



Mljevenje kave-

drugi važan korak

Stavljajući nešto praha u vodu i njegovim kuhanjem nekoliko minuta, pojavljuje se crna kava koju je arhadeo Gabrijel ponudio bolesnom Muhamedu, isto piće koje je ovom proroku omogućilo da pobijedi četrdeset konjanika i zadovolji četrdeset žena u jednoj noći

Kuhanje cijelih prženih zrna svakako je poboljšalo okus i aromu napitka, ali zadržali su se neki nedostaci. Proces je vremenski vrlo zahtijevan. Ukoliko ga požurujemo, mnoge vrijedne supstance ostaju i dalje u zrnu, a ukoliko se zrna prekuhaju dobivamo trpak i kiseo okus. Odgovor se nalazi u mljevenju zrna pomoću mužara. Na taj način ima više površinskog kontakta s otapalom i materijalom, a ekstrakcija se događa temeljitije i brže. Stavljajući nešto praha u vodu i njegovim kuhanjem nekoliko minuta, pojavljuje se crna kava koju je arhadeo Gabrijel ponudio bolesnom Muhamedu, isto piće koje je ovom proroku omogućilo da pobijedi četrdeset konjanika i zadovolji četrdeset žena u jednoj noći! Radi se o turskoj kavi koja se još i danas priprema, iako se danas radi o sasvim drugačijoj vrsti negoli onoj koju je ponudio poznati arhadeo. Zanimljivo je da se mi danas ne ponašamo tako ekstravagantno!

Uz takvu legendu vezanu uz njezino ime, evolucija pripreme kave mogla je stati na tome. Međutim, oni osjetljivija okusa imali su određene sumnje u ovaj način pripreme. Prije svega, ekstrakcija drvenastih supstanci za vrijeme kuhanja narušava taktilni ekvilibrij, no prije svega ništa ne smeta toliko koliko talog. Čak i pri najuspješnijem mljevenju kave, uvijek ostaju ta velika zrnca kave koja za sobom na dno posude povlače i ona manja. Sve se još više komplicira dodamo li šećer: pojačana viskoznost dopušta nastavak veseloga prvobitnog stanja.

Čak i kada koristimo mužar za mljevenje kave ne dobivamo krajnje rješenje, iako daje ujednačeniju veličinu i sličnost mrvica.

RIJEŠITI SE TALOGA - ALI KAKO?

Kako bi riješili ovaj problem potreban nam je filter i time dolazimo do metode koja je vrlo popularna i danas u svijetu. Gotovo kipuća voda prelije se preko mljevene kave koja se širi i

ostaje na filteru ostavljajući tekućinu da prođe kroz malene kanaliće koji se formiraju. Sa svakim prolaskom vode izlazi i malo dragocjenog sastava ostavljajući fini talog za sobom.

Rezultat je napitak karamel boje bez plutajućih komadića, no ovakvom napitku nedostaje korpus i suptilnija aroma. Važan udio dragocjenih sastojaka kave (masnih supstanci, makroproteina, dugolančanih glucida) ostaje u tom sefu bez obzira na činjenicu što je on upropašten mljevenjem.

Nadalje, proces je vrlo spor i potrebno je dosta vremena za pripremu više kave i nego što je potrebno kako bi se proces zaustavio.

Hladna kava, osim što je nevjerojatno gorka i trpk, nema "raison d'etre", dakle ili treba ugrijati filter ili kavu treba držati toplom. U oba slučaja osigurana je smrt okusa. Ova situacija nije ograničena samo na klasične filtere već i na njegove derivate kao što je Napolitanski filter itd.

Razvojem industrijskog društva u 19. stoljeću, potreba za svježom i brzom kavom bogata okusa postala je sve snažnija. Konzumacija izvan kuće postala je sve veća te je time i koncept učinkovitosti postao sve važniji, pri čemu je vrijeme bilo od esencijalne važnosti. Ovo je dovelo do pada metode "Brillat-Savarin" koja se sastojala u trostrukom kuhanju kave u cucumi. Svaka od njih pažljivo je i zapjenjena, iako su senzorni rezultati bili loši. Govorilo se da Napoleon tolerira ovu metodu jer ga drži budnim tijekom noćnih pregovora s Turcima pa je tako naredio da šest kafeterija neprekidno radi u rotacijskim smjenama.

