

AKA*i*DEMIA
KAWY I HERBATY
J.J. DARBOVEN

STREFA
Alternatywna



Alternatywne
METODY PARZENIA KAWY

Drip

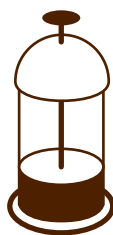


Drip to powrót do bardzo popularnej, niegdyś również u nas, kawy przelewowej. Parzenie jest bardzo proste i nie wymaga skomplikowanych urządzeń. W tej metodzie używamy tzw. driperów wykonanych z ceramiki, szkła, tworzywa oraz papierowych filtrów. Papierowy filtr umieszczamy w driperze a następnie przelewamy przez niego ok. 150 – 200 ml gorącej wody. Driper stawiamy na nagrzanym naczyniu (filiżance bądź dzbanku). Do wilgotnego filtra wsypujemy zmieloną kawę (ok. 6 g na 100 ml wody) i zalewamy niewielką ilością gorącej wody (90-94° C). Po około 30 sekundach zalewamy kawę pozostałą wodą wykonując powolne okrężne ruchy.

Staramy się równomiernie zalać wszystkie drobiny. Nie powinno to trwać dłużej niż 2 minuty.

Czekamy aż cała woda spłynie do filiżanki.

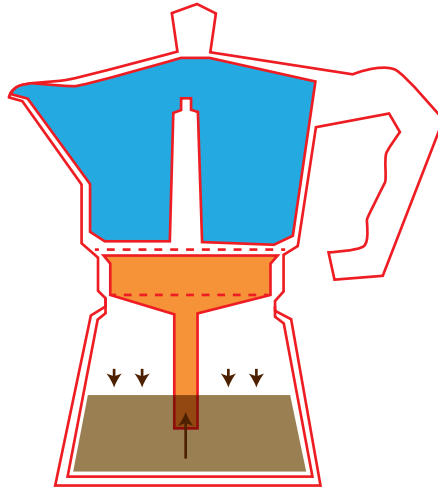
French Press



Francuska prasa składa się z wąskiego cylindrycznego naczynia z reżuły wykonanego ze szkła lub przezroczystego tworzywa. Naczynie wyposażone jest w przykrywkę oraz tłoczek wykonany z metalu lub tworzywa sztucznego. Tłoczek dopasowany jest dokładnie do średnicy naczynia i pokryty jest drobną siateczką, działającą jak filtr.

Aby zaparzyć kawę wsypuje się odpowiednią dla rozmiaru naczynia dawkę kawy (ok. 6 g na 100 ml wody), a następnie zalewa zagotowaną, lekko ostudzoną (90 – 94° C) wodą i zostawia do zaparzenia na 4 -5 minut. Następnie za pomocą tłoczka dociska się fusy do dna naczynia, pozwalając przelać napar bez fusów do filiżanek.

Moka



Urządzenie nazywane też czajniczkiem moka, makinetką lub kawiarką. Ten sposób parzenia kawy jest bardzo popularny we Włoszech.

Urządzenia składa się zwykle z:

- Podstawy z umieszczonym w niej zaworkiem bezpieczeństwa oraz gwintem
 - Elementu lejkowego z sitkiem
 - Sitka
 - Gumowej uszczelki
- Czajniczka z przykrywką i rączką

Istnieją również kafeteryi podłączane bezpośrednio do prądu.

Sposób parzenia kawy

- Do podstawy nalewamy wody, tak, aby nie przykryła zaworka bezpieczeństwa.
- Następnie wkładamy lejek z sitkiem, do którego nasypujemy mielonej kawy.
- Od góry przykręcamy czajniczek wraz z uszczelką gumową i sitkiem. Dokręcamy dość mocno.
 - Całość stawiamy na gazie lub kuchence elektrycznej, po kilku minutach do czajniczka wpływa aromatyczna kawa.

Podczas gotowania wody w podstawie powstaje ciśnienie, które przepycha wodę przez warstwę kawy umieszczoną w lejku, dzięki czemu powstaje napar wpływający do górnej części czajniczka.

Do tego sposobu parzenia należy wykorzystywać kawę dość drobno zmieloną. Kafeteria daje mocny, intensywny w smaku napar, ale ze względu na krótki czas parzenia, raczej niewielką zawartość kofeiny.