



KAWA

autorska kawa Filipa Bartelaka...



Wszystkie kawy powstają pod okiem Filipa Bartelaka - twórcy marek Kawa Cavallo, Q Coffee, Coffee Proficiency i Coffee Cargo. W branży kawowej od 2002 roku. Certyfikowany Q Arabica Grader i jedyny w Polsce Assn. Q Instructor, SCAA Certified Lead Instructor, sędzia sensoryczny Cup of Excellence, certyfikowany sędzia Mistrzostw Świata Baristów WBC i WBrC. Stale sędziujący zawody baristów we Włoszech, Grecji, Turcji, Zjednoczonych Emiratach Arabskich, Rumunii, Słowacji, Francji i wielu innych.

W palarni Kawy Cavallo naszą ambicją jest sprowadzać każdy surowiec w sposób bezpośredni - w procedurze Direct Trade. Dzięki temu możemy wziąć pełną odpowiedzialność za oferowaną przez nas kawę. Osobiście wybieramy ziarna przeznaczone do importu na plantacjach, poznajemy farmerów i warunki pracy jakie tworzą dla swoich pracowników. Wspólnie z plantatorami oceniamy kawy w cuppingu i decydujemy o ich wartości w ich obecności. Tak my rozumiemy reguły Fair Trade - płacimy uczciwe pieniądze za oczekiwaną przez nas jakość, którą następnie z dumą oferujemy Państwu.

Osobiście gwarantujemy najwyższą jakość kaw Specjalty z naszej oferty, bo sam wybieram ziarna z których wypalamy Kawę Cavallo.

Filip Bartelak

1 / Miejsce pochodzenia

Kawa uprawiana jest w pasie na południe i północ wzdłuż pasa równika. Nie oznacza to jednak, że kawa rośnie tylko w tropikach, właściwie to w tropikach jej się nie znajdzie poza nielicznymi krzewami robusty. Nieduża odległość od równika gwarantuje stabilną temperaturę przez cały rok i o to właśnie kawie chodzi. Arabiki nie wymagają wysokich temperatur, właściwie wolą jak temperatura jest nieco niższa - od kilkunastu stopni do +20. Warunki takie zapewnia wysokość na jakiej są uprawiane. Im wyżej, tym chłodniej, ale cały czas stabilnie. Ziemia też jest istotna. Zawiera potrzebne minerały. Choć kawy uprawiane są w różnych miejscach świata, to ich charakter zależy od gleby, nasłonecznienia, opadu deszczów, wysokości, na której rośnie. Te same odmiany arabiki zasadzone w różnych częściach świata dadzą zupełnie odmienne rezultaty w filiżance. Niesamowite jest odkrywanie tych smaków.

2 / Oznaczenie pochodzenia

Na opakowaniach kaw często podawane są nazwy krajów, z których pochodzą ziarna. Często jest to bardzo ogólne. Kupując kawę z konkretnych krajów spodziewamy się odpowiednich charakterystyk - na przykład kawy z Brazylii będą mniej kwaśkowe z czekoladowym posmakiem, Kenijskie kawy będą wyraźnie kwaśkowe i słodkie, kawy z Indonezji będą ciężkie i ziemiste... Są to jednak uogólnienia. W każdym z krajów produkujących kawę spotkać możemy "perełki" - kawy o charakterze zupełnie odbiegającym od profilu, który znamy. I tu pomocne jest dokładne oznaczenie miejsca pochodzenia kaw. Na kawach jednorodnych podaje się nie tylko kraj pochodzenia ale i nazwę plantacji i region, w którym się znajduje. Prawidłowe oznaczenie dla kaw jednorodnych powinno, na przykład, wyglądać tak: Kraj - Gwatemala, region - Huehuetenango, prowincja - La Libertad, plantacja - Finca La Bolsa. Dodatkowo przy nazwie może pojawić się nazwisko farmera, który jest właścicielem plantacji, oznaczenie odmiany botanicznej ziaren, sposobu obróbki i wysokości upraw - o tym w kolejnych akapitach. Jak poznać nierzetelne oznaczenie pochodzenia? Jeśli na opakowaniu znajdziemy opis np. Brasil Santos Sul de Minas, co to nam mówi? Brasil - to kraj pochodzenia ale jak wszyscy wiemy Brazylia jest olbrzymia... Santos to nazwa portu, do którego kawa trafia i skąd jest eksportowana. Tak było od wieków - wszyscy producenci przynosili swoją kawę do skupu w porcie, gdzie następnie ta kawa była mieszana z innymi i sprzedawana jako "Santos", więc znowu mało konkretnie. Czym zatem jest oznaczenie Sul de Minas? To już bardziej precyzyjne określenie regionu uprawy ale jednak nie wystarczające. W Brazylii jest region o nazwie Minas, który jest wielkości co najmniej Polski, oznaczenie Sul de Minas mówi tylko, że kawy, które trafiły do portu pochodziły z południowej części regionu Minas. Dalej nic nie wiemy o kawie mimo, że informacje zdają się być precyzyjne.

