

BARISTA – OPIS ZAWODU

Definicja zawodu

Barista jest specjalistą od parzenia i podawania kawy. Zawód ten wywodzi się z Włoch i jest tam bardzo szanowaną profesją. Zawód baristy w wielu krajach, m.in. w Polsce jest stosunkowo nowy ale jego ranga wzrasta. Coraz częściej na rynku pracy poszukiwane są osoby posiadające udokumentowane umiejętności w zakresie parzenia i podawania kawy. Barista powinien mieć wiedzę o różnych gatunkach kaw, jej jakości, sposobach przygotowywania i podawania. Powinien umieć odpowiednio dobierać proporcje składników i znać różne metody parzenia. Powinien także umieć się rozeznac w różnych gatunkach mleka i serwować napoje na wiele sposobów. Barista powinien dobierać odpowiednie gatunki kawy tak, aby powstał napój zgodny z oczekiwaniami klienta i dopasowany do podawanej potrawy. Do obowiązków baristy należy: podanie kawy tak, aby wyeksponować jej aromat i smak. Barista może także przygotować kawy artystyczne (z dodatkami, wielowarstwowe, ozdobione obrazkami na piance z mleka), które mogą zachwycić swoim wyglądem. Ze zwykłej kawy z mlekiem można uczynić prawdziwe artystyczne cudo poprzez dekorowanie kawy pianką z ubitego mleka i tworzenie rysunków (latte art work). Barista jest zatem zawodem o charakterze produkcyjnym, usługowym oraz artystycznym.

Celem pracy baristy jest parzenie i podawanie (serwis) kawy oraz sporządzanie napojów kawowych (cocktaile na bazie kawy). Barista dobiera właściwy gatunek kawy oraz odpowiednie proporcje składników i metodę parzenia kawy, zgodnie z wymaganiami gości lokalu.

Baristą można by zatem nazwać każdego pracownika kawiarni, restauracji czy jakiegokolwiek innego lokalu gastronomicznego, który korzystając z ekspresu do kawy (lub innych narzędzi), przyrządza kawę. Jednak baristą można nazwać jedynie osobę odpowiednio przeszkoloną, posiadającą dużą wiedzę na temat kawy oraz złożoności procesu jej zaparzania. Bariści zazwyczaj rozpoczynają swoją drogę na szkoleniach prowadzonych przez dostawców kawy (w kawiarniach sieciowych szkolenia prowadzi etatowi trenerzy). Późniejsze pogłębianie wiedzy i umiejętności to wymiana doświadczeń z kolegami po fachu, liczne eksperymenty z kawą, wszelkiego rodzaju akcesoriami baristy i sprzętem do zaparzania kawy. Niezwykle ważne jest

także przygotowanie teoretyczne. Barista powinien być zaznajomiony ze sposobami uprawy, pozyskiwania i palenia kawy.

Środowisko pracy

Miejscem pracy dla baristy mogą być różnego rodzaju kawiarnie, restauracje, puby, hotele, kluby muzyczne, kawiarnie artystyczne, biblioteki, galerie (pasaże) handlowe, promy turystyczne, turystyczne statki dalekomorskie, cateringi, imprezy plenerowe. Praca baristy zaliczana jest do prac lekkich. Godziny pracy baristy są uzależnione od godzin otwarcia i wielkości lokalu, w którym pracuje. Najczęściej barista pracuje od 9 do 12 godzin dziennie. Jest to praca zmianowa, która odbywa się zarówno w dzień, jak i w nocy. Barista pracuje także w dni wolne od pracy tj. w niedzielę i święta.

Barista pracuje indywidualnie przygotowując kawę i doradzając klientowi w jej wyborze do potrawy. W swoich codziennych obowiązkach współpracuje najczęściej z kelnerami. Barista w realizacji swoich zadań narażony jest na konflikty ze współpracownikami jak również z niezadowolonymi klientami.

Barista obsługuje następujące urządzenia i posługuje się drobnym sprzętem barowym: ekspres do kawy, młynek do kawy, zmywarka, wyparzarka do szkła i porcelany, wyciskarka do soków, kostkarka do lodu, kruszarka do lodu, zamrażarka, chłodziarka, mikrofalówka, blender, mikser, shaker, szklanica barmańska, czajnik elektryczny do wrzątku, noże do owoców, tarki do twardej czekolady lub gałki muszkatołowej, dzbanek do spieniania mleka. Praca baristy jest stojąca i samodzielna. Wiąże się z różnym natężeniem kontaktów z ludźmi.

Zakres obowiązków

Do obowiązków baristy poza obsługą klientów należy także dbanie o sprzęt niezbędny w tej pracy (ekspresy do kawy) oraz wybór najlepszych jakościowo produktów, a także nadzór nad ich przechowywaniem i odpowiednim magazynowaniem. Przygotowując swoje stanowisko pracy barista codziennie sprawdza stan i jakość różnych gatunków kawy, dba o to, aby mieszanka ziaren była zawsze świeża i odpowiednio zmielona. Przygotowanie stanowiska pracy obejmuje również dbałość o sprzęt i urządzenia niezbędne do przygotowania kawy.

Pełny zakres czynności baristy:

- ✓ Parzy i podaje kawy zgodnie z listą obowiązującą w lokalu (np. espresso, americano, cappuccino, latte, irish coffee, itp.).

