



**Emanuelis
Ryklis**

Tebūnie kava

Kavos pagrindai

Pirmieji kavos žingsniai	12
Lietuvos kavos istorija	21
Žodžio „kava“ kilmė	30
Kavos auginimas	32
Kavos rūšys ir porūšiai	38
Kavos pasaulio regionai	44
Kavos apdorojimas	52
Kavos skrudinimas	57

Kavos skoniai ir kvapai

Nosies fenomenas	69
Vanduo ir temperatūra	75
Kavos malimas ir malūnėliai	80
Kavos ekstrakcija	89
Kavos rūgštumas	93
Cukrus ir saldžios alternatyvos	98
Pienas ir kava	101

Kavos įrankiai

Svarstyklės	107
Šaukštas ir šaukštelis	111
Virdulys	115
Archajiška turkiška kava	119
Klasikinis prancūziškas kavinukas	123
Ikoniškasis mokes kavinukas	129
Laboratorinis „Chemex“ stebuklas	135
Lietuviškasis „Bro“ žaislas	141
„Aeropress“ kavos įrankis	147
Šimtametė „espresso“ kultūra	153
Automatiniai „espresso“ aparatai	163
Alchemiškasis vakuuminis sifonas	167
Japoniškasis „Nel Drip“ įrankis	173

Kavos užribiai

Kavos laikymo rekomendacijos	180
Kofeinas ir jo kiekis	184
Kava be kofeino	188
Džiovintos kavos uogos	190
Šaltai brandinta kava	195
Tirpi kava	199
Brangiausia kava pasaulyje?	202
Kavos eksperimentai ir pritaikymas	205

Autoriaus žodis	7
Padėkos ir dedikacijos	213
Rodyklė	214

Lietuvos kavos istorija



Lietuvą, kaip ir kitas Europos šalis, kava pasiekė XVI amžiaus pabaigoje dar būnant Abiejų Tautų Respublikos dalimi. Tačiau kava išpopuliarėjo tik XVII amžiaus antroje pusėje. Kaip ir visų gastronominių naujovių, taip ir kavos atsiradimas mūsų krašte buvo didžiulė retenybė. Tik atsiradusi kava buvo vadinama vaistu nuo visų ligų.

Bendraujant su lietuvišką gastronomijos istoriją tyrinėjančiu profesoriumi Rimvydu Laužiku, jis minėjo rankraštinę ano meto knygą „Namų vaistinė“. Jos autorius rašė, kad pupeles primenantys užjūrio žirnėliai, paskrudinti krosnyje ir sumalti į dulkes, užplikomi vandeniui ir geriama nuo įvairiausių – skrandžio, krūtinės, galvos, kraujo, akių, dantų – ligų. Profesorius teigia, kad knygelės autorius suklydo nuroydamas kavos kilmę. Ji pas mus atkeliavo ne iš užjūrių, o iš Osmanų imperijos. Abiejų Tautų Respublikos pasiuntiniai savo ataskaitose ne kartą mini, kaip turkai priėmimuose juos vaišindavę kava. Tačiau tokia kavos kilmė iš pradžių tapo trukdžiu šiam gėrimui plisti. Kilo kone teologinis klausimas: ar doras katalikas gali gerti mahometonišką gėrimą? Kavai reabilituoti mūsų krašte pasitarnavo graži istorija.

Pasakojama, kad kavos išpopuliarėjimas Abiejų Tautų Respublikoje susijęs su vienu visai Europai ypač svarbiu istoriniu įvykiu. 1683 metais didžiulė Osmanų kariauna apsiautė dabartinės Austrijos sostinę Vieną. Miestui į pagalbą judėjo ir Abiejų Tautų Respublikos kariuomenė, vadovaujama gana ryškios asmenybės Lenkijos karaliaus ir Lietuvos didžiojo kunigaikščio Jono Sobieskio. Husarų būriai pralaužė turkų gynybą, privertė juos atsitraukti ir bėgti. Mūšis buvo laimėtas, Viena išlaisvinta. Bet Vienos mūšis buvo svarbus ne vien politikos, bet ir kulinarijos istorijoje.

