
Kawa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5143 razy.

Smak i zapach kawy zależy od jakości ziarna, procesu palenia i warunków przechowywania.

Ważna jest też jakość wody i sposób parzenia i mielenia (najlepiej w młynku ręcznym lub żarnowym, w którym można nastawić grubość mielenia; młynki szybkoobrotowe niszczą aromat).

Sposoby spożywania kawy i spożyczenia jej mieszanek są różne w zależności od kraju - panującego w nim zwyczaju i gustów.

Jeżeli zmieloną kawę zalejemy zimną wodą i zagotujemy z cukrem w miedzianym naczyniu - będzie "po turecku".

Ta sama wersja, ale z dodatkiem cynamonu czyni kawę w wersji "po arabsku".

Włosi lubią kawę z ekspresu, który od razu uzupełniają śmietanką.

WARTO WIEDZIEĆ , ŻE:

- Kawa łatwo pochłania zapachy. Nie należy kupować jej w sklepach, w których leży obok mięsa lub ryb. W domu przechowujemy ją w zamkniętych szczelnie opakowaniach.

- Przy kupnie trzeba sprawdzać datę produkcji. Kawa mielona, pakowana w zwykłą torebkę zachowuje trwałość od 2 tygodni do 3 miesięcy; w opakowaniu próżniowym - do 12 miesięcy. Ziarnista zachowuje aromat przez ok. 10 miesięcy.

- Napisy na opakowaniu: high grown lub blue green, bluish - gwarantują kawę dobrej jakości.

Owoc kawy składa się ze słodkiego miąższu, w którym znajdują się dwa nasiona okryte twardą łuską; pod nią jest jeszcze wewnętrzna osłonka - srebrna skórka.

Kawa, którą znamy, to właśnie owe nasiona już po upaleniu. W wyniku palenia ziaren kawowych uwalniają się olejki aromatyczne, które nadają kawie smak i zapach.

PALENIE JASNE - po upaleniu ziarno jest jasnobrązowe i suche. Tak pali się ziarna delikatne. Kawa upalona jasno znakomicie smakuje z mlekiem.

PALENIE ŚREDNIE - ziarno po upaleniu ma kolor brązowy i powierzchnię barziej suchą niż oleistą. To uniwersalny sposób palenia, stosowany przy różnych ziarnach. Dzięki niemu kawa uzyskuje nieco mocniejszy smak i zapach.

PALENIE CIEMNE - ziarno jest palone dłużej niż w czasie palenia średniego, przybiera kolor ciemnobrązowy, a jego powierzchnia staje się sucha. Napar z tak palonej kawy jest bardzo ciemny.

Odmianą palenia ciemnego jest palenie włoskie - najmocniejsze i trwające najdłużej. Przerywa się je tuż przed przypaleniem ziarna. Nadaje ziarnom błyszczącą i oleistą powierzchnię i czarny kolor. Ta kawa najlepiej smakuje parzona w ekspresie.

Są kawy dobre i złe. Widać to już na oko. Ziarna kawy dobrej są równe, średniej wielkości. Są całe, bez dziurek, które świadczą o tym, że kawa jest robaczka. Są ponadto równomiernie upalone.

Niestety w przypadku kawy mielonej kupujemy kota w worku. Dobrze też jest wiedzieć skąd pochodzi kawa.

ARABIC - dobrze rośnie na nawodnionej glebie wulkanicznej. Jest uprawiana głównie w Etiopii i na Hawajach a także w Kolumbii i Kenii.

ROBUSTA - potrzebuje mniej wilgoci i jest bardziej odporna na złe warunki atmosferyczne i szkodniki. Uprawia się ją głównie w Afryce (oprócz południowej jej części) oraz w Azji.

Kawy sprzedaje się w postaci czystej i w mieszankach. Kawy czyste pochodzą z jednej plantacji albo przynajmniej z tego samego kraju.

