

Kavos pagrindai

Pirmieji kavos žingsniai	14
Lietuvos kavos istorija	23
Žodžio „kava“ kilmė	32
Kavos auginimas	34
Kavos rūšys ir porūšiai	40
Kavos pasaulio regionai	46
Kavos apdorojimas	54
Kavos skrudinimas	59

Kavos skoniai ir kvapai

Nosies fenomenas	71
Vanduo ir temperatūra	77
Kavos malimas ir malūnėliai	82
Kavos ekstrakcija	91
Kavos rūgštumas	95
Cukrus ir saldžios alternatyvos	100
Pienas ir kava	103

Kavos įrankiai

Svarstyklės	109
Šaukštas ir šaukštelis	113
Virdulys	117
Archajiška turkiška kava	121
Klasikinis prancūziškas kavinukas	125
Ikoniškasis mokes kavinukas	131
Laboratorinis „Chemex“ stebuklas	137
Lietuviškasis „Bro“ žaislas	143
„Aeropress“ kavos įrankis	149
Šimtametė „espresso“ kultūra	155
Automatiniai „espresso“ aparatai	165
Alchemiškasis vakuuminis sifonas	169
Japoniškasis „Nel Drip“ įrankis	175

Kavos užribiai

Kavos laikymo rekomendacijos	182
Kofeinas ir jo kiekis	186
Kava be kofeino	190
Džiovintos kavos uogos	192
Šaltai brandinta kava	197
Tirpi kava	200
Brangiausia kava pasaulyje?	201
Kavos eksperimentai ir pritaikymas	207

Autoriaus žodis	9
Padėkos ir dedikacijos	215
Rodyklė	216

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 antrojoje 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 nurodydamas 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 apsiūtė 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 ištis 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.

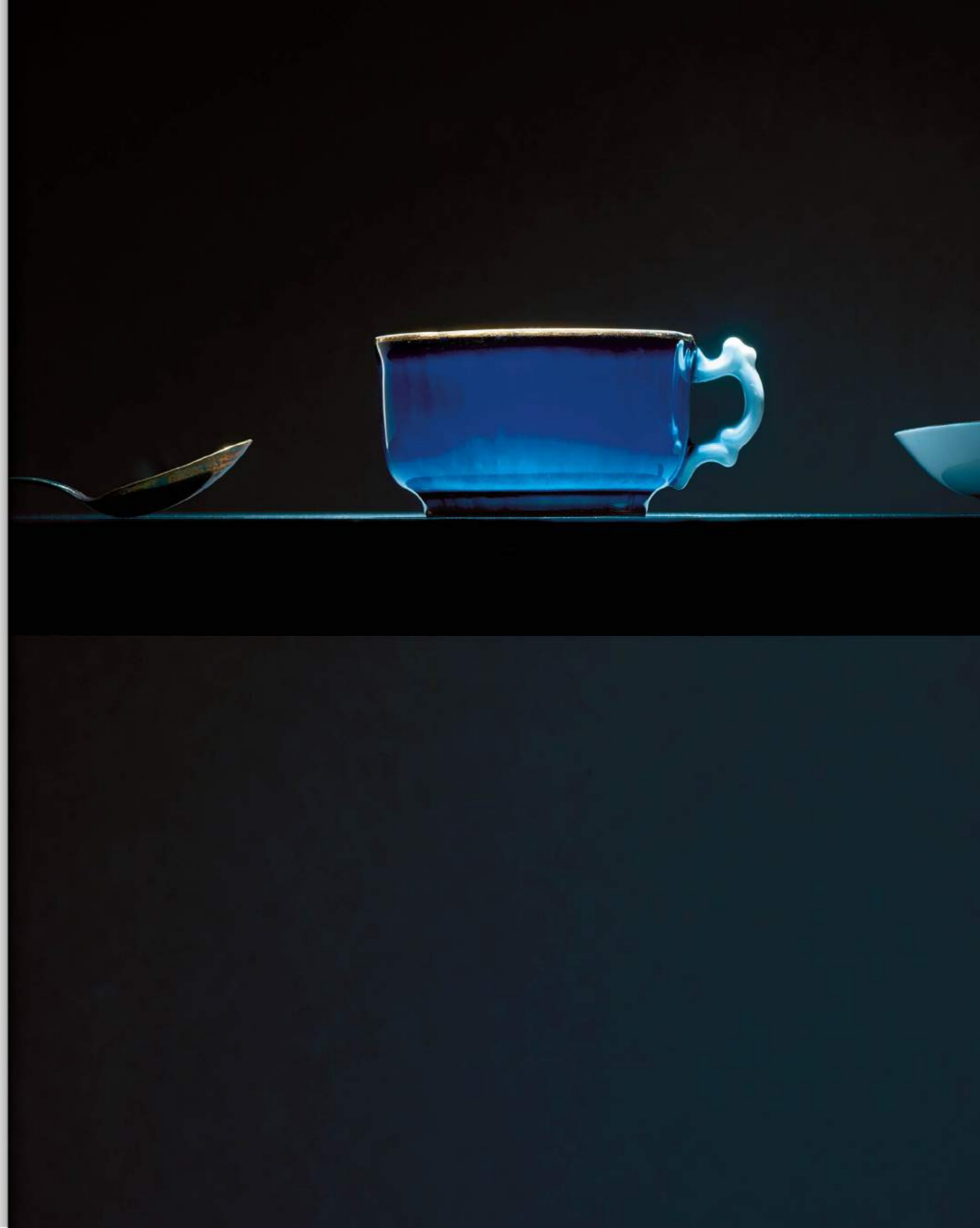
Amžininkai, prisimindami kavos gėrimą Aleksandros Ogińskiej Palenkės Siedlcų dvare, rašė: „Apie penktą įnešama didžiuliai indai kavos ir grietinėlės, o kartu su jais kalnai riestainių arba garsių Siedlco bandelių. Visam paraudui vadovavęs kavininkas pilstė užjūrio gėrimą, ir tie, kurie troško jo paragauti, 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