3 / Wysokość upraw

Już wcześniej wysokość upraw wskazana była jako istotny czynnik wpływający na charakter ziaren. Dzieje się to za sprawą dojrzewania owoców kawowca i formowania się w nich kwasów organicznych. Im wyżej kawa jest uprawiana, tym jest tam chłodniej, wisienki kawowe potrzebują więcej czasu, aby w pełni dojrzeć, kwasy organiczne mają wolniejszą maturację i rozwijają się pełniej. Im niżej tym cieplej, owoce dojrzewają wcześniej, rosną większe ale i jednocześnie mniej są skondensowane - czyli są lżejsze w tej samej objętości. Dla smaku ma to znaczenie, ponieważ kawy niżej rosnące będą "płaskie", "jednowymiarowe" bez szlachetnej kwasowości. Mogą być dobrą bazą do mieszanek, ale w notach nigdy nie uzyskają dobrych wyników. Jako, że rosną szybciej i dają większy plon, będą również tańsze od nobliwych, wysoko rosnących arabik. Oznaczenie wysokości upraw polega na przypisaniu ziarnom odpowiedniej nazwy. Kawy rosnące najniżej, jeśli spełnią wymagania jakościowe, oznaczają się jako "Good", te które rosną nieco wyżej, dostają oznaczenie "Prime", później jest "Extra Prime". Wyżej uprawiane kawy oznaczane będą jako "Hard Bean", w skrócie HB, a najwyżej uprawiane kawy będą nazywane "Strictly Hard Bean" czyli SHB (w niektórych krajach stosuje się zamienną nazwę SHG czyli "Strictly High Grown").

4 / Varietale - Odmiana botaniczna

Na świecie uprawianych jest wiele gatunków kaw. Najpopularniejsze z nich to robusta i arabica. To tak, jak z winogronami - są białe i czerwone ale wewnątrz każdej kategorii znajduje się olbrzymia liczba podkategorii - odmian botanicznych, która decyduje o smaku - przykład z winogronami jest dobry, gdyż powstałe z nich wina znacznie różnią się od siebie - jedni wolą Cabernet Sauvignon, inni Merlot a jeszcze inni Pinot Noir. To nazwy odmian winogron, które były użyte do zrobienia wina.

W kawie odmiany botaniczne mają również kluczowy wpływ na smak, jaki będzie miała nasza filiżanka.

W zależności od kraju pochodzenia dominację będą miały konkretne odmiany botaniczne - w Kenii królować będą SL34 i SL28, w Rwandzie i Burundi - Bourbon, w El Salvadorze najpopularniejsze będą Typica, Bourbon i Pacamara (która jest krzyżówką Pacas i Maragogipe i fachowo powinna nazywać się nie warietalem ale cultivarem, bo została stworzona przez człowieka a nie naturalną mutację).

W dzisiejszych czasach bardzo popularne stało się sadzenie różnych odmian na jednej plantacji, żeby zobaczyć, które dają najlepsze rezultaty. Zaczęło się w Kostaryce i Panamie, gdzie zasadzono odmiany z Etiopii. Dały niespotykany efekt na lokalnej ziemi.

Wielokrotnie spotykamy się z warietalami zupełnie nieświadomie hodowanymi przez lokalnych producentów. Ostatnio w Gwatemali znaleźliśmy na farmie zasadzone dziwne krzaki. Okazało się, że to oryginalna odmiana Gesha z Etiopii przywieziona do Gwatemali przez korpus dyplomatyczny jako prezent dla właściciela plantacji, który pełnił funkcje dyplomatyczne. Tak przez 70 lat rosła sobie jedna z najszlachetniejszych odmian kawy w ogrodzie plantatora i nikt się nią nie interesował do czasu, kiedy nie znaleźliśmy ich i nie sprowadziliśmy do Europy. Dzisiaj ta farma jest oblegana przez kupców z całego kraju.

