

# KÁVÉSZENVEDÉLY





# KÁVÉSZENVEDÉLY



**Anette Moldvaer**



LONDON, NEW YORK,  
MUNICH, MELBOURNE, DELHI  
[www.dk.com](http://www.dk.com)

A fordítás alapja:

Anette Moldvaer: *Coffee Obsession*. First published in  
Great Britain in 2014

Copyright © Dorling Kindersley Limited, 2014

A Penguin Company

Copyright © Anette Moldvaer, 2014

Fordította © Izing Róbert, 2014  
© Tillinger Zsófi, 2014

Szerkesztette: Kenyő Ildikó  
Szaklektor: Kis Zoltán  
Borítódaptáció: Tabák Miklós

A kötet megjelenését a Douwe Egberts támogatta.

HVG Könyvek  
Kiadóvezető: Budaházy Árpád  
Felelős szerkesztő: Koncz Gábor

ISBN 978-963-304-191-8

Minden jog fenntartva. Jelen könyvet vagy annak részleteit  
tilos reprodukálni, adatrendszerben tárolni, bármely formában  
vagy eszközzel – elektronikus, fényképeszeti úton vagy más  
módon – a kiadó engedélye nélkül közzélni.

Kiadja a HVG Kiadó Zrt., Budapest, 2014  
Felelős kiadó: Szauer Péter

[www.hvgkonyvek.hu](http://www.hvgkonyvek.hu)

Nyomdai előkészítés: HVG Press Kft.  
Felelős vezető: Tóth Péter

Nyomás: TBB, Slovakia





# TARTALOM

## BEVEZETÉS 6

### KÁVÉ KNOW-HOW 28

- A minőség mutatói 30
- Kiválasztás és tárolás 32
- Őrlés 36
- Vízteszt 40
- Eszpresszókészítés 42
- Tejes kérdések 48

### A VILÁG KÁVÉI

- Afrika 56
- Indonézia, Ázsia és Óceánia 72
- Dél- és Közép-Amerika 90
- Karib-szigetek és Észak-Amerika 112

### ESZKÖZÖK 124

### RECEPTEK 140

- Klasszikusok 142
- Forró fekete kávék 164
- Forró fehér kávék 173
- Hideg fekete kávék 185
- Hideg fehér kávék 191
- Jeges keverékek 199
- Forró alkoholos kávék 205
- Hideg alkoholos kávék 211

### ÉRDEKESÉGEK

- Kávészókkultúra 8
- Ízérzékelés 26
- Otthoni pörkölés 66
- Kávés kérdezz-felelek 82
- Koffeinmentes kávé 100
- Ízpárosítások 118
- Poharak és csészék 138
- Szirupok és ízesítők 162

- Szószedet 218
- Név- és tárgymutató 219
- Köszönetnyilvánítás 224





# BEVEZETÉS

# KÁVÉZÓKULTÚRA

Egy remek kávé fölött üldögni milliók számára az élet legjobb dolgai közé tartozik. Ennek az élménynek egy új szintje a specialty kávézók világa, ahol egy hozzáértő barista készíti a kiváló minőségű kávé – épp olyanra, amilyenre szeretnénk.



## A KÁVÉZÓÉLMÉNY



A kávézó mint intézmény több száz éves hagyományokra tekinthet vissza – legyen az egy *café au lait*-t kínáló párizsi kávézó vagy egy texasi étkező, ahol kancsóval mérik a kávé.

Napjainkban többen járnak kávézóba, mint valaha, köszönhetően a kávé egyre növekvő népszerűségének Kínában, Indiában, Oroszországban és Japánban. Bár a kávéfogyasztás sokaknak teljesen hétköznapi tevékenység, rengeteg ember számára mégis új és izgalmas élmény.

Ettől a friss szenvedélytől inspirálva egyre több specialty kávézó nyílik meg világszerte. Az effélék azonban – ahol változatok, pörkölések és stílusok egész palettájával találkozhatunk – nem csak a műértőknek szólnak. A minőség, a fenntarthatóság és az igényesség híveinek egy specialty kávéház a tökéletes hely, hogy társadalmi életet éljenek, új ízeket fedezzenek föl, és magukba szívják a hely különleges atmoszféráját.

A KÁVÉ SOKAK SZÁMÁRA  
TELJESEN HÉTKÖZNAPI,  
MÍG MÁSOKNAK ÚJ ÉS  
IZGALMAS JELENSÉG.



