

Kawa, herbata oraz metody ich podawania



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 2, J.Duda, S.Krzywda, reza 2007, s. 63-66
Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 40-47
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, reza 2010, s. 202-211
<http://e-gastronomiczne.pl/bar-i-porady-barmanskie/przygotowywanie-herbaty>

Wymienione w temacie kawa i herbata stanowią w lokalach gastronomicznych grupę bezalkoholowych napojów gorących. Często wspiera je dodatkowo gorąca czekolada, kakao i mleko.

W szanującym się lokalu gastronomicznym powinno znajdować się kilka rodzajów kaw i herbat, aby można było zaspokoić oczekiwania większej grupy konsumentów. Warto znać zwyczaje narodowe turystów co do sposobu serwowania i spożywania tych napojów, np.:

turyści angielscy – herbatę piją z mlekiem lub śmietanką, często w większych kubeczkach,

turyści ze Skandynawii – piją kawę z mleczkiem, mleko i kefir,

turyści ze wschodu – piją herbatę przygotowaną w samowarach z dodatkiem konfitury lub alkoholu.

Kawa - napój sporządzany z palonych, a następnie zmielonych lub poddanych instantyzacji ziaren kawowca, zwykle podawana na gorąco. Pochodzi z Etiopii, w Europie pojawiła się około XVI wieku. Jedna z najpopularniejszych używek na świecie i główne źródło kofeiny. Działa pobudzająco i orzeźwiająco, przyspiesza przemianę materii i zwiększa sprawność myślenia. Rocznie produkuje się około 6,7 miliona ton kawy. Picie kawy w zbyt dużych ilościach jest szkodliwe dla zdrowia.



Parzenie kawy – sposób przygotowania naparu kawowego

Zwykłe

polega na zmieszaniu w naczyniu kawy z wrzątkiem, pozostawieniu jej pod wpływem działania gorącej wody przez pewien czas, a następnie oddzieleniu naparu w wyniku filtracji.

Filtracyjne

polega na powolnym przesączaniu się wrzątku przez kawę umieszczoną w urządzeniu filtrującym.

Cyrkulacyjne

polega na krążeniu wody i naparu z dolnej części naczynia do górnej, oddzieleniu fusów i przesączaniu naparu.

Próżniowe

polega na tym, że gorąca woda przechodzi z dolnego zbiornika do górnego, w którym znajduje się kawa.

Obecnie w Polsce dominuje włoski sposób parzenia kawy

Włoski sposób parzenia kawy polubił cały świat. W żadnym innym kraju kawa nie odgrywa w życiu publicznym tak wielkiej roli jak w Italii. Od Alp po czubek włoskiego buta wypija się rocznie 9 miliardów filiżanek *caffè* – z tego 1/3 w niemal 134000 barów.

Espresso jest nierozzerwalnie związane z rozwojem ciśnieniowych urządzeń do parzenia kawy. Istotny jest jednak jeszcze jeden element, niezbędny w kulturowanej we Włoszech kulturze picia kawy: jest ona świeżo mielona, po czym w odmierzonych porcjach umieszczana w specjalnych pojemniczkach z filtrem i parzona w obecności klienta.

Prawidłowo zaparzoną espresso poznaje się po prawie czarnej barwie i jasnobrązowej kremowej piance. Jej **szlachetność** zależy od wielu czynników:

- kawa – zwłaszcza brazylijska i najlepiej robusta,
- wypalanie – mocno wypalana w temp. 180-240° C,
- mielenie – świeżo mielona, o ziarnistości pożądanej przez klienta,
- porcja na filiżankę – 6-7 gramów,
- ekspres – dający wodę o temp. 90-95° C.

Rodzaje włoskich kaw parzonych

Espresso We Włoszech po prostu nazywane "un caffè". Z reguły przyrządza się je z ok. 7 g zmielonej kawy. Filiżankę wypełnia się w 2/3 objętości.

Doppio Podwójne espresso, czyli z podwójną ilością wody i kawy. Oznacza to również podwójnie intensywny smak.

Ristretto albo corto Mocne espresso z małą ilością wody, to znaczy, że filiżanka jest wypełniona tylko do połowy. Ristretto jest bardzo mocne, ma intensywny smak.

Doppio ristretto Podwójne ristretto, czyli podwójna ilość kawy zaparzona w podwójnie zmniejszonej ilości wody.

Lungo Jeśli przy przyrządzaniu espresso dodamy nieco więcej wody, aż do wypełnienia całej filiżanki, otrzymamy "wydłużone" espresso, czyli lungo.