Mano septynerių metų patirtis ir beveik tiek pat laiko rengiamos kavos degustacijos leido susitikti su keliais tūkstančiais atvirų kavos entuziastų, ir, ko gero, galėčiau teigti, kad lietuviams būdingas smalsumas bei noras išragauti kuo daugiau skanios, kokybiškos kavos, pažinti kuo daugiau jos istorijų. Neturėdami konservatyvių gastronomijos šaknų Lietuvoje esame atviresni daugeliui naujų skonių ir kartu naujoms kavos bangoms. O jei dar tik pradėsite domėtis kavos pasauliu, linkiu bent dalį jo pažinti ir tikiuosi, kad vartomi šios spalvingos knygos puslapiai suteiks jums trokštamą įkvėpimą.

Šaltinis:

Rimvydas Laužikas, Liutauras Čepreckas, Jarosław Dumanowski, Arvydas Pacevičius „Oginskių dvaro virtuvėje“ (leidykla „Akademinė leidyba“, 2016 m.).







Kavos
rūgštingumas

Rūgštumas yra, ko gero, prieštarinčiausia kavos tema. Ruošiant kavą ar degustacijų metu nuolat girdimas komentaras „tik rūgščios nemėgstu“. Sutinuku, kad erzinantį, agresyvi, burną traukianti rūgštis yra mažiausia, ką norėtume patirti. Tai tarsi pigus vynas ar nesunokę obuoliai, kurių paragavus norisi išspjauti ir desperatiškai pulti ieškoti ko nors saldaus ar bent jau vandens gomuriui atgaivinti.

Vis dėlto šis knygos skyrius – ne apie tokį kavos rūgštumą, jis apie rūgštelę, kurią juntame valgydami prisirpusias miško žemuoges ar mėlynės. Arba natūraliai kaime sunokusius obuolius ir varnėnų vagiamas vyšnias. Ši rūgštelė dažnai net nepastebima, bet be jos skonis būtų tiesiog labai nuobodus.

Visų pirma manau, kad supratimą apie kavos rūgštumą iškreipė nekokybiška kava. Nekokybiška visomis prasmėmis. Tai ir dirbtinai skubinamas kavos derlius, ir nenatūralių trąšų naudojimas, ir ne visada sunokusių uogų skynimas, ir defektų kavos ūkyje ignoravimas. Tai, žinoma, galima neva paslėpti kavą stipriai paskrudinus (arba, kitaip sakant – ją sudeginus), tačiau viskas grįžta ne tik iškreiptu kavos skoniu, bet ir urzgiančiu skrandžiu bei apie save informuojančiu žarnynu.

