

УДК 663.93/.94

Ковальчук Т.- ст. гр. МХ-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИБОРУ КАВИ

Науковий керівник: ст. викл. Шпилик О.Б.

Koval'chuk T.

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

RECOMMENDATIONS FOR CHOOSING COFFEE

Supervisor: Shpylyk O.

Ключові слова: рекомендації, кава

Keywords: recommendations, coffee

Одним з найпопулярніших напоїв у світі є кава, тому вміння розбиратися в марках кави вважається ознакою хорошого тону. Якщо ви хочете купити натуральну каву - вибирайте каву в зернах або мелену. Розчинну каву складно назвати натуральною, так як її готують, заварюючи зерна і потім випарюють з них воду.

На смакові якості кави в зернах впливають такі характеристики як її сорт, ступінь просмаження, наявність добавок, а також термін придатності.

Сорти поділяють на змішані і незмішані. Незмішані сорти – це кавові зерна, отримані з одного виду кавових дерев, які мають назву тієї країни, де зерна були зібрані. Змішані сорти складаються з суміші різних мелених кавових зерен.

Арабіка - найбільш популярний сорт кави, має м'який смак, насичений аромат і невисокий вміст кофеїну. Робуста - більш міцна, гірка та менш ароматна, її практично не використовують у чистому вигляді. Її додають до арабіки для додання міцності напою. Ліберика - в чистому вигляді практично не використовується, оскільки має різкий гіркий смак, її додають у суміші, підсилюючи насиченість смаку й аромату кави.

Вибираючи каву в зернах, звертайте увагу на її аромат і зовнішній вигляд. Кавові зерна повинні бути однакового розміру, не деформовані, розколотих серед них не повинно бути, сухі, запах повинен бути насиченим, кавовим, смачним. Зерна арабіки довгасті, довжиною 9-15 мм; зерна робусти набагато дрібніші та мають округлу форму.

Мелену каву набагато важче перевірити на якість. Купуючи мелену каву, не варто купувати великі упаковки, тому що при зберіганні навіть у щільно закритій скляній банці кава втрачає свій аромат. Перевагу варто віддавати каві у вакуумних брикетах або в бляшаних банках. Тільки в такому випадку можна зберегти її смак.

На упаковках кави має бути зазначена дата обсмажування кави, її склад і термін придатності.

Гарну каву не пакують у пластикову банку, а тільки в скло або жерсть.

Кава у вакуумній упаковці має клапан і стару каву можна розпізнати за ароматом, стиснувши вакуумну упаковку. Сильний аромат і відсутність прогірклого запаху говорять про свіжість кави.

Хоча ціна і не є визначальним чинником, оскільки на неї впливає не тільки якість кави, але й урожайність цього сорту, місця розташування плантації та інші фактори, але гарна натуральна кава не може коштувати дешево.

Найпростіший спосіб застрахуватися від підробок - купувати каву в спеціалізованих магазинах, не женучись за найменшою ціною.