

WSPÓŁPRACA Z PALARNIĄ – na co zwrócić uwagę przy wyborze kawy?

// WIELU Z NAS NIE WYOBRAŻA SOBIE ŻYCIA BEZ KAWY. KOCHAMY JĄ ZA Dawkę ENERGII W PONIEDZIAŁKOWY PORANEK (NIE TYLKO PONIEDZIAŁKOWY, ALE UMÓWMY SIĘ – TEN JEST ZAWSZE NAJTRUDNIEJSZY), ZA WYJŚCIE DO KAWIARNI Z PRZYJACIÓŁMI, ZA MILION KAWOWYCH PERSPEKTYW I WRESZCIE ZA SMAK. ALE JAK WYBRAĆ TEN WŁAŚCIWY, SKORO MOŻLIWOŚCI JEST TAK DUŻO? //

Tekst: Angelika Borysiak

Kawa to wielopłaszczyznowy trunek. Niech potwierdzeniem tych słów będzie chociażby fakt, że cechuje ją większa mnogość aromatów niż wino! Dlatego o rozczarowania nietrudno, szczególnie, kiedy nierzadko wątpliwa jakość ukryta jest pod pięknym opakowaniem i dobrym marketingiem, a sklepowe półki uginają się od mnogości propozycji.

NAJLEPSZA KAWA TO ZAWSZE TA, KTÓRA NAJLEPIEJ SMAKUJE

Wybór kawy do kawiarni jest szczególnie trudny, bo trzeba zaspokoić kubki smakowe wielu różnych osób. A konsumenci są coraz bardziej wymagający – oczekują nie tylko mitej obsługi i dobrej jakości, ale również doskonałej znajomości produktu, ciekawostek o kawie,

jej pochodzeniu czy sposobach parzenia. Bo smak kawy nie zależy tylko od techniki palenia i jej przygotowania, lecz również od składu, jakości czy świeżości ziaren, jakie zostaną użyte. Dlatego tak istotny jest wybór odpowiedniej palarni. Warto wybierać te, które poza szeregiem ważnych czynników, o czym za chwilę, znają historię i proces uprawy kawy u plantatorów.

Nie ma jedynej i właściwej recepty na dobrą kawę, są za to sposoby i procesy, które mogą nas do niej zbliżyć. Jak znaleźć tę, która będzie nam odpowiadała? Eksperymentując. Nie istnieje lepsza metoda niż testowanie, bo często cena nie idzie w parze z jakością. Najlepsza kawa to zawsze ta, która najlepiej smakuje!

TRZECIA FALA KAWY – SŁOWO O HISTORII

Pisząc o kawie, nie mogłabym nie wspomnieć o „Trzeciej Fali” kawy (ang. *Third Wave*). Ale skoro przyszła trzecia, to musiała wcześniej nastąpić pierwsza i druga. „Pierwsza Fala” to kawa produkowana i pita masowo, pakowana próżniowo, o kwaśnym smaku. To dlatego trzeba było dodawać do niej dużo mleka i cukru, aby w ogóle była znośna.



Datuje się ją na lata 1920–1960, a jej głównym celem było dodanie energii.

„Druga Fala” to czas sieciówek, które spełniały funkcje socjalizacyjne – picie kawy miało być przyjemnością i okazją do spotkania ze znajomymi. Pojawily się ekspresy do kawy, ziarna robusty, używane w kawie rozpuszczalnej, zostały zastąpione arabicą, espresso zyskało na popularności, zwiększała się również świadomość rodzajów kawy i sposobów jej parzenia.

„Trzecia Fala” to, w skrócie, poszukiwanie najlepszej jakości. Na świecie zaczęła się w 1990 r., w Polsce nieco później – po 2006 r. To również czas rozwoju technik latte art, wszelkich alternatyw parzenia takich jak french press czy aeropress. Krótko mówiąc – rozsmakowaliśmy się w kawach!

ZAPUNKTUJ JAKOŚCIĄ

No dobrze, ale co odróżnia kawę *Specialty* od *Non-Specialty*, czyli komercyjnej od produkowanej masowo? Dobra kawa musi spełnić szereg wymagań w procesie oceny certyfikowanych specjalistów, czyli *Quality Graderów*, a sposoby oceny są opracowywane przez niezależne organizacje i dosyć skomplikowane. Dotyczy ona wyłącznie kawy Arabica i jest kilkusetopowa. Podczas cuppingu oceniane są aromat, smak, słodycz i kwasowość, body, posmak oraz czystość naparu. Aby kawa mogła nosić nazwę *Specialty*, musi otrzymać odpowiednią liczbę punktów.