Na, panašiai jausdavausi vaikystėje prisivalgęs žalių obuolių, kai pritrūkdavo kantrybės palaukti, kol jie sunoks. Ir juokinga, ir nelabai. Nepeiksiu ir nekritikuosiu, tačiau skubėjimas ir vidutiniai kokybės standartai paprastai būdingi stambiams kavamedžių augintojams ir kavos skrudintojams. Tebūnie

tai jų sąžinės reikalas. Tačiau tinkamai auginta, skinta ir skrudinta kava vargu ar išderins jūsų virškinimą. Paprastai kavos rūgštelė yra aukštos kokybės ženklas, ypač kalbant apie Afrikos ir kai kurias Centrinės Amerikos kavas. Ir daugeliu atvejų leidžia suspindėti ne vieno kavos gurmano akims.

Skaniai rūgštelei nupasakoti padėtų porą anglišių terminų – *acidity* ir *sourness*. *Acidity* kavos kontekste reiškia gaivų, rūgštų skonį, tai yra rūgštelę teigiama prasme, o *sourness* – nemalonų rūgštumą, kuris minimas, kai kalbama apie kavos defektus.

Lietuviški žodžiai skamba gana panašiai, tad sunku atskirti, kada rūgštu yra skanu, o kada – ne. Kad dar geriau įsivaizduotumėte, *sourness* galima apibrėžti kaip kavos rūgštingumo ekstremumą. Nemalonu, erzina, traukia burną. Ir tikrai to nesitikima iš kavos. O rūgštingumas, arba *acidity*, siejamas su kavamedžiais, kurie auga gana aukštai ir lėtai derlingame dirvožemyje. Ši rūgštelė gali būti netikėta, bet maloni – tinkamai paruošus kavą, manau, jos net nepajusite.

Kalbant apie kavos rūgštingumą, reikėtų paminėti ir kavos apdorojimo būdus. Drėgnuoju būdu apdorotoje kavoje rūgštelė juntama labiau nei apdorotoje natūraliai (arba sausai). Taip yra todėl, kad natūraliu būdu apdorotoje yra daugiau likusio kavos uogų minkštimo, kuris puodelyje virsta saldėsnėmis natomis ir tirštesniu kūnu. Taip pat kavos kūnas maskuoja rūgštumą. Žinant, kaip apdorota kava, galima tikėtis ir jos rūgštelės stiprumo puodelyje. Taip pat kavos rūgščių kiekis priklauso nuo jos ruošimo būdo ir jau minėto skrudinimo laipsnio.



Juk sunokusius vaisius ar uogas retai vadinate rūgščiais. Tiesiog sakote: „Mmm, skanu.“ Taip turėtų būti ir geriant kavą.

Rūgštų kavos charakterį lemia trys esminės rūgštys – citrinų, obuolių ir acto – jų kavoje randama daugiausia. Ir jeigu jos malonios, suderintos – skaniau nebūna. Pažįstu žmonių, kurie į kavą įmeta citrinos griežinėlių arba įspaudžia jos sulčių. Sako, jiems taip skaniau. Taip, skonis – labai asmeniška, tačiau vėlgi pradėjus gilintis į kavos regionų specifika galima sau rasti ir natūraliai rūgštesnių kavų. Mėgstantiesiems ar norintiesiems susipažinti su tokiomis rekomenduoju panardinti savo liežuvį į švelniai skrudintas Afrikos kavas. Dėl jų įspūdingų aromatų atrodo, kad vaikštai po egzotiškų gėlių ir žiedų pilną sodą. Arba uostai ir geri egzotinių vaisių gėrimą.

Kokybiška, skani rūgštelė tikrai ne erzins jus, o bus tik dalis puodelio tamsiojo gėrimo magijos.

Palankumas kavos rūgštei atsiras ir tada, jei net nekils minčių, kad geriama kava yra rūgšti. Kaip nekyla minčių valgant sunokusias vynuoges, obuolius, vyšnias, serbentus ir panašias gamtos dovanas. Prisirpę vaisiai ar uogos turi pakankamai saldumo, kuris puikiai jungiasi su rūgščiomis natomis. Būtent taip pasiekiamas skonio balansas, apie kurį, manau, visi ir svajojame.



Ikoniškasis
mokos
kavinukas