Boris Pogačić

Stručni učitelj, mentor ugostiteljskog posluživanja

Srednja škola Topusko

Školska ulica 14, 44415 Topusko

**Edukacija procedure kuhanja espresso kave**

*Stručni članak*

1. UVOD

Kuhanje espresso kave, možemo reći, je stručnost. Stručnjak za pripremanje espresso napitaka pomoću aparata zove se *barista*. Tu činjenicu o stručnosti mogu potvrditi mnogi od vas koji su barem jednom s užitkom pokušali pripremiti espresso kavu.

Ipak, iskustvo u pripravljanju espresso kave ne stječe se trenutačno, pri prvom kuhanju kave, zbog toga što barista mora poznavati vrste kave i kvalitetu. Espresso pripremljen od mješavine *arabica* sorte kave je svjetlije boje s tankom pjenom, izuzetno bogatog okusa i arome te lagana za konzumiranje jer sadrži manje kofeina od *robuste*. Ako kuhamo kavu robustu tada u kavinom napitku ima tamnosmeđu boju, puno veću snagu i gorčinu te je bogata kavinim vrhnjem koje daje upravo tanin. Miješajući kavu arabicu i robustu dobijemo odličnu mješavinu kave za kuhanje.

U stručnom radu opisana je povijest kave, faze procesa prerade kave, vrste kave, proces kuhanja espresso kave, pravilo za uspješnu espresso kavu, sastav kuhane kave.

1. KAVA

Kava kao napitak obično se služi topla i sprema se od prženih mljevenih sjemenki koje rastu na stabljici biljke kave. Potječe iz Etiopije, iz regije Kaffa u kojoj se izvorno počela uzgajati kava. Najveći proizvođač kave na svijetu je Brazil koji proizvode trećinu svjetske kave. Na drugom mjestu je Vijetnam pa Kolumbija. Najfinije i najskuplje kave su *kopi tongkonan toraja* koja je gotovo izumrla arabica s otoka Sulawesi u Indoneziji i poznati *blue mountain* s Jamajke. U Hrvatskoj više od 50% stanovništva pije kavu.

Uspijeva jedino u područjima toplog, vlažnog i kišnog tropskog podneblja, na temperaturi između 15-20 ºC. Postoji 73 vrste kavinog drveta, ali se samo neke vrste kultiviraju. Plod kave prolazi dugi put od svoje matične stabljike do šalice okrepljujućeg i razbuđujućeg napitka espresso.

*2.1. Faze procesa prerade kave*

1. guljenje

2. fermentacija, maceracija

3. pranje

4. sazrijevanje

5. ljuštenje

6. rešetanje/prosijavanje

7. vaganje i sortiranje

8. prženje

9. miješanje

10. mljevenje i pakiranje

*2.2. Vrste kave*

Dvije su najpoznatije vrste kave su *c. arabica coffea* i *c. robusta canephora*. Izvorni oblici arabice su *moka*, *bourbon*, *maragogype* i *typica*. Arabica je kvalitetnija sorta jer sadrži više masnoće, a upravo ta masnoća kave sadrži okus i aromu. Od 50 robusta koristi se samo pet, s manje masnoće i sadržaja tanina.

Kava se obično ne radi od 100% robuste jer ima gorak i kiseli okus, već se miješa s određenom količinom arabice. Godišnje se proizvede između 5 i 6 milijuna tona kave, u 80 zemalja svijeta. Podatci govore da se u Europi dnevno popije više od 1 milijarde šalica.

*2.3. Proces kuhanja espresso kave*

**1. Mješavina**

Osnovno pravilo je koristiti raznolikost izvrsnih kava, pažljivo pomiješanih i isprženih, prema individualnom ukusu.

**2. Temperatura**

Voda mora imati konstantnu temperaturu od 88°C.

**3. Količina**

Osnovna količina kave koju stavljamo u ručku *caffe*-aparata iznosi oko 7 grama (±0,2 gr). Iako, dobra espresso kava nije proizvod količine kave, već kvalitete.

**4. Protok kave**

Vrijeme protoka kave kreće se između 20 i 30 sekundi. Kava mora teći u pravilnim razmacima i mlazovima u obliku „mišjeg repa“. Mi preporučamo količinu od 25-35 cc.

*Slika 1 protok kave*



**5. Krupnoća kave**

Prikladna krupnoća se postiže rotirajući metalni prsten ispod spremišta mlinca. Zrna bi trebala biti fino mljevena. Ukoliko su prekrupno mljevena, utoliko voda protječe prebrzo kroz ručku i kava je pretanka, tj. ima premršavo tijelo. Ako su zrna previše fino, odnosno presitno mljevena, onda kava jedva izlazi iz mlinca te je gorka i prepržena. Štoviše, ako je zrak suh, onda se prsten na mlincu treba prilagoditi finijem mljevenju. Ukoliko je zrak vlažan, utoliko krupnijem mljevenju.

