

Pripremanje i posluživanje toplih i hladnih napitaka od kave i čaja



Zoran Zelić



PRIPREMA ZA IZVOĐENJE NASTAVE

- **CILJANE SKUPINE**

- Razred drugi
- Konobar – Konobar JMO,
- Razred treći
- Turističko-hotelijerski komercijalist
- Nastavni predmet Ugostiteljsko posluživanje
- Nastavna jedinica – Posluživanje dižestiva

Vrijeme izvođenja nastave 90 min.

ISHODI

- Nakon teme pripremanje i posluživanje toplih napitaka od kave i čaja učenici će:
 - Upoznati vrste kave i čaja
 - Samostalno pripremiti kavu i čaj
 - Pravilno poslužiti kavu i čaj

PRIPREMANJE I POSLUŽIVANJE TOPLIH NAPITAKA OD KAVE

Kava

Kava je vrlo omiljen napitak, ugodnog mirisa i okusa, zbog sadržaja kofeina djeluje stimulirajuće, jača krvni tlak, obično se poslužuje topla, i spravlja na više načina, od prženih i mljevenih sjemenki koje rastu na stabljici biljke kave.



Ugostiteljstvo se od 16. stoljeća, kada je otvorena prva „kavana“ koja je posluživala čaj, kavu i čokoladu, pa do danas vrlo razvilo, proširilo ponudu toplih napitaka. Unatoč tome što danas imamo bogatu ponudu toplih napitaka kava je i dalje najtraženiji napitak. Kava u obliku napitka dolazi iz Arabije i postala je nezamjenjiv jutarnji napitak većini “zapadnjaka”.

- Odlasci “na kavu” postali su centar okupljanja i druženja. Današnji ugostiteljski objekti u velikoj konkurenciji se trude ponuditi što zanimljiviju kavu obogaćenu novim, boljim okusima.

Vrste kave

- Od 73 vrste stabljika kave komercijalno se uzgajaju samo dvije
 - Caffe ARABICA
 - Caffe ROBUSTA
- na stablu kave u isto vrijeme uspijevaju cvjetovi i plodovi različitih faza zrelosti
- berba je moguća tijekom cijele godine

Arabica

- Naraste od 6 - 8 metara
- Zrno se bere 6 - 9 mjeseci nakon cvatnje
sadrži kofeina od 0,8% do 1,7%



Robusta

- Naraste do 10 metara
- Zrno se bere 9 -11 mjeseci nakon cvatnje
sadrži kofeina od 1,5 %-4,0 %



- Danas se na bazi espressa može dobiti puno napitaka koji pristaju svakom nepcu.
- Na koji način ćete prezentirati vašu ponudu nije zanemariv detalj već marketinški alat vašeg objekta. Dobar cjenik će potaknuti neodlučne goste da naruče i više nego što su planirali. Studije su pokazale da 78% gostiju se odlučuje za ponudu pića iz gornje trećine cjenika stoga se na te pozicije postavljaju pića na kojima imate najveću maržu
- Tako se u svim ugostiteljskim objektima koji nemaju prehranu topli napitci su na prvom mjestu u cjeniku
- Važno je istaknuti da topli napitci čine gotovo 70-80 % prometa u velikom broju ugostiteljskih objekata

Primjer cjenika pića u većini ugostiteljskih objekata

TOPLI NAPITCI

Kava espresso	šalica	7,00 kn
Kava s mlijekom mala	šalica	8,00 kn
Kava s mlijekom velika	šalica	9,00 kn
Kava sa šlagom	šalica	9,00 kn
Capuccino	šalica	9,00 kn
Kava bez kofeina	šalica	8,00 kn
Kava bez kofeina s mlijekom ili sa šlagom	šalica	10,00 kn
Bijela kava	šalica	10,00 kn
Instant kava	šalica	10,00 kn
Kakao	šalica	10,00 kn
Čaj	šalica	10,00 kn
Čaj s medom i limunom	šalica	11,00 kn
Med vrećica	kom.	2 kn

BEZALKOHOLNA PIĆA

Coca-Cola	0,25 l	12,00 kn
Fanta	0,25 l	12,00 kn
Schweppes	0,25 l	12,00 kn
Orangina	0,25 l	14,00 kn
Prirodni sok	0,2 l	15,00 kn

