

A 26 éves Csóka Richárd győri szármaszású mixer, barista már nyolc éve dolgozik a vendéglátásban, a koktélok mellett a kávékészítés a szenvedélye. Ahogy mondja, szerelem volt első látásra ez az irány az életében. A munkatársával, Józsa Erikkel barista iskolában oktatja a jövő szakembereit, és egyre több olyan férfit és nőt, akik nem a munkájuk részeként, inkább hobbiból szeretnének megismerkedni a kávékészítés rejtelmeivel.

MINŐSÉGI JAVULÁS

A kávézásnak több ezer éves kultúrája van, tízből nyolc ember mindennapjainak részévé vált a fogyasztása. Vannak, akik ritkábban vagy gyakrabban, vannak, akik az élénkítő hatása miatt, és egyre többen, akik élvezetből isszák.

Nagy öröm a szakember szerint, hogy mind a kávéházi, mind az otthoni kávézás egyre inkább elmozdult a minőségi kategória felé. A lakásunkban viszonylag kis befektetéssel egy olyan eszközparkot tudunk beszerezni, amivel biztosíthatjuk az egyéni vagy családi kávéivás felejthetetlen élményét, természetesen jó pörkölésű alapanyagokból, amelyek már egyre több helyen megvásárolhatók.

MILYEN A JÓ KÁVÉ?

Az elmúlt közel hatvan évet három nagy időszakra lehet bontani: az első, amikor megjelentek a klasszi-

A kávézás kifinomult művészete

Egyre inkább teret hódítanak hazánkban is a különböző pörkölésű kávék, sokan már hobbiból is végeznek el baristatanfolyamot. Csóka Richárd mixer, barista véleménye szerint az otthonunkban is élvezhetjük a minőségi kávézás élményét.



kusnak mondott kávégépek, a második, amikor a világ megismerkedett az olasz kávékultúrával, a különböző ízesítésű kávékkal. A harmadik, az 2005-től kezdődő „új hullám”, amelynek jellemzője, hogy a kávé teljes életútja nyomon követhető és minőségében ellenőrzött. A magyar pörkölmesterek már kapcsolatban állnak a világ bármely pontján élő farmerekkel, akiknek a terményeiről, a természeti körülményekről mindent megtudhatnak. Ez eredményezi azt, hogy a kávészemek a termőhelytől eljutva a pörkölőig, majd onnan a baris-

táig a lehető legjobb fogyasztási élményt tudják nyújtani az embereknek. Ezért otthoni fogyasztásra is olyan kávé ajánlott vásárolni, amelynek a csomagolásán feltüntetik a szármaszást, a pörkölőműhely nevét. Bár a barista szerint a „kotyogós” kávéfőző nem a legtökéletesebb kávékészítő eszköz, de minőségi, ellenőrzött árut főzve benne már jó kávé tudunk készíteni vele.

Mindenkinek más az ízlése, a kávé területén is. Az a jó, ami ízlik, tette hozzá a barista, a megítélés szubjektív, ahogy az ételek esetében is ez a hely-

zet. Nehéz tanácsot adni, de a legfontosabb mindig a minőségi alapanyag, amely már egyre több helyen kapható kisebb vagy nagyobb kiszerelesben is. Érdemes szakembertől segítséget kérni, de az interneten is tájékozódhatunk a kézműves pörkölőtől származó és árban is elfogadható termékek iránt. Nagyjából kilencezer kávéfajta ismerünk, mindegyik egyedi minőségű, ezért célszerű más-más fajtát, márkát kóstolni, míg rátalálunk a saját ízlésünknek megfelelőre.

Szabó Csilla, csilla.szabo.pankerne@mediaworks.hu

ÖNT KERESIK!

kisalfold.hu

MEGYEI ÁLLÁSOK

HELYI ÁLLÁSOK EGY HELYEN!



REGISZTRÁLJON!



TÖLTSE FEL ÖNÉLETRAJZÁT!



VÁLOGASSON A HELYI ÁLLÁSAJÁNLATOKBÓL!



KISALFOLD.HU/ALLAS