УДК 66-9

Марта КАРПОВА, Андрій КАРПОВ
студенти факультету туризму,
Андрій ГОЛОД
професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського, м. Львів

КАВА: ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Щодня у світі споживають 2,5–3 млрд. чашок кави та кавових напоїв. За деякими даними, кавовий напій є другою за об'ємами споживання речовиною на Землі після води [1]. Споживаючи наступну філіжанку, мало хто задумується, який шлях проходить кавове зерно допоки з нього приготують напій, наскільки важкою є праця фермерів, збирачів урожаю та всіх, хто задіяний у кавовій індустрії.

Кава – це вічнозелене тропічне дерево, що належить до роду Coffea сімейства Rubiacee. У природі є приблизно 80 видів цього дерева. Кава росте у так званому кавовому поясі. Ним вважають тропічну зону між Північними та Південними тропіками [2, с. 12]. Людство широко використовує для своїх потреб два види кавового дерева: Coffea Arabica (арабіка) та Coffea Canaphora (робуста) [5, с. 8]. Зрілий плід кави – це червона ягода, схожа на вишню. Під м'якоттю розташовані боби (хоча з наукового погляду ця назва неправильна), колір яких до оброблення або жовтувато-сірий, або синьо-зелений. Зазвичай кавовий плід містить два боби, які і є кавовими зернами.

Основна різниця між арабікою та робустою полягає у формі і розмірі зерна (арабіка – плоска, подовжена; робуста – кругла та невелика); вмісті кофеїну (арабіка – 0,8–1,4%; робуста – 2,1–4%); смаковому профілі (арабіка має яскраво виражену кислотність; робуста – яскраву гіркоту).

Кавове дерево починає плодоносити через 3–5 років (залежно від різновиду), а вже через 2 роки досягаює нормального рівня врожайності.

Наступним етапом є збирання урожаю. Наявні 2 методи збирання ягід – ручний та машинний. Ручний метод поділяють на ще 2 – пікінг

(англ. picking – «вибірковий») та стрипінг (англ. stripping – «дерти», «роздягати»). Пікінг – дорогий спосіб збирання урожаю, оскільки залучають велику кількість людських ресурсів та зривають лише достиглі та найкращі ягоди. Цей метод, який використовують для високоякісної арабіки, дає змогу не знищувати дерево. Стрипінг та машинний метод збирання застосовують у періоди високої врожайності, для ягід арабіки нижчої якості та робусти, але дерево дуже пошкоджують, оскільки зривають листя, дрібні гілки [2, с. 19].

Після того як ягоди зібрані, їх потрібно обробити. Це означає, що необхідно очистити зерно від м'якоті і після цього висушити. Основними чинниками, які слід враховувати при обробленні зерна, є клімат, сонячне світло та інфраструктура. Під час сушіння також важливо періодично перемішувати зерна, щоб запобігти бродінню. Оброблення можна виконати багатьма способами, але для цього є три основні методи: сухе оброблення, мите оброблення, хані (медове) або напівсухе оброблення [4].

Кава надходить для оброблення з вологістю 65% і висихає до 11%. Після цього зерно потрапляє на «відпочинок». Його калібрують, визначають розмір за допомогою спеціального сита, відбирають зерна з дефектами, а найкращі з них фасують у спеціальні мішки для подальшого транспортування [5, с. 33].

Наступний етап – обсмажування, залежно від ступеня якого зерно втрачає від 5 до 20% вологості, збільшується в розмірі на 70–100%, відбувається його карамелізація. Ступені обсмажування поділяються на 3 основні: світлий, середній і темний. Що світліше обсмажена кава, то більше в смаку буде відчутна яскрава кислотність, що темніше обсмажування, то більше відчуватиметься гіркота [5, с. 24–26]. Після обсмажування зерно має відстоятися 2 тижні для вивільнення зайвого вуглекислого газу, тому його фасують у спеціальні пакети з клапаном. Завдяки цьому готовий продукт не буде окислятися та збереже свої ароматичні і смакові властивості.

Завершальний етап – приготування напоїв різноманітними способами: класичними та альтернативними. До класичних методів належить приготування кави в еспресо-машині та в турці (джезва, ібрик). В еспресо-машині каву готують при тиску 9 бар. Завдяки паровим трубкам (стімерам) можна збивати молоко для кавово-молочних напоїв. Турка є найстарішим способом приготування кави у світі

і частиною культури Туреччини. Каву у джезві готують на відкритому вогні або на нагрітому піску і споживають як чистою, так і з цукром, сіллю або спеціями [3].

Відповідно до сучасних тенденцій розвитку кавової індустрії, зокрема завдяки стрімкому розвиткові кав'ярень «третьої хвилі», стали популярними альтернативні методи заварювання кави – приготування напоїв вручну. Основні з них – «кемекс» (приготування кави у спеціальній скляній колбі, схожій на пісочний годинник) та «аеропрес» (приготування відбувається через продавлювання залитою гарячою водою кави через помпу під дією м'язової сили баристи). Альтернативні методи заварювання кави стали закономірним результатом високої популярності цього напою і попиту на інноваційні рішення у сфері кавової індустрії.

Список використаних джерел

1. 45 rich facts about coffee [Electronic resource].– URL: https://www.factslides.com/s-Coffee (date of application: 30.09.2019).

2. Денисов Д. Профессиональный кофе. Библия бариста. – 2004. – 120 с.

3. Найрізноманітніші способи заварювання кави [Електронний ресурс].– URL: https://www.kolyba.org.ua/kavova-abetka/korisne-pro-kavu/1029–388 (дата звернення: 30.09.2019).

4. Регаладо М. Від зерна до чашки: як вирощують каву? [Електронний ресурс].– URL: http://festcoffeemission.com/2018/12/12/vid-zerna-do-chashki-yak-viroshhuyut-kavu/ (дата звернення: 30.09.2019).

5. Савинов И. Теория зеленого кофе [Электронный ресурс] / И. Савинов, Э. Сейткалиева.– URL: https://sft-trading.ru/pdf/SFT_TRADING__648.pdf (дата просмотра: 30.09.2019).