

COFFEEESTATE

#3/16

**Интервью
с обжарщиком**

стр. 4

**На гребне волны
или неугасающая популярность
кофе**

стр. 8

Бариста - стандарты профессии

стр. 10

**Элементарные поломки
кофемашины и способы
их устранения**

стр. 12



ПОЛНОЕ ВОССТАНОВЛЕНИЕ
100€
КОФЕМАШИНЫ

Kasada Group

ПРОДАЖА ВОССТАНОВЛЕННОГО
КОФЕЙНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



гарантия
6 месяцев



обслуживание в
сервисном центре

Kasada Service

РЕМОНТ КОФЕМАШИН ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ

Качественно и оперативно устраняем все неполадки. У нас самый большой штат специализированных техников в Украине.



ИНТЕРВЬЮ С ОБЖАРЩИКОМ

» Как Вы пришли к такой экзотической профессии? Где учились обжарке?

Сначала, как и все, я просто покупал кофе в магазине для домашнего приготовления. Потом некоторое время работал бариста, где и познакомился со свежим кофе – это меня заинтересовало.

Первый опыт в обжарке приобрёл, работая в гастромакете «Le Silpo», участвуя в проекте «Craft Roasted Coffee», обжаривая для этого проекта около 30 видов арабики, перенимая навыки и обучаясь у куратора эксклюзивного проекта «Обжарка кофе» Дмитрия Романенко. Работа в этом проекте позволила приобрести наиболее необходимые знания и умения в моём ремесле. Повышал квалификацию в кофейной школе центра «Fair Finch». Сейчас применяю свой богатый опыт и мастерство, обжаривая кофе в компании «Kasada Coffee» (Kasada Group). Ежедневно через наш ростер проходят сотни килограмм зёрен из множества стран, я стараюсь максимально передать потенциал каждого вкуса.

Я бы не назвал профессию обжарщика экзотической. Локальная обжарка – это лишь способ в полной мере передать вкус плодов кофейного дерева, сохраняя при этом максимум их свежести и вкуса. Глупо рассчитывать на порядочность каких-либо зарубежных обжарщиков, которые легко могут подсунуть простому обывателю «кота в мешке», как обычно и поступают монополисты в



» Я очень давно искал и продолжаю искать идеальную чашку кофе.

мире кофе.

А привел меня в профессию, как часто бывает, интерес. Я очень давно искал, и продолжаю искать, идеальную чашку кофе, так сказать на 100% раскрытую. Когда ты не упускаешь ни малейшего шанса максимально раскрыть потенциал кофейного зерна из той или иной страны, тем самым открывая для себя неизведанный мир вкусов и ароматов. Обжарка как таковая – это не только обработка сырого кофейного зерна теплом, – это сложный физический и химический процесс. Даже не представляю, насколько я уже близок к идеалу, потому что, чем больше я узнаю, тем больше возникает новых возможностей и способов.

Выбрал данную нишу в цепочке «от ростка до глотка», потому что считаю этот процесс наиболее важным и ответственным. Ежедневно фермерами проделывается очень много работы, для того, чтобы у нас на столе каждое утро стояла чашка ароматного и бодрящего напитка. Именно от обжарки зависит судьба зерна, которое дальше держит свой путь в умелые руки бариста, который мастерски передает это всё нам в напитки.

» Какое оборудование используют для обжарки кофе?

Для обжарки используют оборудование, которое называется ростер (от английского "roast" – поджаривать). Это машина, в которой зерно подвергается термической

»» От того, насколько правильно и плавно пройдут процессы в середине зерна, зависит вкус и аромат кофе.

