



OBSESIA CAFELEI



Anette Moldvaer

O EDIȚIE LITERA



CUPRINS

INTRODUCERE 6

ȘTIINȚA CAFELEI 28

- Indicatori ai calității 30
- Alegere și Depozitare 32
- Măcinare 36
- Testarea apei 40
- Prepararea unui espresso 42
- Laptele contează 48

CAFELELE LUMII

- Africa 56
- Indonezia, Asia și Oceania 72
- America Centrală și de Sud 90
- Caraibe și America de Nord 112

ECHIPAMENT 124

REȚETE 140

- Cafele clasice 142
- Cafele negre fierbinți 164
- Cafele cu lapte fierbinți 173
- Cafele negre reci 185
- Cafele cu lapte reci 191
- Amestecuri cu gheață 199
- Cafele calde cu alcool 205
- Cafele reci cu alcool 211

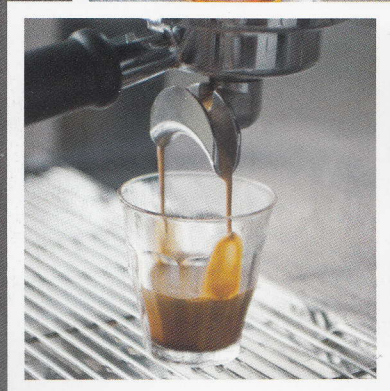
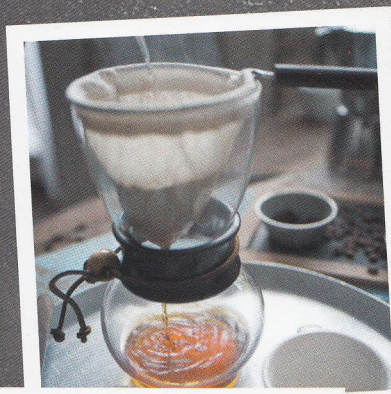
VEȚI GĂSI INFORMAȚII DESPRE:

- Cultura cafeenei 8
- Aroma specifică 26
- Cum prăjim cafeaua acasă 66
- Întrebări și răspunsuri 82
- Cafea decofeinizată 100
- Combinații de arome 118
- Recipiente de servire 138
- Siropuri și arome 162

- Glosar 218
- Indice și mulțumiri 219

CULTURA CAFENELEI

Pentru milioane de oameni din toată lumea, faptul de a sta, relaxați, într-o cafenea, cu o ceașcă de cafea delicioasă alături, este una dintre marile plăceri ale vieții. Cafeneaua este locul care înobilează această experiență – aici, un specialist în prepararea cafelei, numit barista, vă face o cafea excelentă, exact cum vă place.



EXPERIENȚA CAFENELEI



Cafenelele au făcut posibilă tradiții vechi de secole: de la cafeaua cu lapte din cafenelele pariziene, la cana mare de cafea din localurile texane. Cafenelele sunt tot mai frecventate datorită popularității crescânde a cafelei în India, China, Rusia și Japonia.

Cum pasiunea oamenilor pentru cafea crește, peste tot în lume sunt deschise, zilnic, din ce în ce mai multe localuri specializate. Cafenelele, având numeroase tehnici de prăjire, de soiuri de cafea și de metode de preparare a acesteia, nu mai sunt doar pentru cunoscători. Pentru cei care apreciază calitatea, vrând să bea o cafea bună, cafeneaua este un loc ideal în care să socializeze, să testeze arome și să se bucure de o atmosferă unică.

PENTRU MULȚI, CAFEAUA ESTE INDISPENSABILĂ, ÎNSĂ SUNT ȘI OAMENI PENTRU CARE ESTE UN FENOMEN NOU ȘI INCITANT.

SPECIFICUL CAFENELEI



Nu prea se gândește nimeni ce se întâmplă cu cafeaua de la cultivare până la servirea ei în ceașcă. Doar câțiva își dau seama că bobul de cafea este sămânța unui fruct sau că, înainte de a fi măcinată și preparată, trebuie prăjită. Din ce în ce mai multe cafele tratează cafeaua ca pe un produs unic și sezonier, ceea ce și este, promovând-o ca pe un ingredient și ca pe o băutură pentru cultivarea și prepararea căreia e nevoie de pricepere. Ele evidențiază și pun în valoare nenumăratele arome unice ale boabelor de cafea, dezvăluind, astfel, originea și contribuția oamenilor la acestea.

