

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 adevarata 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 opreste 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 print-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 cafeina 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. Există o diferență fundamentală între metoda araba și alte metode. Arabii își fierb, în mod tradițional, de trei ori cafeaua și o servesc fără a fi filtrată. Procesul de fierbere duce la dispariția aromelor mai delicate, pastrand doar gustul pregnant.

Cafeaua arabească sau turcească se pregătește într-un vas mic din cupru, cu coada lungă, denumit ibric. La o ceasă de apă se adaugă două linguri de cafea macinată mare iar amestecul se fierbe. Ibricul se ia de pe foc cand începe să fierbe, de obicei procesul se repetă de trei ori, după care se toarnă în cesti și se bea. Se mai adaugă și seminte de nucșoară pentru mai multă 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