дут процессы в середине зерна, зависит вкус и аромат кофе. Например, если мы очень быстро нагреем зерно, то не успеют произойти процессы, отвечающие за аромат напитка, и кофе будет просто чёрной, горькой жидкостью. Если же очень медленно греть зерно, то оно попросту будет запекаться, и в итоге вкус будет плоский, а напиток пустой. Если не дожарить зерно, то напиток будет кислый, может даже ароматный, но кислый. Если пережарить – горечь будет единственным вкусом, ко-

свою собственную традицию, самую свежую традицию. Насколько мне известно, итальянцы и французы любят темную обжарку кофейных зерен. Чтобы наружу выступали масла, чтобы напиток был горьким, плотным и крепким, поэтому они часто доводят обжарку до предела. То же самое касается и любителей кофе по-восточному. Новая Зеландия и США сейчас находятся на пике вкуса, они делают среднюю степень обжарки кофе, медиумрост или ситирост. Второй вариант



обработке, т. е. нагреванию. Ростеры бывают электрическими, газовыми и воздушными. Существует много разных типов такого оборудования. Наиболее известными считаются барабанные ростеры, которые используют для промышленной обжарки зёрен. Они помогают нам сразу работать с большим объемом кофе. Воздушные ро-

стеры работают со свежей обжаркой, их используют в основном для магазинов или кофеен.

» Как влияет обжарка на вкус напитка?

Влияет самым главным образом. От того, насколько правильно и плавно прой-

торой мы почувствуем. В нашей работе всегда нужен баланс и внимание, аккуратность и терпение.

» Какие существуют традиции обжарки кофе в разных странах?

Преимущество локальной обжарки как раз в том, что сейчас мы здесь создаем

одинаково хорошо, как для метода эспрессо так и для альтернативы. Я считаю, что традиции – это скорее что-то, напоминающее консерватизм. С появлением современных подходов к обжарке кофе, такие традиции просто себя изживают, уступая дорогу новым методам и взглядам. Опять же, это тоже дело вкуса каждого из нас.



КОФЕ – ЛЮБИМЫЙ НАПИТОК МИЛЛИОНОВ ЛЮДЕЙ, У НЕГО ЕСТЬ СВОЯ ДЛИННАЯ ИСТОРИЯ, СВОЙ ПУТЬ И ОСОБЕННОСТИ. ИЗУЧАЯ ПОЯВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ КОФЕЙНОЙ КУЛЬТУРЫ, МОЖНО ВЫЯВИТЬ ЗАКОНОМЕРНОСТИ ЕЕ СТАНОВЛЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ВО ВСЕМ МИРЕ. КАЖДЫЙ ПОСЛЕДУЮЩИЙ ЭТАП ПУТИ ЗЕРНА ОТ КОФЕЙНОГО ДЕРЕВА ДО ПОТРЕБИТЕЛЯ СТАНОВИЛСЯ ВСЁ БОЛЕЕ СЛОЖНЫМ И ТРЕБОВАЛ КРОПОТЛИВОГО ТРУДА ОТ ВСЕХ РАБОТНИКОВ КОФЕЙНОЙ ОТРАСЛИ.

В ЭТОЙ СТАТЬЕ МЫ РАССКАЖЕМ О ТОМ, ЧТО ДЕЛАЛО КОФЕЙНЫЙ БИЗНЕС УСПЕШНЫМ ПОЛВЕКА ТОМУ НАЗАД, И ЧТО НУЖНО, ЧТОБЫ ОСТАВАТЬСЯ НА ГРЕБНЕ КОФЕЙНОЙ ВОЛНЫ СЕГОДНЯ.

НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ

или
НЕУГАСАЮЩАЯ ПОПУЛЯРНОСТЬ КОФЕ

Всходы **первой кофейной волны** появились еще в середине XIX века во времена Калифорнийской золотой лихорадки. Тогда, в 1850 году, в Сан-Франциско предприниматель Джеймс Фолджер основал в Калифорнии компанию **«Folgers Coffee Company»**. Многочисленные золотоискатели стали первыми потребителями нового продукта, завезенного из Латинской Америки. Однако по-настоящему массовым продуктом кофе начал становиться позднее – примерно с начала XX века. В

эти годы «Folgers Coffee Company» обеспечивала производство дешёвого растворимого кофе и его проникновение в каждый дом. «Folgers Coffee Company» процветает и поныне, являясь спонсором американской олимпийской сборной.

