

TARTALOM

Bevezető	6
1 Hogyan vásároljunk jó kávét?	8
2 A legfontosabb kellékek	36
3 Kóstolás	68
4 Hogyan készítsünk jó kávét?	84
5 Jegeskávé és hidegen áztatott kávé	130
6 A jó eszpresszó titka	144
Név- és tárgymutató	220
Köszönetnyilvánítás	224



HOGYAN VÁSÁROLJUNK JÓ KÁVÉT?

Folyton azt halljuk, hogy megfelelő alapanyag híján nem lehet jó kávé készíteni. Akármilyen fantasztikus technikát és berendezéseket is használunk, a kávé hiányosságait ezekkel képtelenek leszünk palástolni. Az azonban nincs kőbe vésve, hogy mi számít „jó” kávénak. A *specialty* kávé meghatározásával például mindig próbálkoznak, de ettől még nem kell mindenkinek ugyanazt a kávé kedvelnie. Hiszen, ha alaposabban belegondolunk, a kávézás öröme az ízek sokféleségében rejlik.

A *specialty* kávémozgalom képviselői eleinte elő akarták írni, hogy az embereknek „jobb” kávé kellene inniuk, és ezzel lényegében falba ütköztek. A kávéivók joggal utasították vissza, hogy valaki alábbvalónak tekintse, amit addig vettek és ittak, és ami nekik *köszönik szépen, de pont megfelelt.*

Én hasonló ügyet szeretnék képviselni, nekem viszont vannak bizonyos fenntartásaim. Azt vallom ugyanis, hogy ha valami most pont megfelelő is, bizonyára el lehet érni, hogy még élvezetesebb legyen. Érdemes tehát néhány apró felfedezést tenni – meglepődünk majd, hogy ez milyen szórakoztató! Az alábbi fejezetben a kávé beszerzésének folyamatát vizsgáljuk meg közelebbről, de ez a felfedezés teljesen kockázatmentes lesz. Nem szeretem ugyanis, ha valaki úgy próbál ki valami újat, hogy valójában utálja. Meggyőződésem, hogy ez elkerülhető, ahogy a kávé beszerzését övező mítoszok és tévhitek jó részét minden bizonnyal el tudjuk oszlatni.

Kávéőrlő

Újra és újra rá kell jönnöm, hogy a kávéőrlő a lehető legjobb befektetés, amire az otthoni kávé minőségének javítása érdekében költhetünk. És ez nem véletlenül van így.

Ha jobban utánajárunk, találunk olyan kísérleteket, amelyek egy drága, kereskedelmi őrlővel *előre* megőrölt kávé egy olcsó, otthoni kávéőrlővel *frissen* őrlött kávéval hasonlítottak össze, és arra jutottak, hogy az előbbinek finomabb íze volt az utóbbinál. Érdekes kísérlet, de nekem hiányzott a szempontok közül a frissen őrlött kávé garantáltan csodálatos illata. Ugyanígy figyelmen kívül hagyták az őrlés beállításának fontosságát, hiszen ezzel igazítható hozzá tökéletesen az adott kávébabhoz és kávékészítési módszerhez az őrlemény szemcsemérete (további részletekért lásd *A kávékészítés általános elmélete* című fejezetet, 88–9. o.).

Kávédaráló



Őrlő kontra daráló

Kétféle eszköz létezik: az őrlő és a daráló. A darálóval élvezhetjük ugyan a friss kávé illatát, de a használhatósága eléggé korlátozott. A darálókamrában kis kés forog körbe nagy sebességgel, és ez aprítja-zúzza darabokra a kávészemeket. A megdarált kávé ezért különböző méretű szemcsék keveréke, egyszerre vannak benne finom porszemnyi és nagyobb darabkák is. Csak arra van ráhatásunk, hogy milyen hosszan darálunk, vagyis az eljárás nem mondható nagyon precíznek. Ha javítani szeretnénk a minőségen, akkor át kell térni egy tárcsás őrlőre.

Az őrlő lényege, hogy két tárcsa van a belsejében. Az egyik rögzített, statikus, a másik pedig ennek nekinyomódva forog. Lehet kézi vagy motoros. Ha van otthon borsőrlőnk, akkor tulajdonképpen rendelkezünk egy kezdetleges tárcsás őrlővel. Én azonban azt állítom, hogy a frissen őrlött bors jelentősége tizedakkora egy étel elkészítésénél, mint egy jóféle tárcsás őrlő a kávé esetében (ahol a fő összetevő maga a kávé).

Kávéőrlő beszerzésekor négy szempontot érdemes átgondolni, a következő oldalakon ezekről lesz szó.



Összehasonlító kóstolás

A kávékóstolás elsajátítása – ezalatt a kóstolás tapasztalatainak kiértékelését és megértését értem – viszonylag egyszerű, ugyanakkor rendkívül hasznos. Az egyetlen gyors és hatékony módszer a tanulásra szerintem egyértelműen az összehasonlító kóstolás.