Ledeni čaj (razni okusi)	0,20 l	12,00 kn
Cedevita	0,20 l	10,00 kn
Red Bull	0,25 l	25,00 kn
Mineralna voda	0,10 l	2,00 kn
Mineralna voda (bočica)	0,25 l	10,00 kn
Mineralna voda (okus)	0,25 l	11,00 kn
Mineralna voda	1,00 l	20,00 kn
Negazirana voda (bočica)	0,30 l	10,00 kn

PIVO

Karlovačko	0,50 l	12,00 kn
Karlovačko radler	0,50 l	12,00 kn
Karlovačko crno	0,50 l	13,00 kn
Ožujsko	0,50 l	12,00 kn
Union (okus)	0,50 l	12,00 kn
Staropramen	0,50 l	14,00 kn
Heineken	0,33 l	15,00 kn
Beck's	0,33 l	15,00 kn
Corona	0,33 l	16,00 kn

DOMAĆA ALKOHOLNA PIĆA

Amaro	0,03 l	6,00 kn
Amaro	0,05 l	10,00 kn
Brendy	0,03 l	6,00 kn
Brendy	0,05 l	10,00 kn
Lavov	0,03 l	6,00 kn
Lavov	0,05 l	10,00 kn
Loza kornovica	0,03 l	6,00 kn
Loza komovica	0,05 l	10,00 kn
Pelinkovac	0,03 l	6,00 kn
Pelinkovac	0,05 l	10,00 kn
Rum	0,03 l	6,00 kn
Rum	0,05 l	10,00 kn
Travarica	0,03 l	6,00 kn
Travarica	0,05 l	10,00 kn
Vodka	0,03 l	6,00 kn
Vodka	0,05 l	10,00 kn
Liker suha šljivica	0,03 l	6,00 kn
Liker suha šljivica	0,05 l	10,00 kn
Viljamovka	0,03 l	15,00 kn
Rakija MORETTO	0,03 l	12,00 kn
Rakija Perković medica	0,03 l	15,00 kn

STRANA ALKOHOLNA PIĆA

Ballantines	0,03 l	14,00 kn
Chivas Regal	0,03 l	25,00 kn
Jack Daniel's	0,03 l	17,00 kn
Jagermeister	0,03 l	14,00 kn
Martini	0,10 l	14,00 kn
Martel	0,03 l	25,00 kn
Smirnoff	0,03 l	14,00 kn
Gin Beefeet	0,03 l	16,00 kn

VINA

Vino bijelo	0,10 l	7,00 kn
Vino bijelo	1,00 l	70,00 kn
Vino crno	0,10 l	7,00 kn
Vino crno	1,00 l	70,00 kn
Buteljirano kvalitetno	0,75 l	90,00 kn
Buteljirano vrhunsko	0,75 l	120,00 kn
Gemišt mali	0,20 l	8,00 kn
Gemišt veliki	0,30 l	12,00 kn

Prema načinu pripreme u svijetu su poznate slijedeće osnovne vrste kave:

ESPRESSO KAVA



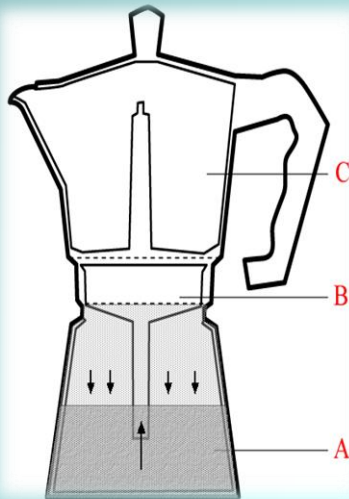
FILTAR KAVA



INSTANT KAVA



PERKOLATOR KAVA



TURSKA KAVA



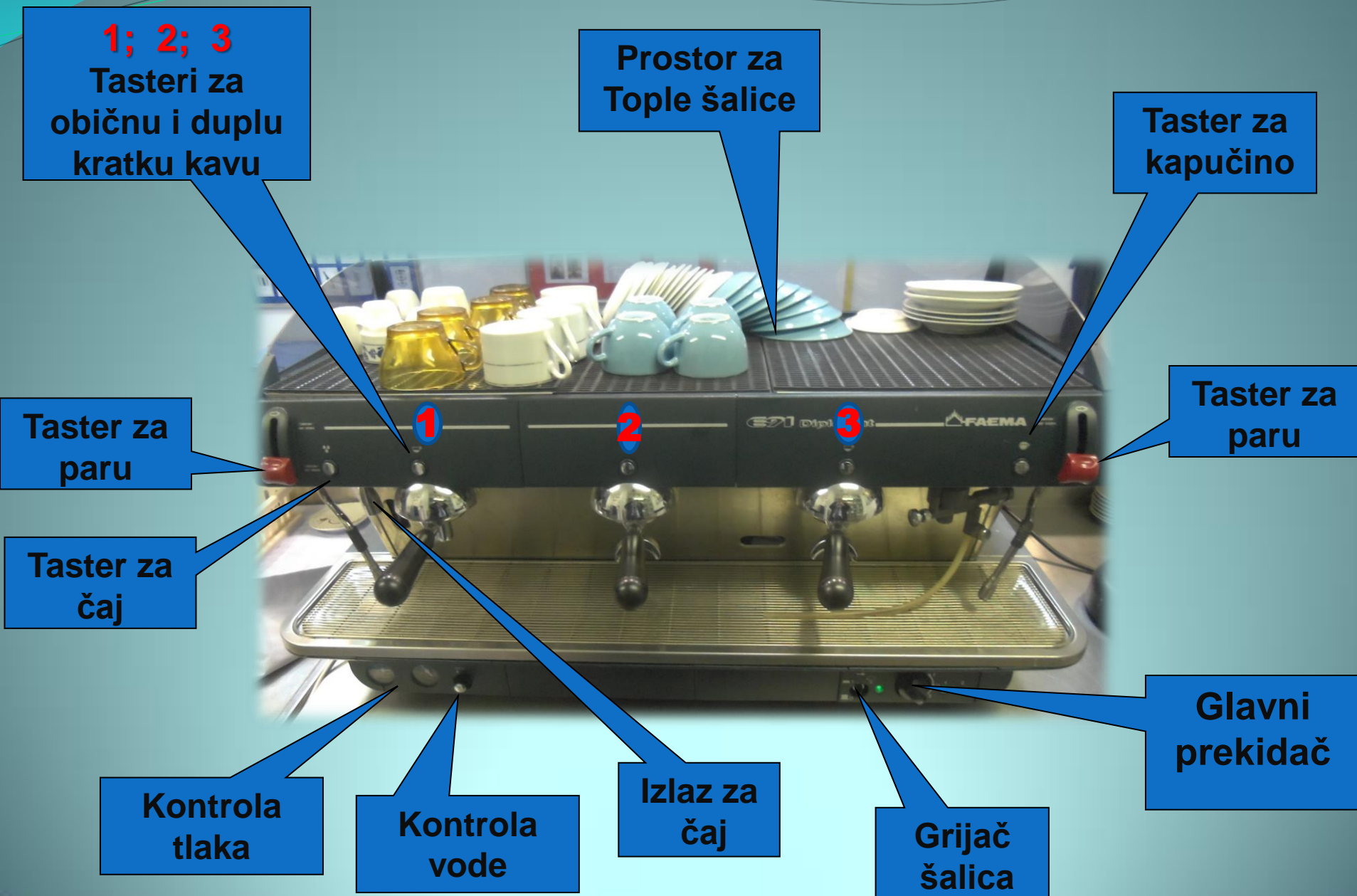
Espresso kava

- Espresso kava je osnovni napitak od kave, poslužuje se u raznim dužinama, koje ovise od puštanja vruće vode kroz samljevenu kavu. Normativi po kojima se kuha kava razlikuju se od naroda do naroda, od kategorije do kategorije ugostiteljskog objekta te od vrste napitka. Kod nas je uobičajeni normativ za espresso kavu sedam grama



- Za razliku od drugih metoda pripreme kave, espresso često sadrži veću koncentraciju otopljenih tvari. Ova metoda pripreme zahtijeva visoko kipuću vodu pri temperaturi 88°C. Kontakt između vode i kave može trajati od 20 do 30 sekundi. Volumen napitka u šalici je oko 25 ml. Kava ima ugodan miris i okus, sadrži kofein koji stimulirajuće djeluje na uživatelja, privremeno otklanja umor, jača krvni tlak i potiče ljude na međusobna druženja
- Jedan od važnijih faktora pripreme espressa je aparat, koji je usklađen sa mlincem, (svakodnevno održavanje i čišćenje aparata je osnovni preduvjet za dobar espresso)