5 / Obróbka ziaren

Kawa rośnie jako owoc. Dojrzewa w postaci wisienek a to co nas interesuje to ich pestki. Aby je wydobyć, trzeba włożyć trochę trudu. W odróżnieniu do wiśni, pestki kawy są mocno oblepione miąższem, aby je wydobyć stosuje się kilka metod. Najstarszą i nadal używaną, zwłaszcza w krajach gdzie brakuje dostępu do wody, jest metoda sucha, zwana inaczej tradycyjną lub naturalną. Polega ona na suszeniu wisienek kawowca na słońcu a następnie na młóceniu. Później pozostaje już tylko odseparowanie ziaren od plew. Kawy pozyskane w ten sposób nazywane są "Naturalami".

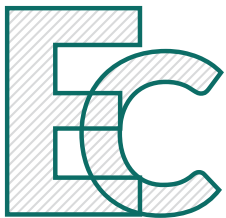
Kolejną metodą, droższą i wymagającą więcej pracy oraz dostępu do wody jest metoda mokra polegająca na płukaniu wisienek, obieraniu ich mechanicznie z części miąższu i poddawaniu kontrolowanej fermentacji.

W momencie, kiedy resztki miąższu sfermentują i nie kleją się do pestek, rozpoczyna się proces płukania i dodatkowej selekcji. Później pozostaje suszenie do odpowiedniego poziomu wilgotności. Pozyskane w ten sposób kawy nazywa się "Mytymi".

Ostatnio popularną metodą jest obróbka "Honey" polegająca na połączeniu metody mokrej i suchej, gdzie zdzierana jest wierzchnia warstwa wisiенki jak w obróbce mokrej lecz dalej, zamiast do tanków fermentacyjnych, kawa trafia na wiszące maty do suszenia na słońcu.

Wciąż powstają nowe metody obróbki kawy, oprócz wymienionych wcześniej metod należy wspomnieć nowatorską metodę, w której używa się kwasu mlekowego i fermentują kawę w próżni z użyciem bakterii kwasu mlekowego. Wciąż na rynku popularnością cieszy się kawa pozyskiwana z odchodów łaskunów. Kopi Luwak to kawa z Indonezji, która sprzedawana jest jako jedna z najdroższych kaw na świecie lecz wśród ekspertów kawowych nie cieszy się uznaniem. Łaskuny zjadają wisiенki kawowe a ich delikatny układ trawienny oddziela w żołądkach wiśnie od pestek. Pestki następnie wydalane są i zbierane przez miejscowych farmerów. Później trafiają na stoły kupców z całego świata jako niezwykle rarytasy - z perspektywy kupców kawy, wcale niezasadnie. Należy pamiętać o tym, że kawy Kopi Luwak na rynku jest dostępnych więcej niż na całym świecie łaskunów gotowych ją "wyprodukować", więc w większości przypadku klienci są po prostu oszukiwani.



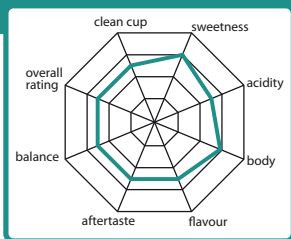


ESPRESSO CLASSIC

100% ARABICA

Espresso Classic to kompozycja specjalnie wyselekcjonowanych kaw, która pozwala stworzyć doskonałe espresso i stanowi idealną bazę kaw mlecznych. Charakteryzuje się niską kwasowością, przyjemną słodyczą i średnim body, pozostawia przyjemny, czekoladowy posmak.

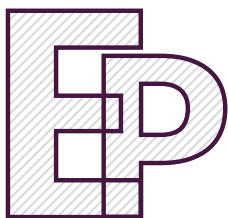
BRAZYLIA	COLUMBIA	GUATEMALA	TANZANIA
22%	16%	41%	21%



Roasting



Opakowania / waga: 250g / 500g / 1000g

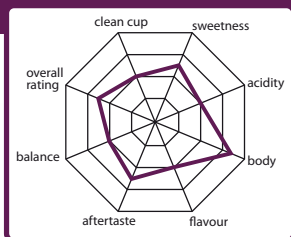


ESPRESSO PERFECTA

64% ARABICA 36% ROBUSTA

Espresso Perfecta - mieszanka kaw stworzona z myślą o ludziach przywiązanych do tradycyjnego smaku kawy, którzy oczekują do kawy silnego pobudzenia. Dodatek wysokiej jakości ziaren gatunku robusta gwarantuje większą ilość kofeiny i mniej kwasowy smak z mocną, kremową cielistością espresso i czekoladowymi nutami w aromacie.