Corretto Corretto to espresso z dodatkiem grappy, brandy lub likieru. Corretto jest serwowane w filiżance do espresso.

Macchiato Espresso ozdobione mleczną pianą, serwowane w filiżance do espresso. Nie jest to jednak małe cappuccino, ponieważ nie dolewa się do niego gorącego mleka.

Marocchino Jest to macchiato, którego piana na wierzchu jest dodatkowo posypana szczyptą kakao.

Opisz charakterystyczne cechy przygotowania poniższych rodzajów kaw:

Kawa po turecku - mieloną kawę z cukrem pudrem zalewamy wrzątkiem. Podajemy w tygielku wraz z filiżanką na spodku i łyżeczką. Dodatkowo należy podać szklankę z zimną wodą.

Kawa po marokańsku - filiżanką gorącej wody zalewamy skórkę pomarańczową (kilka kawałków), dodajemy napar z ekspresu, studzimy. Podajemy z bitą śmietaną po uprzednim usunięciu skórki.

Kawa po amerykańsku - potrzebne nam będą 2 łyżki kakao, 2 łyżki kawy neski, 2 szklanki gorącego mleka, wszystko wymieszać i gotować 10 min, po tym czasie zalać 2 szkl. kawowego naparu. Serwujemy w dzbanku dołączając filiżanki.

Kawa mazagran - powstaje z mocnego naparu kawy i dodatku alkoholu np. rum, po wymieszaniu składników mocno chłodzimy. Podajemy z lodem i słomką w pokalach, czyli specjalnych szklankach przypominających kielichy.

Kawa mrożona - jest bardzo popularna, jest to napar kawowy z cukrem i śmietaną, który jest schłodzony. Można także naparem zalać lody znajdujące się na dnie wysokiej szklanki. Dekorujemy bitą śmietaną, podajemy z łyżeczką i słomką do picia.

Kawa po irlandzku - w rozgrzanej szklance zalewamy naparem kawowym 25 g whisky i cukier, mieszamy z dodatkiem słodkiej śmietanki tak, aby pozostała na powierzchni kawy.

Kawa royal - do wrzącego naparu dolewamy wcześniej zapalony kieliszek rumu. Można serwować w dzbankach lub filiżankach.

Podpisz dodatki do kawy:



cukier



mleczko



śmietanka



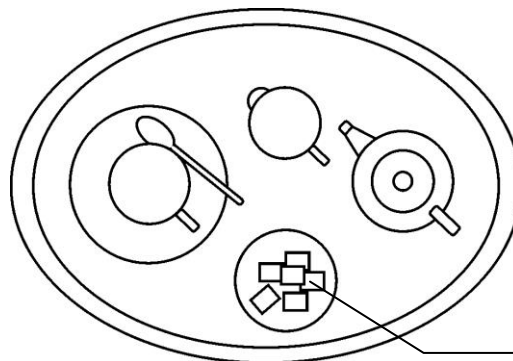
bita śmietana

Źródło zdjęć: www.sxc.hu (Autorzy: tellgraf, straymuse, LastClick)

Sposób podawania kawy wraz z tacą na stół konsumenta:

taca, zwykle metalowa

filiżanka ze spodkiem i łyżeczką



dzbanuszek z mlekiem lub śmietanką

dzbanek z kawą lub herbatą

dodatki np.: cukier

Sposób podawania kawy na stół konsumenta

Kelner podchodzi z tacą do stolika konsumenckiego, kawę w filiżance ustawioną na spodeczku wraz z łyżeczką stawia przed konsumentem (serwuje z prawej strony), następnie stawia dodatki na prawo od filiżanki.

Sposób podawania kawy w dzbankach dużych wieloporcjowych:

- kawę przygotowujemy w dzbanku uprzednio wygrzanym (1-zalewamy kawę mieloną odpowiednią ilością wrzącej wody, 2-przygotowujemy kawę w ekspresie przelewowym i przelewamy do dzbanka, 3-nalewamy kawę do dzbanka z ekspresu ciśnieniowego),
- na stole konsumenckim ustawiamy odpowiednie filiżanki na spodkach wraz z łyżeczkami do kawy, centralnie obok dekoracji kwiatowej umieszczamy cukiernicę,

- dodatkowo podajemy na stół dodatki stosowane do kawy np.: mleczko, śmietankę,
- jako ostatni element podajemy ciepłą kawę w dzbanku (czasami stosuje się dodatkowo podgrzewacz), kelner podchodzi z dzbankiem w lewej ręce, podnosi filiżankę i nalewa kawę, obsługuje wszystkich.