Najszlachetniejsze są arabiki, ale i robusty mają swoich zwolenników, gdyż zawierają więcej kofeiny.

NAJBARDZIEJ ZNANE RODZAJE KAWY:

brazylijska Santos - łagodna, lekko gorzka albo kwaskowata, uprawiana w rejonie Sao Paulo,

kolumbijska Medellin Excelso - mniej kwaskowata niż inne kawy z Kolumbii,

kostarykańska Costa Rican - bardzo łagodna, o orz echowym posmaku, aromatyczna.

Sumatra - o silnym smaku i zapachu, kwaskowata,

południowoindyjska Mysore - o winnym posmaku, czasem sprzedawana w mieszance Mysore Mokka,

etiopska Mokka - łagodna, o niepowtarzalnym aromacie i smaku, porównywanym do smaku skruszonego bażanta.

Jawajska - mocno dojrzała, o wyjątkowo, lekko wędzonym smaku i zapachu.

jamajska Blue Mountain - najdroższa kawa na świecie, o wyjątkowo słodkim smaku, łagodna i aromatyczna.

tanzańska Kilimandżaro - o wyjątkowo silnym smaku i zapachu, mocniejsza od kaw uprawianych w Ameryce Środkowej.

Kawy rozpuszczalne otrzymuje się na skutek rozpylenia napru kawowego, a następnie odparowania wilgoci w strumieniu rozgrzanego powietrza. Pozostaje proszek, pozbawiony w znacznym stopniu smaku i aromatu kawy. Kawa różnie mielona wymaga różnych sposobów parzenia. Do ekspresów ciśnieniowych u zaparzyć acy z filtrem używamy kawy zmielonej drobno, do perkolatorów - zmielonej grubo, a w tygielku - na proszek.

Kawę nazywano "mlekiem filozofów i szachistów". Ten wonny /o ile umiejętnie zaparzony!/ napój podbił, podobnie, jak herbata, cały świat. Posiada on, obok wspaniałego smaku, aromatu i barwy - dzięki stosunkowo dużej zawartości kofeiny /od 2 proc. do 5 proc./ - wspaniałe własności orzeźwiające. Kawę nazwano "afrodyzjakiem ducha". Właściwą ojczyzną kawy jest Abisynia. Ale tym, czym jest dzisiaj, stała się kawa dzięki Arabom. W Abisynii pierwotnie miażdżono zielone ziarna kawy i gotowano je. Uzyskany w ten sposób napój był wprawdzie orzeźwiający, lecz ododstręczał smakiem, zapachem i barwą. W drugiej ojczyźnie nie kawy, Arabii, prażono /palono/ ziarna kawy, nadając im piękny kawowy odcień. Tutaj też wypracowano metody parzenia, używając napojowi maksimum aromatu i smaku oraz szlachetny kolor. Odtąd aromat kawy jest jednym z najbardziej charakterystycznych, na pewno zaś najszlachetniejszych w gamie zapachów Bliskiego Wschodu, na którą składają się zapachy czosnku, smażonej oliwy, pieczonej baraniny, korzeni, ziół i... kawy. Pierwszą historyczną wzmiankę o kawie znajdujemy u sławnego lekarza arabskiego Ibn-Sina /Awicenna/ w 1000 r. Arabska legenda opowiada, że pierwszą "dużą czarną" podał znajdującemu się w wielkiej depresji Mohametowi sam archanioł Gabriel. Skutek był piorunujący: Mahomet dosiadł natychmiast rumaka, pokonał w turnieju 40. rycerzy. Inne podanie przypisuje zaszczyt odkrycia kawy kozom. Mnisi koptyjscy, zmuszeni surową regułą do nocnych modłów, zauważyli, że kozy obgryzujące listki i owoce dziko rosnących krzewów kawowych są ogromnie podniecone i nie mogą w nocy zasnąć. Zaczęli więc naśladować kozy, chwając sobie nie tyle smak z utych listków i owoców, ile rzeczywisty niezwykły skutek. Za panowania sułtana Wspaniałego /1520-1566/ kawa stała się w armii tureckiej niemal "napojem państwowym", pobudzającym energię i męstwo żołnierzy. Tłumaczy to, że w zdobytych pod Wiedniem przez Sobieskiego łupach znalazły się niezliczone worki z kawą. W XVII w. kawa "wyruszyła" na podbój Europy. Pierwsza europejska kawiarnia odworzyła swe podwoje w Wenecji /1624 r./. W roku 1644 kawiarnie ma już Marsylia, w roku 1671 - Paryż. W Polsce znacznie spopularyzowało kawę zwycięstwo pod Wiedniem /1683 r./. Dzięki zdobytym pod Wiedniem ogromnym zapasom kawy powstały pierwsze wiedeńskie kawiarnie, m.in. kawiarnia otwarta przez Polaka Kulczyckiego. Moda na picie kawy przyszła do Polski z saskimi królami. Entuzjazm dla tego napoju ogarnął całą Europę. Wielki Jan Sebastian Bach /1685-1750/ komponuje "Kantatę kawową". Kawa w Polsce w XVIII w. stała się napojem powszechnie używanym. W roku 1763 mamy już w Warszawie dwie kawiarnie /jedną za Żelazną Bramą, gdzie uczęszczał plebs, drugą - bardziej elegancką - przy Rynku Starego Miasta, prowadzoną przez 7 sióstr/, a w roku 1822 - 901. Dziś głównym producentem kawy jest Brazylia. Istnieje ponad 40 gatunków kawy, a mieszanie ich jest prawdziwą sztuką.

