

Cum sa faci o cafea buna – 5 Metode de preparare a cafelei



Filtrul

Este metoda cea mai folosita in Brazilia. Pulberea de cafea este plasata intr-un con de hartie sau intr-un filtru din plastic si peste ea se toarna apa fierbinte, la o temperatura cat mai apropiata punctului de fierbere. Pentru a obtine cele mai bune rezultate, la inceputul procesului se toarna o mica cantitate de apa, suficienta sa umezeasca pulberea si in felul acesta sa accelereze procesul de eliberare a uleiurilor aromatice. Se asteapta apoi cateva secunde pana se toarna restul de apa. Cafeaua este filtrata direct intr-un vas preincalzit si cafeaua este gata sa fie servita. Proportia adecvata este de aproximativ o lingura de supa (7 g) pentru fiecare 140 ml de apa. Astazi exista masinile automate de facut cafea care executa programul in mod automat iar rezultanta este de obicei o ceasca de cafea buna. Vechile filtre textile, folosite inainte de inventarea celor din hartie sunt inca uneori folosite si isi au sustinatorii lor infocati.



French press (plunger)

Aceasta metoda permite extragerea celor mai multe din aromele cafelei. Se masoara cafea macinata grosier si se pune intr-o „cafetiera”. Se adauga apa fierbinte si se agita. Se opareste timp de 3-5 minute dupa care se apasa plonjorul pentru a se separa boabele de cafea de infuzia de cafea.



Moka espresso

Creatorul acestui instrument de facut cafea este o societate italiana, numita Bialetti. Apa rece este plasata in compartimentul de jos al aparatului si prin fierbere se ridica printr-un tub central pentru a se varsa peste pulberea de cafea, trece apoi prin filtru, ajunge in compartimentul superior de unde este gata de a fi servita. Aceasta metoda, cunoscuta drept filtrare, este foarte raspandita in Europa, iar rezultatul este foarte apropiat de espresso.



Espresso

Aceasta metoda a fost inventata in Italia si a devenit cu timpul un proces foarte raspandit. Masina pentru espresso sau E.S.E . forteaza apa fierbinte sa treaca prin cafeaua macinata si compactata iar bautura este turnata direct in ceasca. Crema de culoarea caramelei ce se formeaza la suprafata acestei cafele este principala caracteristica, indicand un bun espresso. Caracteristica speciala a procesului espresso se datoreaza faptului ca procesul este foarte rapid – sub 30 secunde pentru o extractie buna – iar cafeaua contine cu 18% mai putina cofeina decat in cea obtinuta prin alte mijloace.

Cafeaua araba sau turceasca

Desi obiceiul de a bea cafea s-a raspandit din Arabia spre restul lumii, acelasi drum spre producerea ei nu este valabil. Exista o diferenta fundamentala intre metoda araba si alte metode. Arabii isi fierb, in mod traditional, de trei ori cafeaua si o servesc fara a fi filtrata. Procesul de fierbere duce la disparitia aromelor mai delicate, pastrand doar gustul pregnant.

Cafeaua arabeasca sau turceasca se pregateste intr-un vas mic din cupru, cu coada lunga, denumit ibric. La o ceasca de apa se adauga doua lingurite de cafea macinata mare iar amestecul se fierbe. Ibricul se ia de pe foc cand incepe sa fiarba, de obicei procesul se repeta de trei ori, dupa care se toarna in cesti si se bea. Se mai adauga si seminte de nucsoara pentru mai multa savoare



Sursa: <http://www.fitnesscoffee.ro/>

VIDEO

**Filtru (nu cred ca e nevoie de video)
:))**

French press

Moka espresso

Espresso

Cafea turceasca

Sursa: <http://gadgetmasculin.blogspot.ro>

Sursa Foto principala: <http://ronwhitetraining.com>

Sursa video: www.YouTube.com