Per Vienos apsiaustį priešindamasis turkams pasižymėjo ir toks Jerzy Franciszek Kulczycki. Pasak legendos, po pergalės jam atiteko didžiulės turkų kavos pupelių atsargos, ir šiame mieste J. F. Kulczycki atidarė pirmąjį „kaffenhauzą“ – šiuolaikinės kavinės pirmtaką. Iš Vienos panašios įstaigos plito ir Lenkijoje, ir Lietuvoje. Nėra žinoma, ar J. F. Kulczyckio istorija visiškai tikra, bet galime neabejoti, kad Vienos mūšio nugalėtojas Jonas Sobieskis buvo didis

kavos mėgėjas, o jo laikotarpiu šis gėrimas išpopuliarėjo ir Lietuvoje, ir Lenkijoje. Tokia valdovo meilė tamsiajam gėrimui persidavė ir didikams, ilgainiui – bajorams ir miestiečiams. O ir pati kava po pergalės prie Vienos tapo nebepavojinga krikščionių tikėjimui. Ir ypač tada, kai XVIII amžiuje ją pradėta importuoti iš Nyderlandų bei Prancūzijos.

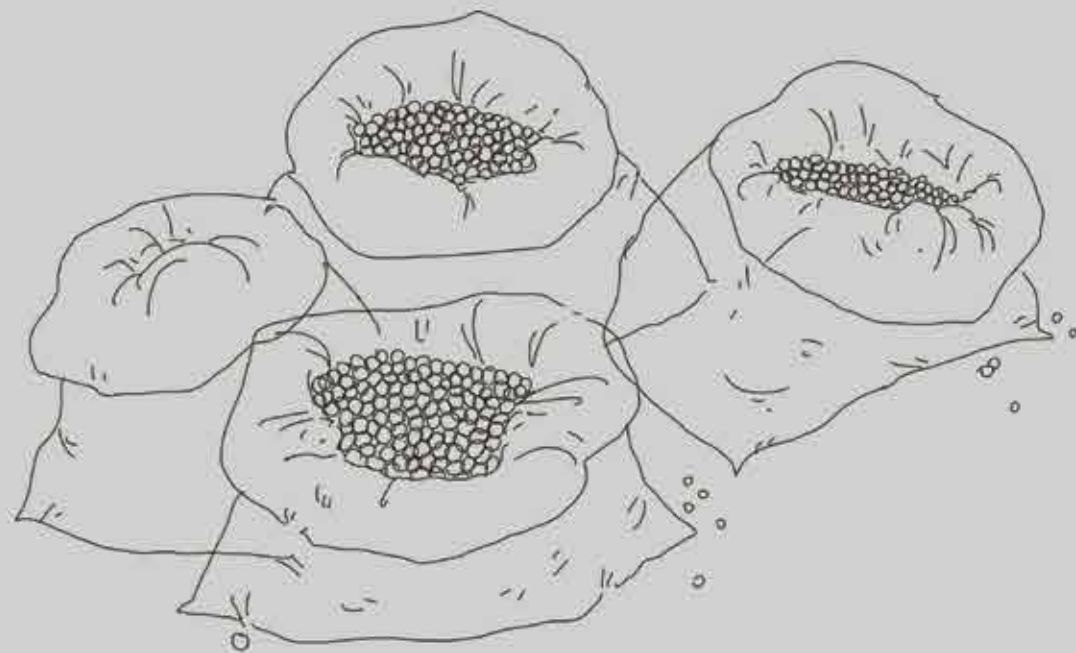
Keliaudami iš Vilniaus į Uteną, maždaug 75 kilometrai nuo sostinės, pravažiuojame dabar nežymų kaimą, vadinamą Kapanauza. Tai tolimas priminimas apie anų laikų „kaffenhauzą“, stovėjusį prie XVII–XVIII amžiais svarbaus kelio iš Vilniaus į Rygą. Šią Lietuvos kavos istorijai gana simbolišką vietą teko pačiam aplankyti su žmona. Deja, ten nepavyko rasti jokių kavinei būdingų pastatų, tik kelias privačias sodybas. Vis dėlto mėgaudamiesi situacija nutarėme patys išsivirti kavos ir bent neoficialiai aplankyti kadaise egzistavusią kavinę.

