

## **АЛЬТЕРНАТИВНІ МЕТОДИ ЗАВАРЮВАННЯ КАВИ**

Бондаренко Д.О., 31 ГРС

Керівник Верхоланцева В.О., к.т.н., доц.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*

### **Анотація – запропоновані альтернативні методи заварювання кави в закладах ресторанного господарства.**

Еспресо машина, також відома як ріжкова кавоварка з моменту винаходження стала основним інструментом для приготування кави в кав'ярнях та ресторанах. Але все більше поширюються так звані альтернативні методи заварювання кави.

Пріоритетними методами заварювання кави, які дозволяють максимально глибоко розкрити смакові властивості традиційно вважають кемекс, пурвер, сифон, заварювання кави крапельним шляхом.

#### **Методика №1 – Кемекс**

Кемекс розробив в 1941 році німецький дослідник Шлюмбом. Конструктивно кемекс — звужена посередині посудина, що утворена з нижньої колби, поверх якої встановлена воронка. З'єднані між собою пластиковим чи шкіряним пояском. Між верхньої та нижньої колбами є дерев'яний чи пластмасовий тримач, для безпечних маніпуляцій з гарячим склом.

Послідовність дій для заварювання кави:

– На верхню колбу встановлюється паперовий або металічний фільтр.

– Змочують паперовий фільтр, і зливають воду, не виймаючи самого фільтра. Це робиться для того, щоб смак паперу не перебив букет кави.

– Всипають 30 г меленої кави. Зволожують її протягом 30-40 с. Процес попереднього намочування баристи називають “цвітінням”.

– Заливають гарячою водою (89-93 градусів). Але, обов'язково тонким струменем. Процес повинен зайняти 2-3 хвилини. В загальному весь об'єм влитої води складає 400-450 мл.

– Загальний час приготування займає 4-5 хвилин. Тут має значення розмір помелу. Чим крупніший, тим довше заварювання.

Ця методика дозволяє приготувати максимально солодку каву. Додатково вона дозволяє контролювати весь процес, і дає можливість коригувати для себе, на будь-якому етапі температуру води, час заварювання, об'єм мелених зерен.

### **Методика №2 - Французський прес**

Френч-прес — це циліндрична колба з термостійкого скла, в яку вставляється прес, завдяки чому внутрішній вміст можна відфільтрувати. Сама методика досить проста. У колбу засипають 30 г кави, змеленої максимально грубо. Повільно заливають 500 мл гарячої води (близько 95 градусів), при цьому суміш постійно помішують. Далі дають каві заваритись. Період приготування складає 3-4 хвилини. Деякі баристи радять рівно 4 хвилини, засікати можна на секундомірі. Протягом цього терміну напій буде готовий. Щоб не переварити каву, опускають прес до дна посудини і переливають готовий напиток в іншу ємність. Все — кава готова. Тепер можна додати цукор, вершки чи молоко. Як і в попередній методиці заварювання у френч-пресі дає можливість експериментувати на кожному етапі, вибираючи найкращий варіант саме для себе.

### **Методика №3 - Пуровер**

Для приготування згідно цього варіанту потрібна керамічна воронка, паперовий фільтр, а також колба з термостійкого скла або горнятку. Приблизна пропорція для екстракції (заварювання) кавового напою по цій методиці така: 15-17 г меленої кави і 250 мл гарячої води (90-94 градуси). Послідовність дій дуже схожа на заварювання в кемексі. Але є певні відмінності.

– Встановлюють паперовий фільтр у воронку, яка вже встановлена на колбі чи горнятку;

– Фільтр зволожити, щоб смак паперу не перебивав кавового;

– Грубо змелену (консистенція солі) каву засипають у воронку, ретельно пресують і вирівнюють;

– Налити декілька мілілітрів води на каву, щоб масла какао-бобів почали потихеньку в ній розчинятись. Термін — 35 с;

– Повільно влити решту гарячої рідини, і очікувати поки готовий напій не перейде в нижню ємність. Час готовності — 150 с. Потім переливають у філіжанку і споживають.

Цю методику почали використовувати на початку 20 сторіччя в Японії. В літературі та описах можна знайти ще іншу її назву “харіо”. Як і попередні варіанти заварювання, пуровер дає широкі можливості до експериментів. Можна змінювати температуру води, кількість кави, час екстракції. При цьому способі приготування напій дуже схожий смаком на еспресо.[1]

#### **Література:**

1. Альтернативні методики заварювання кави. детальні інструкції [Електронний ресурс] // Кавуська. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <http://kavuska.com/usi-novini/al-ternativni-metodiki-zavaryuvannya-kavi-detalni-instrukcii>.