- ✓ Parzy i podaje kawy zgodnie z ustalonymi zasadami i sztuką baristyczną.
- ✓ Zachowuje ustaloną technologię i dba o normy jakościowe.
- ✓ Ocenia organoleptycznie finalny produkt.
- ✓ Przygotowuje napoje mieszane na bazie kawy zgodnie z listą obowiązująca w lokalu.
- ✓ Przygotowuje kawy z elementami artystycznymi (np. art latte, art cappuccino). Są to napoje, które oprócz walorów smakowych, prezentują także efekty wizualne.
- ✓ Zajmuje się sprzedażą przygotowanych napoi na bazie kawy.
- ✓ Zajmuje się obsługą kasy fiskalnej.
- ✓ Doradza gościom wybór odpowiedniej do posiłku kawy, udziela informacji, poleca, wyjaśnia jak przygotowuje się dany typ kawy.
- ✓ Podaje napoje zgodnie z obowiązującymi zasadami.
- ✓ Dbą o powierzony sprzęt, o jego czystość i dobry stan techniczny.
- ✓ Zgłasza wszelkie awarie i nieprawidłowe działanie powierzonego sprzętu.
- ✓ Utrzymuje należyty porządek i czystość w lokalu (barze).
- ✓ Dbą o dobry wizerunek lokalu, w którym pracuje.
- ✓ Podwyższa swoje kompetencje (np. poprzez uczestnictwo w kursach i szkoleniach w ramach form uczenia się przez całe życie)
- ✓ Podwyższa swoją wiedzę na temat parzenia kawy np. poprzez czytanie literatury, artykułów internetowych, udział w targach, pokazach).
- ✓ Składa zamówienia i przyjmuje dostawy kawy i innych produktów niezbędnych w pracy baristy.
- ✓ Przechowuje w odpowiednich warunkach kawy oraz inne produkty niezbędne do serwisu kaw z listy lokalu (menu).
- ✓ Wypełnia dokumentację wewnętrzną (zgodnie z przepisami wewnętrznymi firmy).

Czynności wykonywane przed rozpoczęciem pracy:

- ✓ Przebranie się w ubranie służbowe
- ✓ Otworzenie szuflad barowych i lodówek
- ✓ Sprawdzenie czystości ogólnej
- ✓ Włączenie zmywarki (wyparzarki)
- ✓ Sprawdzenie asortymentu porcelany, szkła i sztuców
- ✓ Sprawdzenie czystości porcelany, szkła i sztuców
- ✓ Sprawdzenie temperatury i ciśnienia na wskaźnikach ekspresu kolbowego

- ✓ Sprawdzenie czystości zasobnika młynka
- ✓ Zasypanie młynka ziarnami kawy
- ✓ Zmieszenie dwóch porcji kawy i zaparzenie dwóch espresso (podwójna kolba)
- ✓ Sprawdzenie prawidłowości zaparzonych espresso
- ✓ Sprawdzenie prawidłowości zmielenia kawy (grubość mielenia)
- ✓ Zaopatrzenie w dodatki lub sprawdzenie ewentualnych braków (mleko baristy, syropy smakowe, sos czekoladowy – gęsty, cukier, syrop z trzciny cukrowej, czekolada w proszku, cynamon w proszku, dodatki alkoholowe (whisky, koniak, likiery, itp.).

Czynności wykonywane po zakończeniu pracy:

- ✓ Rozliczenie sprzedaży (raport sprzedaży, raport fiskalny)
- ✓ Hermetyczne zamknięcie kawy ziarnistej (puszki z kawą)
- ✓ Przekazanie kasy (gotówka, karty płatnicze) kierownikowi lub umieszczenie jej w sejfie wrzutowym
- ✓ Umycie szkła i porcelany (zmywarka/ wyparzarka)
- ✓ Umycie i dezynfekcja baru oraz powierzchni roboczych
- ✓ Czyszczenie ekspresu (elementy zewnętrzne)
- ✓ Czyszczenie ekspresu wewnątrz (użycie proszku, ślepego sitka oraz płukanie, wszystko zgodne z procedurą)
- ✓ Złożenie zamówienia na brakujący towar (uzupełnienie kawy, mleka, syropów, czekolady, cynamonu, ciasta, cukru, miodu, itp.)
- ✓ Zamknięcie szafek i lodówek
- ✓ Umycie podłogi

Zagrożenia w pracy baristy

Praca baristy może wiązać się z pewnymi zagrożeniami wynikającymi z jego zakresu czynności. Do najważniejszych zagrożeń zaliczyć należy:

- ✓ Poparzenie wrzątkiem lub gorącym mlekiem.
- ✓ Porażenie prądem elektrycznym
- ✓ Kontuzje nadgarstka (przy obsłudze ekspresu kolbowego)
- ✓ Zatrucie proszkiem do czyszczenia ekspresu (odkawiacz)
- ✓ Choroby kręgosłupa, stawów kolanowych
- ✓ Choroby układu krążenia kończyn dolnych (żylakowatość nóg)

- ✓ Hałas pochodzący od urządzeń

Należy podkreślić, że na liście tej znalazły się wszystkie potencjalne zagrożenia, które mogą pojawić się w zawodzie baristy, jednak ich prawdopodobieństwo wystąpienia jest znikome.