A borok és whiskyk összehasonlító kóstolása igen népszerű, a kávéknál még viszonylag ritkán találkozunk vele. Az összehasonlító kóstolás során – különösen, ha némi segítséget is kapunk – hamar rájövünk, mi az, amit kedvelünk, és miért. A gyakorlatot akár két különböző kávéval is elvégezhetjük, de még jobb, ha többet is megkóstolunk. Kezdként azonban semmiképpen se kóstoljunk egyszerre öt tételnél többet. Borkóstolón is hamar besokallunk, ha egy tucat különböző üveg kerül terítékre, ugyanez a helyzet a kávéval is.

A kávéiparban gyakran használnak speciális, előre nyomtatott jegyzeteket, pontozólapokat. Szerintem ezek nagyon hasznosak, ha kezdőknek készülnek, mert egyfajta keretet adnak a tapasztalatok rögzítéséhez. Hosszú távon nem gondolom, hogy túl sok értelme lenne a kávékóstolásokon jegyzetelni, hiszen annyira változó a kávé – nem valószínű, hogy fel tudunk idézni régebbi élményeket. Még ha ugyanarról a termőhelyről is származik egy kávé, vagy ugyanaz az üzem pörkölte, az íze évről évre kicsit módosul. (Azt elfogadom, hogy jegyzeteléssel jól lehet követni évről évre egy adott termőhely kávéjának változásait.)

Hogyan kezdjük hozzá?

Az összehasonlító kóstolás nagyon egyszerű, és bármilyen kávékészítő eszközzel is rendelkezünk, hozzá lehet igazítani. A kávéiparban szigorú előírások szabályozzák a kóstolást, hiszen magának a kávénak az értékelése a cél. A kávé speciális módon készítik el a kóstoláshoz, hogy több kávéfajtát több alkalommal is elkészítve a minta könnyen megismételhető legyen. Ha mi csak két különböző kávé szeretnénk összehasonlítani, ránk természetesen nem ugyanazok a szabályok vonatkoznak.

Általában azt javaslom, hogy szerezzünk be két French presst, és ezekben készítsünk kávé két különböző fajtából. Ha csak egy van, de rendelkezünk egy másik típusú, például filtereszközzel, akkor az is tökéletes, ha az egyik kávé dugattyús módszerrel, a másikat pedig papírfilteren átszűrve készítjük el. Később kifinomultabb összehasonlításokat is tehetünk, például ha ugyanazon típusból készítünk kávé eltérő módszerekkel. Eleinte azonban az is megteszi, ha készítünk két csésze kávé, amelyek valamiben különböznek egymástól: származhatnak különböző farmokról, lehetnek ugyanazon



Hogyan hozzuk ki a legtöbbet az eszközeinkből?

French press	98
V60	102
Melitta Bentz	106
Kalita	108
Chemex	110
Clever Dripper	112
AeroPress	116
Szifon	120
Kotyogós	124
Automata filterkávégép	128



French press

A French press (vagy dugattyús kávéfőző) szerintem kissé alulértékelt, viszont szerencsére rendkívül népszerű eszköz.

Lehet, hogy porfogóként sínylődik sokak szekrényében, pedig hihetetlenül egyszerű vele kávé készíteni. A története kissé zavaros, különösen, mivel leggyakrabban French pressnek hívják. Egy hasonló eszközt 1852-ben szabadalmaztatott először két francia: Mayer és Delforge. Találmányukkal nem arattak üzleti sikert, ezért aztán Attilio Calimani 1929-es szabadalmát tekintik széles körben a French press prototípusának, ami teljesen érthetetlen, hiszen Calimani olasz volt. A készülék *Chambord* néven eleinte Franciaországban vált népszerűvé, majd *La Cafetière* néven megjelent az angol piacon is. Mindkét márka a mai napig kapható.

Hogyan használjuk?

Ajánlott arány: 60–70 g/liter

Szemcseméret: középestől közepesen finomig

Tanácsok a vásárláshoz: Az ikonikus cafetière legtöbb hasonmásával együtt üvegből készül. Ennek ellenére több okból is azt ajánlom, hogy ha megengedhetjük magunknak, vegyünk inkább egy dupla falú, rozsdamentes acéleszközt. Először is azért javaslom ezt, mert törhetetlen, az üveg viszont egyáltalán nem. A drágábbakat többnyire tényleg jobb, erősebb üvegből gyártják, a rozsdamentes acél viszont egy életen át kiszolgál bennünket. Másodsor pedig egyértelműen a hőt sokkal jobban tartó, dupla falú, rozsdamentes verzió a jobb választás azoknak, akik aggódnak, hogy a hosszú áztatás során lecsökken az ajánlott hőmérséklet.

Egyesek azt állítják, hogy valamilyen fémes vagy egyéb mellékízt éreznek az acél kávékészítő eszközök használatakor, de vaktesztek során én még sosem vettem észre semmilyen különbséget. Ettől persze még lehet, hogy velem ellentétben egyesek különösen érzékenyek erre.