BOGATA INSTANT KAVA PUNOG KORPUSA: ESPRESSO

Bilo je potrebno nešto novo pa je izmišljen espresso. Naravno, cilj izumitelja bio je dobiti dobru, vruću instant kavu. Gotovo smo sigurni da je osnovni motiv bio ubrzanje procesa prolaženja vode kroz filter i time kroz mljevenu kavu. No kako to postići? Najočitiiji način bio je pritisak, element koji u 19. stoljeću donio fascinantne rezultate poput lokomotive i industrijske primjene parnog stroja. Stoga, na sajmovima u Parizu 1855. i Bresciji 1857., predstavljen je aparat za pripremljanje instant kave.

Ne treba mnogo da bismo shvatili kako brzim protokom vode kroz kavu dobivate kavu ne samo mnogo brže, nego i vrlo različitu kavu. Ona je definitivno više sirupasta, punog korpusa te mnogo snažnija i bogatije arome. Ova nova tehnika uspjela je probiti se kroz taj prirodni sef koji je čuvao škrinju s blagom okusa kave.

NOVE TEHNIKE PRŽENJA ZA DOBIVANJE ESPRESSA

Međutim, nedostaci zrna kave nisu završili. Voda pod tlakom zasigurno je preuzela dobre ali isto tako, ako su bile prisutne, loše osobine, dajući time napitak koji je bio mnogo gori nego što je čak i filter kava. Dakle, s novom aparaturom stigla je i nova kategorija prženja kave sa posebnom misijom - proizvesti mješavinu kave iz različitih dijelova svijeta koja bi zadovoljila ovu tehnološku inovaciju.

Zaista, onaj dio svijeta koji je proizvodio zelenu kavu nastavio je ignorirati promjene potreba i nastavio je proizvoditi velike količine biljaka otpornih na klimatske i parazitske učinke. U tom slučaju za espresso je jedini napredak ležao u odabiru i miješanju zrna s određenim karakteristikama u određenom omjeru.

Sadrži li mješavina Robusta previše trpkih polifenola kako bi rezultirala baršunastim espressom? Preferirala se mješavina Arabica, a sve je više smanjivana upotreba mješavine Canephora. Jesu li isprana zrna vrste Kenya previše kisela iako imaju zanimljiv voćni miris? Treba li ih pržiti malo jače ili ih treba uklopiti u prirodnu punoću korpusa Brazilskih zrna koja sadrže vrlo malo kiselosti?... **R&H**

Romeo Lambaša

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



Mok Int d.o.o.

EKSKLUZIVNI DISTRIBUTER ZA HRVATSKU

Braće Monjac 16
51 000 Rijeka
Tel.: +385 51 632 259
Tel.: +385 51 632 265
Fax: +385 51 684 380
e-mail:
mokint@ri.t-com.hr
www.mokarabia.hr



CAFFÈ MOKARABIA

"REAL ITALIAN ESPRESSO"

U NAJBOLJIM BAROVIMA U ITALIJI, SVIJETU I HRVATSKOJ

Tradicija: Mokarabia odabire i ekskluzivno uvozi najbolju sirovu kavu iz vodećih zemalja proizvođača kave. **Suvremena usluga:** kao lider u snabdjevanju prestižnih mješavina kave, Mokarabia nudi kompletan asortiman proizvoda za ugostiteljstvo uz suvremenu opremu. **S vizijom na međunarodnim relacijama:** velika sveeuropska tvrtka, prisutna i na drugim kontinentima.

Nepogrešiv stil - stil Mokarabia: kvaliteta proizvoda upotpunjena izvrsnom uslugom. Zbog toga preko 15 tisuća barova, restorana i hotela u Italiji, svijetu i danas u Hrvatskoj odabire Mokarabia kavu za svoje cijenjene goste.