Natūralu, kad pirmieji kavos pertraukėlių madą pagavo turtingieji dvariškiečiai. Šiandien randamuose istoriniuose šaltiniuose minima, kad kai kuriuose dvaruose buvo net atskiras kavininko etatas. Kava ir pats kavos specialistas tuo metu buvo ištisai prabangus ir prestižinis dvaro virtuvės komponentas. Kuo įspūdingesnis ir įvairesnis būdavo stalas, tuo labiau dvarininkas nustebindavo, pamalonindavo savo svečius ir, žinoma, taip pasikeldavo savo įvaizdį tarp kitų.

Amžininkai, prisimindami kavos gėrimą Aleksandros Ogińskos Palenkės Siedlcų dvare, rašė: „Apie penktą įnešama didžiuliai indai kavos ir grietinėlės, o kartu su jais kalnai riestainių arba garsių Siedlco bandelių. Visam paraudui vadovavęs kavininkas pilstė užjūrio gėrimą, ir tie, kurie troško jo paragauti, privalėjo nesnausti, nes dažnai nieko nebelikdavo tiems, kas pavėluodavo.“

Ką ir kaip valgė bei gėrė žmonės praeityje, labai priklausė nuo jų užimamos vietos to laikotarpio visuomenėje. Dvaruose dirbantys, bet negalintys

Pasaulio kavos regionai



Idealiausios kavos auginimo sąlygos sutinkamos ties pusiauju, kuris dar dažnai vadinamas kavos diržu. Čia labiausiai nuspėjamas saulės ir šviesos kiekis, vidutinė temperatūra ir santykinis oro drėgnumas išlieka beveik nepakitę visus metus. Visa tai leidžia užsiimti kavos verslu beveik 17 milijonų ūkininkų daugiau nei 60-yje šalių. Kavos pasaulis ir ūkininkavimo tradicijos margos, tačiau šiame skyriuje pasistengsiu struktūrizuoti ir pristatyti tris esminius pasaulio kavos regionus – Ameriką, Afriką, Aziją – ir jų išraiškiausių kavų charakterius.

Amerika

Kalbant apie Amerikos kavos, reikėtų išskirti Centrinės ir Pietų Amerikos ūkių derlius. Iš šio regiono atkeliauja didžioji dalis pasaulio kavos, joms būdingos saldžios, šokoladinės, riešutiškos natos, kartais mūsų kontekste tiesiog vadinamos kaviškomis. Tačiau paprastai Centrinės Amerikos kavos iš tokių šalių kaip Gvatemala, Kosta Rika, Meksika, Panama ar Salvadoras yra kiek lengvesnės ir gaivesnės nei Pietų Amerikos kavos, pavyzdžiui, iš Kolumbijos, Brazilijos, Ekvadoro, Bolivijos, pastarosios pasižymi sodresniu skoniu ir ilgiau išliekančiu poskoniu.

DALĮ RYŠKIAUSIŲ AMERIKOS KAVŲ NORĖČIAU TRUMPAI APIBŪDINTI:

Gvatemalos kavos, kaip jau minėjau, pasižymi lengvumu ir ypatingu kompleksišku. Tikėkitės subtiliai karčių šokolado ar tamsios karamelės natų, kurioms gaivumo pridės apelsinų ar kitų prinokusių citrusinių vaisių natos.

Kosta Rikos kavoms irgi būdingas lengvas kūnas ir nepriekaištingas saldus bei aiškus švarumas. Taip pat šių dienų Kosta Rikoje pastebimas ūkininkų noras eksperimentuoti ir auginant kavamedžius, ir apdorojant pupeles. Tai leidžia gurmanams mėgautis unikaliais skoniais.