Karbantartás: Minden használat után mossuk el az eszközt mosogatószeres vízzel. Ha bármilyen okból barna bevonat alakulna ki a felületén, oldjunk fel forró vízben literenként 1 evőkanál (10 g) eszpresszógép-tisztítót (én Cafizát használok, de más márkák is jók), néhány óráig áztassuk ebben, majd alaposan öblítsük át.

LÉPÉSRŐL LÉPÉSRE



1 A kávéét közvetlenül a kávékészítés előtt őröljük meg. Állítsuk a French presszt a mérlegre, és öntsük bele az őrleményt. Nullázzuk le a mérleget.

2 Forraljuk fel a vizet, majd a kívánt hőmérséklet elérésekor (lásd 94. o.) öntsük rá a kávéra a szükséges mennyiséget. Hagyjuk állni 4 percig.



3 Nagyobb kanállal óvatosan keverjük el a kávé felületén képződött „kérget”.

4 Két nagyobb kanál segítségével távolítsuk el a tetején esetleg úszó habot és kávéőrleményt.

Attól függően, hogy milyenek szeretjük a kávéét, és mennyire sietünk, várjunk 3-5 percig. Minél tovább várunk, annál jobb, mert akkor több örlemény (és több finom szemcse) süllyed le az edény aljára.



5 Nyomjuk le a szűrőt a folyadék legtetejéig.

Semmiképpen sem ajánlom lenyomni az edény aljára, mert azzal felkavarnánk a végre leülepedett kávé, és ez a nemkívánatos zacc végül a csészénkben kötne ki.

6 Öntsük óvatosan a csészénkbe. Ahhoz, hogy elkerüljük az üledék kiöntését, figyeljük a kávé kifolyását a csőrnél, és hagyjuk abba, amint észre vesszük, hogy a kávé már sokkal több üledéket tartalmaz.

Fogyasszuk élvezettel.

► Finomhangolás

A French pressben az a jó, hogy a legegyszerűbb technikával is fantasztikus kávé lehet vele készíteni. A szemközt bemutatott módszer lényege inkább az üledék minimalizálása, nem pedig a folyamatos aggodás az extrakció egyenletességén, vagy pedig a technikával való trükközés. Az ilyen felöntős/áztatós módszerekkel általában rendkívül egyenletes lesz az oldódás, és többféle szemcsemérettel is ideális extrakciót lehet elérni. A durvább őrlémmel hosszabban lehet (és kell is) áztatni, a túl finom őrlémmel ugyanakkor könnyen zaccos lehet a kész kávé. Ha gyengére sikerül, és kellemetlenül savanykás, akkor próbáljuk meg legközelebb kicsit finomabbra állítani az őrlőt. Ha viszont kicsit erős lett, vagy leheletnyit keserű, akkor a kávébabot őröljük kicsit durvábbra, és az majd egyensúlyba hozza a dolgokat.

Egyesek szeretik tovább javítani a French press kávé textúráját, amely részben a (papír vagy textil helyett) fémből készült szűrőnek köszönhetően több olajat és apró, lebegő kávészemcsét tartalmaz. Ezt meg lehet próbálni a kávé adagjának enyhe növelésével (inkább 70 g/liter legyen), én azonban nem vagyok biztos abban, hogy így kellene javítani egy olyan kávé, amely nincs teljesen rendben. Szerintem csak akkor módosítsunk az adagoláson, ha nagyon ízlik a kávé, amelyet készítettünk, csak szeretnénk, ha kicsit még erősebb lenne.



A JÓ ESZPRESSZÓ TITKA

Az eszpresszó tényleg elképesztő lehet: intenzív, gazdag, összetett, ugyanakkor egy pillanat alatt véget is ér. Az elmúlt néhány évtized alatt olyannyira felkapaszkodott, hogy sokaknak ma már ez jelenti a kávézás csúcsát. Én nem tartozom közéjük, de teljesen átérzem ennek a lenyűgöző kávékészítési módnak a varázsát és gyönyörűségét.

Hihetetlenül jó érzéssel tölt el minket, ha sikerül egy fenséges eszpresszót készítenünk, de felelőtlenség volna részemről, ha nem emelném ki, mennyi időt, energiát és költséget jelent eljutni ideig. Sokan teszik fel a kérdést, hogy vegyenek-e egy eszpresszógépet, hiszen imádják az eszpresszót, a cappuccinót, úgyhogy csábítónak tűnik nekik mindezt otthon is megkapni. Ilyenkor vissza szoktam kérdezni: „Szeretnél belevágni egy új hobbiba?” Ugyanis nem mindenki kezdene neki, és sokan meg is lepődnek, hogy nekem sincs otthon eszpresszógépem.

Az alábbiakban végigveszem a gépektől a technikáig azt a rengeteg változót és szempontot, amely az eszpresszókészítéssel kapcsolatban felmerül. Mindenekelőtt azonban azt szeretném, hogy az emberek élvezzék a kávézást, tehát az is tökéletesen rendben van, ha az eszpresszóivásra egy nagyszerű kávézóban kerül sor, ahol hajlandók áldozni szuper berendezésekre, nagyszerű kávékra és képzésre, sőt a végén még el is mosnak mindent – hiszen ez is mind a kávézás velejárója.