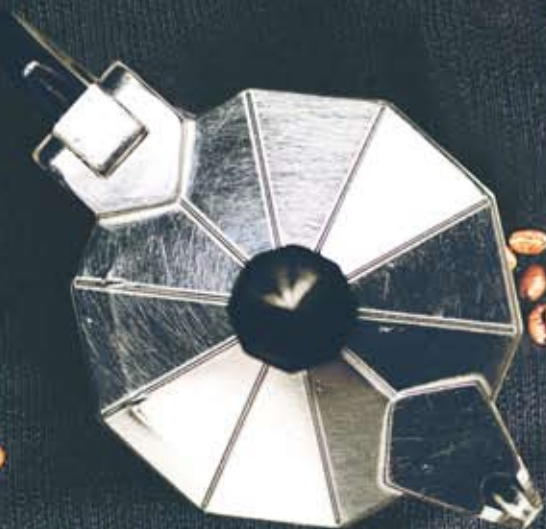


I K A G R A B O Ń



KAWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI
NAJPOPULARNIEJSZEGO
NAPOJU NA ŚWIECIE



I K A G R A B O Ń

K A W A

INSTRUKCJA OBSŁUGI
NAJPOPULARNIEJSZEGO
NAPOJU NA ŚWIECIE




OTWARTE


KRAKÓW 2017

SPIS TREŚCI

Rozdział I	
NIE ROZMAWIAM Z NIKIM PRZED PIERWSZĄ KAWĄ	8
Rozdział II	
ŚWIAT W ZAPACHACH	20
Rozdział III	
CHEMEX I SPÓŁKA, CZYLI ALTERNATYWY	36
PRZEWODNIK PO PARZENIU KAWY	50
Rozdział IV	
KAŻDY TO ROBI	100
Rozdział V	
ZANURZ SIĘ CAŁY	132
Rozdział VI	
WYDRIPUJ SIĘ	164
Rozdział VII	
W ŻYCIU TRZEBA SIĘ SPARZYĆ	176
Rozdział VIII	
JAK DWA ZIARENKA KAWY	184
Rozdział IX	
NA CHŁODNO	222
Rozdział X	
JAK TEGO NIE...	244
Rozdział XI	
I'M SWEET ENOUGH	270
SŁOWNICZEK	288
PODZIĘKOWANIA	294
BIBLIOGRAFIA	298



Podobno lekarze są napędzani kofeiną, programiści zamieniają kawę w kod, a technicy laboratoryjni rodzą się z kubkiem kawy w dłoni. Najlepsze randki to te przy kawie. Przy kawie się otwieramy, zawieramy przyjaźnie, zwierzamy, planujemy podbój świata. Kawa to magiczny napój, który zdanie „zostaw mnie w spokoju albo giń” zmienia w „dzień dobry, jak się masz?”, który wprawia w świetny nastrój, nadaje smak i rytm o poranku.



JAK TO SIĘ U MNIE ZACZEŁO?

Poszukiwania nowej branży miałam rozpocząć z chłodną głową, nie spiesząc się analizując oferty i rozwiązując liczne testy zawodowe, póki nie znajdę swojego zawodu marzeń. Godnego rzucenia studiów filmowych i wielkiej reżyserskiej przyszłości. W praktyce jednak wylądowałam na warsztatach malarskich w jednym z najpiękniejszych miejsc w Polsce – w Borach Tucholskich. W przerwie pomiędzy jednym i drugim obrazem, grzybobraniami czy odkrywaniem zapachów nieznanego mi lasu postanowiłam stworzyć listę rzeczy, które lubię. I tak powstał ów spis. Ze skromności nie nazwę go długim.

- Nie widziałaś gdzieś kartki z listą rzeczy, które lubię?
- A jak wyglądała?
- No duża biała kartka z napisem: KAWA.