Wykształcenie, wymagania psychofizyczne i zdrowotne

Barista powinien legitymować się wykształceniem zasadniczym zawodowym lub średnim. Mile widziane jest wykształcenie i doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej i w obsłudze klienta. Wśród kompetencji kluczowych przydatnych w zawodzie baristy wymienić należy w pierwszej kolejności współpracę w zespole, umiejętność rozwiązywania problemów oraz umiejętność planowania i organizowania pracy. Zawód baristy można zdobyć poprzez ukończenie specjalistycznych kursów obejmujących część teoretyczną i praktyczną. Zakres szkolenia obejmuje informacje na temat kawy, procesu produkcji kawy, kwalifikacje i zakres obowiązków baristy, wykorzystywanego w pracy baristy sprzętu, metod parzenia kawy oraz przygotowywania napojów kawowych.

Osoby chcące uprawiać zawód baristy powinny spełniać określone wymagania psychofizyczne i zdrowotne, a także odpowiednie wykształcenie. Do pożądanych cech baristy należą:

- ✓ Zręczność
- ✓ Pomysłowość
- ✓ Zdolności plastyczne
- ✓ Dobre rozróżnianie barw
- ✓ Rozwinięty zmysł smaku i zapachu
- ✓ Rozwinięte poczucie estetyki
- ✓ Podzielność uwagi i refleks
- ✓ Systematyczność
- ✓ Zdolność działania w stresie i pośpiechu
- ✓ Odporność na stres
- ✓ Zdolność do pracy w zespole
- ✓ Łatwość nawiązywania kontaktów
- ✓ Otwartość
- ✓ Uczciwość
- ✓ Lojalność
- ✓ Wysoka kultura osobista

- ✓ Dokładność, skrupulatność
- ✓ Dbalność o czystość
- ✓ Zdolności organizacyjne

Przeciwwskazania do pracy w zawodzie baristy to:

- ✓ Dysfunkcja kręgosłupa i stawów kolanowych
- ✓ Dysfunkcja kończyn górnych i nadgarstków
- ✓ Choroby skóry rąk i twarzy
- ✓ Alergie
- ✓ Daltonizm
- ✓ Choroby układu krążenia i oddechowego
- ✓ Nosicielstwo chorób zakaźnych

Osoby chcące pracować w charakterze baristy muszą posiadać aktualną książeczkę zdrowia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Muszą również uzyskać pozytywną opinię lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do wykonywania zawodu.

Wiedza i umiejętności przydatne w zawodzie baristy¹

Wiedza

Barista zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z przygotowywaniem produktów kawowych. W szczególności zna:

- ✓ zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii, procedury HACCP podczas przygotowywania produktów kawowych
- ✓ technologię sporządzenia kaw
- ✓ przepisy, receptury i standardy produktów z menu lokalu
- ✓ zasady przechowywania kawy, produktów i półproduktów
- ✓ normy jakości produktów i półproduktów
- ✓ podstawy techniki Latte Art.; Cappuccino Art.

Barista ma odpowiednią wiedzę w zakresie pochodzenia kawy, jej walorów smakowych i sposób przygotowywania. Barista ma także odpowiednią wiedzę w zakresie doradzania i obsługiwania gości lokalu (kawiarni, baru kawowego, restauracji, itp.). W tym obszarze barista

¹ Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej, Centrum Rozwoju Zasobów Ludzkich. Publikacja opracowana w ramach projektu systemowego pn. „Rozwijanie zbioru krajowych standardów kompetencji zawodowych wymaganych przez pracodawców”. Priorytet I PO KL, Działanie 1.1

zna i rozumie podstawowe fakty, zasady, procesy, pojęcia ogólne i zależności związane z obsługiwaniem gości lokalu. W szczególności zna:

- ✓ zasady i przepisy BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii, procedury HACCP w zakresie obsługi gości lokalu
- ✓ menu lokalu
- ✓ składniki i półprodukty z pozycji menu
- ✓ historię i legendy związane z kawą
- ✓ gatunki i rodzaje kawy
- ✓ uwarunkowania uprawy i metody obróbki ziarna kawowego
- ✓ sposoby palenia ziarna i ich wpływ na walory smakowe
- ✓ sposoby mielenia i ich dostosowanie do sposobu parzenia oraz ich wpływ na walory smakowe
- ✓ metody i akcesoria do parzenia kawy
- ✓ zasady etykiety w zakresie obsługi gości lokalu
- ✓ podstawy technik sprzedażowych
- ✓ podstawy języka obcego.

Umiejętności

Barista wykonuje zadania związane z przygotowywaniem produktów kawowych, według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach. W szczególności potrafi:

- ✓ przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii i procedury HACCP podczas przygotowywania produktów kawowych
- ✓ dobierać proporcje składników potrzebnych do przygotowania konkretnej pozycji z menu
- ✓ monitorować proces przechowywania kawy produktów i półproduktów
- ✓ przygotowywać kawę według standardów obowiązujących w lokalu
- ✓ posługiwać się techniką Latte Art.; Cappuccino Art
- ✓ wykorzystywać zasady łączenia smaków i składników
- ✓ stosować instrukcje obsługi i zastosowania urządzeń gastronomicznych
- ✓ dobierać składniki do przygotowania indywidualnego zamówienia gościa
- ✓ obsługiwać i konserwować urządzenia do parzenia kawy ekspres ciśnieniowy, ekspres przelewowy
- ✓ tworzyć własne receptury.