Funkcije aparata za espresso kavu



Zlatna pravila espresso

- Potrebna količina mljevene kave 7 g +/- 0,5
- Stiskanje kave u filtru (kalupu) 15 – 20 kg
- Temperatura vode u aparatu 88°C +/- 2°C
- Temperatura espresso u šalici 67°C +/- 3°C
- Tlak vode 9 bara +/- 1
- Vrijeme istjecanja 25 sekundi +/- 2,5
- Mililitri u šalici (uključujući pjenu) 25 ml +/- 2,5

Od espresso kave uz dodavanje različitih dodataka najčešće se pripremaju slijedeći napitci:

Makijato (caffé macchiato)



Kapučino (caffé cappuccino)



ESPRESSO KAVA



Kava sa šlagom



Bijela kava



Filter kava

- Dva stoljeća nakon francuskog izuma čarape za kavu, Njemica Melitta Benz je izumila filter- papir i započela posao koji danas vode njeni unuci. Metoda je lagana i ukoliko se slijedi uputstvo, dobije se izvrsna kava. Postupak je jednostavan - mljevena kava se prelije vrućom vodom i filtrira se kroz specijalni filter-papir. Filter se stavi u aparat za kavu i napuni mljevenom kavom. Dovoljno je oko 6 grama kave za jednu šalicu. Bitno je upotrijebiti filter odgovarajuće veličine



Perkolator kava

- Posebna posuda za brzo pripravljanje kave izumljena je 1933. godine, a izumio ju je poznati talijanski industrijalac Alfonso Bialetti – *Moka Express*. Izrađena je od aluminijske i sastoji se od tri dijela. U donjem dijelu vrije voda koja preko filtera potiskuje paru u središnji dio u kojem je pohranjena kava. Gotova kava uz pomoć pritiska odlazi u gornji spremnik. Kava se kuha na temperaturi vrenja, te ju je potrebno maknuti sa izvora zagrijavanja radi sprječavanja izlučivanja kiselina. Aluminijski od kojeg je posuda izrađena također utječe na promjenu okusa kave. *Moka Express* je za svoj dizajn proglašena "predmetom-simbolom" i kao takva izložena u Muzeju Moderne umjetnosti u New Yorku.

- 1 **Pomolo**
Knob, Pommeau, Knopf, Pomo
- 2 **Coperchio**
Lid, Couvercle, Deckel, Tapa
- 3 **Colonnina**
Little Column, Petite Colonne, Kleine Säule, Columnita
- 4 **Raccoglitore**
Top of the Coffeepot, Recipient de Recolte Cafe, Behälter, Recogedor
- 5 **Manico**
Handle, Poignée, Griff, Mango
- 6 **Piastrina filtro**
Filter Plate, Plaque Filtre, Filterplatte, Lamina-Filtro
- 7 **Guarnizione**
Washer, Garniture, Dichtung, Empaque
- 8 **Filtro ad imbuto**
Funnel Shaped Filter, Filtre Entonnoir, Trichterförmiger Filter, Filtro-Embudo
- 9 **Caldala**
Little Tank, Chaudiere, Kessel, Caldeira
- 10 **Valvola di sicurezza ispezionabile**
Easy to inspect valve, Soupape de Sûreté, Sicherheitsventil, Válvula de Seguridad revisable



Turska kava

- Turska kava je naziv za način pripreme kave koja kombinira posebnu pripremu i tehniku izvedbe s bogatom zajedničkom tradicijskom kulturom. Kava se kuha u posudi sa kljunom, odnosno *džezvi*. Postupak za dobivanje najbolje turske kave jest da se u *džezvu* ulije voda, doda šećer i pričeka trenutak kada voda zavrije. Najbolje je samljeti kavu neposredno prije samog kuhanja kako bi se dobila najbolje izražena aroma i okus. Količina dodane kave ovisi o vlastitom ukusu, no uobičajeno je oko 16 grama za dvije šalice napitka. Tako pripremljena kava ponovno se vrati na izvor topline kako bi zakipjela i tek onda je spremna za posluživanje. Turska kava zapravo je arapskog podrijetla iako je već stoljećima poznata pod ovim nazivom