Jest powiedzenie, że kawa obiecuje swoim zapachem więcej, niż dotrzymuje smakiem. Dlatego należy ją przechowywać i przygotowywać tak, by zachować jej wspaniały aromat.

Kupuje zawsze kawę ziarnistą - moja ulubiona to bardzo mocno palona kawa 'espresso',

zwana też u nas (w Australii) 'włoska'. Ale to rzecz gustu i smaku. Ziarenka kawy powinny być polyskliwe, lekko tłustawe w dotyku. Zaraz po otwarciu paczki przesypuje ją do szczelnie zakrecanego słoika i przechowuje w lodowce, mieląc tylko tyle, ile potrzebuje.

Jest wiele maszynek i urządzeń do zaparzania kawy - najważniejsze, by kawa została zaparzona szybko i zaraz wypita. Kawa przegrzana traci aromat i staje się nieprzyjemnie gorzka. Dlatego nie mam specjalnego szacunku dla maszynek do kawy typu percolator, gdzie wrzatek saczy się powoli przez papierowy filtr napelnięty kawą, do dzbanka który stoi na gorącej płytce. Najlepsze moim zdaniem są te maszynki, które przepuszczają wrzatek pod ciśnieniem - jak np wspomniany aluminiowy dwuczęściowy dzbanek z filtrem w środku (są też inne, bardziej 'eleganckie' ale zasada jest ta sama). Napelnia się filter kawą, stawia na kuchence na ostrym gazie, i nalewa kawę do uprzednio wyparzonej filiżanki natychmiast gdy się przefiltruje. Innym popularnym sposobem (tak parzą kawę w pracy) jest tzw plunger - zasada jest podobna do parzenia kawy 'po polsku' - zalewa się kawę wrzatką w specjalnym cylindrowatym naczyniu, przeważnie szklanym, a potem specjalnym tłoczkiem-filtrem 'przydeptuje się' fusy do dna naczynia.

Sposoby podawania kawy jakie znam to:

Kawa espresso - w małej filiżance, bardzo mocna, czarna. Powinna mieć na powierzchni odrobinę naturalnie utworzonej pianki.