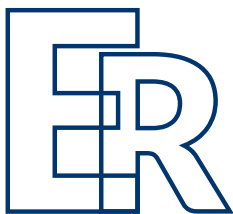
BRAZYLIA	COSTA RICA	INDIA
36%	28%	36%



Roasting



Opakowania / waga: 250g / 500g / 1000g

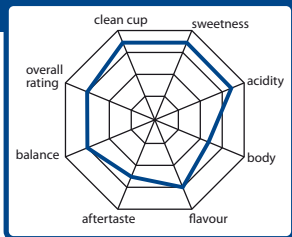


ESPRESSO ROYAL PREMIUM

100% ARABICA

Espresso Royal Premium jest mieszanką premium dla wymagających konsumentów. Kawa ta zaparzona jako espresso uzyska charakterystyczną dla arabik kwasowość i bogaty bukiet aromatyczny. Wyraźna słodycz, gładkie body i dobry balans stanowią o jakości tej mieszanki.

BRAZYLIA	COLUMBIA	GUATEMALA	TANZANIA
42%	18%	26%	14%



Roasting



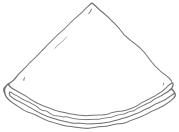
Opakowania / waga: 250g / 500g / 1000g

French press



- **Mielenie:** grube
- **Gramatura:** 60 gram kawy na 1 litr wody
- **Czas ekstrakcji:** 4 minuty
- **Procedura:** wsypać kawę do naczynia, zalać gorącą wodą i przykryć wieczkiem nie dociskając do dna naczynia, odczekać 4 minuty, docisnąć wieczko, przelać napar do kubka lub filiżanki. Można również zastosować bardziej skomplikowaną procedurę – po zalaniu gorącą wodą zmielonych ziaren, odczekać 4 minuty i następnie zamieszać napar. Kiedy fusy opadną na dno, można delikatnie łyżką zebrać piankę i ją wyrzucić, następnie postępować tak, jak w prostszej metodzie.
- **Zalety:**
Pomimo, iż to espresso kojarzy się nam z mocną kawą, to właśnie klasycznie zalewany napar, dzięki dłuższemu czasowi ekstrakcji, ma dużo intensywniejszy i bogatszy smak, a także więcej kofeiny. Wszystkie profesjonalne testy jakości ziaren są przeprowadzane na próbkach przygotowanych przez zalanie grubo zmielonej kawy wodą. To dlatego, że tak przygotowany napar pozwala na uwolnienie pełnego bukietu i zdradza wszystkie subtelne posmaki ziarna. Warto zdecydować się na taką metodę zaparzania, zwłaszcza w przypadku ziaren bardzo wysokiej jakości.

Ekspres przelewowy

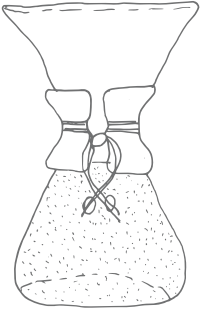


- **Mielenie:** grube
- **Gramatura:** 60 gram kawy na 1 litr wody
- **Czas ekstrakcji:** kontrolowany przez urządzenie
- **Procedura:** wlać wodę do odpowiedniego pojemnika w ekspresie, wyłożyć driper filtrem, wsypać kawę, włączyć odpowiedni przycisk
- **Zalety:**
Ta metoda zachowuje wszystkie zalety tradycyjnego zaparzania. Pozwala uzyskać intensywny napar o pełnym bukietcie, bogaty w kofeinę. Jednocześnie dzięki zautomatyzowaniu, odciąża użytkownika. Procedura zaparzania jest bardzo prosta. Idealna, gdy parzy się kawę dla wielu osób. W przypadku tej procedury bardzo istotną jest czystość ekspresu i jego elementów - pozostałości poprzednich naparów w niekorzystny sposób zmieniają smak.