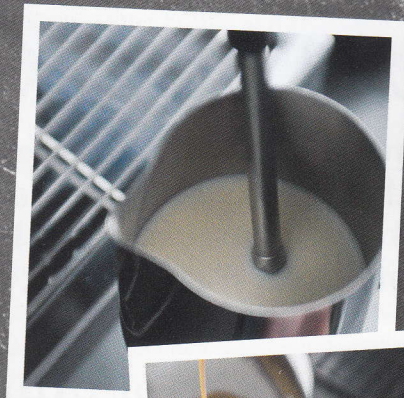
Datorită cafelelor de profil, pasionații de cafea sunt tot-mai conștienți de complexitatea procesului de producere, comercializare și preparare a acesteia. Provocările cu care se confruntă cultivatorii – prețurile mici și o piață de desfacere viciată – au crescut nevoia privind comercializarea sustenabilă a cafelei. Ideea conform căreia „calitatea costă” este larg acceptată pentru alimente și vin, iar consumatorii au realizat că trebuie să fie la fel și pentru cafea.

Deși echilibrul dintre cerere, producție, costuri și ecologie rămâne o provocare și imprevizibil, companiile specializate în producția de cafea se mențin în top axându-se pe calitate, transparentă și sustenabilitate. Dată fiind preocuparea crescută pentru cultivarea și prepararea cafelei, cafelele au devenit mai importante ca niciodată.

BARISTA



Barista, pentru cafea, este ca somelierul pentru vin. Are cunoștințe de specialitate, știe să dea sfaturi privind prepararea cafelei, astfel încât să vă bucurați de mai mult decât de efectul cafeinei, conferind băuturii un gust interesant, incitant și, mai ales, savoare.



SPECII ȘI VARIETĂȚI

Asemenea strugurilor din care se face vinul și hameiului din care e produsă berea, cireșele de cafea cresc într-un arbore care are nenumărate specii și varietăți. Chiar dacă în lume s-au răspândit doar câteva, sunt, în continuare, cultivate varietăți noi.

SPECII DE COFFEA

Genul arborelui de cafea se numește *Coffea*. Clasificarea acestui gen este încă în desfășurare, pe măsură ce oamenii de știință descoperă noi specii. Nimeni nu știe câte sunt cu totul, dar, până azi, au fost identificate în jur de 124 – de două ori mai multe decât erau acum 20 de ani.

Speciile genului cresc în sălbăticie, mai ales în Madagascar și Africa, dar și în insulele Mascarene, în Comore, Asia și Australia.

Răspândire comercială mare au doar soiurile *C. Arabica* și *C. Canephora* (cunoscute ca Arabica și Robusta), reprezentând 99% din producția mondială. Se spune că Arabica a rezultat din combinarea sortimentelor *C. Canephora* și *C. Eugenioides*, undeva la granița Etiopiei cu Sudanul de Sud. Dincolo de asta, unele țări cultivă mici cantități de *C. Liberica* și *C. Excelsa*, pentru consumul local.

VARIETĂȚILE ARABICA ȘI ROBUSTA

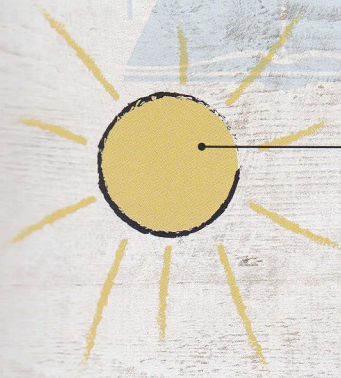
Sunt cultivate multe soiuri de Arabica. Informațiile privind răspândirea lor în lume sunt incomplete și, deseori, contradictorii. Dincolo de miile de soiuri originare din Etiopia și Sudanul de Sud, sunt și câteva luate din Africa, de unde au ajuns întâi în Yemen, și de aici mai departe, în alte țări (vezi pp. 10-11).

Arborii de Arabica sunt cunoscuți ca *Typica*, o denumire generalizată cu referire la cafeaua „tipică”, obișnuită. Cei plantați în Java au reprezentat un punct de plecare pentru restul, răspândiți în toată lumea. Soiul *Bourbon*, unul dintre cele mai recente, este o mutație după *Typica*, realizată începând cu mijlocul sec. XVIII și până la sfârșitul sec. XIX, în insula Bourbon, cunoscută azi ca Réunion. Majoritatea soiurilor actuale sunt mutații naturale sau artificiale după aceste două specii.

