

PREDELAVA V DRŽAVAH IZVORA

1. Čiščenje kavnih zrn.
2. Ločevanje kavnih zrn od ploda (podobnega češnji): v pulpru se loči sadno meso od zrna.
3. Fermentacija: v času fermentacije, ki traja 12–36 ur, z zrna odstopijo ostanki sadeža.
4. Umivanje: potem ko so se zrna namakala v zbiralnikih, v katerih je potekala fermentacija, zrna dobro umijejo in tako odstranijo ostanke sadeža.
5. Sušenje: zrna je treba po večdnevem namakanju dobro posušiti. V mnogih državah jih sušijo kar na soncu.
6. Odstranjevanje srebrne in pergamentne ovojnice: zrno kave obdajata dve tanki ovojnici, ki jih odstranijo s pomočjo posebnih strojev.
7. Sortiranje: počena, smrdeča in nezrela zrna odstranijo večinoma ročno, lahko pa tudi strojno. Stroji dobra zrna nato razporedijo po velikosti.

PRAŽENJE

Poznamo dva načina industrijskega in domače praženje:

1. Praženje v bobnu

Kavna zrna pražijo na 230–270 °C v vrtljivem bobnu, ki ga segrevajo s plinom ali elektriko. Postopek praženja traja približno 15 minut. Čas praženja je odvisen od kavnih zrn in od zelene stopnje praženja.

Svetlo pražena kava: krajši čas praženja, izdelek vsebuje več kislin in ima nežen, rahlo saden okus. Temno pražena kava: daljši čas praženja, izdelek vsebuje več grenkih snovi in ima zato močnejši okus, ki se v ustih obdrži dlje.

2. Praženje na vročem zraku:

Kavna zrna pražijo v toku vročega zraka pri temperaturi 200–280 °C, pri čemer se zrna pražijo, medtem ko lebdijo v zraku. Takšen

postopek praženja zahteva natančnost in je tudi bolj nežen do kavnih zrn, saj jih manj poškoduje. Zato je ta postopek tudi bolj ekonomičen. Prvotno zelena zrna se obarvajo temno rjavo, izgubijo približno 15–20 % teže in dobijo še enkrat večjo prostornino. Pri tem pa je treba paziti, da se ne zažgejo, saj to slabo vpliva na ves postopek praženja.

Vsebnost kofeina ostaja pri obeh načinih praženja enaka. Prav tako zrna pri obeh načinih po praženju ohladijo z mrzlim zrakom. Na koncu ročno ali strojno odstranijo morebitna zažgana zrna.

Po približno 12 urah so zrna pripravljena za uporabo. Izdelek zdrži v tej obliki dva meseca, nato pa počasi začne izgubljati svojo aromo. Mleta in vakuumsko pakirana kava je primerna za uporabo več kot šest mesecev, če je seveda hranjena v primernih pogojih.

3. Domače praženje

Če si želite kakovostne kave, ki dlje časa ne izgubi arome, vam priporočamo, da kupite nepražena zrna in jih pražite sami, ali pa da kupite praženo, nezmleto kavo, ki se dlje časa ne pokvari, in obdrži vse aromatične snovi, ko jo zmeljete sami doma. Vaši gosje bodo zagotovo uživali, ko bodo ob mamljivem vonju spremljali postopek priprave kave iz nepraženih zrn.

Najprej zmešamo skupaj različne sorte surove kave, ki jih imamo na voljo. Temu sledi praženje, pri čemer lahko opazujemo, kako se spreminjajo kavna zrna. Na trgu je že več različnih naprav za praženje kave, s pomočjo katerih lahko svojim gostom prikažete ves postopek praženja. Količina zrn za praženje je odvisna od naprave za praženje (prib. 100–250 g).

In ko bo po mletju čudovito zadišalo po kavi in v gostih vzbudilo željo po kavi (espressu, filtrirani ali turški), bodo zagotovo rekli, da se odlično spoznate na kavo, in bodo z veseljem še kdaj prišli na obisk.

VIR: <http://jazkuham.si/>