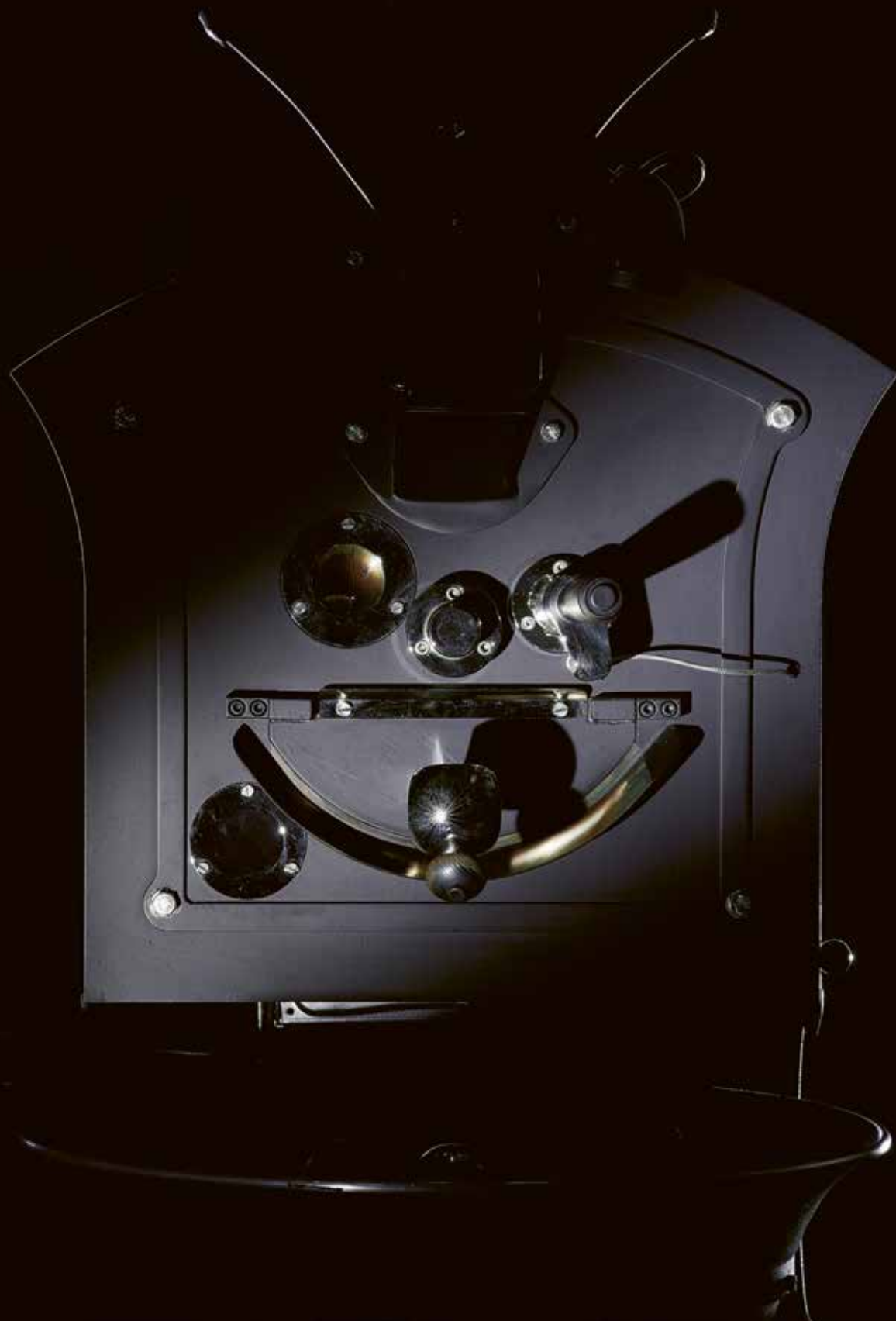
Salvadoro kavos – puikiai subalansuotos. Natūralus saldumas čia maišosi su vos pastebima ir maloniai minkšta rūgštele. Beje, Salvadoras garsėja ir unikaliu arabikos kavos porūšiu *Pacas*, kurį savo kavos ūkyje atrado lietuviškų šaknų turintis ūkininkas Fernando Alberto Pacas.

Kavos skrudinimas

Kavos skrudinimas – ne kas kita kaip magiškas procesas, kurio metu žali ir beveik beskoniai kavos kauliukai virsta kvapniomis kompleksiško skonio rusvomis pupelėmis. Šviežiai skrudinta kava žavi ir vilioja nosį stipriausiai, ir jos aromatas bus pats įspūdingiausias iš visų įmanomų kavos formų. Na, tai kaip jums prieš akis paruoštas ir ant stalo patiektas maistas. Arba įteikta spalvingiausia gėlių puokštė. Ir kuo kava šviežesnė, tuo tikėkitės žavingesnių rezultatų ir savo puodelyje.