Словом, суть перовой волны заключалась в том, что если в XIX веке люди покупали зеленый кофе и сами жарили его дома или в местных лавках, то теперь эти функции переняла компания «Folgers». Предприятие обжаривало и мололо кофе, а затем в



упакованном виде поставляло его потребителю.

До середины прошлого века рынок развивался довольно размеренно, показывая постепенный рост. Это стало основой движения, возникшего в 60-х годах и названного в последствии «Второй кофейной волной».

Зачастую вторую кофе-волну описывают как «Время «Starbucks»». Но на самом деле ее стартовым моментом считается открытие Альфредом Питом в калифорнийском городке Беркли небольшой кофейни под названием **«Peet's Coffee & Tea»**. Альфред Пит покупал зеленые бобы и правильно обжаривал их. Таким образом получался превосходный напиток.

Вторая волна смогла вернуть качество, свежесть и разнообразие в кофейные напитки американцев. Альфред Пит, а затем и «Starbucks», ориентировались именно на это. Но главное – **они создали образ кофейни**, показав потребителям, что кофе для них могут хорошо приготовить где-то еще, а не только дома.

В наш век современных технологий кажется, что уже все придумано: кофе можно купить в любом магазине, выпить кофейный напиток можно на каждом углу. Но это привело к тому, что кофейный мир стал массово-промышленным, а из-за недостатка квалификации вкус напитка на основе эспрессо потерялся. Девиз **третьей кофейной волны** гласит: качество, свежая обжарка, лучшее оборудование и квалифи-



цированный персонал.

Характерной чертой этой волны стали новые способы приготовления кофейных бобов, так называемые, **«альтернативные способы»** (как альтернатива традиционному эспрессо). Появилось уникальное оборудование: кемексы, пуроверы, аэро-прессы. С их помощью бариста вносит разнообразие и показывает клиентам новые оттенки кофейного напитка, неведомые ранее.

В сегодняшних реалиях, чтобы добиться успеха владельцу кофейного бизнеса необходимо контролировать стабильность приготовления каждой чашки эспрессо, готовить качественное свежее обжаренное зерно на лучшем оборудовании, (как правило, это кофемашины компании «La Marzocco») и, конечно же, подбирать квалифицированный персонал. Именно от бариста зависит стабильность приготовления напитка, долговечность оборудования и желание клиента возвращаться в кофейню снова и снова.

Все три волны возникли в разные периоды, но и по сей день спокойно уживаются параллельно друг другу. Каждая волна вносила изменения в кофейную индустрию – усложнялась технология приготовления, изменялась культура потребления кофейного напитка.

Остается только догадываться, какие сюрпризы нам готовит четвертая кофейная волна...

Бариста – это специалист, создающий ароматный шедевр из кофейных зерен. Ведь для приготовления высококачественного напитка недостаточно просто хорошего сырья и профессиональной кофемашины. Приготовление кофе и кофейных напитков имеет множество нюансов, которые следует учитывать, и сделать это может только мастер своего дела. Бариста финализирует весь длительный процесс выращивания и обработки кофе. Именно он передает потребителю готовый напиток, именно в его власти заставить кофе показать всё своё очарование и аромат.

Профессия бариста появилась в Италии около 50 лет назад. В буквальном переводе она означает «человек, работающий за барной стойкой», однако применяется она лишь к людям, работающим с кофе и напитками на его основе. Благодаря Го-

варду Шульцу и его сети «Starbucks» с 1980-х годов происходит популяризация профессии бариста.

Окутанный несколько магическим ореолом, который покрывает все, что связано с кофе, бариста, тем не менее, находится в жестких рамках своей профессии. Ведь его волшебство – лишь одна сторона медали, а вторая сторона – это мастерство, трудолюбие, серьезное отношение к своему делу, и все это в условиях жесткой профессиональной конкуренции. Настоящий спец должен обладать рядом качеств и навыков, постоянно самосовершенствоваться и развивать свои умения на практике.

В первую очередь, бариста должен уметь разбираться в кофейном сырье, понимать разницу в смесях, уметь настроить помол для натекания идеального эспрессо под каждое зерно.

