

Mi a jó kávé titka?

Kávékultúra Székelyföldön: a megszokottra esküszünk, pedig bő a választék

• Élvezeti cikk vagy már a mindennapok rutinjához tartozik a reggeli kávé? Létezik-e olyan, hogy jó és rossz kávé? Egyáltalán mitől lesz jó egy kávé? Kakucsai Áron Attila a 112 Coffee & Co. kötelékén belül a kávépörköléssel foglalkozik nap mint nap, az ő segítségével járunk körbe a kávézás kultúráját.



Komoly felkészültséget igényel a minőségi kávé készítése

◀ FOTÓ: PINTI ATTILA

jelzőket. Meglátásom szerint ki kell tanulmányozni, hogy kinek mi a megfelelő mérték a határok súrolása nélkül. Ha valaki nagyon szereti például a V60-at (a tölcser 60 fokban szűkül, és az alján lévő lyukon keresztül csepegteti le az örleményen átfolyt kávé – szerk. megj.), nem feltétlenül kell meginni ötöt-hatot belőle. Egészséges szintet kell belőni, ami azt az érzést adja, hogy a kávészükségletünk arra a napra ki van elégítve” – tudatta.

Koffeintartalom és jövő

A szakember rávilágított a koffein jelenlétére is. A kávéban lévő koffein tulajdonképpen egy immunreakciója a növénynek, amivel a rovarok támadásai ellen védekezik. Minél nagyobb tengerszint feletti magasságon terem a növény, annál kevésbé van kiteve a támadásoknak. Az arabica azért is tartalmaz kevesebb koffeint, mivel nagy tengerszint feletti magasságban terem. A kávé hosszú távú piaci erősségét illetően a barista növekedésre és még kiaknázásra váró területekre számít. „Nem is olyan rég Brazíliában egy nem várt fagy tönkretette az ideai termés harminc százalékát. Mivel a

világ legnagyobb kávétermelőjéről beszélünk, a piaci érték ennek függvényében fog változni. Összességében nézve viszont meglátásom szerint a kávé piaci erőssége csak tovább fog nőni. A kávéipar kiépülése nem olyan régi, szóval sok újdonságra számíthatunk még a kávé világából. Ott van például a Kopi Luwak, amely talán a világ legdrágább kávéja. A cibetmacska megeszi a kávécseserznyeét, az ürülékéből pedig összegyűjtik a magokat, és abból készül a kávé. Ha netán erre kiépül az ipar, akkor több cibetmacskát kell tartanunk világszinten. De említhetném akár azokat a kávékat, amelyek különböző élesztőkkel vannak erjesztve. Szóval egyre jobban bővül az előállítási és feldolgozási skála, így a kávé nem fog eltűnni a piacról” – osztotta meg vízióját.

A barista szerint ha különleges kávékat szeretnénk vásárolni, akkor ne a szupermarketben kutassunk, hanem erre szakosodott, speciális üzletben. „Minél többet próbál ki az ember, annál gazdagabb lesz. Nem feltétlenül kell annál a tömegmárkánál maradni, ami tíz évvel ezelőtt jónak számított. Merjünk lépni az újdonságok felé, és akkor eljőhet egy nem várt rácsodálkozás egy új ízre. És ha választani lehet a szemes és őrölt között, inkább az előbbit javaslom az ízvilág megtartásának érdekében” – ecsetelte Kakucsai Áron Attila.

Korpos Attila

A 27 éves fiatalember baristaként is beugrik időnként dolgozni, de mindenekelőtt tudásának gyarapítását és átadását helyezi előtérbe a vállalat kötelékében. Egyetemi éve alatt kezdett el bárosként dolgozni. „Mosogatófiúként kezdve Michelin-csillagos séf leszek, ez volt az álmom. Volt elegendő motivációm, de mindenképp itthon szerettem volna boldogulni. Az éjszakai munka viszont nem igazán jött be, így elindultam a kávé irányába. Pedig az elején csupán nem voltam megelégedve azzal, hogy milyen kávékat főzök és milyen tejkremet készítek” – így igazolt át a kávéról elhíresült vállalkozáshoz. A ranglétra bejárásával sok tudást elsajátított főnökétől, mellette szakirodalmat olvasott, így vált a cég kávépörköelőjévé.

Mitől lesz jó a kávé?

Áron két oldalról közelítette meg a kérdést. „A boltban vásárolt és otthon elkészített kávé rejtelmek a részletekben keresendők. Például hogy mikor volt pörkölt a kávé, hiszen az attól számított egy éven belül érdemes elfogyasztani. A másik aspektus az összetétel. Arabica vagy robusta, esetleg a kettő keveréke. Míg az előző egy gyümölcsösebb, savasabb,

édesebb jellegű és már több ezer fajta létezik belőle, addig a másodikkal egy földesebb, durvább íze van, és magasabb a koffeintartalma. Ha párhuzamot kéne vonnom, akkor az oltott, illetve a direkt termő szőlővel tudnám összehasonlítani” – tudatta. Az üzletben vásárolt kávék általában sötétebb pörkölésűek, ami azt jelenti, hogy már nem tartalmaznak olyan sok savat, a szemekben lévő természetes cukrok pedig a szaknyelv szerint degradálódnak, ami égetett, kesernyést ízt von maga után. „Teljesen az ízlés alakítja, hogy melyik kávé számít jónak. A jelenlegi székelyföldi kávékultúra a sötétebb pörkölésű és kesernyés ízű kávékhoz van hozzászokva. Sokan megjednek egy világosabb pörkölésű arabicától, amikor a savas, savanykás ízzel találkoznak. Erre általában az a reakció, hogy biztos el van romolva a kávé, esetleg egy nappal korábban már le volt főzve, ami tévedés” – világosított fel. A másik esetben, amikor kávézóban fogyasztunk, teljes mértékben a baristán és annak felkészültségén múlik minden: érti-e az adott kávéfajta elkészítésének menetét, vagy hogyan készíti el a tejet. „Aki fogyasztott már minőségileg elkészített kávékat, annak fel fog tűnni egy hanyagul főzött” – mutatott rá.

Mennyiségi vagy minőségi?

A szakember szerint még mindig az ár hordozza a kávék iránti érdeklődésünket Székelyföldön. „Folyamatosan nyílnak az új felfogású, kávéspecialitásokat kínáló kávézók. Viszont mint pörkölt az azt látom, félünk az új felé nyitni. És ez kár, mert elveszünk magunktól az élményt, hogy kipróbáljunk valami teljesen újat” – értékelte az idegenkedést. Hogy rutinból fogyasztunk-e kávékat, arra is kitért Áron. „Otthoni viszonylatban javarészt igen. Ellenben van, aki már újra felfedezte a rutinját azáltal, hogy megjelentek az új kávék és új ízek. Ebben az esetben már egy olyan szokásról beszélünk, amihez ragaszkodunk és mindennap boldoggá tesz minket. Ha százalékos elosztásban kellene értékelni a kávéfogyasztást, akkor 40 százalékot adnék a rutinnak, 60-at pedig az élvezeti cikknek” – fejtette ki. Utóbbi kapcsán megjegyezte, a mérsékelt fogyasztás egy gondosan elkészített kávé esetében nagyon is élvezeti cikk tud lenni anélkül, hogy a szervezet kárára menne. Hogy mit jelent a mérsékelt kávéfogyasztás, azt is hosszasan részletezte. „Ha megnézzük a közösségi oldalak felületeit, az emberek saját maguk leírásának tekintik a kávéimádó, kávéfogyasztó

