

Kawa, herbata oraz metody ich podawania

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 instancyzacji 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

.....
.....
.....

Cyrkulacyjne

.....
.....
.....

Filtracyjne

.....
.....
.....

Próżniowe

.....
.....
.....

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 kultywowanej 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 pianie.

Jej **szlachetność** zależy od wielu czynników:

- kawa – zwłaszcza brazylijska i najlepiej arabica,
- 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 -

.....

.....

Kawa po marokańsku -

.....

.....

Kawa po amerykańsku -

.....

.....

Kawa mazagran -
.....
.....

Kawa mrożona -
.....
.....

Kawa po irlandzku -
.....
.....

Kawa royal - -
.....
.....

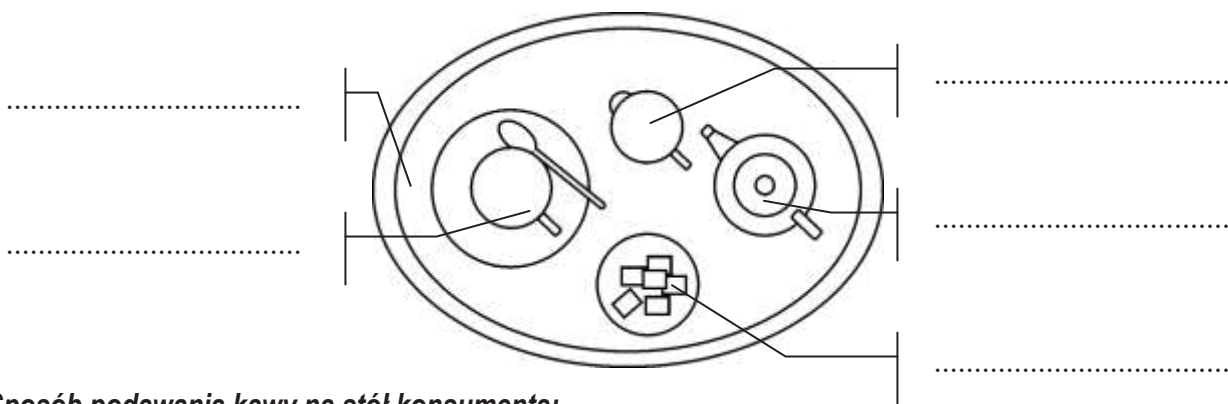
Podpisz dodatki do kawy:



.....

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

Sposób podawania kawy wraz z tacą na stół konsumenta:



Sposób podawania kawy na stół konsumenta:

Kelner podchodzi z tacą do stolika konsumentckiego, 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:

-
-
-
-

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:

-
-
-



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 -
.....
.....

Herbata po wiedeńsku -
.....
.....

Herbata po rosyjsku -
.....
.....

Herbata po japońsku -
.....
.....

Herbata po holendersku -
.....
.....

Herbata po jamajsku -
.....
.....

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.