ЧАШКУ ХОРОШЕГО КОФЕ МОЖНО БЕЗ ПРЕУВЕЛИЧЕНИЯ НАЗВАТЬ ПОРЦИЕЙ СЧАСТЬЯ, А ЧЕЛОВЕКА, СОЗДАЮЩЕГО ЭТОТ ИЗЫСКАННЫЙ НАПИТОК – НАСТОЯЩИМ ВОЛШЕБНИКОМ. ОДНАКО, КАК ИЗВЕСТНО, НЕ БОГИ ГОРШКИ ЛЕПЯТ. ТАК И В ПРИГОТОВЛЕНИИ КОФЕ, ВСЕ МАСТЕРСТВО В РУКАХ ЧЕЛОВЕКА, И ИМЯ ЕМУ – БАРИСТА.



БАРИСТА

ТРЕБОВАНИЯ И СТАНДАРТЫ ПРОФЕССИИ

Во-вторых, бариста должен уметь готовить базовые кофейные напитки, среди которых эспрессо, ристретто, латте, капучино, лунго и многие другие. Важно также умение правильно взбивать молоко, чтобы оно приобретало характерную сладость и подчеркивало кофейный напиток. Перегретое или закипевшее молоко сделает любой кофе безвкусным.

В-третьих, бариста должен быть на «ты» с кофейным оборудованием: уметь его настраивать в зависимости от типа и сорта кофе, промывать и чистить машину после работы, качественно обслуживать аппарат, знать как развоздушить кофемашину для обеспечения бесперебойной работы заведения.

Профессия бариста также требует художественных навыков. Они пригодятся при создании рисунка на поверхности капучино. Латте-арт – очень тонкое искусство, требующее подготовки и опыта. Рисунок должен привлекать клиента и вызывать желание пригубить напиток. Мало кого уже можно удивить просто чашкой бодрящего напитка, а красивый рисунок взбитым молоком безотказно побудит клиентов возвращаться в ваше заведение снова и снова.

Собственнику кофейни важно развивать профессионализм бариста и достойно

вознаграждать их труд. Участие бариста в чемпионатах, выставках, положительно сказывается как на имидже компании в целом, так и помогает кофейным мастерам постоянно находиться в тонусе. Кроме того, владелец кофейни должен обеспечить заведение качественным сырьем и оборудованием.

И последнее, но не менее значимое: работа бариста – это постоянная коммуникация с людьми, клиентами и посетителями, поэтому такие качества как общительность, доброжелательность, ненавязчивость и вежливость – неотъемлемые черты характера бариста, которые, вместе с мастерством, являются залогом успеха вашего заведения.

Подведём итоги. Владельцы кофейного бизнеса должны осознанно подбирать персонал, гарантировать достойную оплату труда и внимательное отношение к работникам. Требования к профессиональному уровню бариста очень высокие. Бариста – это лицо компании, он создает заключительный аккорд в пути кофе от производителя к потребителю, от бариста напрямую зависит качество приготовленного напитка, работа оборудования, общение с клиентом – всё то, что обеспечивает наличие постоянных и приток новых посетителей, а в результате прибыльность кофейни.





КОФЕМАШИНА – ЭТО СЕРДЦЕ КОФЕЙНИ И ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ЕЕ ЭЛЕМЕНТ, ВЕДЬ ЕСЛИ ОБОРУДОВАНИЕ ВЫХОДИТ ИЗ СТРОЯ, ТО РАБОТА ЗАВЕДЕНИЯ ПРЕКРАЩАЕТСЯ.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕСПЕРЕБОЙНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ВАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ НУЖНО УМЕТЬ НЕ ТОЛЬКО ГОТОВИТЬ КОФЕ, НО И БЫТЬ ГОТОВЫМ УСТРАНЯТЬ НЕИСПРАВНОСТИ. БЕЗУСЛОВНО, С СЕРЬЕЗНЫМИ ПОЛОМКАМИ СПРАВИТСЯ ЛИШЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИК, НО ЕСТЬ НЕКОТОРЫЕ ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ НЕПОЛАДКИ, КОТОРЫЕ ПО СИЛАМ УСТРАНИТЬ КАЖДОМУ. ИМЕННО О НИХ МЫ И ПОГОВОРИМ ДАЛЕЕ

ЭЛЕМЕНТАРНЫЕ ПОЛОМКИ КОФЕМАШИНЫ

И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

1. Как это выглядит: при нажатии на пролив из групп не идёт вода или идёт очень слабо, но при включении из стимеров пар идёт нормально.