Barista wykonuje również zadania związane z obsługiwaniem gości lokalu, według określonej instrukcji w częściowo zmiennych warunkach. W szczególności potrafi:

- ✓ przestrzegać zasad i przepisów BHP, ochrony ppoż., ochrony środowiska, ergonomii i procedury HACCP w zakresie doradzania i obsługiwanie
- ✓ prezentować ofertę lokalu
- ✓ słuchać ze zrozumieniem gościa
- ✓ dobierać i dostosowywać produkty z menu do potrzeb gościa
- ✓ dobierać rodzaj kawy i napojów kawowych do oczekiwań smakowych gościa
- ✓ dobierać sposób mielenia do wybranego sposobu parzenia kawy
- ✓ dobierać metodę parzenia do oczekiwań konsumenta
- ✓ udzielać informacji na temat kawy, jej gatunków, uprawy i obróbki ziarna
- ✓ udzielać informacji na temat metod i akcesoriów do parzenia kawy
- ✓ rozróżniać sposób palenia ziarna na podstawie oceny organoleptycznej
- ✓ stosować techniki sprzedażowe
- ✓ porozumiewać się językiem obcym w zakresie obsługi gości.

Kilka słów o początkach kawy

Ojczyzną kawy jest Afryka, gdzie po dziś dzień rośnie ona dziko. Już w I tysiącleciu p.n.e. w Etiopii spożywano gotowane owoce kawowca z dodatkiem masła i soli, przy czym w tym czasie nie uprawiano kawy a jedynie wykorzystywano naturalne zasoby. Prawdopodobnie między XII a XIV wiekiem przewieziono ziarno kawy do Jemenu gdzie opracowano metodę preparowania ziaren i otrzymywania z nich napojów. Beduini rozpowszechnili spożywanie kawy w całej Arabii (obszar Półwyspu Arabskiego). Pod koniec XV wieku picie kawy było już powszechne na całym Bliskim Wschodzie a Turcja stała się potentatem w handlu tym produktem. Do Europy kawa trafiła w początkach XVII wieku.

Przygotowane materiały

Przygotowane filmy instruktażowe prezentują najważniejsze informacje i umiejętności niezbędne dla profesji baristy. Filmy zostały podzielone na 10 następujących modułów:

1. Warsztat pracy baristy
2. Czyszczenie ekspresu
3. Ubijanie mleka

4. Odmiany kawy
5. Przygotowanie kawy espresso
6. Przygotowanie kawy americano
7. Przygotowanie kawy cappuccino
8. Przygotowanie kawy latte macchiato
9. Przygotowanie kawy cappuccino art.
10. Przygotowanie kawy latte art.

Warsztat pracy baristy

Podstawowym sprzętem wykorzystywanym w pracy baristy jest ekspres ciśnieniowy. Profesjonalne ekspresy to ekspresy kolbowe, które mają bezpośrednie podłączenie do wody i odpływu. Dzięki odpowiedniej budowie utrzymują pożądaną temperaturę, ciśnienie i zapewniają wysoką jakość zaparzonej kawy. Mają również możliwość spieniania mleka, nawet w tym samym czasie co przygotowywanie kawy. Na rysunku 1 zaprezentowano taki ekspres z wyróżnionymi elementami, których znajomość jest niezbędna bariście.



Rys. 1. Ekspres ciśnieniowy

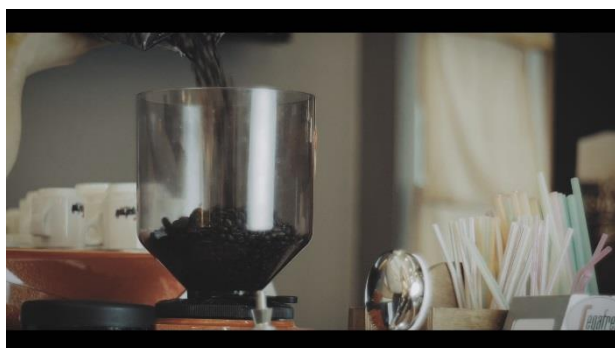
Źródło: fotografia własna

Wyróżnione elementy i ich funkcje, to:

- Kolba z sitkiem, to miejsce, gdzie sypie się porcję zmielonej kawy.

- Wylewki: pojedyncza, podwójna. Stąd leci kawa, którą się parzy.
- Grupa, to miejsce w ekspresie, gdzie wkłada się kolbę.
- Kratka ociekowa, to miejsce, gdzie spływa nadmiar płynów.
- Przyciski na panelu, służą do sterowania ekspresem.
- Dysza do spieniania mleka, stąd leci gorąca para, którą podgrzewamy i ubijamy mleko. Uruchamia się ją dźwignią.
- Dysza do wrzątku, stąd leci gorąca woda. Uruchamia się ją dźwignią.
- Zegary. Odczytuje się na nich ciśnienie i temperaturę wody w zbiorniku ekspresu.
- Szuflada na fusy, tam wysypuje się fusy po zaparzeniu kawy.
- Odbijak to wałek, w który uderza się kolbę, aby pozbyć się fusów z sitka, po zaparzeniu kawy.
- Młynek, służy do mielenia kawy ziarnistej i dozowania zmielonej kawy do kolby.