**6. Tlak**

Tlak vode mora biti 9 atmosfera.

*Slika 2 espresso aparat za kavu*



**7. Čišćenje espresso aparata**

Ručke, držači ručke, dovodi pare i vode i brtvila moraju se čistiti svakodnevno. Unutarnji dijelovi se moraju čistiti jednom tjedno s posebnim sredstvom za pranje, koristeći poseban filter. Voda u spremniku se također treba povremeno promijeniti.

**8. Čišćenje mlinca**

Valjak mlinca mora se čistiti tjedno kako bi se uklonile naslage masnoće (ulja) ostale od zrna kave. Sličan postupak potreban je i na dozatoru mlinca da bismo eliminirali ostatke kave koji se mogu pokvariti i uništiti okus espressa. Iz istih razloga mlinac treba čistiti pažljivo, s malom četkicom.

**9. Tople šalice za kavu**

Dobro pravilo je da držite šalice za kavu toplima kako bi krema u njima što duže trajala. Unatoč tomu, ne bi trebale opeći gosta.

**10. Pohranjivanje kave**

Posebna pažnja treba se posvetiti pohranjivanju i potrošnji kave, kako bi se izbjeglo pretjerano starenje proizvoda. Kava se treba pohraniti u hladnom i suhom prostoru. Ne bismo trebali mljeti kave više nego će biti potrošeno. Prema tome, samljevena se kava ne bi smjela ostavljati u mlincu preko noći, već se radije premjestiti u prikladni, hladniji prostor.

**11. Ruka**

Tijekom pripremanja, mljevena kava treba biti pritisnuta u ručku prikladnom snagom od oko 15-20 kg. Ovim postupkom, barmen može nadoknaditi male nedostatke u mljevenju tako da pritisne malo jače ako je kava krupnije mljevena ili slabije ako je kava sitnije mljevena. Prije stavljanja ručke natrag na *caffe*-aparat, uklonite ostatke kave s rubova ručke, kako biste spriječili nakupljanje stare kave na brtvilima.

**13. Uslužnost**

Bez sumnje, postoji jedno nužno pravilo bez kojeg ni jedna kava neće biti idealna – uslužnost. Na koncu, smiješak vas košta vrlo malo a onome kome ga daje čini se puno.

*2.4. Pravila za uspješnu espresso kavu*

Za espresso koji ima pijenu u šalici možemo reći da je dobar. Ukoliko je pjena prozirna, tanka i svijetla, utoliko za takav espresso možemo reći da nije dobar. Nedostatak kave jest da je pregrubo samljevena ili je temperatura vode preniska. Ako je pjena jako tamna i ima rupu u sredini, onda je pritisak na dozatoru prejak ili je doza kave previše.

Loš espresso se prepoznaje po velikim mjehurićima zraka, a to će pojaviti kada je temperatura vode preniska. Kada je vrijeme filtracije predugo, tada će se pojaviti vidljiva bijela točka u sredini šalice. Pjena čuva aromu i zaštićuje kavu.

*2.5. Sastav kuhane kave*

1. 99,3 grama vode

2. 2,70 miligrama kofeina

3. Gorčine u šalici otpada na kofein oko 10-30%

4. 0,001 grama bjelančevina

5. 0,004 grama masti

6. 2 grama ugljikohidrata

7. 0,05 grama minerala

Umjereno konzumiranje, oko 2-3 šalice dnevno, reducira rizik od pojave mnogih suvremenih bolesti.

1. ZAKLJUČAK

Lošim načinom pripremanja kave možemo upropastiti i najkvalitetniju kavu. Za savršenu kavu presudna je dobra voda, kvalitetna kava, temperatura i odgovarajući način pripreme. Postoji više načina ili postupka za pripremanje kave. Jedan od osnovnih načina pripremanja kave podrazumijeva miješanje mljevene kave prokuhanom vodom, u odgovarajućem omjeru.

1. LITERATURA

Slavko Ratkajac i Silvio Belužić, *Ugostiteljsko posluživanje 2. Udžbenik za drugi razred ugostiteljsko-hotelijersko-turističkih škola*, Školska knjiga, Zagreb 2005.

Ivan Marošević, *Ugostiteljsko posluživanje 2*, Zrinski, Čakovec, 1998.

https://www.bareger.hr>zlatna-pravila-espressa