КАФА

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

- - Кафа је напитак са препознатљивом аромом и укусом , који се припрема кувањем семенки биљке кафе , најчешће у води или млеку. Обично се служи топла.

  - Ово пиће је веома познато у многим земљама света.

  - Кратко након конзумације долази до благе нервне стимулације,узрокује осећај топлоте , убрзан рад срца итд.
  У већим количинама кафа узрокује узбуђеност , психички немир ,прескакање срца и несаницу.

- - Биљке кафе се узгајају у преко 70 земаља , првенствено у екваторијалним регионима Јужне Америке , Јужне Азије ,Индије и Африке.

  -Две врсте које се најчешће узгајају и које имају највећу потражњу су арабика и мање софистицирана ,али јача и издежљивија рабуста.
  Ова друга врста је отпорна на кафину листну рђу.

  - Када сазру зрна кафе се убирају , обрађују и суше.
  - Зелена (незрела зрна кафе) су једна од најпродаванијих пољопривредних производа у свету.
  - Након продаје , зрна се прже до различитих степена , у зависности од жељеног укуса , након тога се мељу и кувају да би се добила кафа.

- Кафа је благо кисела и може да има стимулишући ефекат на људе због свог садржаја кофеина.
  - Кафа је једна од најпопуларнијих пића на свету.
  - Може се припремати и служити на много начина.

  - Ефекат кафе на људско здравље био је предмет многих стуфија : међутим резултати су варирали у погледу релативне користи од кафе.
  Већина недавних истраживања указује на то да је умерно коришћење кафе бенигно или благо корисно код здравих одраслих особа. Међутим , дитерпени у кафи могу да доведу до болести срца.

  - Кафа је значајна извозна роба.
  - Била је најважнији пољопривредни експорт за дванаест земаља 2004. године , седми по величини легални експорт у свету 2005. године и друга највреднија извизна роба земаља у развоју.

  - Постоје извесне контраверзе у погледу узгоја кафе и њеног утицаја на животну средину.

- БИЉКА КАФА -

- - Биљка кафе је род зимзеленог шибља или ниског дрвећа из фамилије лат .
- * лат. *Coffea arabica* – потиче из Етиопије , области Кафа , има цвет подељен у пет режњева и данас се претежно одгаја у Бразилу.
- * лат. *Coffea liberica* – пореклом из Либерије и Гвинеје , има свет који је подењен на 6-8 режњева.
- * лат. *Coffea stenophylla* – пореклом из Сијера Леоне , има уско лишће и 5-7 режњева.

- Тргује се семеном које је очишћено од меснатог омотача и сребрносјајне покожице. Одвајање ових делова врши се сушењем или квашењем .

- АРАБИКА –

-Арабика је квалитетна кафа и у производњи је заступљена чак 75-80%.

- Расте на надморској висини од 600 до 2000 метара и на плантажама не достиже већу висину од 3 ментра.

-Младици треба три године да би почела да цвета. А тек наредне године после првог цветања може тади и први род.

- Једно дрво у просеку даје 1 до 3 килограма плодова, а у Бразилу (где је берба само једном годишње) берба траје до августа.
- Познате арабике : минас , сантос , сигри , марагогин , костарика , мока харар .

- *- РОБУСТА -*

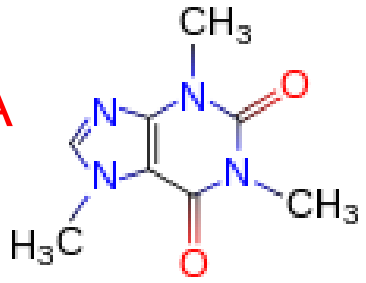
- - Ова врста кафе се узгаја у Африци и Азији (Индонезија, Вијетнам , Индији) , на надморској висини од 600 ментара.

-Узгој ове врсте је лакши , а отпорнија је и на болести.

- Заступљена је са 20-25% у укупној светској производњи. Карактеристише је ситно зрно , светлије боје , неправилног облика.
- - Напитак чисте рабусте не би имао одговарајући укус , већ опор и горак , без ароме.
- * ОБРАДА *
- -Сирова кафа има оштар укус , тако се права својсвта , као и карактеристичан укус и мирис добијају после обраде.
- - ПРВА ФАЗА : термичка обрада (сушење зрна током кога она губе 12% своје масе , а временски ова фаза представља половину укупног времена пржења кафе)
- - ДРУГА ФАЗА : пржење
- - ТРЕЋА ФАЗА : хлађење

- САСТАВ КАФЕ -

- - Главни и најбитнији састојак кафе је кофеин ,који се апсорбује тј. прелази директно у крв где се задржава отприлике 4 сата.
- - Кофеин стимулише централни нервни систем ,односно мозак повећава будност , пажњу , расположење , а у просечној га шољици има 100 до 150 милиграма.
- МОЛЕКУЛАРНА СТРУКТУРА КОФЕИНА



- Заблуда везана за кафу је да повећава крвни притисак , што је делимично тачно , јер је тај ефекат повишивања краткотрајан.
- После тога вредност крвног притиска опада више него што је првобитно порасла , тако да се може рећи и да кафа снижава крвни притисак.

- ПОЉЕ И ПЛОД КАФЕ -

- *НАЧИНИ ПРИПРЕМАЊА КАФЕ* -

- Пре употребе зрна кафе се суше затим прже и мељу. Пржење би требало да траје између 7 и 14 минута на темератури до 240 степени Ц.
- Током пржења , тачније између 11 и 12 минута развија се велики број арома (прек стотину) долази до губитка влаге и промене у боји зрна (од зелене преко браон до црне) .
- Такође се смањују шећер и киселост , а добија се горчина . Услед пржења се ствара уље које зну кафе даје сјај.
- Најбоља кафа се меље непосредно пре кувања.

- Постоји неколико начина припреме кафе :
  1.) ЕСПРЕСО је кафа за коју се сматра да је настала у Италији, иако је први апарат направљен у Фтанцуској , још почетком 19. века.
  2.) ФИЛТЕР КАФА –сматра се да је први пут направљена 1908. године. Слична је еспресо кафи са том разликом што се вода не пушта под притиском и слабија је од еспреса.
  3.) ЦРНА КАФА (названа још и турска , српска , грчка , домаћа) - битно се разликује у томе што има талог који се код еспреса и филтер кафе задржава у филтеру.
  4.) ИНСТАНТ КАФА – настала је у облику у коме је сада препознајемо 30их година 20. века, Припрема је веома једноставна и брза . Грануле се само прелију топлом или хладном водом.

  - Постоји веома велики број топлих напитака од кафе са разним додацима. То су бечка кафа , мока, капућино , ајскаф итд.
  - У кафу се додају шећер , млеко , павлака , шлаг , сладолед ,цимет , смокве , чоколада , лешник , ванила ...

1.) ЕСПРЕСО

2.) ФИЛТЕР КАФА

3.) ЦРНА КАФА

4.) ИНСТАНТ КАФА

ХВАЛА НА ПАЖЊИ !