Диагноз: завоздушивание. Это означает, что насос закачал в центральную систему кофемашины воздух. Причиной этого может стать отсутствие воды в бутылке.

Устранение: отключить аппарат поставив тумблер (ручку включения) в положение «0», затем открыть оба стимера на полную, подождать, чтоб пар полностью вышел, далее включить её сразу в положение «нагрева», в этом случае – положение «1». Затем следует включить пролив групп, закрыть стимер и ждать, пока аппарат нагреется (то есть давление на манометре станет 1 – 1,5 бар). Теперь кофемашина будет работать.

Если же вскоре после проведения данной процедуры симптомы повторились, но при

»» Правильный уход за оборудованием – залог его долгой и бесперебойной работы.

этом шланг находится в воде и он горячий, значит вышел из строя или засорился обратный клапан. Его нужно заменить. Приобрести эту деталь можно в любом магазине сантехники. Проблема будет устранена прикручиванием клапана к концу шланга, который опускается в бутылку.

2. Как это выглядит: под кофемашиной на столешнице собралась лужа или капает в районе поддона.

Диагноз: забитый кофейным жмыхом слив.

Устранение: чтобы устранить эту проблему следует снять поддон и убрать ко-

фейный жмых из корзинки, к которой подсоединяется шланг слива. Также причиной данной неполадки может стать то, что шланг слива, опущенный в бутылку, касается воды. В этом случае нужно просто расположить шланг так, чтобы он был в натяжку и не касался воды – это решит проблему.

3. Как это выглядит: вода течёт из группы во время приготовления эспрессо или же холдер не вставляется в группу.

Диагноз: причиной может стать засорение кофейным жмыхом.

Устранение: чтобы этого избежать, бариста должен чистить группы специальной щёткой, а также раз в месяц прочищать их глухим ситом (вставлять холдер с глухим ситом в группу и нажимать кнопку пролива. Таким образом весь собравшийся мусор уходит в слив и осуществляется очищение).

4. Как это выглядит: слабое давление в стимерах.

Диагноз: забился стимер.

Устранение: прочистить стимер можно с помощью зубочистки, либо опустить трубку подачи пара в стакан с водой на пол часа, затем продуть его вхолостую. Для предотвращения этой неполадки, после каждого взбивания молока необходимо продувать стимер, чтоб молоко не засыхало и не забивало сгустками тонкие отверстия паровика.

Правильный уход за оборудованием – залог его долгой и бесперебойной работы. Нужно заботливо следить за своей кофемашиной: ежедневно чистить группы и поддон, использовать очищенную воду, следить за наличием воды в бутылке. Ваши труды вознаградятся: кофейня станет успешной, а клиенты будут регулярно приходить за кофейным напитком, уверенные в стабильной работе заведения.

ИНТЕРЬЕР

КОФЕЕН МИРА

КОФЕЙНЯ GRAFFITI, БОЛГАРИЯ

В одном из самых крупных городов Болгарии – Варне – специалисты из столичной дизайн-студии **MODE** осуществили проект интерьера кафе Graffiti.

Основным мотивом декора обеденного зала стали **скульптурные колонны и потолок**, при создании которых авторы вдохновлялись работами Эшера. Дизайнерский процесс был связан с целым рядом вопросов, требующих грамотного решения, таких, например, как обеспечение вентиляции и необходимого качества акустики в помещении. Однако технические аспекты не помешали достижению эстетической цели, и интерьер кафе Graffiti получился своеобразным, выразительным и достаточно артистичным. Последняя характеристика была немаловажной при создании проекта, поскольку в том же здании, над кафе, находится художественная галерея.

