

przystanek espresso



WYBÓR OLGA STRUŻYNA-MAZURKIEWICZ, ZDJĘCIA SERWISY PRASOWE FIRM

Mała czarna czy solidny kubek gorącej kawy? Już sam aromat sprawia, że krew żywiej krąży w żyłach. Wokół kawy budujemy codzienne rytuały - pobudka, przerwa w pracy, pogawędka ze znajomymi... Napój, który ma tak ważne miejsce w naszym życiu, powinien mieć je także w kuchni.

tekst: AGATA FIJOŁEK



OKRĄGŁY STOLIK

Blat na rogu wyspy, zaledwie dwa kroki od ekspresu w zabudowie, to idealne miejsce i na szybką poranną małą czarną, i na ploteczki przy kawie z sąsiadką. Kuchnia „Unit”, Cesar. www.cesar.it

DO ZALEWANIA

Zaparzacz do kawy, tzw. dripper, z filtrem ze stali szlachetnej nie wpływa na smak naparu i nie wymaga stosowania papierowych filtrów. Dzbane z grubego szkła, Eva Solo, 308 zł. www.fabrykaform.pl

Za ekspertów w dziedzinie parzenia kawy uważa się Włochów. Ci jednak najchętniej raczą się nią w kawiarniach - na pierwsze espresso wpadają jeszcze przed śniadaniem, by wypić je w dwóch, trzech łykach, przy barze. Warto wiedzieć, że za taką samą kawę wypitą przy stoliku płaci się więcej, a zamówienie kawy z mlekiem po południu sprawiłoby włoskiego baristę w zdumienie. Mała czarna jest też obowiązkowa po każdym posiłku. Jednak to nie mieszkańcy słonecznej Italii przodują w spożyciu kawy. Prym w rankingu wiodą mieszkańcy Północy - statystyczny Fin zużywa rocznie 12 kg czarnych ziaren. Norwegowie, Islandczycy, Duńczycy i Holendrzy nie pozostają daleko w tyle. Ze szczególnego zamiłowania do aromatycznego naparu słyną także Szwedzi. Przerwa

na kawę, tzw. fika, to w tym kraju instytucja. Wszystkie obowiązki odkłada się na bok, by w spokoju i miłej atmosferze wypić kawę, zagryźć cynamonową bułeczką i chwilę pogawędzić. W większości szwedzkich domów jest też specjalne miejsce do parzenia kawy - stolik lub szafka na czajnik lub ekspres i inne kawowe utensylia. Polacy otwierają drugą dziesiątkę światowego rankingu spożycia kawy, ale mamy znaczną szansę na awans, bo w ciągu ostatniej dekady wzrosło o 80 proc. Co drugi z nas nie wyobraża sobie dnia bez kawy, najchętniej parzonej w ulubionym kubku. Pijemy ją zwykle w biegu, poza domem najczęściej kupujemy na... stacji benzynowej. Może więc warto wziąć przykład ze Skandynawów i uczynić z picia kawy miły, relaksujący rytuał? Wygląda na to, że to wspaniałe remedium na zimową chandrę. ●

PROJEKT KUCHNIA



W PORZĄDKU

Zabudowanie ekspresu w regale daje możliwość przechowywania w pobliżu kawy i filiżanek oraz odstawienia przygotowanej kawy. Regał „The 50's”, Cesar. www.cesar.it



KAROLINA DROGOSZCZ
architektka wnętrz, Mango Studio,
www.mangostudio.pl

DOBRA BAZA

Zwykle proponuję ustawienie ekspresu na blacie pomiędzy lodówką a zlewozmywakiem. To dobre miejsce do parzenia kawy lub herbaty, bo nie trzeba daleko sięgać po wodę czy mleko. Polecam ekspres wolnostojący – jest i wygodniejszy w serwisowaniu, i korzystniejszy cenowo. Najlepiej umieścić go we wnęce, w której znajdzie się też miejsce na kawę, filiżanki, cukier – wszystko, co powinno być pod ręką. Blat pozwoli na odstawienie kubka czy filiżanki albo puszki z kawą podczas jej przygotowywania. W małej kuchni korzystniejszym rozwiązaniem może być jednak ekspres zabudowany w słupku, zwykle razem z piekarnikiem i kuchenką mikrofalową, bo uwalnia miejsce na blacie.



