosti espressa



Per·Al

PERCAFFE

PERCAL

S - cleaner

... Mi znamo kako do savršenog espressa

Proizvodnja • Istraživanja • Dijagnostika • Konzultacije

Vučetićev prilaz 5, Zagreb (HR), Tel: 01 6262512, Fax: 016262513, peral@zg.t-com.hr, www.peral.hr



Kameno doba nije završilo zato što više nije bilo kamenja, već zato što su ljudi stvorili nove izazove i upotrebljavali svoju inteligenciju da bi izašli na kraj s njima.

Ako nemamo na umu ljudsku karakteristiku stalnog stvaranja novih izazova i žudnje da se oni riješe, ovaj bi naslov mogao zvučati pretenciozno, pun predrasuda pa čak i pomalo hvalisavo.

Kada su se zrna kave kuhala

Kameno doba kave moglo bi odgovarati razdoblju kada se ona, nakon otkrića grama kave, počela kuhati kako bi se izlučila njezina esencija i pripravio napitak. Promjena iz biljojeda u mesojeda našim je precima dala odlučujuće prednosti nad drugim sisavcima, kao što je skraćeno vrijeme probave. Također ih je prisilila da izume originalne metode uporabe fizioloških karakteristika biljnih supstanci.

Pokušate li skuhati zrna kave te ih popiti kao napitak, shvatit ćete da ne možemo poricati napredak današnjice. U okusu nema mnogo užitka. Isto se ponavlja pokušate li pripremiti napitak s napola prženom kavom.

Velika inovacija: Prženje

Zbog svega toga prženje je bilo velika inovacija. Je li ono, kako legenda kaže, otkriveno gorenjem grmlja kave u šumi, a ugodan slatkast miris koji se širio od spaljenih bobica koje su još visjele s grana, nikada nećemo saznati. Prvo prženje zrna kave zasigurno je predstavljalo golem izazov: napraviti proizvod koji može stvoriti val zadovoljstva pri svakom gutljaju.

To je izazov koji se nastavlja i danas, stoljećima od trenutka kada nam se činilo da smo problem riješili kuhanjem prženih zrna u vodi, radije negoli samih zrna ili pak zelenih zrna.

Srž problema nalazi se u strogo čuvanoj škrinji s blagom koja pripada isključivo kavi - naime, njezinoj strukturi. To je čudo prirode koje se može usporediti s postignućima najvećih graditelja sefova ili pak protuprovalnim sustavima u grobnicama faraona.

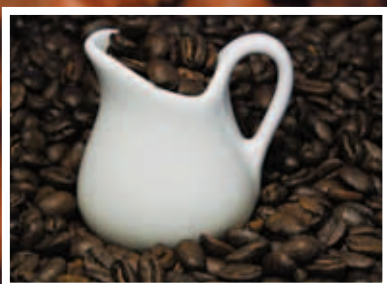
Objasnimo ovo pobliže: tijekom prženja,

kavini se sastojci, prije svega šećeri, miješaju u tisuće aromatskih supstanci koje na trenutak ostaju zatočeni u vlaknastim strukturama punim masti. Zaštitni sloj ugljikova dioksida pri visokom tlaku (25 bara) sprječava ulazak kisika. Ovo bi uzrokovalo uništavanje arome i dovelo bi na kraju do ustajale kave. To je vrlo kompliciran proces u kojem se kava stavlja pod tlak pri čemu ona gubi svoje masnoće i arome. Ove supstance ostaju izložene kisiku koji, zajedno s toplinom, uzrokuje njihovo uništavanje.

Prva zapovijed za potpuno uživanje u aromi pržene kave je upotrijebiti ih u relativno kratkom vremenu. Ovdje također treba reći da se pritom u šalici pojavljuju i štetni oksidacijski učinci. Ustvari, s obzirom na to da je napitak vruć, reakcije se ubrzavaju i toplinska energija potiče pojavu sastojaka lošeg okusa i mirisa. Jeste li vidjeli kako izgleda filter koji se neprekidno nalazi na grijaču?

Međutim, idemo dalje. Priroda je odlučila da se sve blago kave dobiva tek polaganim i vještim prženjem. Ono se mora provesti "po mjeri", kao da je riječ o tkanini. Kada se jednom formiraju, ova je blaga ne samo teško izlučiti, već ih uvijek prate neželjene supstance koje se jedino mogu odvojiti procesom koji zahtijeva nevjerojatnu vještinu. Nadamo se da smo pojasnili da je zrno samo po sebi uporište nedaća! **R&H**

Romeo Lambaša



Mok Int d.o.o.

Ekskluzivni uvoznik i distributer
kave MOKARABIA za Hrvatsku

Braće Monjac 16, Rijeka
tel.: 051 632 259, 632 265
fax: 051 684 380
e-mail: mokarabia@ri.t-com.hr
www.mokarabia.hr