Skala wynosi od 0 do 100 punktów, z czego napój musi zdobyć ich co najmniej 80. Jednak zanim *Q Grader* przejdzie do oceny sensorycznej, swój proces zaczyna się już na etapie surowego ziarna na plantacji, oceniając stan ziarna, brak defektów, zapach, a nawet poziom wilgotności kawy. Oczywiście taki trunek musi być również oznaczony regionem pochodzenia, datą wypalania (nie może być starsza niż 3 miesiące) i profilem smakowym. Ziarna *Specialty* wypalane są jasno lub średnio, przez co kawa nie ma smaku goryczki i nie każdemu może smakować.

Arabica (*Coffea Arabica*) i Robusta (Kawa kongijska / *Coffea Canephora*) to dwa najpopularniejsze gatunki kawy. I mimo, że na świecie występuje ponad 100 kawowców, to właśnie one podbiły świat. Pierwsza zdominowała ok. 70% światowych rynków, druga 29%, a ten jeden procent pozostał dla innych gatunków. Arabicę cechują zielone lub zielono-szare ziarna, a jej hodowla wymaga większego rygoru niż Robusty, co nie pozostaje bez wpływu na cenę – Robusta jest zdecydowanie łatwiejsza w uprawie, przez co również tańsza. Jej ziarna mają żółto-zieloną barwę. Obie, aby nabrały ciemnego koloru i charakterystycznego aromatu, muszą zostać poddane procesowi palenia.

Palarnie najczęściej tworzą mieszanki Arabiki lub jej potężer z Robustą licząc na to, że dzięki odpowiednim proporcjom uda im się uzyskać zadowalający efekt. Niestety, często klient końcowy (czyli kawiarnia) rzadko może poznać pochodzenie czy nawet datę użytych ziaren. A to odgrywa ogromną rolę!

SPECIALITY NA JĘZYKU

Na pierwszy ogień weźmy położenie geograficzne, czyli po prostu to, gdzie kawa rośnie. Uprawiana jest w 50 krajach, najczęściej w Afryce i Ameryce Południowej, bo właśnie tam głównie hodowana jest Arabica. Każdy z nas nie raz słyszał o kawie z Etiopii, Kenii, czy Brazylii. Oczywiście ważne są detale, jak rodzaj gleby czy mikroklimat, ale poza samym pochodzeniem

reklama

HIT SEZONU

Kubek wafłowy z czekoladą



Zawiera: żelazo, magnez, potas, wapń, antyoksydanty, flawonoidy

MOC RADOŚĆ ENERGIA

www.scmpoland.pl



INSPIRACJE RECEPTURY KONCEPTY

zamowienia.monin@scmpoland.pl

nie mniej istotny jest również sposób jej wypalania. O ile nie ważniejszy! Zazwyczaj odbywa się już w zupełnie innym miejscu, wierząc cały proces produkcji i nadając finalny efekt.

Najlepsze palarnie *Speciality* oferują najwyższej jakości kawy. Mimo że kultura picia tego trunku narodziła się we Włoszech, to dobre palarnie można tam policzyć na palcach jednej ręki, a prym wiodą te produkujące kawę w hurtowych ilościach. Wynika to poniekąd z historii Włoch, których rządy w przeszłości narzuciły dyrektywę normującą cenę espresso. Wszystko po to, aby zabiegani Włosi mogli sobie pozwolić na kilka kaw w ciągu dnia. I tym sposobem we wszystkich włoskich kawiarniach, jak jeden mąż, espresso kosztuje 1 euro. Oczywiście poza *Speciality*, gdzie ceny zaczynają się od 3. Jedną z najpopularniejszych włoskich palarni jest *Gardelli Specialty Coffees*. Jednak pomimo rosnącej popularności na świecie Trzeciej Fali kaw Włochów ciężko namówić żeby sięgali głębiej do portfeli. Sposób palenia kawy wpływa na gorycz i kwasowość napoju. Im ciemniejsze ziarna, tym mocniejsza gorycz, a słaba kwasowość, owocowe nuty i słodycz, które naturalnie występują w kawie. Z tego powodu osoby przyzwyczajone do mocnej, ciemnej kawy mogą mieć problem z docenieniem lepszych, słabiej palonych kaw. Warto jednak odejść od przyzwyczajenia, bo ciemne, spalone ziarno to idealny sposób na ukrycie kiepskiej jakości surowca.

Gdzie więc szukać palarni *Speciality*? Trend Trzeciej Fali bardzo mocno zakorzenił się u naszych zachodnich sąsiadów, szczególnie w Berlinie. Tam takich miejsc jest sporo. Kolejny kraj z silną kulturą dobrej kawy to Skandynawia. Jednak w Polsce również możemy znaleźć wyjątkowe peretki, szczególnie w Krakowie, Wrocławiu i Warszawie.