PARA W SŁUPKU

Wysokość zabudowy warto dopasować do wzrostu użytkowników. Niższe osoby docenią umieszczenie ekspresu na wysokości blatu. Ekspres „ICBEC24/S”, piekarnik konwekcyjno-parowy „ICBCS024TE/S/TH”, Wolf. www.subzerowolf.pl

Z ŁABĘDZIĄ SZYJĄ

Do precyzyjnego zalewania kawy w dripperze lub aeropresie służy czajnik z długą wylewką. „Hario Buono”, 1,2 l, Hario, 195 zł. www.sklep.cophi.pl

KAWOWY GARNITUR

W kolekcji „Theo” znajdziemy wszystko co potrzebne do przygotowania kawy lub herbaty – zaparzacze typu french press i dripper, a także imbryk, mlecznik, cukiernicę i kubeczki, Stelton, od 121,50 zł. www.designforhome.pl



CIEPŁO-ZIMNO

Spieniacz Jura przygotowuje mleczną piankę o wybranej temperaturze – zimną, ciepłą lub gorącą, Jura, 399 zł. www.cafesilesia.pl

MOCNE UDERZENIE

Odbijak „PL108” do usuwania krążków kawowych z filtra ekspresu kolbowego, Lelit, 189 zł. www.marianoitaliano24.pl



PROJEKT KUCHNIA

AROMAT Z AUTOMATU

Ekspres „EQ.500” pozwala zaprogramować temperaturę i moc kawy, czyszczenie i odkamienianie odbywa się automatycznie, Siemens, ok. 3700 zł.

www.siemens-home.bsh-group.com/pl



KAWA NA TELEFON

Ekspres „Barista TS Smart” za pomocą Bluetooth łączy się z aplikacją, która pozwala zapisać do 21 przepisów na kawę, Melitta, ok. 4600 zł. www.melitta.pl

METODA WYWROTOWA

Kawiarkę neapolitańską po zagotowaniu wody odwraca się do góry nogami, żeby woda przeleciała do części z dzióbkiem, „Officina Alessi”, 1500 zł.

www.czerwonamaszyna.pl



URI WOLLNER
barista, właściciel kawiarni Cophi,
www.cophi.pl

POSZUKIWANIE SMAKU

Barista amator musi rozumieć, co wpływa na smak naparu. Świeżość ziarna - nie powinno być starsze niż dwa miesiące, przechowywane w szczelnym, ciemnym opakowaniu. Kolejna kwestia to mielenie. Z french pressu doskonale wyjdzie kawa grubo zmielona, z drobno zmielonej zaś otrzymamy napar gorzki i mętny. Espresso natomiast, by miało cremę i aromat, wymaga drobno zmielonego ziarna. Inaczej napar wyjdzie wodnisty. Kolejna kwestia to ta, jakiej kawy używamy. Jedne są silnie kwasowe, inne, mocno palone - bardzo gorzkie, z posmakiem przypalonego chleba. Trzeba wiedzieć, czego się spodziewać. Jak wybrać najlepszą? Każdy lubi co innego, jak z jedzeniem, winem czy seksem. Warto więc iść do dobrej kawiarni, wyczekać, kiedy barista będzie miał wolną chwilę, i zasypać go pytaniami. A potem próbować, próbować, próbować...



GRUBOŚĆ MA ZNACZENIE

Młynek żarnowy „Baratza Sette 30 Ap” z regulacją grubości mielenia, Baratza, 1169 zł.

www.ekspresdokawy.pl

W KOLORZE JUTRZENKI

Ekspres automatyczny „CM 5500” z frontem w kolorze różowego złota, Miele, ok. 4500 zł. www.miele.pl

