

Klimaty, aromaty - najlepsza kawa w mieście

Klimaty, aromaty - najlepsza kawa w mieście

Klimaty, aromaty - najlepsza kawa w mieście

Delikatne cappuccino, subtelne latte czy mocne espresso to tylko namiastka tego co czeka na nas w KREMO Cafe, jedynej miechowskiej kawiarni.

Dnia 13.10.2016r. grupa uczniów z klasy 3 technik hotelarstwa pod opieką Pana Jarosława Szarka wybrała się na wycieczkę do miejscowej kawiarni „KREMO Cafe”, aby pogłębić swoją wiedzę na temat rodzajów kawy i sztuki jej parzenia.

Pierwszą kawą jaką mieliśmy okazję spróbować było cappuccino w trakcie degustacji właściciel KREMO Cafe prowadził wykład na temat kaw serwowanych w jego kawiarni. Poznaliśmy z czego składa się dany rodzaj kawy m.in. kawa czarna, kawa z mlekiem, latte i latte macchiato. Jednak największe zainteresowanie wzbudziła kawa espresso która pomimo swojego niewielkiego rozmiaru najbardziej pobudza i jest podstawą do zrobienia pozostałych kaw. Ponieważ jest to mocna kawa podaje się ją z kieliszkiem wody ale także można dodać do niej cukier. Chętne osoby mogły przekonać się jak smakuje, ale żadnej z nich nie udało się wypić espresso bez przepicia wodą.

Espresso jest najpopularniejszą kawą we Włoszech, właściciel był zaskoczony, że w naszym mieście tak dużo osób pije tą kawę. Klienci są świadomi tego co zamawiają i pomimo, że jest to mała kawa, przy której nie da się długo posiedzieć, cieszy się dużym zainteresowaniem klientów.

Dowiedzieliśmy się wielu ciekawostek o kawach z różnych regionów świata i poznaliśmy jej legendę.

Byliśmy zaskoczeni, że to dzięki kozom teraz cieszymy się tym napojem. Zszokowała nas również informacja, że dotychczas najdroższą kawą na świecie była Kopi Luwak produkowana z ziaren przetrawionych przez cywety. Jednak biznesmen z Tajlandii postanowił wyprodukować jeszcze bardziej ekskluzywną kawę i w tym celu postanowił przepuścić ziarna kawy przez układ trawienny słonia. Jedna filiżanka kosztuje około 150 zł. Ważną informacją był także poprawny sposób jej przechowywania, który został nam zaprezentowany.

Baristki zademonstrowały profesjonalny sprzęt do parzenia kawy i spieniania mleka. Przedstawiły jego obsługę, a następnie pokazały rodzaje szkliska do poszczególnych kaw. Ważną rzeczą jest to aby szklisko było podgrzane zanim poda się w nim kawę. Dzięki temu nie straci ona swoich właściwości, walorów smakowych a przede wszystkim ciepła.

Na sam koniec jedna z osób pod nadzorem baristki miała możliwość zaparzenia kawy, wykonała też piękny wzorek na piance. Nasza wizyta zawodoznawcza w kawiarni, była bardzo interesującym i przydatnym doświadczeniem, którym pragniemy się podzielić z czytelnikami gazety.

Marlena Rzemieniec

Paulina Kciuk