C. Canephora e un soi originar din Africa de Vest. Din Congo belgian, au fost duși lăstari în Java. Apoi soiul s-a răspândit peste tot în lume, în nenumărate țări producătoare de cafea arabică. Există mai multe varietăți ale acestei specii, cunoscute, însă, generic, ca Robusta. Dincolo de toate acestea, Arabica și Robusta au fost cultivate împreună, rezultând varietăți noi.

Culoarea și aroma cafelei depind de numeroși factori, precum solul, expunerea la soare, tipul de precipitații, vânturile, paraziții și bolile. Aceste lucruri îngreunează reprezentarea precisă a evoluției sortimentelor Arabica și Robusta, dar arborele genealogic (vezi alături) prezintă unele dintre cele mai cunoscute varietăți ale acestora.

GENUL COFFEA



Expunerea la soare

Cele mai multe soiuri preferă umbra sau semiumbra. Unele au fost dezvoltate astfel încât să poată tolera expunerea totală la soare.

Tipul de precipitații

Perioada de înflorire ține de precipitații, atât pentru o fermă care beneficiază de ploi frecvente pe timpul anului, cât și pentru una dintr-o zonă în care ploile alternează cu canicula.



Vântul

Deplasările aerului fierbinte sau rece influențează dezvoltarea și gustul cireșelor de cafea.



COFFEA

Regn: Plantae

Clasă: Equisetopsida

Subclasă: Magnoliidae

Supraordin: Asteranae

Ordin: Gentianales

Familie: Rubiaceae

Subfamilie: Ixoroideae

Trib: Coffeaeae

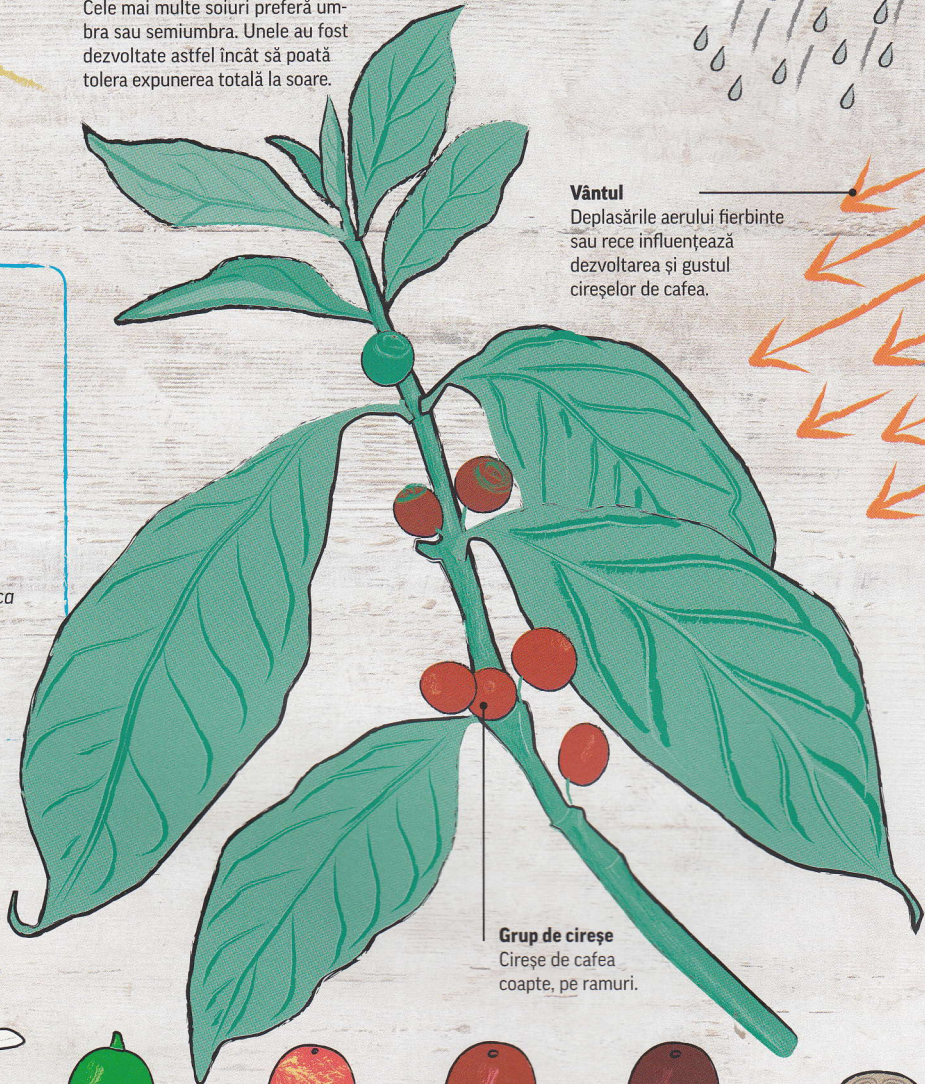
Gen: Coffea

Specii comerciale

principale: *Coffea arabica*

și *Coffea canephora*

(cunoscută ca Robusta)



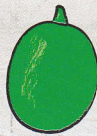
Grup de cireșe

Cireșe de cafea coapte, pe ramuri.