DOBIERZ RODZAJ DO URZĄDZENIA

Wybór rodzaju kawy należy również przyporządkować do urządzenia, jakich będziemy używać do parzenia, bo nie każda kawa sprawdzi się w danej metodzie. Na początek najpopularniejsze – ekspresy ciśnieniowe. W nich, podobnie jak we french pressach (działających de facto na tej samej zasadzie) oraz kawiarkach, sprawdzą się rodzaje przeznaczone pod espresso. Charakteryzują się dużą esencjonalnością i matowymi ziarnami o głębokiej, brązowej barwie. Są to najczęściej mieszanki (*blended*) pochodzące z różnych regionów, aby uzyskać jak najciekawsze profile smakowe, choć

na rynku są również kawy single, czyli pochodzące z jednego regionu, te z kolei charakteryzuje owocowa nuta.

Do alternatywnych metod, jak już wspominałam, powinniśmy wybierać jaśniejsze ziarna, które finalnie dadzą tagodniejszą kawę i mocniej wydobędą z niej nuty smakowe.

ZBIERANIE, SUSZENIE I PALENIE

Na koniec jeszcze jedna cenna informacja – sposób obróbki ziaren, a więc droga pomiędzy zerwaniem z krzewu a palarnią. Aby pozbyć się miąższu okalającego surowe ziarno, stosuje się trzy metody: *natural* (sucha), *washed* (mokra) oraz *honey* (potączenie obu). Pierwsza ma najdłuższą tradycję i, co ważne, nie wymaga stosowania wody. To istotne szczególnie w krajach cierpiących na jej deficyt. W skrócie – ziarna suszy się na słońcu.

Mokra obróbka kawy, jak nazwa wskazuje, wymaga użycia wody. Ten proces jest dużo bardziej kosztowny, ale pozwala również na większe przekształcenia struktury sensorycznej. Metoda miodowa jest połączeniem dwóch poprzednich. Jej efekt stanowi produkcja kaw o słodkim, owocowym aromacie.

ESPRESSO BEZ KOFEINY?

Niektórzy piją kawę, niekoniecznie ze względu na jej smak, ale z chęci uzyskania efektu pobudzenia. To zastęga zawartości

kofeiny w kawie. Jednak napoje będą się różnić jej zawartością. Po pierwsze – wpływa na to sposób przygotowania. Tu konieczne jest obalenie powszechnie panującego mitu – espresso nie jest mocne. Zdecydowanie większą ilość kofeiny będzie zawierała kawa z ekspresu przelewowego, aeropressa czy dripa, a nawet zalana wrzątkiem – tam kofeiny może być nawet 10 razy więcej! Na zawartość kofeiny w naparze wpływa też rodzaj ziaren – Arabika posiada jej stosunkowo mało w porównaniu do Robusty (ta ma ok. dwa razy więcej!). Ponadto stopień wypalania kawy – jasne ziarna mają większą ilość kofeiny, a ciemniejsze, przez swoje długie wypalanie, tracą właściwości.

Kawa jest jak wino, z tym że ciekawsza. Jej aromat należy do jednych z najbardziej rozpoznawalnych zapachów na świecie! Dlatego w błądnie są ci, którzy uważają kawę za smakowo jednowymiarowy produkt. Jak wybrać tę właściwą? Testując, rozmawiając z właścicielem palarni i, przede wszystkim, czytając informacje na opakowaniu. Najważniejsze nie powinny być chwytliwe, marketingowe opisy, ale data zbioru i palenia, kraj i region pochodzenia oraz metoda obróbki.

Mam nadzieję, że te informacje pomogą Wam w wyborze, bo szkoda życia na picie kiepskiej kawy!



ANGELIKA BORYSIAK //

Właścicielka agencji brand2eat zajmującej się marketingiem restauracji i branży HoReCa. Od lat związana z branżą wyposażenia gastronomii, w której stawiała swoje pierwsze zawodowe kroki. Tworzy koncepcje marketingowe nowych lokali oraz zajmuje się zintegrowaną komunikacją w mediach społecznościowych. Szkoli, regularnie publikuje w prasie branżowej. Prelegentka branżowych konferencji i międzynarodowych targów takich jak: Food Show, Gastosilesia czy Rentowna Restauracja. Perfekcjonistka, zawsze na czasie z branżowymi trendami. Zapalona podróżniczka zakochana w klimacie i kuchni Azji. Uwielbia jeść, a wchłonięte kalorie regularnie spala wspinaczką oraz wędrówkami po Tatrach. Szczęśliwa mama kota. Jak sama o sobie mówi – ma społeczne ADHD.