



Kolumbijska kawa

W ciągu wieków, sposób przygotowywania i degustacji kawy ulegał licznym zmianom i uwarunkowany był konkretną kulturą, zwyczajami, modą i smakiem. Współczesne społeczeństwo, chętnie dodaje do kawy: mleko, czekoladę, wanilię, skórkę pomarańczową lub cytrynową, cynamon, gałkę muszkatołową, goździki, kardamon, imbir i wszelkiego rodzaju likiery.

Słownik kawowy:

Arabika:

Rodzaj kawy charakteryzujący się owocowym aromatem i gęstością, uprawiany w Ameryce Centralnej i Afryce.

Bezkofeinowa:

Kawa pozbawiona kofeiny.

Café Latte:

Przygotowywana z filiżanki kawy espresso ze spienionym mlekiem serwowanym na wierzchu filiżanki. Wymieszane mleko i kawa tworzą gęsty, marmurkowy płyn.

Capuccino:

Rodzaj kawy espresso, do którego dodaje się podgrzane na parze, spienione mleko. Mleko łagodzi smak kawy i tworzy na jej powierzchni piankę, którą należy posypać gałką muszkatołową lub cynamonem.

Kawa Chocolaccino:

Przygotowywana z kremowego cappuccino podawanego w wysokiej filiżance i pokrytego bitą śmietaną i czekoladowymi wiórkami.

Kawa Borgia:

Mieszanka włoskiej kawy i gorącej czekolady, pokryta słodką, bitą śmietaną.

Kawa Espresso:

Doskonałe espresso ma kolor orzecha laskowego, jest delikatnie czerwone i posiada



intensywny smak i gęstość. Charakteryzuje się kremową, złotą warstwą, zwaną śmietanką.

Kawa Mocca:

Idealna mieszanka espresso, sosu czekoladowego i ubitego mleka. Czasami podaje się ją z bitą śmietaną.

Kawa po turecku

To jeden z najbardziej tradycyjnych i antycznych sposobów przygotowywania kawy. Aby otrzymać dwie filiżanki kawy po turecku, przygotować należy dwie, stołowe łyżki mielonej, delikatnej kawy, którą parzy się w imbryku dodając do niej dwie duże łyżki cukru, dwa ziarna kardamonu i dwie filiżanki zimnej wody. Kiedy mieszanka jest już podgrzana i zaczyna wrzeć, zdejmuje się ją z ognia. Pozostawia dwie minuty i powtarza czynność trzykrotnie. Przed podaniem, dodaje się kilka kropli zimnej wody, aby fusy pozostały na dnie naczynia.

Latte Macchiato:

Przygotowuje się wlewając delikatnie espresso na spienione na parze mleko w przezroczystym naczyniu.

Latteccino:

Przygotowuje się z espresso, podwójnej porcji spienionego na parze mleka i pojedynczej porcji ciepłego.

Robusta (Mocna):

Rodzaj kawy o małych ziarnach i wysokim poziomie kofeiny. Uprawia się go w Afryce, Azji i Brazylii. Oryginalnie pochodzi z Zairu.



- Wybierz dobry gatunek kawy o przyjemnym aromacie.
- Kawa powinna być odpowiednio przechowywana, musi być świeża, nie zjełczała.
- Miel kawę w ilościach potrzebnych do jej jednorazowego przygotowania.

- Woda nie powinna zawierać dużych ilości soli mineralnych.
- Nie pozostawiaj resztek mielonej ani płynnej kawy w ekspresie.
- Umyj ekspres po każdym przygotowaniu napoju.
- Filiżanki najdłużej utrzymujące ciepło wykonane są z porcelany i fajansu.
- Idealna temperatura podania kawy waha się między 76 i 82 °C.
- Aby kawa nie wystygła zbyt szybko, przed podaniem, podgrzej puste filiżanki.
- Pij zawsze świeżo sparzoną kawę.

- Na filiżankę użyj 7 – 9 gramów mielonej kawy.
- Nigdy nie podgrzewaj kawy ponownie.

Źródło: [Ewa Kulak](#)

Licencja: [Creative Commons](#)