Flori de cafea

Au un miros dulceag, amintind de iasomie.



Cireasă de cafea necoaptă

Când ating dimensiunea maximă, cireșele de cafea sunt încă verzi, tari.



Cireasă de cafea aproape coaptă

Ușor, ușor, fructul își schimbă culoarea și se înmoaie.



Cireasă de cafea coaptă

Majoritatea fructelor devin roșii, deși există și varietăți.



Cireasă de cafea răskoaptă

Fructele sunt tot mai dulci, pe măsură ce se înroșesc, dar se strică repede.



Secțiune transversală

Fiecare cireasă are mucilagiu, piele și semințe (vezi p. 16).

CAFFÈ LATTE



APARAT
ESPRESSOR



LACTATE
LAPTE

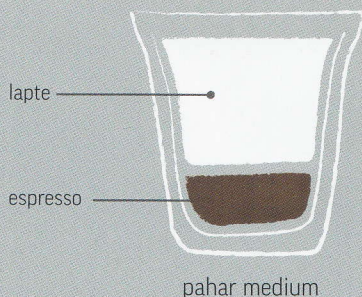


TEMP
FIERBINTE



PORȚII **1**

Caffè latte este o altă băutură clasică italienească tipică pentru micul dejun. Este mai puțin intensă ca gust și are mai mult lapte decât preparatele pe bază de espresso. Este apreciat în întreaga lume și merge savurat în orice moment al zilei.



1 Încălziți paharul pe aparat sau cu apă fierbinte. Folosind tehnica de la pp. 44-45, preparați **o doză (25 ml) de espresso**. Dacă paharul nu încăpe sub duze, atunci folosiți o ceșcuță.

2 Tratați la aburi **210 ml de lapte** (vezi pp. 48-51), la circa 60-65°C sau până se încinge cana.

3 Dacă ați făcut cafeaua într-o ceșcuță, turnați-o în pahar. Adăugați laptele, ținând cana aproape de pahar și turnând cu o mișcare ușor balansată. Dacă doriți, creați un model de lălea, ca la p. 54. E ideal să aveți un strat de spumă de 5 mm grosime.

SERVIRE Serviți imediat, cu o linguriță pentru a amesteca. Dacă preferați un latte cu un strat proaspăt de spumă deasupra, faceți espresso într-o cană mică, apoi turnați lapte în pahar, urmat de espresso.

ALEGEȚI O CAFEA CU NOTE BOGATE DE CACAO SAU DE NUCI, PENTRU A SE POTRIVI CU GUSTUL DULCE AL LAPTELUI.





FLAT WHITE



APARAT
ESPRESSOR



LACTATE
LAPTE



TEMP
FIERBINTÉ



PORTII 1

Originară din Australia și Noua Zeelandă, această rețetă variază de la regiune la regiune. Flat white seamănă cu un cappuccino, dar are o aromă mai intensă de cafea și mai puțină spumă pe care sunt realizate modele artistice.



- 1 Încălziți ceașca pe aparat sau cu apă fierbinte. Folosind tehnica de la pp. 44-45, preparați **două doze (50 ml) de espresso**.
- 2 Tratați cu abur **130 ml de lapte** (vezi pp. 48-51), la circa 60-65°C sau până se încinge cana.
- 3 Turnați laptele peste cafea, ținând cana aproape de ceașcă și efectuând o mișcare ușor balansată, utilizând tehnica de la pp. 52-55. E ideal să aveți un strat de spumă de 5 mm grosime.

SERVIRE Serviți imediat – cu cât stă mai mult, cu atât laptele își pierde strălucirea.

ÎNCERCAȚI CAFELE FRUCTATE
SAU PROCESATE NATURAL.
ÎN COMBINAȚIE CU LAPTELE,
AU O AROMĂ CE AMINTEȘTE
DE UN MILKSHAKE DE CĂPȘUNI.