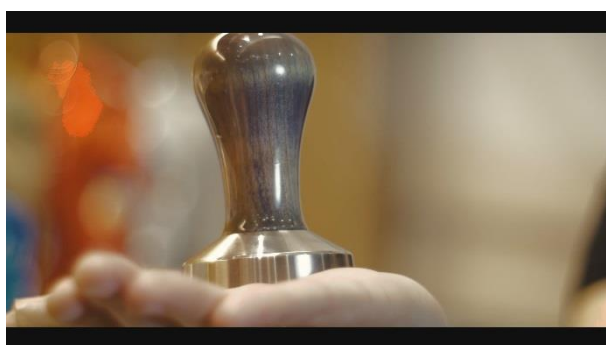
Ekspres ciśnieniowy służy do przygotowania kawy o nazwie espresso. Na bazie espresso przygotowuje się inne typy kaw np. cappuccino, latte, americano. Pierwszym etapem przygotowania kawy jest jej mielenie. Kawa mielona jest w młynku i bezpośrednio wsypywana do kolby (zob. rys. 2).



Rys. 2. Wsypywanie mielonej kawy z młynka do kolby

Źródło: fotografia własna

Po zmieleniu kawę w kolbie ubija się specjalnym stemplem zwanym tamperem (zob. rys. 3). Ubijanie kawy ma na celu jej odpowiednie ułożenie w kolbie – poziome oraz jednolite.



Rys. 3. Tamper i ubijanie kawy

Źródło: fotografia własna

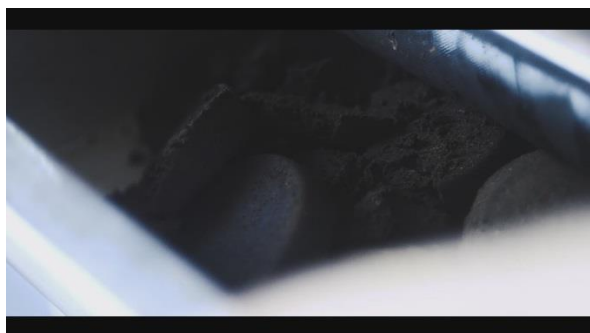
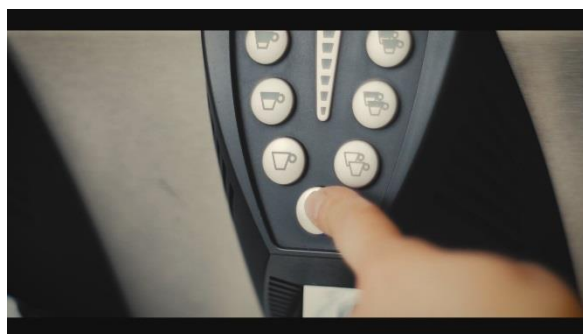
Kolba może mieć podwójną wylewkę lub pojedynczą. Z podwójnej można zrobić dwie kawy, z pojedynczej jedną. Kolbę wpina się do jednej z grup w ekspresie i włącza odpowiedni przycisk na ekspresie. Po włączeniu tego przycisku kawa zaczyna się parzyć.

Kolejnym sprzętem wykorzystywanym w pracy baristy jest dzbanek na mleko używany do spienienia mleka. Mleko wlewane jest do dzbanka, następnie spieniane dyszą umieszczoną w ekspresie ciśnieniowym (por. moduł „Ubijanie mleka”).

Należy pamiętać, że na koniec dnia pracy baristy ekspres ciśnieniowy należy wyczyścić (por. moduł „Czyszczenie ekspresu”).

Czyszczenie ekspresu

Na koniec dnia pracy, po zrobieniu ostatniej kawy, należy wyczyścić ekspres. Do czyszczenia ekspresu używa się odpowiedniego środka do czyszczenia, szczotki i kolby ze ślepyim sitkiem. Ślepe sitko nie ma otworów. Czyszczenie ekspresu rozpoczyna się od wyrzucenia kawowych fusów z kolby do szuflady, uderzając kolbą w odbijak. Po wyrzuceniu fusów puszcza się wodę i opłukuje kolbę. Po opłukaniu kolby wyłącza się wodę i przeciera kratkę ociekową. Do ślepej kolby należy wsypać niewielką ilość proszku do czyszczenia ekspresu. Następnie kolbę wpina się do ekspresu i włącza odpowiedni przycisk na ekspresie. Dzięki temu tworzy się obieg zamknięty, woda z proszkiem do czyszczenia wraca do obiegu i czyści grupę ekspresu. Na rysunku 4 zaprezentowano wyrzucanie kawowych fusów z kolby do szuflady oraz czynność włączania odpowiedniego przycisku na ekspresie.