КОФЕЙНЯ DON CAFÉ HOUSE, КОСОВО

Авторы интерьерного проекта этой кофейни совершили попытку посредством дизайна поместить посетителей кафе в **мешок с кофейными зёрнами**. Оригинальным приемом стали скульптурные изгибы стен, сформированные множеством слоев фанеры. Каждый элемент сложной сборной конструкции разрабатывался отдельно для того, чтобы в итоге интерьер приобрел особое, ни с чем не сравнимое звучание.



ORIGO COFFEE SHOP, РУМЫНИЯ

Двести семьдесят шесть чайных чашек подвесили к потолку этого кафе в Бухаресте дизайнеры интерьера. Во время демонтажа старого потолка в помещении площадью 65м² обнаружили аутентичные деревянные балки, которые были выкрашены в белый цвет и вовлечены в интерьерный ансамбль. Вытянутое пространство кофейни облицовано черными стальными листами и дубом. Белые чашки на длинных шнурах образуют светлое облако над барной стойкой.



КАФЕ L'ATELIER, РУМЫНИЯ

Основным отделочным материалом был выбран доступный по цене, легкий в обработке и экологически дружелюбный материал – **картон**. Работа над проектом заняла несколько месяцев, и в итоге кафе L'Atelier предстало перед посетителями как уютное и демократичное пространство с позитивной и полудомашней атмосферой, где все – от потолочных панелей и подвесных светильников до стульев и столов – изготовлено из прессованного картона вторичной переработки.



Источник на architector.ua



ДОМАШНИЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ: ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ

Наверное, каждый из нас хотя бы раз в жизни заваривал кофе в чашке. Этот наиболее простой способ приготовления кофейного напитка в домашних условиях пользуется популярностью во всем мире. Оказывается, данный незамысловатый ритуал имеет собственную историю и название – **кофе «по-польски»**.

Началось всё в XVII веке в Варшаве, куда драгоценные зерна попали из Вены. Именно там польский король, разгромив турецкий лагерь, обнаружил множество мешков с кофе. Польский метод приготовления напитка отличается тем, что молотые зерна не варят, а заливают кипятком и запаривают. Для приготовления кофе по-польски, также известного как **kawa parzona**, **потребуются:**

- » Мелко смолотые зёрна свежей обжарки – 1 чайная ложка.
- » Кипяток – 100 мл.

Способ приготовления:

1. Кофейную чашку обдаем кипятком.
2. Всыпаем молотый кофе.
3. Заливаем кипятком.
4. Тщательно перемешиваем до появления на поверхности напитка характерной пены. Накрываем. Оставляем на 2 минуты.
5. Внимание: чем дольше настаивается напиток, тем больше вместе с ним в организм попадет кофеина, танинов и прочих вкусоароматических и активных веществ.
6. По истечении указанного времени можно снимать пробу.

При правильном приготовлении напитка, в чашке образуется плотная пенка-крема, покрывающая всю поверхность напитка. Подается кофе по-польски без всякого процеживания, прямо с гущей. При желании можно добавлять молоко и сахар по вкусу.

Гейзерная кофеварка готовит напиток за счет парового давления. Данное устройство получило своё название благодаря схожести его принципа работы с извергающимся источником. Впервые гейзерные кофеварки вошли в обиход в начале XIX века.

Перед приготовлением кофе в гейзерной кофеварке необходимо изучить её устройство. Для этого **следуйте инструкции:**

Отделите нижнюю часть кофеварки от верхней, достаньте фильтр.

1. В нижнюю часть налейте холодную воду. Не наливайте воду выше отметки максимального уровня MAX.
2. Засыпьте молотый кофе в фильтр. Фильтр должен быть полностью заполнен кофе. Однако не увлекайтесь утрамбовыванием кофе, иначе вода попросту не сможет пройти через него. Уберите излишки кофе с ободка фильтра.
3. Установите верхнюю ёмкость.
4. В зависимости от модели, подключите устройство к сети или поставьте на плиту.
5. Услышав характерное шипение, снимите кофеварку с газа или отключите от сети.