Aby nie psuć sobie humoru, zerknęłam na tę listę pod dużym kątem z góry, w nadziei, że znajduje się na niej chociaż jedno słowo więcej. Jednak jakkolwiek na nią spoglądałam, wciąż była tam tylko kawa. Cisnęłam kartkę w kąt i w posępnym nastroju dla ukołysania nadszarpniętych nerwów udałam się po kojące tiger latte do znanej sieciówki. Popijając je leniwie, po raz pierwszy w życiu zadałam sobie pytanie: skąd się bierze kawa? W tym momencie niemalże niebiosa się rozwarły, trąby i chóry anielskie triumfalnie zagrzmiały, a światło spłynęło na mnie i niczym rączy łania galopem rzuciłam się do komputera. Moje podejrzenia były słuszne: branża kawowa to coś więcej niż picie kawy w kawiarni, bo przecież ta kawa skądś się bierze.

Wszystko zaczyna się od kilku dojrzałych wisienek na krzewie...

Kawa rodzi się na plantacji, jak każdy inny owoc. Owoce kawy nawet przypominają znane nam dobrze czereśnie i wiśnie, jednak ich miąższ jest zdecydowanie bardziej cierpki i kwaskowaty, a cały skarb kryje się w pestkach, czyli w ziarnach. Praca na plantacji, zwłaszcza arabiki, to nie zawsze łatwy kawałek chleba. Istnieją dwa rodzaje kawy: arabika

i robusta. Ta pierwsza zwykle jest szlachetniejsza, delikatniejsza, ta druga – cięższa, bardziej tekturowa i gorsza jakościowo. No i oczywiście zgodnie ze wszystkimi prawami Murphy’ego arabiki są zdecydowanie trudniejsze w uprawie, mało odporne na zimno, zmiany atmosferyczne, szkodniki czy niskie położenie upraw. Mocno generalizując: robusta, trochę jak chwast, wyrośnie wszędzie, jak karaluch przetrwa wszystko – dzięki tym cechom jest niezwykle tanim wypełniaczem paczek kawy – jednak w smaku rzadko może równać się arabice. Plantatorzy zajmujący się najszlachetniejszymi odmianami arabik



nie mają w życiu łatwo – a to szkodnik, a to mróz ciągle próbują zniweczyć wielomiesięczny trud pracy nad ziarnem. Tak jak w przypadku innych owoców: winogron czy jabłek, na najlepszych plantacjach te dojrzałe zbierane są ręcznie, a później poddawane różnym metodom obróbki dla osiągnięcia różnych efektów smakowych. Kawa może być myta, może być suszona na słońcu, może być poddawana lekkiej kontrolowanej fermentacji w celu osiągnięcia słodczy. No kurczę, kto by się tego spodziewał? W wyniku obróbki uzyskuje się surowe, zielone ziarno transportowane do palarni. Następnie jest wypalane i oceniane wizualnie i sensorycznie. I tak dowiedziałam się, że istnieje taki zawód jak sensoryk.

BO KAWA JEST JAK WINO

Tak jak wino ma sommelierów, kawa ma sensoryków, którzy profesjonalnie zajmują się jej oceną organoleptyczną. Sensoryk w palarni na specjalnych formularzach ocenia jakość kawy: jej balans, słodczy, kwasowość, czystość, posmak i cielistość (czyli odczucie tłustości i jedwabistości na języku i podniebieniu). Najwyższy poziom sensoryka to Q grader – aby nim zostać, trzeba zdać bardzo trudny dla nosa i podniebienia egzamin. Czyli każdy Q grader jest sensorykiem, ale nie każdy sensoryk jest Q graderem. To między innymi Q graderzy oceniają, czy kawa zasługuje na miano specjalty coffee. Niby uwielbiam zapachy, nie przepuszczam żadnego – ale żeby z tego robić swoją pasję i nową wielką miłość? No i właściwie czemu nie? Prychnęłam rozkosznie i dumnie wypięłam pierś, bo to był wtedy plan w sam raz na moje życie.

