

ĪSAIS
KAFIJAS CEĻVEDIS



www.coffeeacademy.lv/shop

Cik ilgi kafija tiek grauzdēta?

Grauzdēšanas process, protams, atšķirsies atkarībā no kafijas veida un tās izmantošanas nolūka. Grauzdēšanas process ne vienmēr notiek vienādi. Tehnoloģija ļauj kafiju grauzdēt dažādā ilgumā un dažādos veidos. Mūsdienās kafijas apgrauzdēšana iespējama tik īsā laikā, kā 8 min. ar augsto temperātu.

Bet izsmalcinātākai kafijai tomēr ir nepieciešama lēnāka un saudzīga apgrauzdēšana, un tas parasti notiek laikā posmā no 11 -20 min.

Prasmīgi grauzdētāji rūpīgi uzrauga visu grauzdēšanas procesu un parasti grauzde līdz otram krakšķim.





Vai kafijai ir derīguma termiņš?

Kafija ir saus pārtikas produkts, un tāpat kā lielākajai daļai sausajai precei,

tai nav stingra derīguma termiņa. Kas jāpatur prātā!

kafijai, kurai beidzies derīguma termiņš vai tuvojas uz beigām,
tā zaudē savu
svaigumu, garšu un aromātu..



Kāda atšķirība starp šķistošo kafiju un pupiņu kafiju?

Šķistoša kafija, tas ir normālu kafijas pupiņu ekstrakts, tikai cietā (granulā vai pulverā) formā. Līdzīgi kā tiek pagatavota parasta kafija, ekstrakts tiek iegūts, brūvējot maltas kafijas pupiņas, lai gan tas ir vairāk koncentrēts.

Pagatavot šķistošo kafiju, it niepieciešams arī apgrauzdēt, samalt un uzbrūvēt kafiju, līdzīgi, kā tieks pagatavota parasta kafija. Tikai dzēriens sanāk daudz koncentetāk.

Pēc tam no pagatavotās kafijas ekstrakta tiek noņemts viss ūdens kamēr kafija ne iegust karstā šokolādes konsistenci.

Pēc tam iegūto ekstraktu izžāvē vai sasaldā (atkariņba no ražotāja tehnoloģijas izmantošanu) un pārvērš to pulverveidīgā formā vai mazos gabaliņos.

Pēc tam, kad iegūtam kristāliem pievienojat ūdeni, tas atkal pārvēršas kafijā



Ko nozīmē Hard Roast?

Ja, ir domāts par kafijas grauzdēšanas pakapi, tād neesmu sastapies ar tādu klasifikāciju attiecība uz grauzdēšanu. Ja, tomēr jautajums ir par grauzdešanas stiprumu, tad drīzāk pareizāk būs teikt Dark Roast jeb tumšs grauzdējums..

Dark Roast kafijas pupiņas ir tumši brūnas, tuvu melnai nokrāsam. Tādiem kafijas pupiņām ir raksturīgs eļļains izskats ar spīdigu virsmu un ļoti intensīvu garšu.

Bet, ja, runa iet, par Hard Bean jeb Cietās pupiņas Tād, cietās pupiņas (HB)" Šī klasifikācija tiek piemerota kafijas pupiņam, kas tiek audzētas virs 1200 metru augstumā virs jūras līmeņa.

Pupiņas, kas audzētas lielā augstumā, nogatavojas lēnāk un kļūst cietākas un blīvākas nekā pupiņas, kas audzētas zemākā augstumā.



CoffeeAcademy.lv

Perfect Espresso!

Kāda ir atšķirība starp Arabikas un Robustas?

Robusta - tas ir “brālēns” izsmalcinātajai un gardajai Arabikai. Un, kā tas izriet no nosaukuma, tas ir jaudīgs - spēcīgs (tulkojums no Ang.: robust (Eng) - izturīgs - spēcīgs, uzticams...), Lēts vai ar zemu vērtību un nepretenciozs. Pagātnē, tas nopelnīja ļoti sliktu kafijas reputāciju, kā ar daudz zemāku garšas kvalitāti. Iepriekš, galvenokārt tas tika pārdots vakuumā bundžās un bija atrodams Amerikā lielveikalū plauktos starp suņu barībām un vienreizējās lietošanas traukiem. Un šādi Robusta bija nopelnījis savu reputāciju.

Turpinājums
nākamajā lapā





Tajā pašā laikā savos ceļojumos pa Itāliju, es uzzināju, ka lielākā daļa Itālijas kafijas maisījumi tiek veidoti, ieskaitot Robustu lai iegūtu brīnumaino krema konsistenci (putīnas). Un tajās tiešām ir jūtama taukaina un vīna garša, ja pievieno Robustu. Es jautāju vienam kungam, ko tomēr dod Robusta? Viņš paskaidroja, ka Itālijas grauzdētāji velta daudz laika un enerģijas, lai atrastu labu Robusta saviem maisījumiem. Pupīnas, kas varētu izveidot labu stabili krēmu un tajā pašā laikā, lai neaizēnotu neparprotāmu Arabikas garšu. Un, reiz kad viņi atroda tādu Robusta, viņi rūpīgi sargā savus avotus no konkurentiem. Tā kā, viņu atlasītajai Robusta - ir vissvarīgākā kafijas maisījumadaļa. Es uzskatu, ka viņiem ir taisnība.