Rys. 4. Wsypanie fusów i rozpoczęcie czyszczenia ekspresu

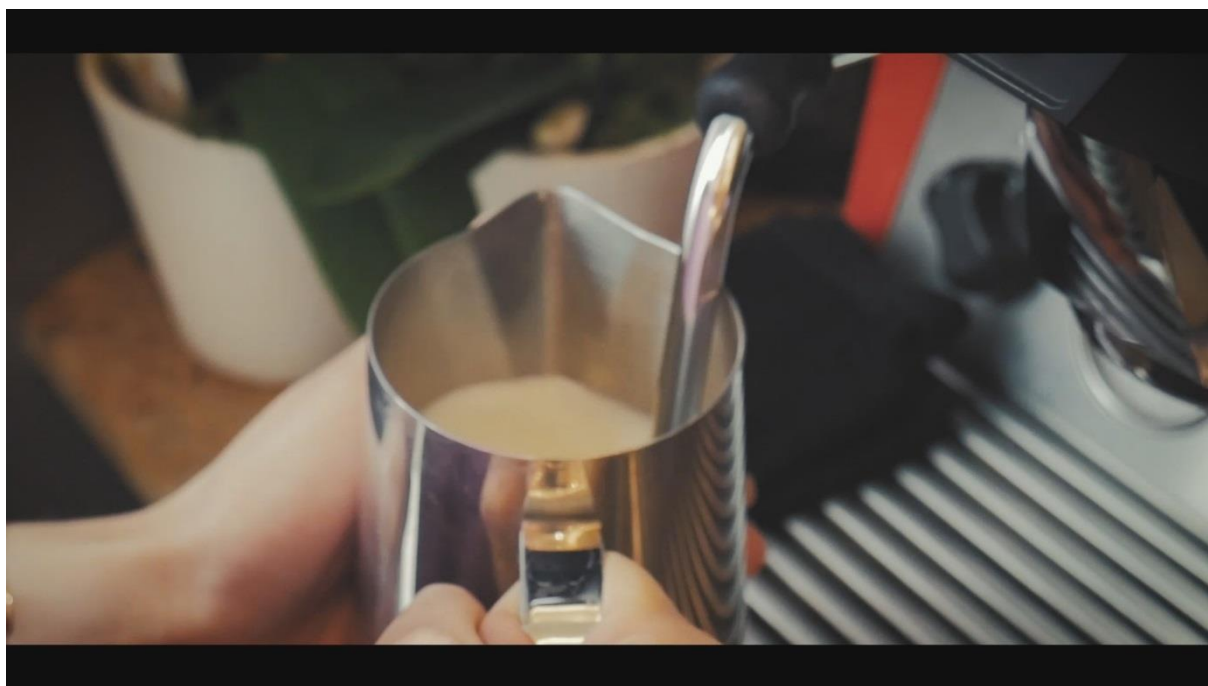
Źródło: fotografia własna

Po około 10 sekundach od rozpoczęcia czyszczenia należy ponownie nacisnąć przycisk i przez to wyłączyć wodę. Następnie wypina się kolbę z ekspresu i wylewa brudną wodę. Ponownie zapina się kolbę do ekspresu, włącza wodę i powtarza wcześniejsze czynności.

Po wyczyszczeniu grupy należy przetrzeć kratkę ociekową i cały ekspres. Na koniec tego procesu wyrzuca się kawowe fusy z szuflady i czyści odbijak.

Ubijanie mleka

Niektóre typy kaw przygotowuje się z dodatkiem mleka. Mleko przed dodaniem do kawy powinno być spienione (lub inaczej ubite). Przed spienieniem mleko powinno być schłodzone do temperatury ok. 3-5 stopni Celsjusza. Do spienienia mleka potrzebny jest odpowiedni dzbanek z dziubkiem. Mleko należy wlać do dzbanka, a następnie dzbanek z mlekiem postawić pod specjalną dyszę ekspresu ciśnieniowego. Dyszę zanurza się płytko w mleku. Następnie naciska się dźwignię dyszy do spienienia mleka i włącza parę. Mleko zostaje napowietrzone i spieniane. Czynność należy kontynuować do uzyskania odpowiedniej konsystencji i temperatury mleka, po czym wyłącza się parę. Konsystencja mleka powinna przypominać farbę olejną, najlepsza temperatura to 60-65 stopni Celsjusza. Na rysunku 5 pokazano dzbanek z dziubkiem do spieniania mleka oraz sposób zanurzenia dyszy w mleku.



Rys. 5. Dzbanek do spieniania mleka i sposób zanurzenia w nim dyszy

Źródło: fotografia własna

Spienione mleko wlewa się do filiżanki / szklanki z przygotowanym wcześniej espresso w sposób podany w przepisach na poszczególne rodzaje kaw z mlekiem (por. moduły 7 – 10).

Odmiany kawy

Kawa pochodzi z owoców kawowca, który rośnie głównie w klimacie tropikalnym i subtropikalnym. Można wyróżnić ok. 500 gatunków kawowca, ale tylko 3 z nich są uprawiane

przez ludzi: Arabica, Robusta, Liberika. Kawę uprawia się na wysokości od 200 do 2 500 m n.p.m. Miejsce i wysokość uprawy ma wpływ na jakość i smak kawy. Generalnie wyższa wysokość sprzyja wyższej jakości kawy. Wynika to z dłuższego dojrzewania owoców w obszarach górskich, gdzie zazwyczaj panują niższe temperatury. W efekcie ziarna są bardziej aromatyczne i pełniejsze smaku. Obecnie główne uprawy kawy to Brazylia (1/3 rynku), Wietnam, Indonezja i Kolumbia.

Dwie najważniejsze odmiany kawy to ARABICA i ROBUSTA.

Kawa Arabica stanowi około 70% upraw kawy na świecie. Uprawiana jest powyżej 900 m n.p.m. Największe plantacje Arabicy są w Brazylii, Etiopii i Indonezji. Jest uprawą mało odporną na choroby i szkodniki. Jest delikatniejsza i pełniejsza w smaku niż Robusta. Jest bogata w aromaty. Ziarna mają kształt wydłużony i owalny. Zawiera mniej kofeiny niż Robusta. Na rysunku 6 zamieszczono zdjęcie typowych ziaren kawy Arabicy.