NIE OD RAZU KRAKÓW ZBUDOWANO

Postanowiłam dowiedzieć się czegoś o tym, jak kawę przyrządzać i wypalać, jak na nią reagować i czego się po niej spodziewać. Przeszłam jak wiosenna burza przez pierwsze szkolenia w Java Coffee University i zostałam baristką, a później szkoliłam się z metod oceny jakości kawy u pierwszego polskiego Q gradera Filipa Bartelaka. I tak poznałam...

SPECIALTY COFFEE

Czym jest specialty coffee? To pokrótce kawa najwyższej jakości, ale nie według reklam i speców od marketingu, tylko według sędziów sensorycznych: kiperów, Q graderów. To kawa oceniana najwyższej w testach. Co bierze się pod uwagę w takim kawowym teście? Po pierwsze, jakość zielonego, czyli surowego (niewypalonego) ziarna. Tak jak ze zgniłego jabłka nie będzie szarlotki, tak ze zgniłego ziarna kawowca nie będzie dobrej kawy, dlatego po zbiorach jakość tego surowca oceniają właśnie Q graderzy. Sprawdzają, czy próbka referencyjna kawy nie zawiera kamyczków, patyczków i innych obcych ciał, czy ziarna nie są zgniłe, sfermentowane, niedojrzałe, zjedzone przez insekty, pęknięte... Wreszcie poddają też ocenie kolor i zapach zielonego ziarna. Ziarno powinno być zielonkawe, oliwkowe, szarozółtawe, nigdy czarne czy zbyt jasne – świadczy to o defekcie. A jak pachnie zielone ziarno? Trochę jak świeży groszek cukrowy, trochę jak zielone zboże, trochę trawiaście. Obce zapachy są wykluczające dla specialty. Defekty są skrupulatnie podliczane – poważne defekty (jak zepsute ziarno) dyskwalifikują próbkę z oceny. Do specialty mogą się dostać tylko kawy, które mają maksymalnie kilka drobnych defektów (jak popękane ziarna).

Na tym etapie dzieli się jakość kawy na kilka podstawowych segmentów:

SPECIALTY (najwyższa jakość, gourmet) – do 5 drobnych defektów

PREMIUM (bardzo dobra) – do 8 defektów, możliwy poważniejszy defekt

EXCHANGE (dobra) – do 23 defektów, możliwe poważniejsze defekty

BELOW STANDARD (poniżej standardu) – do 86 defektów, możliwe poważniejsze defekty

OFF (zła, odpad) – powyżej 86 defektów, możliwe poważniejsze defekty

Co ważne, kawy, które zostają zdyskwalifikowane (odpad) ze względu na obce ciała, zapachy, obecność ziaren zgniłych, spleśniałych czy



sfermentowanych, wcale nie trafiają na śmietnik czy kompost. Wręcz przeciwnie! To właśnie te kawy często lądują na sklepowych półkach w złotych opakowaniach. Dlatego najbezpieczniej zaopatrywać się w kawy lepszej jakości – nawet jeśli nie specjalty, to premium.

Picie kawy dobrej jakości staje się nałogiem, choć w pierwszym odczuciu zupełnie odbiega od ustalonego w głowie ARCHETYPU KAWY. Kiedy wzięłam pierwszy łyk czarnej kawy lepszej jakości, nie usłyszałam w głowie anielskich chórów, nie doznałam objawienia. Miałam raczej mieszane uczucia. Bo ta kawa nie smakowała jak kawa! Smakowała jak dobrej jakości EARL GREY z dodatkiem świeżych moreli i cytryny. Z odrobiną znanego mi kawowego smaku. Zero goryczy, zero „kawowości”. To była kawa z Etiopii, z regionu Yirgacheffe z Java Coffee Company.

Wkrótce, podczas cuppingu, na którym zostały postawione obok siebie ziarna specjalty, premium i komercyjne, okazało się, że to, co w mojej głowie funkcjonowało jako „naturalny smak kawy”, tak naprawdę było goryczą, aromatem spalenizny, popiołu, asfaltu. I że kawa, w zależności od regionu, metod uprawy, jakości gleby, sposobu obróbki i wypalania, daje z siebie o wiele, wiele więcej niż te trzy miżerne i nieprzyjemne aromaty. Że czasem wystarczy postawić obok siebie to, co się zna, i coś nowego, a zupełnie zmienia się punkt widzenia. Nagle się czuje, że dotychczasowa jakość czy styl życia to nie to. I wtedy można zadać sobie pytanie, czy zostają przy tym, co znam, czy próbuję nieznanego.