Tā sākās mani meklējumi pēc maigas un nekaitīgas Robusta. Pagājušajā gadā es atklāju plantāciju Robustu, kur tā tiek kultivēta un mazgāta ar īpasšu rūpību. Uz manu izbrīnu, tā bija ļoti laba monosorte, maiga un salda, ar bagāto karamēļu un zemes līdzīgo toni kuru es uzreiz ar lielu kaislību vēlējos izmantot savos maisījumus. Ahh, kāds krema ... perlmutra gabaliņi ar sarkanbrūno toni .. Viņa burtiski izcelas no abām portafiltrā snīpīšiem, un pat no vidus. Espresso cienītājiem bija uz ko paskatīties.

Turpinājums
nākamajā lapā



Dolce, our most
ancient blend.



Nu lūk: tad kā Robusta ietekmē pārējos kafijas maisījumus? Tās īpatsvars mūsu kafijas maisījumos ir neliels, pārsvarā mēs mūsu veikalā priekšroku dodam saldajai un maigajai Arābikai ar zemu skābuma pakāpi.

Protams, daudzi kafijas cienītāji uzskata, ka Robusta - tas ir tas nepieciešamais elements, lai iegūtu līdzsvarotu kafijas buķeti.

Ar Robustu kafijas *Crema* var saglabāties līdz pat divām minūtem pēc pagatavošanas un espresso tad klūst samtains.

Kāda ir nozīme tik izturīgām putiņām? Espresso *Crema* kalpo, lai izjustu viegli jūtamās, aromātiskās sastāvdaļas mikroskopisko burbuļu pasaule. Espresso smalkie aromāti pazūd ar krēma izzušanu. Tātad iesaku padomāt par Robusta iekļaušanu Jūsu dienišķajā sortimentā :).



Kafijas atšķirības SINGLE ORIGIN kafija vai CLASSIC COFFE (blends)

Kafijas maisījumi „Blends” jeb „Komerciālālais / Klasiskais kafijas sajaukums” apvieno pupiņas no dažādiem pasaules reģioniem, lai iegūtu vēlamo garšas buketi.

„Single Origin” jeb „Vienna reģiona kafija” – tas nozīmē, ka tā ir kafijas raža, kura novākta no vienas saimniecības konkrētā pasaules reģionā.

Īsti kafijas cienītāji augsti vērtē speciality kafiju, jo tā ir iespēja sajust lielisku garšas buketi, kuru ir veidojusi konkrētā reģiona daba,, tā raksturojot un izceļot tikai vienam reģionam raksturīgu kafijas pupiņu garšu un smaržu.

„SPECIALITY COFFEE” ko nozīmē „ĪPAŠĀ KAFIJA”?



„Speciality Coffee” jeb „Īpašā kafija” attiecas uz visu ražošanas procesu, kur tiek izmanota “Single Origin” jeb „Vienu reģiona” kafija. .

„Single Origin” kafija tiek iepirkta tieši no kafijas audzētājiem, tāpēc ir zināms gan tas, kādos apstākļos kafija ir augusi, gan tas, kurš ir audzētājs. Tas ir produkts, kura tapšanas apstākļiem var izsekot līdzīgi no zemes līdz pat kafijas tasītei.

1974.gadā Erna Knutsena izdevniecības „Tea & Coffee Trade” žurnālā pirmo reizi piemin terminu „Speciality Coffee”. Erna Knutsena šadi apzīmēja kafijas pupiņas ar vislabāko garšu, kuras audzētas īpašā mikroklimatā.



“Kas ir „Estate Coffee” ?

Ja „Single Region” nozīmē , ka kafijas pupiņas nāk no viena reģiona, vienas ražās un vienas kafijas audzētavas, tad „Estate Coffee” nozīmē,ka šīs kafijas pupiņas ir nākušasno vienas saimniecības, kurā audzēšana notiek īpaši rūpīgi veicot kultivēšanas un apstrādes procesus. Tas nozīmē, ka tiek radītas īpaši izsmalcinātas kafijas pupiņas, kuru izcelsme ir zināma.

„Estate Coffee” ir pakāpi augstāka nekā „Single Region Coffee”. Šī kafija tiek audzēta vienā saimniecībā, kuras lielums varbūt gan daži akri, gan liela kafijkoku plantācija.

Izvēlies pareizu kafijas malumu

Katram kafijas pagatavošanas veidam ir atšķirīgs kafijas malums
Populārāko kafijas veidu raksturīgākās maluma pakāpes:

French Press



rupjš malums, līdzīgs
rupjajam galda
sālim.

Filtru kafija



vidēji rupjš malums,
līdzīgs cukuram.

Moka kafija



vidēji smalks malums,
līdzīgs smalkajam sālim

Espresso



smalks malums,
starp smalko sāli
un pūdercukuru

Turku malums



ļoti smalks (kā milti
vai pūdercukurs)

Pieturoties pie šiem kritērijiem, Jūs vienmēr varēsiet iepriecināt sevi ar pareizi
pagatavotu un labu kafiju.

Atcerieties, tikai pareizi samalta kafija ļaus Jums pagatavot labu dzērienu.



CoffeeAcademy.lv

Perfect Espresso!

*If you love coffee,
you deserve a good knowledge*



Coffeejourney

Learn & enjoy

CoffeeAcademy.lv piedāvā Jums mūsu pieredzi un nevainojamo servisu, lai dotu iespēju mūsu potenciāliem klientiem sasniegt kvalitātes virsotni labākas kafijas pasniegšanai.



info@coffeeacademy.lv



[coffeeacademylv](https://www.facebook.com/coffeeacademylv)



+ 371 20023799

T/C Galleria Riga, Dzirnavu iela 67, Riga, LV-1010, 6st, grāmatnīca "GLOBUSS" | www.coffeeacademy.lv

„Mēs esam tas, ko mēs ēdam un dzeram”.