Ваш кофе готов!

Полезные советы по улучшению вкуса напитка:

- » Всегда используйте только кофе крупного или среднего помола
- » Используйте свежую воду
- » Плотно закрывайте верхнюю и нижнюю ёмкости кофеварки
- » Используйте свежее обжаренный кофе
- » Не открывайте крышку кофеварки до тех пор, пока процесс варки полностью не завершится. В противном случае можно обжечься

Рекомендации по уходу за гейзерной кофеваркой:

- » Прежде чем начать мыть ёмкости, дайте кофеварке остыть.
 - » Следите за состоянием фильтров и прокладок, так как они являются самыми уязвимыми деталями устройства.
 - » Тщательно очищайте фильтр от кофейной гущи
- Приготовление кофе в гейзерной кофеварке не самое простое занятие, но подходит для настоящих любителей кофейного напитка, ведь представляет собой целый ритуал!



ТЕМПЕР И ПИТЧЕР

Инструменты без которых профессиональный бариста не видит свою работу, а именно: **темпер и питчер**. Многие могут не обратить внимание на такие, казалось бы мелочи, но без них невозможно правильно приготовить эспрессо или латте.

Рецептура капучино, латте или макьято предполагает обязательное взбивание молока и для того, чтобы этот процесс происходил правильно и быстро и был придуман питчер. **Питчер** является собой небольшой стальной кувшинчик объемом от 200 до 1500 мл с острым носиком. При выборе питчера для работы необходимо помнить о нескольких вещах.

Первое, — **материал** из которого он сделан, поскольку питчеры также бывают алюминиевые или пластиковые, но не стоит экономить. Нержавеющая сталь с толстыми стенками наиболее хорошо передает тепло, что очень важно для контроля над температурой молока. Второе — это его **объем**: джэг наполняется только наполовину и это следует учитывать во время приготовления напитка. И напоследок, выбирая питчер, обратите внимание на его **носик**: острый или тупой. Острым носиком удобно выводить рисунки на поверхности молока — латте-арт.

Темпер — это самый важный помощник бариста в приготовлении эспрессо, т.е. как отдельного напитка, так и основы для всех остальных кофейных напитков. Темпер используется для формирования “кофейной таблетки”. Именно от того насколько ровно будет сформирована таблетка, зависит равномерная экстракция эспрессо и вкус вашего напитка соответственно.

Этот аксессуар был изобретен американ-

цем Рейджем Барбером, он первым решил создать полноценный темпер, который был как функциональным, так и удобным для ладони. До этого все использовали дешевый пластиковый темпер, который шел в комплекте с кофемашиной. Сегодня наиболее качественными являются температуры из стали и дерева.



Брендовые итальянские аксессуары бариста Motta

Темпер
350 грн
Питчеры
от 12 €

Инструменты бариста для более удобного и качественного приготовления кофейных напитков

Kasada Barista School

Базовый курс бариста

За 4 часа вас научат всему необходимому для качественного приготовления всей линейки классических напитков на основе эспрессо.

1000 ГРН
ЧЕЛ



1500 ГРН
2ЧЕЛ

1500 ГРН
ЧЕЛ



2000 ГРН
2ЧЕЛ

Хочешь повысить квалификацию?
Курс «Особенности и важность латте-арта в работе бариста»
4 часа – минимум теории, максимум практики

☎ 097 579 10 92 | 096 908 05 52

kasada-group.com.ua

Вы выбираете **кофе**.
Мы берем на себя
все остальное.



Только свежее обжаренное зерно



Бесплатная дегустация всей линейки



Индивидуальная обжарка каждого заказа



Бесплатная доставка по Украине



Бесплатное сервисное обслуживание всего
кофейного оборудования Вашей кофейни



Kasada Coffee

096 908 05 52 · 097 579 10 92

 [kasada_coffee](https://www.instagram.com/kasada_coffee)

 [Kasada Coffee](https://www.facebook.com/KasadaCoffee)

kasada-coffee.com.ua