Po ocenie surowego ziarna kawa jest wypalana. Wtedy dopiero badana jest w CUPPINGU, czyli ocenie sensorycznej. Na tym etapie ocenia się smak i aromat wypalonych ziaren, wypełniając specjalny formularz. Pod uwagę bierze się: aromat, flavor (smakowitość – połączenie smaku z aromatem), posmak, kwasowość, słodycz, cielistość, balans. Próbką kawy może tutaj zdobyć maksymalnie 100 punktów – i aby można było ją zaliczyć do specjalty, musi otrzymać tych punktów przynajmniej 80. Poniżej 80 spada do kategorii premium.

NIE ROZMAWIAM Z NIKIM PRZED PIERWSZĄ KAWĄ

Podobno rano przed pierwszą kawą jestem nieznośna. Długo tego nie zauważałam. Kiedyś się dziwiłam, że wchodząc do pracy, zawsze dostawałam kawę w progę. Jeszcze nie zdążyłam zrzucić kurtki, a już ktoś wciskał mi filiżankę do ręki. Cóż, darowanej kawie nie zagłada się w zęby, więc potulnie ją piłam. Któregoś dnia zobaczyłam rysunek, który krążył wśród współpracowników: ja jako wielkie zombie z chemexem w dłoni i z podpisem: GDY JĄ ZOBACZYSZ, KAWY JEJ NIE ŻAŁUJ. Wtedy dowiedziałam się, że bez porannej kawy jestem niemiła, odpowiadam pomrukami i morduję wzrokiem. Wtedy też zrozumiałam, dlaczego Yzma (mój pies) stawała pod drzwiami gotowa na spacer, dopiero gdy odstawiłam pusty kubek do zlewu.

Teraz, by nikogo nie terroryzować, swoją pierwszą kawę piję w domu. I tak jak przed pierwszą kawą jestem nieznośna, tak przed poznaniem jej byłam nieznośna dla samej siebie w życiu. Wolałam tkwić w swoich utartych schematach, przyzwyczajeniach, żyć w tym, co było mi znane – mimo że nie było to dla mnie dobre. Dzięki kawie dowiedziałam się, że przyczyn różnych niepożądanych zachowań – jej i własnych – należy szukać u źródła. Na etapie jej rozwoju, dojrzewania, obróbki. I że coś można zmienić, poprawić, ulepszyć. Że nie trzeba zadowalać się tym, co nie jest dobre. Po co pić coś, co nie jest smaczne, a zawiera mnóstwo chemii i toksycznych substancji, skoro można pić coś lepszego? Po co tkwić w relacjach i sytuacjach, które są destrukcyjne, skoro można traktować siebie lepiej? Praca nad sobą bardzo przypomina drogę kawy od krzaczków do filiżanki: jest ciężka, wymaga zaangażowania i własnych nakładów, ale odwdzięcza się nową jakością. Otwiera nowe możliwości. Rewolucja Trzeciej Fali Kawy (zob. rozdział IV, *Każdy to robi*) była moją rewolucją w życiu, które stało się naprawdę fajne. To życie, w którym kawa to dopiero początek!