Kawa Robusta stanowi około 30% upraw kawy na świecie. Jest mniej wymagająca w uprawie i bardziej odporna na szkodniki niż Arabica. Uprawiana jest na terenie od 200 do 600 m.n.p.m. Największe plantacje Robusty są w Wietnamie, Brazylii, Ugandzie i Kamerunie. Ziarna Robusty są mniejsze i bardziej okrągłe niż ziarna Arabicy. Robusta jest dość gorzka w smaku i uznawana za mniej szlachetną niż Arabica, ale zawiera więcej kofeiny i jest mocniejsza. Na rysunku 6 zamieszczono zdjęcie typowych ziaren kawy Robusty.



Rys. 6. Kawa Arabica i kawa Robusta – kształt ziaren

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy espresso

Espresso to kawa przygotowana przy użyciu ekspresu ciśnieniowego. Może być podawana bezpośrednio po przygotowaniu lub stanowić bazę do przygotowania innych typów kaw. Kawa do bezpośredniego podania powinna być naparem o objętości od 25 ml do 35 ml.

Przed przystąpieniem do zrobienia kawy przygotowuje się spodek, łyżeczkę i jeśli Gość sobie życzył – cukier. Do espresso podaje się wodę. Wodę między innymi pije się przed wypiciem espresso po to, by przepłukać sobie jamę ustną.

W pierwszej kolejności należy zmielić kawę do kolby, wyrównać jej powierzchnię oraz ubić tamperem. Po wykonaniu powyższych czynności zapina się kolbę i włącza ekspres. Dobre espresso powinno parzyć się od 25 s do 30 s, w wodzie o temperaturze ok. 90 stopni i pod ciśnieniem 8 – 10 bar. Espresso może być pojedyncze lub podwójne, to drugie zwane jest z włoskiego espresso doppio. Gotowa kawa espresso została pokazana na rysunku 7. Zwrócić należy uwagę na jej kolor oraz kremową powłokę górną (tzw. crema).



Rys. 7. Kawa espresso

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy americano

Americano to czarna kawa przygotowana na bazie espresso i wrzątku. Prawidłowe przyrządzenie napoju polega na uzupełnieniu espresso gorącą wodą. Nie należy przeciągać parzenia do czasu wypełnienia filiżanki wymaganą ilością płynu. Zbyt długie parzenie powoduje bowiem wydzielanie się szkodliwych dla zdrowia związków.

Przygotowanie americano rozpoczyna się od zmielenia kawy. Należy włączyć młynek i zmielić kawę bezpośrednio do kolby. Następnie wyrównuje się kawę w kolbie i ubija przy użyciu tampera. Kolbę zapina się w ekspresie i podkłada pod wylewkę filiżankę. Po wciśnięciu przycisku uruchamiającego ekspres parzy się podwójne espresso. Do tak zaparzonego espresso dolewa się z czajnika wodę o temperaturze 75 stopni Celsjusza. Ilość wlewanej wody nie jest jednoznacznie określona, zależy przede wszystkim od zwyczajowo przyjętej w różnych krajach.



Rys. 8. Kawa americano

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy cappuccino

Kawa cappuccino jest połączeniem espresso i spienionego mleka. Przygotowuje się ją na pojedynczym espresso. Najczęściej jest podawana w filiżankach o pojemności od 150 ml do 180 ml.

Przygotowanie cappuccino rozpoczyna się od zmielenia kawy. Po włączeniu młynka kawę mieli się bezpośrednio do kolby, wyrównuje i ubija tamperem. Następnie kolbę zapina się w ekspresie i podkłada filiżankę pod wylewkę, włącza ekspres i przygotowuje pojedyncze espresso. Oprócz kawy należy przygotować spienione mleko. Mleko wlewa się do dzbanka i spienia tak, by uzyskać piankę. Spienione mleko należy następnie wlać do filiżanki z espresso. Piana na cappuccino powinna mieć około 2 cm.

Należy pamiętać, aby po każdym spienieniu mleka przetrzeć dyszę moką szmatką.



Rys. 9. Kawa cappuccino

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy latte macchiato

Kawa latte macchiato jest połączeniem espresso i spienionego mleka. Napój ten jest bardziej mleczny niż kawa cappuccino, ponieważ przygotowany jest również na bazie pojedynczego espresso, ale w większym naczyniu. Pojemność takiego naczynia, najczęściej specjalnej szklanki, powinna być nie mniejsza niż 250 ml.

Przygotowanie latte macchiato zaczyna się od zmielenia kawy. Po włączeniu młynka mieli się kawę bezpośrednio do kolby. Następnie kawę w kolbie wyrównuje się i ubija tamperem. Tak przygotowaną kolbę z kawą zapina się w ekspresie, a pod wylewkę podkłada się mały dzbanek z dziubkiem. Po zaparzeniu espresso przygotowuje się spienione mleko. Po spienieniu należy wlać rzadką część mleka do wysokiej szklanki zostawiając trochę mlecznej piany w dzbanku. W kolejnym kroku wlewa się powoli espresso do mleka – widoczne powinno być rozwarstwianie się kawy latte macchiato. Warstwy powstają na skutek różnicy temperatur pomiędzy mlekiem (temperatura ok. 60 stopni) a kawą (ok. 85-90 stopni). Na koniec łyżką nakłada się resztę pozostawionej mlecznej piany z dzbanka do szklanki.

