

TARTALOM



BEVEZETŐ	6
-----------------------	---

KÁVÉZÁSI ALAPISMERETEK

Mi a kávé?	10
A kávécseresznye felépítése	12
A kávé története	14
Kifejezések, melyeket minden kávérajongónak ismernie kell ...	19
Hogyan készül a kávé?	23
A kávé frissessége	31
Szemes vagy őrölt kávé?	32
Kávétípusok	35
A kávé íze	38
Kávétermelő régiók	40
Koffeintartalom	49
Koffein-összehasonlító táblázat	52
A kávé tárolása	53
A vízminőség	54
Kávés kellékek és kiegészítők	55
Népszerű eszpresszó italok	58

FŐZÉSI MÓDOK

Kézi főzés	68
Dugattyús (francia) kávéfőző	77
AeroPress kávéfőző	79
Chemex kávéfőző	82
Kotyogós (mokka) kávéfőző	85
Vákuumos kávéfőző	88
Hideg kávékészítés	90

KÁVÉHAGYOMÁNYOK VILÁGSZERTE

Etióp <i>Buna</i> szertartás	94
Arab <i>Qahwa</i>	97
Szenegáli <i>Café Touba</i>	99
Török <i>Türk Kahvesi</i>	100
Osztrák <i>Bécsi Melange</i>	102
Francia <i>Café au Lait</i>	104
Svéd <i>Fika</i>	105
Finn <i>Kaffeost</i>	107
Német <i>Pharisäer</i>	109
Ír kávé	110
Amerikai cowboy kávé	111
Kolumbiai <i>Tinto</i>	113
Mexikói <i>Café de Olla</i>	115
Dél-indiai filteres kávé	117
Indonéz <i>Kopi Luwak</i>	119
Vietnámi <i>Cà Phê Sữa Đá</i>	120
Thaiföldi <i>Oliang</i>	122
Japán <i>Kan Kōhī</i>	123

A KÁVÉ FELSZOLGÁLÁSA

Hogyan szervezzünk kávékóstolót?	126
Kávékoktélok	131
Kávézási trendek	132
Egyszerű biscotti-recept	134

FORRÁSOK

Etikus kávé útmutató	137
Mire figyeljünk specialty (újhullámos) kávé vásárlásakor?.....	138
Hol vásároljunk specialty (újhullámos) kávé?	138

TOVÁBBI OLVASNIVALÓK	141
-----------------------------------	-----

KÖSZÖNETNYILVÁNÍTÁS	142
----------------------------------	-----

BEVEZETŐ

„A reggeli csésze kávé olyan életörömet nyújt, amelyet a délutáni vagy esti tea nem képes megismételni.”

- Oliver Wendell Holmes Sr.,
19. századi amerikai orvos és költő

A világon naponta mintegy 1,6 milliárd csésze kávéfogyasztanak, ennek a mennyiségnek a negyedéért csak az Egyesült Államok a felelős. Az olaj után a kávé a második legtöbbet forgalmazott árucikk a világon. Ezek a nagy számok mutatják, milyen hatalmas szerepet játszik a kávé a világgazdaságban. Ám, ahogy az elmúlt évtizedben utazgattam, azt is láttam, mennyire fontos szereppel bír a kávé az egyszerű hétköznapiakban.

Vendégül láttak az indiai Tamil Nadu családi konyháiban, megtanítottak zamatos, krémes dél-indiai filteres kávéfőzni. Barátokra tettem szert Európa legrégebbi kávézóiban Bécsben és Párizsban, és a kolumbiai Cartagenában apró, műanyag pohárkából kortyolgattam a *tintót*, amelyet mindig egy Wilmet nevű vándor kávéárustól vásároltam.

Nem kérdés, hogy a kávé a világ egyik legnépszerűbb itala. Itt csupán néhány szembetűnő tulajdonságát sorolom fel.

A kávé felvillanyozó. Minden egyes szerény kávébab-szemnek több mint 1000 kémiai összetevője van, ez adja a kávé egyedülálló aromáját és zamatát. A kávékedvelőknek ezekből általában a koffein a legértékesebb. Mi lenne velünk reggeli ébresztőnk nélkül?

A kávé fejlődik. A kávé az utóbbi öt-hat évszázadban fogyasztjuk italként. A tea 5000 éves történetéhez képest a kávé elég fiatal. A legújabb főzési módszereket, mint amilyen az AeroPress és a Hario V60, már a 21. században fejlesztették ki.

A kávé globális. A kávé nem egyszerűen a világ kultúráinak elengedhetetlen része. Fizikai útja a magtól egészen a csészéig szintén rendkívüli. A legnagyobb kávéfogyasztó országokban nem terem kávé, így a kávébabnak óceánokon és földrészeken kell átkelnie, hogy nagyra becsült főzetünk a csészénkbe jusson.

A kávé kapcsolatteremtő. A specialty kávé-ipar díjazza ezt az utat; sok pörkölő közvetlenül a termelőtől vásárolja kávéját, folyamatos kapcsolatban áll vele, megosztja történetét a fogyasztókkal. Kapcsolatok és történetek – hiszen a kávé élvezete kezdettől fogva erről szól.

Ha kézbe veszed ezt a könyvet, kétségtelenül szereted a kávé. Remélem, segíthetek abban, hogy még jobban értékeld zamatát, összetett történetét és azt a szerepet, amelyet mi magunk játszhatunk abban, hogy a legjobbat hozzuk ki szeretett italunkból.