ROZMOWY PRZY KAWIE

Do niedawna kawa kojarzyła się z gorzkim „szatanem” w filiżance. Zero smaku, spalenizna, za to jak kopała! Teraz wiemy już, że kawa to owoc, którego smak powinien być wyczuwalny. Trzecia Fala to wydobycie z ziarna najlepszego smaku i aromatu. To jakość, a nie ilość. Większość małych palarni sprowadza zielone ziarno od zaufanych brokerów lub bezpośrednio z plantacji (DIRECT TRADE). Ścieżka kawy od krzaczka do filiżanki jest bardzo przejrzysta. Dokładnie wiadomo, skąd kawa pochodzi – nie tylko z jakiego kraju i regionu, ale nawet z jakiej plantacji, a czasem z jakiego obrębu danej plantacji. Przejrzystość nigdy nie była tak prosta – w dobie internetu kontakt z plantatorami jest znacznie łatwiejszy niż kiedyś. Dzisiaj bariści startujący w Mistrzostwach Barista wybierają ziarno już nie tylko w palarni, ale na etapie plantacji, niejednokrotnie współpracując z plantatorami. Zdawać by się mogło, że na temat kawy już wszystko zostało powiedziane, jednak niektórzy bariści nie przestają zaskakiwać. Zawsze z zainteresowaniem (a wręcz z wypiekami na twarzy) oglądam Mistrzostwa Świata Barista i śledzę najnowsze trendy. Każdego roku zadziwiają mnie nowe, świetne pomysły naszej

DARTH VADER POLSKIEJ SCENY KAWOWEJ

AGNIESZKA ROJEWSKA to mistrzyni Polski Barista 2015 i 2016, mistrzyni Polski Latte Art 2014, 2016, 2017, druga wicemistrzyni świata Latte Art 2017, trenerka. Zwycięzcy liczyli światowych konkursów, brała udział w międzynarodowym Coffee Reality Show Barista & Farmer. Nazywana Darthem Vaderem polskiej sceny kawowej.



Fot. Marta Grudzień

obecnej mistrzyni Polski Barista i Latte Art Agnieszki Rojewskiej. To ona pokazała licznie zgromadzonym, że mleko można spenić za pomocą french pressa (podczas swojego występu na World Barista Championship zaskoczyła tym grono sędziowskie) i teraz za jej przykładem wielu home baristów, czyli domowych kawoszy, właśnie w ten sposób pieni mleko. To ona rozpropagowała wynalazki takie jak Kofi Beer.

Jak to się u Ciebie zaczęło? Dlaczego kawa?

To absolutny przypadek. Kończyłam pierwszy rok studiów na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu, mając w planach karierę menedżera piłkarskiego. Udało mi się wcześniej zaliczyć sesję i szukałam pracy na wakacje, a ponieważ dojeżdżałam do Poznania i często na pociąg trzeba było poczekać, wpadałam na kawę do sieciówki Coffeeheaven. Pewnego razu po prostu, spontanicznie, złożyłam tam CV. Przyjęli mnie i tak to się zaczęło. Pierwsze szkolenia, przelewanie dużych ilości mleka... Wtedy była to dla mnie po prostu praca. Później pojawił się Mateusz Gaca (wówczas pracownik Coffeeheaven, dziś właściciel Brismana Kawowego Baru w Poznaniu) ze swoim malowaniem na kawie, nadarzyły się pierwsze wewnętrzne zawody. To był start, maglowanie YouTube'a, żeby zrozumieć, jak to się maluje na tej kawie – i tak już zostało. Było coraz więcej zawodów, zdobywania nowych umiejętności i wiedzy, z czasem też coraz ciekawsza praca, w miejscach, gdzie profesjonalnie podchodzi się do kawy. Tak jest już od ośmiu lat.

Jesteś dwukrotną mistrzynią Polski Barista. Ile czasu i środków pochłania jeden taki start w mistrzostwach?

Tak naprawdę bycie zawodnikiem na poważnie to praca na etat, nie tylko na miesiąc przed rywalizacją. To trochę tak jak w zawodowym sporcie – ośmiodziesięciodzienne treningi to praca. Przygotowanie do mistrzostw powinno się zaczynać na kilka miesięcy przed startem. Oczywiście w przypadku zawodów kawowych to nie jest osiem godzin parzenia kawy. Wykonuje się dużo pracy koncepcyjnej, szuka się odpowiedniej kawy, pracuje z roasterem nad jej profilem, szuka tego „niezwykłego”

espresso, tworzy ów drink, układa prezentację... W końcowej fazie to już powtarzanie całego cyklu w kółko. Oczywiście potrzebne są też na to pieniądze. Taki start „na serio”, z szansami na arenie międzynarodowej, to kilkadziesiąt tysięcy złotych lub więcej.