Džezva je posuđe tipično za Bosnu i Hercegovinu, s dugom drškom namijenjeno kuhanju turske kave. Riječ džezva potječe od turske riječi Cezve. Džezva može biti napravljena od: bakra, željeza, čelika ili od vatrostalnog stakla (originalna džezva je u pravili od bakra



Džezva

• **Fildžan**

Fildžan je vrlo mala posuda koja se u Bosni i Hercegovini rabi za ispijanje kave, obično turske kave. Riječ fildžan je grčkog ili hebrejskog porijekla. Fildžan je poput šalice za kavu, s tim što nema nikakvu dršku, kako bi se posuda mogla obujmiti cijelim dlanom i osjetiti toplina kave



Poslužuje se sa
kockicama šećera i
rahatlukom



Instant kava

- Sve popularniji napitak zbog brzog i jednostavnog pripremanja u odnosu na druge
- načine priprema kave. Cijela priprema bazira se na prelijevanju instanta sa vrelom vodom.
- Ovakav napitak ima sve osobine klasično kuhane kave. Instant kava je pripravak od 100% prirodne, pržene kave, koja je potom tehnološki obrađena u granule ili kristale topive u vrućoj ili hladnoj vodi

Zanimljivost o instant kavi

- Postupak dobivanja instant kave prvi je 1901. godine primijenio *Satori Kato*, japanski znanstvenik iz Chicaga. Godine 1906. engleski kemičar *George Constant Washington* unaprijedio je postupak proizvodnje instant kave. Ovaj oblik kave nije bio od velike važnosti sve do 1938. godine kada je prvi put plasirana na tržište i time je napravljen veliki preokret u načinu pripreme kave. Godišnja potrošnja instant kave iznosi oko 28% od ukupne konzumacije kave



ČAJ

- Čaj je biljka latinskog naziva „*Camellia sinensis*“ od čijeg se lišća i drugih dijelova spravlja vrući aromatični napitak blago gorkog i oporog mirisa koji se naziva čaj.
- Svi se pravi čajevi rade od biljke „*Camellia sinensis*“. Znatnu ulogu na sastavu čaja ima klima, nadmorska visina, tlo, te postupak obrade biljke „*Camellia sinensis*“. Od važnijih sastavnica čaj sadrži: tanin, katehin, flavonoid, teanin, kofein.
- Tradicionalno čaj se priprema na četiri različita načina, a najvažniji je stupanj fermentacije



Vrste čaja

- Postoje četiri osnovne vrste čaja
 - Bijeli čaj
 - Zeleni čaj
 - Oolong
 - Crni

- **Bijeli čaj**– nema fermentacije. Naziv je dobio jer dlačice na donjoj strani sušenog lista postanu bjelkasto srebrne. Nema fermentacije. Samo su najbolji čajevi izabrani za proizvodnju 'bijelog čaja'. Poznat je i kao car čajeva.
- **Zeleni čaj**– minimalna fermentacija. Kod tradicionalne proizvodnje te vrste čaja, nakon berbe se u željeznim tavama prži i onda tek suši. Kod industrijske proizvodnje se postupa isto, samo u puno većim spremnicima gdje se i miješaju listovi.
- **Oolong**– djelomična fermentacija. Nakon berbe se čaj trese u pletenim korpama, a **sok** koji se iscijedi fermentira sa **kisikom** zraka. Taj proces se zaustavi s prženjem u željeznim tavama.
- **Crni čaj**- cjelokupna fermentacija. U istočnoj **Aziji** poznat kao crveni čaj (紅茶: Hong cha). Sličan je 'Oolongu', ali se fermentacija ne zaustavlja. Proizvodnja tog čaja se završava dužim sušenjem.

Polja čaja



- U ugostiteljskim objektima čaj se poslužuje zapakiran u originalnoj vrećici, ugrijanoj šalici, napunjenom vrućom vodom od 80°C do 85°C na poslužniku uz šećer, krišku limuna i med, ovisno o želji gosta
- U hotelskim restoranima za zajuttrak, gosti u većini slučajeva sami pripremaju čaj
- U velikom broju zemalja u svijetu, ispijanje čaja su čitavi rituali

razbibriga



ČAJ SA ŠIPKOM I MEDOM

razbibriga

**MALI MAKIJATO SA
TOPLIM MLIJEKOM U
VELIKOJ ŠALICI**



HVALA NA PAŽNJI

pratite nas na:

<https://nastava.asoo.hr/>