## A KÁVÉZÓK ETHOSZA



A kávé hosszú utat tesz meg a farmokról a csészénkbe – mindezt könnyedén magától értetődőnek vehetjük. Kevesen tudják azonban, hogy a kávébab egy gyümölcs magja, vagy hogy mielőtt megőrölnék és megfőznék, meg is kell pörkölni. Egyre több kávézóban tekintenek a kávéra akként,

ami: friss, szezonális termékként, illetve olyan alapanyagként és italként, amelynek termesztéséhez és elkészítéséhez szakértelem szükséges. Ezek a helyek büszkén hirdetik és ünneplik a különleges ízek széles skáláját, segítve azt is, hogy meglássuk a kávébabok származási helyeit és a mögöttük megbúvó különféle emberi sorsokat.

A specialty kávézóknak köszönhetően a kávéimádók egyre inkább odafigyelnek a termesztés, a beszerzés és a feldolgozás összetett folyamataira. A termesztők számtalan kihívással szembesülnek – a csökkenő árakkal és a sokszor kiszámíthatatlanul ingadozó árupiaccal –, amelyek felerősítették a fenntartható kávékereskedelmet követelők hangját. Az, hogy a minőséget meg kell fizetni, régóta elfogadott egyéb élelmiszerek vagy például a borok esetében, de egyre több fogyasztó ismeri fel, hogy ugyan-ez igaz a kávéra is.

Miközben a kereslet, a kínálat, az előállítási költségek és az ökológia egyensúlya folyton változik és válik teljesen kiszámíthatatlanná, a specialty kávéval foglalkozó cégek a minőségre, az átláthatóságra és a fenntarthatóságra fókuszálnak. Ennek az egyre elterjedtebb látásmódnak köszönhetően, amely a kávétermesztésre és -feldolgozásra összpontosít, a specialty kávézók szerepe fontosabb, mint valaha.

## A BARISTA



Egy specialty kávézóban dolgozó barista olyan, mint a sommelier a borok világában. Hivatásos szakember komoly tudással, aki képes tanácsot adni, hogyan készítsünk olyan kávé, amely nemcsak szimpla koffeinforrás, hanem izgalmas, érdekes ízvilágú és – ami a legfontosabb – jóízű is.



# A KÁVÉ ÚTJA

A kávé világhódítása egyben a vallás, a rabszolgaság, a csempészet, a szerelem és az emberi közösség története. Bár vannak felderítetlen időszakok, útja tények - és legendák - segítségével végigkövethető.

## AZ ELSŐ FELFEDEZÉSEK

A kávé legalább ezer éve „fedezték fel”. Sokan úgy tartják, hogy az Arabica őshazája Dél-Szudán és Etiópia, míg a Robusta eredeti termőhelye Nyugat-Afrika volt.

Eleinte – amikor a szemeket még nem pörkölték és őrölték, hogy olyan italt készítsenek, mint amit ma kávéként ismerünk – élénkítő hatása miatt a kávécseresznyt és a kávécserje levelét fogyasztották. A nomád pásztorok zsírral és fűszerekkel keverve „energiaszeleteket” is gyúrtak a kávéból, hogy az otthonuktól távol töltött időkre is magukkal vihessék az éberséget okozó szert. Később kezdtek a kávé leveléből és a kávécseresznye héjából pezsdítő, koffeinben gazdag italt főzni.

Úgy tartják, hogy a kávé afrikai rabszolgák szállították Jemenbe és az Arab-félszigetre. A 15. században szúfi szerzetesek a kávégyümölcsből *kisemek* (quishr) vagy *arab bomak* nevezett teát főztek, amely segített ébren maradniuk az éjszakai imáik alatt. A stimuláló hatás híre gyorsan terjedt, és hamarosan „bölcsek iskolája” néven emlegetett helyek nyíltak, ahol a nedűt kereskedők és tudósok fogyaszthatták a szabad eszmecserék közben. Néhányan aggódtak amiatt, hogy a *kisr* nem egyeztethető össze az arabok hitével, ám a kávéházak keleti elődei továbbra is virágoztak, és népszerűsítették a kávé. A 16. század elejétől az arabok kezdtek pörkölni és őrölni a kávébabokat, hogy megalkossák a kávé, amely nagyban hasonlít a napjainkban fogyasztottra, a módszer pedig a Török Birodalomban, Egyiptomban és Észak-Afrika területén is igen hamar elterjedt.

