

Кава і кавові напої

Презентацію виконали
студентки 2 курсу 7 групи, ФРГТБ
Лагошна Дарина, Романенко Аліна
та Яковлева Анна





Кава — напій, що виготовляється зі смаженого насіння плодів кавового дерева.

Кава найбільше цінується через виражену збадьорливу дію, завдяки вмісту алкалоїдів кофеїну та теоброміну. Кава культивується з давніх часів і займає важливе місце в кулінарних традиціях багатьох культур світу. За деякими оцінками, кавовий напій є другою за об'ємами споживання речовиною на Землі після води.

Кава по-східному (кава по-турецьки) готується в так званій джезві (турці). Часто використовуються спеції, такі, як кардамон, кориця і тому подібні.

Подавати турецьку каву прийнято на блюді з маленькою чашкою з товстими стінками. Також повинна бути ложка з довгою ручкою, графин з холодною водою і ще одна чашка. Чашки перед подачею кави треба прогріти. Пити каву по-турецьки потрібно дуже повільно, кожен ковток треба запивати крижаною водою, що значно підсилює смак. До кави зазвичай подають халву, лукум, мед або фініки.





Еспресо (італ. *espresso*) — міцна кава, зварена за допомогою нагрітої насиченої водяної пари, пропущеної через обсмажені, дрібно перемелені зерна кавового дерева, отримують за допомогою спеціальної еспресо-машини.



Правильна подача еспресо виглядає наступним чином:

- подають виключно свіжоприготований напій. Еспресо вважається «живим» лише протягом перших трьох хвилин, оскільки саме така кількість часу пінка здатна стягуватися при розривах;

- перед подачею кавову чашку прогрівають до 40 ° С в спеціальній шафі або на полиці кавомашини. Як правило, еспресо подають в спеціальній керамічній чашці, її обсяг становить не більше 80 мл;

- ложечка на блюдці повинна лежати по праву руку від бариста (бармена), тобто - по праву від відвідувача. Ручка ложечки повинна бути спрямована на відвідувача. Всі ці хитрощі потрібні для того, щоб гість зміг без зволікання приступити до вживання еспресо;

- чашку ставлять так, щоб її ручка була повернута в ліву сторону від бариста - по праву руку від відвідувача;

На сьогоднішній день досить популярно подавати до чашечки еспресо невеликий кондитерський виріб - «комплімент». Оскільки справа вже лежить ложечка, блюдце з «компліментом» ставлять по діагоналі з протилежного боку;

Латте - кавовий коктейль, що складається з однієї частини еспресо і двох частин прогрітого молока з піною. «Латте» (наголос на першому складі) - в перекладі з італійської означає молоко.

Подають каву-лате в айриш-келиху або у високому бокалі з трубочкою. Для аромату при приготуванні гарячого і холодного латте додають різноманітні сиропи, за винятком цитрусових, через які молоко може скиснути. Часто пінку на поверхні напою прикрашають малюнками. Це ціле мистецтво, зване латте - арт.





Американо, americano - кава еспресо, розбавлений гарячою водою у співвідношенні 1: 2 або 1: 3. Американо готується на еспресо-кавоварці: бариста після приготування 30 мл еспресо додає в нього гарячу воду до отримання обсягу 120-160 мл.

Подавати каву американо рекомендується у великих кавових чашках.



Капучино

В рецептуру входять: молочна піна і еспресо. Цей вид кави є одним з найскладніших в приготуванні. Потрібно знати техніку збивання молочної пінки і володіти латте-артом. Тільки так можна добитися хорошого результату в процесі приготування.