Pats skrudinimo procesas yra gana elementarus. Reikia karščio ir laiko, tačiau jeigu tam skiriama pakankamai dėmesio ir atidumo, kava ant stalo įgauna įvairių saldžių, ypatingų vaisiškų, pikantiškų formų. Nėra ir negali būti vieno tobulo skrudinimo būdo, o teisingo skrudinimo spektras yra labai platus. Kiekvienas skrudintojas gali suteikti šiam procesui savo minčių ir, žinoma, pritaikyti skrudinimą skirtingiems kavos įrankiams, tikslams.

Savo kavos manufaktūroje ruošdami kavą espresso aparatams skrudiname lėčiau ir kiek tamsiau, o filtruotiems kavos įrankiams skirtas pupeles – šviesiau ir greičiau. Tai tik supaprastintas paaiškinimas. Neturime standarto, nes, kaip minėjau, netikiu viena teisinga skrudinimo formule. Tai kaip teigti, kad burokėlius galima kepti tik vieno tipo orkaitėje, vienoje temperatūroje ir tik tam tikrą griežtai nustatytą laiką. Kiekvienas profesionalus šefas turi savo nuomonę, kaip kepti burokėlius, ir net neabejoju, kad kiekvienas šefas yra teisyb. Panašiai – skrudinant kavą ir tuo metu atskleidžiant jos skonius. Kava, kaip ir visas maistas, nėra laboratorinis gaminyb. Kitaip tikrai būtų nuobodu su ja dirbti. Vis dėlto pabandyčiau susisteminti dar kelis kintamuosius – temperatūrą, skrudinimo laiką ir jų įtaką kavai.





Kavos
įrankiai



Ikoniškasis
mokos
kavinukas

Kaip ruošti kavą mocos kavinuku

Rekomenduojama proporcija: dėkite tiek kavos, kiek telpa į kavinuko krepšelį, o vandens pilkite tik iki nurodytos vietos apatinia-me kavinuko korpuse.

1. Sumalkite kavos pupeles. Naudokite šviežiai skrudintą kavą ir malkite ją prieš pat ruošimą. Beje, mocos kavinukui rekomenduoju rinktis kiek sodriau skrudintą kavą. Tai itin karšto ruošimo įrankis, ir švelniai skrudinta kava gali lengvai prarasti savo subtilų skonį.
2. Sumaltą kavą tolygiai suberkite į tam skirtą krepšelį ir nespauskite. Labai svarbu kavą teisingai sumalti. Ji negali būti nei per smulki, nei per stambi. Kava neturi užkimšti filtro, bet taip pat vanduo negali per greitai pratekėti per kavą. Apie kavos malimo niuansus skaitykite specialiai tam skirtame šios knygos skyriuje.
3. Į apatinę kavinuko talpą įpilkite karšto vandens iki mažos ten esančios angos-ventilio. Karštas vanduo įkaitins metalinį korpusą, ir kavoje dings kartais mokai būdingas metalo skonis. Kruopščiai užsukite viršutinį mocos korpusą ir statykite kavinuką ant viryklės. Būkite atsargūs ir nenusideginkite imdami jau nuo karšto vandens įkaitusį kavinuką.

4. Įjunkite vidutiniškai silpną ugnį ant viryklės ir pasikausę kantrybe laukite, kol prasidės kavos išsiveržimas.
5. Kava turėtų imti lėtai skverbtis į viršutinę dalį, ir tai galite stebėti atidarę kavinuko dangtį. Taip pat šiuo momentu atidžiai klausykite ir išgirdę gurguliuojantį garsą išjunkite ugnį. Tai reikš, kad didžioji dalis vandens pratekėjo per kavą. Ji išties bus skanesnė, jei kavinuką laiku nukelsite nuo ugnies ir dar pridėsite vėsų rankšluostį prie jo apačios sustabdydami kavos ekstrakciją.

Kava paruošta.
Skanaus puodelio, gerbiamieji.