Kawa cappuccino - w większej filiżance. W garnuszku gotujemy mleko niemal do wykipienia, dolewamy trochę gorącego mleka do kawy, a utworzona na powierzchni mleka pianka nakładamy łyżką na wierzchu. Pianka powinna być na tyle sztywna, żeby utworzyć na tej kawie kopolkę, którą posypujemy szczyptą pitnej czekolady.

Kawa po wiedeńsku - czarna kawa podana z bitą śmietanką na wierzchu. Można u nas kupić taką 'bitą' śmietankę w sprayu - ułatwia to szalenie robotę!

Kawa płonąca - ustawiamy na tacy dzbanek z kawą i filiżanki, na dno każdej kładziemy kostkę cukru nasączoną łyżeczką spirytusu pitnego. Spirytus zapalamy i tacę wnosimy na salony - najlepszy efekt osiągamy, gdy w salonie jest półmrok - np tylko świece. Nalewamy szybko kawę do filiżanek, gasząc płomień. Kawa powinna mieć lekki posmak alkoholowy. Płomień świetnie wygrzewa filiżanki!

Cafe latte - podawana w grubych szklankach z uszkiem jest to kawa poł na poł z gorącym mlekiem.

Kawa po turecku - zaparza się ją z cukrem i kardamonem w małym tygielku, zagotowując 3 razy. Najlepszy gatunek to tzw mocca (mokka?)

Irish coffee (kawa po irlandzku) - czarna kawa, posłodzona, z domieszką whisky, uwienczona bitą śmietaną, podawana w specjalnych ceramicznych wysokich i wąskich kubkach z uszkiem.

Kawa mrożona - niewielką ilość bardzo mocnej kawy schłodzić, naląc na dno wysokiej, wąskiej szklanki. Posłodzić, dopełnić zimnym mlekiem, na wierzchu nałożyć bitej śmietany i kulke lodów waniliowych. Podaje się taką kawę ze słomką i długą łyżeczką.

W Ameryce rozpowszechnił się zwyczaj picia kawy o różnych 'smakach' (flavoured coffee). Można kupić kawę (już zmieloną) o smaku/zapachu orzechów laskowych, wiśni, różnych likierów, wanilii, czekolady. Ja osobiście uważam, że jest to 'skundlenie' szlachetnego napoju, ale to oczywiście rzecz smaku i gustu.

Jestem 'purytanką' kawową - piję kawę czarną, mocną, bez cukru i mleka.

Dodatki do kawy - oczywiście mleko, śmietanka, a także cukier. Można u nas kupić specjalny 'cukier do kawy' - brązowe bardzo grube kryształki o lekkim smaku melasy. Wygląda taki cukier bardzo dekoracyjnie.

W wielu restauracjach podaje się kawę z małą mietową czekoladką 'na zakaske'.

W restauracji Gold Vienna w Sydney podaje się kawę po wiedeńsku na małej owalnej tacuszce, ze szklaneczką wody mineralnej niegazowanej.

W sklepach ze słodyczami można też kupić ziarenka kawy oblane czekoladą - chrupiące i bardzo aromatyczne.

Spotkałam się kiedyś z opinią, że filiżanka mocnej kawy z sokiem z połowki cytryny leczy ból głowy. Nigdy tego na sobie nie wypróbowałam, bo nie udało mi się przelknąć tego paskudztwa.

Można też kupić kawę 'zdekafeinowaną' - bez kafeiny. Próbowałam, z ciekawości. Nie jest

smaczna - zaparzona 'cienko' smakuje jak gorace pomyje, zaparzona mocno jest gorzka i bez zapachu. Dla mnie, to kawa, ktorej zabrano dusze. :-)

We Francji pija sie na sniadanie kawe z mlekiem podawana albo w szerokich, duzych filizankach, albo w miseczkach. Macza sie w niej rogaliki. Nie wyglada to apetycznie, ale smakuje swietnie!

Na zakonczenie dodam, ze piznac powyzsze popijam herbate!

From: annas@shell01.ozemail.com.au (ANNA ZUKOWSKI)