

Не варимо, а заварюємо: вибираємо кавоварку

«Ранок починається з кави». Справді, завдяки цьому міцному і ароматному напою прокидається більша частина жителів планети.

Усім відомо, що тільки справжня, зернова кава, а не розчинна, зігріє і подарує бадьорість нового дня. Здебільшого ми звикли пити каву, як то кажуть «на ходу», купивши уже готову у кавовому автоматі, найближчій кав'ярні чи «запаривши» на роботі. Так, звичайно, це простіше, але чому б не поніжитись кавовим ароматом і смаком у ліжку чи за сніданком з рідними? То ж давайте приготуємо каву вдома!



Без правильної кавоварки тут ніяк не обійтися. Але яку вибрати? Зробити це непросто – існує кілька абсолютно різних типів кавоварок, а методів приготування кави ще більше. Давайте разом поринемо в дивний і давній світ теорії і практики домашнього приготування смачної кави .

Для приготування кави використовуються декілька типів кавоварок, але в усі часи існує одне правило щодо приготування цього напою: каву не варять (хоч пристрої називаються кавоварками), а заварюють. Бо, як кажуть французи,

окріп не дасть відкритися каві у всій своїй ароматокрасі.

Традиційна турка чи джезва



Турка – це найдавніший посудина для приготування кави. Незалежно від того, що зараз винайдено багато різних пристроїв готування кави, турка все одно користується великою популярністю. Найчастіше в турці готується кава по – східному, тому що саме таким методом напій виходить насиченим, густим і ароматним . У чому ж секрет? А все у тому, що в вузькій горловині посудини мелений кавовий порошок перешкоджає виходу ароматичних речовин з рідини і напій зберігає весь букет кавових зерен.

Турка – це посудина з широким дном, довгою ручкою і вузькою шийкою. Вона може бути будь-якого розміру , але форма завжди зберігається. Найкращою туркою вважається та, у якій особливо вузьке горлечко. Що стосується матеріалу, то найкраща турка – це мідна зі срібним покриттям усередині. Також можна вибирати турку за об'ємом. Виробник ставить на дні цифру, яка позначає кількість чашок.

Приготування кави у турці вимагає особливої уважності. Щоб напій був ароматним, знімати з вогню потрібно в той момент, коли в турці почала підніматися густа повітряна піна. Трохи пропустите момент, і рідина виливається на варильну поверхню. А відмивати забруднення непросто.

Традиційний метод приготування напою в турці, звичайно, має численних прихильників. Але ритм життя, який постійно прискорюється змушує використовувати на кухні прилади-помічники: кавоварки та кавомашини. Виробники побутової техніки пропонують пристрої на будь-який смак та будь-який бюджет. Важливо не помилитися і вибрати потрібний варіант.

Французький прес



Це циліндричний кавник, усередині якого розташовується металевий поршень. На дно кавника необхідно засипати каву, залити її гарячою водою і вставити поршень. Коли напій трохи настоїться, поршень потрібно опустити. У процесі руху поршень фільтрує напій, притискаючи до дна кавову гущу. Кавник можна ставити на вогонь і підігрівати в ньому каву.

Головна перевага цієї кавоварки – компактність і відсутність необхідності підключати її до електромережі. Головний недолік – відсутність автоматичного очищення.

Гейзерна кавоварка



Ця кавоварка складається з посудини, розділеної перегородками, які відокремлюють каву від води. На дно посудини наливається вода. Коли вона закипає, то проходить через каву нагору, в окремий відсік, де охолоджується й конденсується.

Головні переваги кавоварок цього типу – простота і зручність у використанні, а також оптимальне співвідношення ціна-якість. Недолік – відсутність при приготуванні кавової пінки.

Кавоварка крапельного типу



У спеціальний резервуар заливається вода, де вона нагрівається й проходить по спеціальному контуру. Потім вода краплями стікає в сітчастий фільтр, де знаходиться мелена кави. Проходячи через фільтр, вода набуває смаку й аромату кави. Потім вона стікає в спеціальну посудину, що підігрівається знизу.

Головні переваги крапельної кавоварки – її невисока ціна й наявність підставки з підігрівом. Головний недолік – якість кави. У приготованому напої немає головного делікатесу – кавової пінки. Тому поціновувачі не вважають її справжньою кавою. А ще потрібно замінювати фільтр, якщо він паперовий чи нейлоновий, або ж промивати час від часу, якщо металевий.

Еспресо



У цих кавоварках напій готується за допомогою води або водяної пари, які проходять через каву під тиском. Існує два типи кавоварок еспресо: бойлерні та помпові. Перші готують каву за допомогою низького тиску, другі – високого. У кавоварках еспресо можна приготувати капучіно та лате.

Перевага цієї кавоварки – можливість варити найсмачнішу каву, яку так цінують справжні гурмани. Недолік – висока ціна кавоварок такого типу.

Комбіновані кавоварки



Зазвичай комбіновані кавоварки готують каву за тим же принципом, що й еспreso. При цьому вони мають вбудовану кавомолку. Можна вибрати кавоварку, яка самотійно перемелює необхідну кількість зерен кави, сама її пресує й подає воду під потрібним тиском, після чого відправляє використану каву у спеціальний контейнер. У таких машинах можна внести в пам'ять декілька рецептів кави. Головним недоліком кавоварок такого типу є досить висока ціна й великий об'єм машини.

Асортимент кавоапаратів величезний. На прилавках магазинів можна зустріти бюджетний варіант – недорогого краплинну кавоварку, або придбати справжнє диво техніки – кавову машину з автоматичним керуванням. Вибір залежить від особистих уподобань, від кількості і якості напою та вашого бюджету.

Джерело: jisty.com.ua