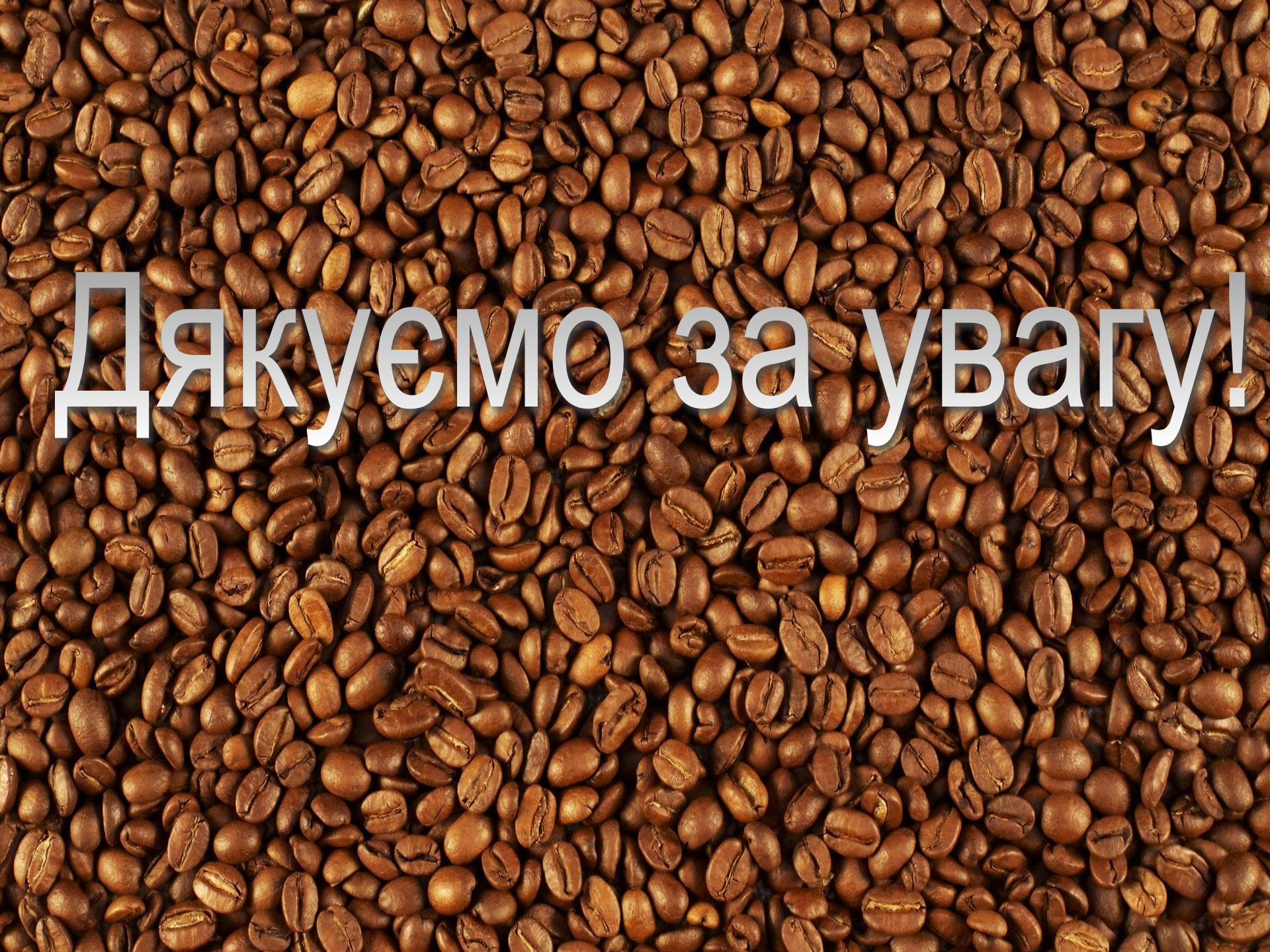
Перш ніж налити кави, порцелянову чашку нагрівають, вона тримає тепло і не дасть пінці опуститися, потім наливають каву, зверху акуратно викладають пінку. Прикрашають напій меленою корицею і какао, і навіть малюють картини з меленої кави на поверхні.

Обов'язково подають чайну ложку, якою з'їдається пінка, а потім випивається рідина.

Кава-глясе

Найпростіший варіант рецепту не гарячої кави (по-французьки glacé - крижаний, заморожений). Для його приготування необхідно взяти подвійну порцію еспресо (або американо) і охолодити її, щоб вона не була гарячою. Інакше кульку морозива, який ви покладете туди, моментально розтане і напій втратить свої смакові якості. На 100-130 мл кави додається кульку морозива вагою 50 грам.





Дякуємо за увагу!