Herbata – napar przyrządzany z liści i pąków grupy roślin, nazywanych tą samą nazwą, należących do rodzaju kamelia (*Camellia*). Rośliny te są do siebie podobne, traktowane jako odrębne gatunki lub odmiany jednego gatunku – herbaty chińskiej (*Camellia sinensis*). Dawniej zaliczano je do rodzaju *Thea*, różnią się od innych kamelii zawartością substancji swoistych i kilkoma drobnymi cechami morfologicznymi. Polska nazwa *herbata* pochodzi od łac. *herba thea*. Rośliny uprawiane są w wielu krajach strefy zwrotnikowej, także poza Azją, dla pączków i liści, z których po uprzednim przygotowaniu (suszenie, czasami fermentacja) przyrządza się napar. Nazwą "herbata" określa się również napary z innych ziół, np. herbata rumiankowa, herbata paragwajska, herbata Rooibos.



Sposób parzenia herbaty:

- Dzbanek do parzenia herbaty sparzyć wrzącą wodą.
- Do gorącego wsypać herbatę i zalać 1/2 szklanki wrzącej wody.
- Dzbanek przykryć, postawić na nagrzanej płytce ochronnej na 3-4 min.
- Następnie dolać resztę wrzącej wody.



Czas zaparzania herbaty zależnie od gatunku:

- czarna indyjska 3-4 min
- cejlońska 4-5 min
- indonezyjska 4-6 min
- gruzińska 3-6 min

Herbaty serwowane w specjalny sposób:

Herbata po angielsku - należy przygotować w dzbanku z kamionki lub porcelany, zalać dwa razy wrzątkiem i pozostawić na 5 minut. Do filiżanki wlewa się ok. ¼ pojemności gorącego mleka i zalewa herbatą. Kelner serwując tę herbatę przygotowuje filiżankę na spodku, łyżeczkę, dzbanek z naparem oraz dodatki takie jak: cukier, mleko.

Herbata po wiedeńsku - musi być podawana w dwóch dzbankach: jeden z wrzątkiem, a drugi z zaparzoną herbatą. Kelner przygotowuje filiżankę na spodku z łyżeczką i cytryną.

Herbata po rosyjsku - wrzątek przygotowujemy w samowarze, a napar w czajniku porcelanowym mocno wygrzany i przykrytym kawałkiem płótna na 5 minut, po tym czasie dolewamy wrzątku. 0,75g suchej herbaty potrzeba do sporządzenia jednej szklanki herbaty. Do szklanki wlewamy 1/5 objętości naparu i zalewamy wodą. Dodatkiem może być rum, cukier lub konfitury.

Herbata po japońsku - w moździerzu rozciera się zieloną herbatę i zalewa wodą w kulistym czajniku. Podgrzewamy do 50-60 °C. Wodę i czajnik podgrzewa się tylko do 60 °C, dlatego herbata nie ma mocnego zabarwienia. Pijemy ją w małych filiżankach.

Herbata po holendersku - to bardzo mocny napar, do niego dodaje się śmietankę i łyżeczkę araku

Herbata po jamajsku - serwujemy z plasterkiem cytryny oraz rumem

Ciekawostki

Na świecie istnieje wiele gatunków kawy, ale jednym z najbardziej wyjątkowych jest kawa luwak (kopi luwak). Jest to najdroższa kawa świata, której kilogram kosztuje 3,6–4 tys. zł. Ziarna wydobywa się z odchodów indonezyjskiego łaskuna muzanga (*Paradoxurus hermaphroditus*) z rodziny łaszowatych, który zjada tylko najlepsze owoce kawy. Po częściowym nadtrawieniu w żołądku zwierzęcia kawa traci gorzki smak i zyskuje lepszy aromat. Po wyprażeniu trafia głównie na stoły Kalifornijczyków.

Większość naukowców zaleca spożywanie do 500 mg kofeiny dziennie, co przekłada się na około 4 filiżanki kawy. Przyjmuje się, że kawa w tej ilości nie tylko nie jest szkodliwa, ale może nawet pozytywnie wpływać na organizm człowieka. W przypadku spożycia większej dawki kawy występować mogą skutki negatywne. Powyżej 1000 mg kofeina staje się trująca. Dokładna granica toksyczności zależy od właściwej danej osobie odporności na ten związek chemiczny. Za minimalną dawkę śmiertelną uznaje się 3200 mg (przyjmowane w jednej dawce). Realna dawka śmiertelna (przyjmowana w formie kawy) to 10 g, czyli około 80 filiżanek.