Ekspres ciśnieniowy



- **Mielenie:** drobne
- **Gramatura:** 7 – 12 gram kawy na 30 ml wody
- **Czas ekstrakcji:** 25 – 30 sekund
- **Procedura:** Ważne jest, by porta filter (kolba ekspresu) miał podobną temperaturę do utrzymującej się wewnątrz ekspresu, dlatego do czasu napełniania świeżą kawą powinien zawsze pozostawać w grupie ekspresu wraz z kawą pozostałą po wcześniejszym zaparzeniu. Po odbiciu zużytej kawy należy oczyścić porta filter przy użyciu pędzelka lub ściereczki. Porta filter trzeba nabić świeżą kawą tak, aby był pełny, ale nie czubaty (ok. 10g kawy). Kawę powinno się rozmieścić równomiernie w kolbie. Ubijanie kawy (tampowanie) daje najlepsze efekty przy użyciu metalowego, płaskiego tampera. Ręczne ubijanie, w przeciwieństwie do automatycznego, pozwala w pełni kontrolować siłę nacisku. Zaparzona kawa może pozostać w umieszczonym w grupie ekspresu filtrze do czasu kolejnego wypełnienia. Ekstrakcja w ekspresie ciśnieniowym polega na tym, że około 25 – 30 ml wody pod ciśnieniem 9 atmosfer przepływa przez wypełniony kawą porta filter. Kawa z filtra powinna się wlewać do ogrzanej filiżanki strumieniem przypominającym mysz ogonek. Ekstrakt w filiżance na wierzchu powinien mieć warstwę pianki nazywanej „cremą”. Na niej, w przypadku poprawnie zaparzonego espresso, dostrzec można charakterystyczne ciemne prążki z olejków eterycznych, nazywane skórą tygrysa. „Crema” kawy arabica będzie słabsza i cieńsza. Domieszka kaw typu robusta zapewni puszystą i gęstą „cremę”. Wszystkie kawy świeżo palone mają kremę „nagazowaną” - to odróżnia je od kaw zwietrzałych.
- **Zalety:**
To bardzo oszczędna metoda zaparzania, pozwala z niewielkiej gramatury uzyskać intensywny w smaku napar. Niestety ma to swoje wady, w smaku espresso kwasowość i gorycz również jest bardziej intensywna, dlatego w przypadku tego rodzaju parzenia tak ważne jest, by starannie wybrać ziarno, którego bukiet jest na tyle bogaty, by złagodzić typowe dla kawy gorzkie i kwaśne nuty.



- **Mielenie:** grube
- **Gramatura:** 60 gram kawy na 1 litr wody
- **Czas ekstrakcji:** około 4 minuty
- **Procedura:** rozłożyć papierowy filtr tak, by jeden bok stanowił pojedynczy a drugi potrójnie złożony filtr, wyłożyć górną część naczynia potrójnym bokiem w stronę dziubka, zmoczyć wrzątkiem czysty filtr, odlać wodę, wsypać kawę, zalać tylko do takiego poziomu, by zmoczyć kawę, odczekać aż przepłynie i małym strumieniem dolać pozostałą wodę
- **Zalety:**
Podobnie, jak w przypadku pozostałych metod zalewania sypkiej kawy, taki napar ma więcej kofeiny, bogatszy bukiet i pozwala bardziej precyzyjnie ocenić jakość ziarna (w porównaniu do espresso).
Kształt naczynia, specjalny filtr i procedura zaparzania zostały opracowane tak, by zredukować kwasowość i gorycz kawy, co pozwala wydobyć jej pozostałe, subtelniejsze nuty.

Chemex



- **Mielenie:** grube
- **Gramatura:** 60 gram kawy na 1 litr wody
- **Czas ekstrakcji:** podyktowany tempem przelewania się wody przez filtr - 3-4 minuty
- **Procedura:** ustawić driper na kubku, wyłożyć papierowym filtrem, wsypać kawę, zalać gorącą wodą.
- **Zalety:**
Podobnie, jak w przypadku pozostałych metod zalewania sypkiej kawy, taki napar ma więcej kofeiny, bogatszy bukiet i pozwala bardziej precyzyjnie ocenić jakość ziarna (w porównaniu do espresso).
Dodatkowe zalety tej metody to walory praktyczne, niskie koszty i szybka, prosta procedura zaparzania. W porównaniu do frenchpressu, zaparzanie z użyciem dripu ma tę przewagę, że pozwala w łatwy sposób oddzielić fusy od gotowego naparu bez konieczności przelewania do dodatkowego naczynia. Smak kawy, która po 4 minutach wciąż jeszcze się parzy, zmienia się niekorzystnie, pojawia się wyraźna, nieprzyjemna gorycz.

Drip



CONSONNI

Lody Ciasta Ciasteczka Kawa

42-125 Kamyk k/Częstochowy, ul. Strażacka 38
tel. 34 318 39 22, 606 754 475 www.consonni.pl

www.sklep.consonni.pl

