

O sposobach przygotowania kawy napisano niejedną książkę. Ten kojarzony ze słoneczną Italią napój, ma swoich zwolenników na całym świecie. Dzięki temu włoska „mała czarna” doczekała się wielu odmian. Jednak jedna rzecz pozostaje niezmienna - zasady jej podawania.

Statystyczny Polak zaparza rocznie ponad 3 kg kawy, głównie mielonej i ziarnistej. Dla porównania - Finowie spożywają jej ponad 12 kg, a uważani za największych specjalistów od „małej czarnej” Włosi - niecałe 5 kg rocznie. Co sprawia, że napój ten cieszy się tak dużą popularnością? Jedni twierdzą, że jest to charakterystyczny smak i aromat, który pobudza zmysły. Według innych, przyczyną tego sukcesu jest kofeina, która „stawia na nogi”, przyśpiesza przemianę materii i zwiększa sprawność umysłu. Jedno jest pewne – niezależnie gdzie, z kim i jaką kawę pijemy, ważny jest sposób jej przygotowania, który ma znaczący wpływ na końcowy efekt, czyli smak. O kawowym Savoir Vivre i kulturze picia tego napoju opowiada Joanna Szpak z firmy Segafredo Zanetti Poland.

Z ciastkiem czy bez?

Jednym z podstawowych i niezgodnych z zasadami serwowania kawy błędów, jest zwyczaj podawania do niej ciastek, głównie tych z kremem. Ich słodki smak po prostu nie pasuje do kawowej goryczki. Według opinii wielu kawoszy ciastka uniemożliwiają rozkoszowanie się gorącym napojem, bo zamiast na nim, skupiamy się na jak najszybszym zjedzeniu podanych słodczy. Poza tym wciąż spotykanym zjawiskiem jest „maczanie” ciastka w kawie. O ile w domu, kiedy nikt nas nie widzi i możemy sobie na to pozwolić, o tyle w towarzystwie jest to bardzo nieeleganckie. Kawa najlepiej komponuje się z małą gorzką czekoladką, herbatnikiem korzennym lub migdałkiem opruszonym kakao.

Mleko – ciepłe czy zimne?

Wszystko zależy od pory roku i upodobań osoby zamawiającej napar. Przyjęło się, że mleko podawane do kawy powinno być delikatnie podgrzane – dzięki temu nie wychładzamy napoju. Zadanie to w dużej mierze ułatwiają ekspresy ciśnieniowe z dyszą do spieniania kawy, dzięki którym na jej powierzchni powstaje puszysta pianka. Sama czynność spieniania jest prosta – do dzbanka z „dziubkiem” wlewamy zimne, tłuste (najlepiej 3,2%) mleko i zanurzamy w nim dyszę. Podczas całego procesu kilkakrotnie staramy się obniżać dzbanek tak, by wytworzył się nim wir, a samo mleko dwukrotnie podwoiło swoją objętość. Pamiętajmy aby pod naczyniem trzymać dłoń – w ten sposób sami wyczuwamy czy jest już wystarczająco ciepłe. Jeżeli w domu nie dysponujemy takim ekspresem, warto zakupić elektryczny spieniacz do kawy. Dzięki temu małemu urządzeniu uzyskamy podobny efekt, jaki daje dysza w ekspresie. W tym przypadku najpierw podgrzewamy mleko do temperatury 65 stopni. Następnie zanurzamy w nim spieniacz i obracamy tak długo, aż wytworzy się w nim wir i puszysta pianka. W obu przykładach idealnie spienione mleko powinno być gładkie i szkliste. Dlatego jeśli pojawia się na nim bąble, spróbujmy uderzyć dzbanuszką lekko o stół – ta czynność powinna przywrócić mleku gładką konsystencję. Gotowe wlewamy bezpośrednio do kawy lub podajemy w osobnym naczyniu – mleczniku ustawionym na podstawce (spodku). Dzięki niemu unikniemy pozostawieniu na stole białych śladów.

W ciepłe dni w wielu kawiarniach istnieje możliwość zamówienia do kawy zimnego mleka – wówczas, podczas składania zamówienia, o taki wyjątek musimy poprosić kelnera. Zimne mleko dodajemy również do kaw mrożonych.

Co zrobić z łyżeczką?

Po pierwsze pamiętajmy, że nie wolno pić kawy z łyżeczką wewnątrz filiżanki – jest to nie tylko nieeleganckie, ale i niebezpieczne. Równie nieładnie jest zostawiać ją opartą do góry dnem o brzeg spodka. Jak więc powinniśmy się nią posługiwać?

- Przede wszystkim warto pamiętać, że filiżankę układamy na spodku – mówi Joanna Szpak z firmy Segafredo Zanetti Poland – Łyżeczkę, skierowaną uchwytem do gościa, kładziemy na spodku, po prawej stronie. Po użyciu, jedynym słusznym dla niej miejscem jest właśnie spodeczek, na który odkładamy ją tak, by całą powierzchnią stykała się z naczyniem. Absolutnie zabronione jest opieranie łyżeczki o kant spodka lub filiżanki.

Ponadto pamiętajmy, że łyżka do kawy służy jedynie do jej mieszania. Nie wskazane jest jej oblizywanie, próbowanie nią naparu lub też jego schładzanie.

Sposób podania

Podając kawę, czy to w domu, czy w kawiarni, powinniśmy stosować się do zasad etykiety, które jednocześnie współgrają z zasadami BHP. Filiżankę (lub szklankę) z gorącym napojem serwujemy na tacy, podsuwając ją z lewej strony naszego gościa. Pamiętajmy aby filiżanka była podgrzana, w ten sposób kawa nie będzie tracić szybko swojej temperatury. Jeżeli zdecydujemy się na przygotowanie zastawy wcześniej, to puste filiżanki powinny znaleźć się z prawej strony nakrycia. Wówczas, nalewając kawę z dzbanka, warto zawiesić na ręce czystą serwetkę, która oddzieli obsługiwaną przez nas osobę od gorącego naczynia. Ponadto, w razie „chlapania” na boki, taka osłona ustrzeże go od ryzyka poplamienia się tym napojem.

Kawa, alkohol i woda

Wbrew pozorom, alkohol i kawa to bardzo dobre i wyrafinowane połączenie. We Włoszech, kraju specjalistów od „małej czarnej”, w chłodne dni pija się espresso podawane z grappą. Pamiętać należy jedynie o umiarze – alkohol jest tylko dodatkiem. Niewielką jego ilość wlewamy do podgrzanej filiżanki i delikatnie „przepłukujemy” nim ścianki naczynia, a następnie zalewamy naparem. W Polsce, zamiast grappy, taką rozgrzewającą kawę możemy przygotować z rumem. Niezmienną zasadą, niezależną od pory roku, jest podawanie do espresso małej szklaneczki z wodą. Pamiętajmy jednak, żeby nie wlewać jej bezpośrednio do filiżanki. Wodę popijamy osobno przed aby „wypłukać” usta z innych smaków i delektować się kawą.

Stosując się do etykiety podawania i picia kawy, możemy uczynić z jej spożywania prawdziwy ceremoniał i dożo lepiej odczuwać jej charakterystyczny smak oraz aromat.