Dlaczego nazywają Cię Darthem Vaderem polskiej sceny kawowej?

Na moich pierwszych Mistrzostwach Polski Latte Art rysowałam na swoim „designer latte” podobiznę Dartha Vadera, oczywiście przy dźwiękach *Imperial March*. Jak dziś patrzę na ten wzór, to myślę, że jest on bardzo łatwy do wykonania, ale to jeden z moich ulubionych wzorów ze względu na sposób, w jaki powstał. Po pierwsze, było to wyzwanie na zasadzie: „Ale Vadera na kawie nie zrobisz?”, „Nie?! To patrz!”, a po drugie, podeszłam do tematu w niestandardowy sposób. Zamiast się zastanawiać, co mogę złożyć z elementów, które umiem wylać, pomyślałam, jak wylać, żeby osiągnąć założony efekt. Z początku Vader wyglądał jak wystraszony czołgista, ale z czasem nabrał kształtów.

Brałaś udział w wielu mistrzostwach, zawodach, a nawet w kawowym reality show. Co było dla Ciebie największym wyzwaniem?

Hm, trudno wskazać jedną taką rzecz. Spędzenie kilku minut na scenie za każdym razem jest dla mnie wyzwaniem, które kosztuje mnie bardzo dużo. Jestem osobą dość nieśmiałą, o introwertycznym usposobieniu (w co niewiele osób chce uwierzyć), a wybrana przeze mnie droga zmusza mnie do łamania tej bariery. Co ciekawe, nigdy nie pamiętam tych kilku minut spędzonych na scenie między „czas start” i „czas stop”.

Czy masz swoją ulubioną kawę?

Nie mam ulubionej metody parzenia. Jeśli chodzi o ziarna – są kawy, których smak bardzo dobrze pamiętam. Wryły mi się w pamięć, ale mam nadzieję, że ta ulubiona kawa jeszcze przede mną.

Podobno w żyłach lekarzy płynie kawa, programiści zamieniają kofeinę w kod, a technicy laboratoryjni rodzą się z kubkiem kawy w dłoni.

Kawa to najpopularniejszy napój na świecie. Wielu z nas nie może bez niej żyć: niektórzy zadowolają się rozpuszczalną zalewaną wrzątkiem, inni nie mogą się obyć bez ekspresu do kawy, są też i tacy, którzy weszli na wyższy poziom wtajemniczenia i przepadają za arabicą z chemexa.

Z tej książki dowiesz się, co naprawdę przyciąga nas do kawy, co wpływa na jej smak, **czym jest sensoryka i cupping.** Podpowiemy, jak znaleźć tę odpowiednią, ulubioną, jedyną oraz wyjaśnimy, na czym polegają **alternatywne sposoby parzenia** i jakie są ich supermoce. Jeśli nudzi cię już twoja mała czarna lub chcesz poznać lepiej swój **obiekt pożądania**, zapraszamy w podróż do świata specjalty coffee, papierowych filtrów i Trzeciej Fali Kawy.

Oto obowiązkowa pozycja na półce każdego kawosza.

IKA GRABOŃ

Jestem jak kawa z dripa: na luzie, a zapadam w pamięć.

Cały świat odbieram zmysłem węchu i dlatego tak uwielbiam kawę.

Jestem sensorykiem, baristą i trenerem oraz certyfikowanym sędzią Mistrzostw Polski Barista, Mistrzostw Polski Brewers Cup i Mistrzostw Polski Latte Art. Należę do Specialty Coffee Association. Doradzam i szkole w branży HoReCa i specjalty coffee.

Ebook dostępny na

woblink.com

ISBN 978-83-7515-428-0



Cena detal. 39,90 zł



WWW.OTWARTE.EU