Latte macchiato podaje się z długą łyżeczką, w przezroczystej szklance umożliwiając obserwację efektywnie ułożonych warstw.



Rys. 10. Kawa latte macchiato

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy cappuccino art.

Kawa cappuccino jest połączeniem espresso i spienionego mleka. Art oznacza tworzenie wzorów na powierzchni kawy przy użyciu piany mlecznej.

Przygotowanie cappuccino art rozpoczyna się od zmielenia kawy. Po włączeniu młynka kawę mieli się bezpośrednio do kolby, wyrównuje i ubija tamperem. Następnie kolbę zapina się w ekspresie i podkłada filiżankę pod wylewkę, włącza ekspres i przygotowuje pojedyncze espresso. Kolejną czynność to spienienie mleka tak, by otrzymać odpowiednią konsystencję. Prawidłowo spienione mleko można porównać w konsystencji do farby olejnej. Do filiżanki z espresso należy wlać niewielką ilość mleka tak, by zmieszać je z kawą. Następnie wlewa się mleko w kilku porcjach, po każdym wlaniu unosząc dziubek dzbanka z mlekiem do góry. Ostatnie wlanie kończy się na przykład ruchem wzdłuż średnicy filiżanki, tak zwanym "przecięciem", by zakończyć wzór. W ten sposób powstaje najprostszy wzór, jakim jest serce.



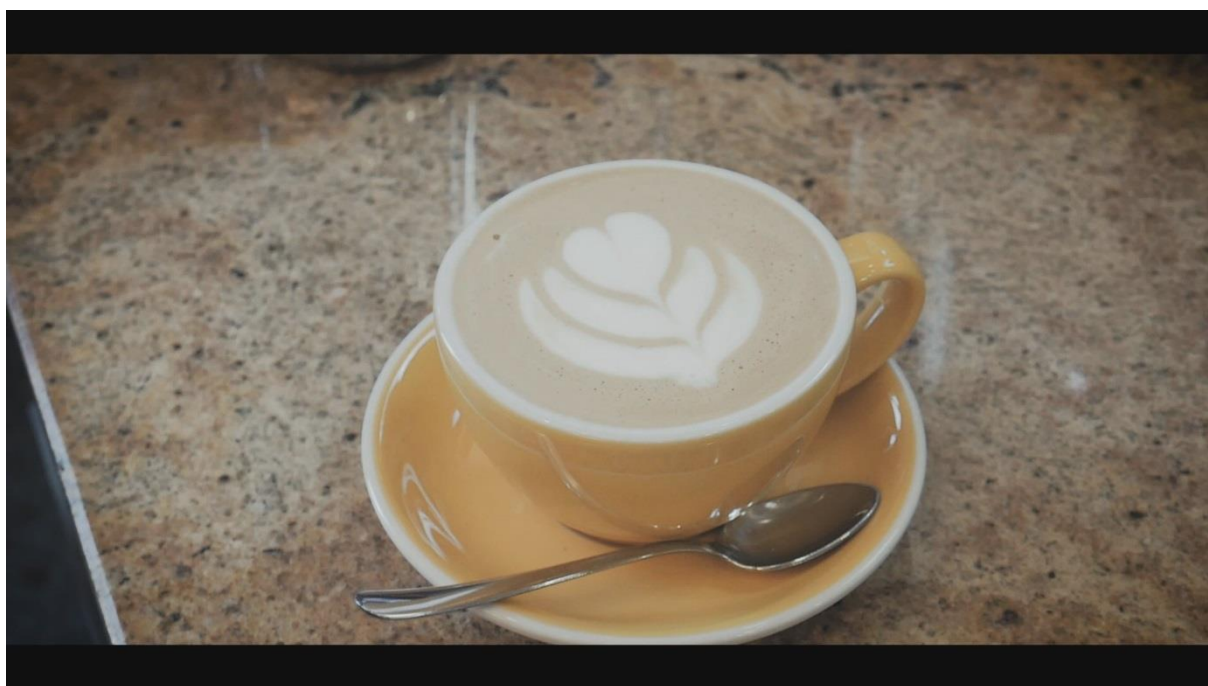
Rys. 11. Kawa cappuccino art

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie kawy latte art.

Kawa latte art jest połączeniem espresso i spienionego mleka. Art oznacza tworzenie wzorów na powierzchni kawy przy użyciu piany mlecznej.

Przygotowanie latte art zaczyna się od zmielenia kawy. Po włączeniu młynka mieli się kawę bezpośrednio do kolby. Następnie kawę w kolbie wyrównuje się i ubija tamperem. Tak przygotowaną kolbę z kawą zapina się w ekspresie i przygotowuje się pojedyncze espresso do filiżanki. Następnie wlewa się mleko do dzbanka i spienia się je. Do przygotowanego espresso należy wlać do około połowy filiżanki mleko, mieszając je jednocześnie z kawą. Po osiągnięciu pojemności połowy filiżanki przerywa się wlewanie, unosząc dzbanek z mlekiem. Ponownie wlewa się mleko, by pojawiła się biała plama na powierzchni espresso. Na koniec unosi się szybko dziubek dzbanka z mlekiem i przecina szybkim ruchem białą kropkę. Tak powstała kawę latte art nazywa się tulipanem.



Rys. 13. Kawa latte art

Źródło: fotografia własna