



MIŁEGO DZIONKA I SMACZNEJ KAWUSI!

Temat zbiórki: Tradycje i sposoby parzenia kawy we Lwowie

Dla kogo: wędrowniczki i wędrownicy, kadra instruktorska

Cele i zamierzenia zbiórki:

- Poznanie zwyczajów ukraińskich, w tym tradycji parzenia kawy
- Zwrócenie uwagi na ukraińską kulturę i jej nieoczywiste aspekty

Czas trwania zbiórki: 2 h

Pora dnia: obojętna, choć kawę lepiej pić z rana ☺

Materiały do przeprowadzenia zbiórki:

- kartka, długopis
- urządzenie do wyświetlania filmów (laptop lub telefon)
- kubek (każda z osób uczestniczących przynosi z domu swój ulubiony)
- czajnik
- woda
- kawa w ziarnach (arabica i robusta - jeśli macie dostęp do 2 rodzajów ziaren)
- dodatki do kawy - mleko, cukier, przyprawy (kardamon, kakao, cynamon), śmietanka itp.
- filtry do kawy
- młynek do kawy
- kawiarka
- tygielek
- chemex, aeropress, french press, dripper - jeśli macie dostęp do tych urządzeń
- lejek
- zegarek
- waga kuchenna
- termometr
- kuchenka elektryczna lub inne źródło ciepła
- ciasteczka i inne przekąski do kawy
- wydrukowane załączniki 3, 4, 5, ewentualnie 7

Różne urządzenia do parzenia kawy, które będą wykorzystywane podczas tej zbiórki mogą być trudne do zdobycia. Najłatwiej - i najtaniej, jeśli chcecie kupić - jest dostać kawiarkę, french press i tygielek.





Zachęcamy jednak do podjęcia wyzwania i próby zdobycia pozostałych (drip, aeropress, chemex). Może uda się je pożyczyć od znajomych lub przynajmniej obejrzeć w pobliskiej kawiarni?

Warunki techniczne, przygotowanie:

Zajęcia można przeprowadzić w sali - wtedy należy użyć kuchenki. Jeśli jednak istnieje taka możliwość, warto zrealizować zbiórkę w formie wyjścia do lasu i spotkania przy ognisku.

1. Wprowadzenie

Czas: 15 min

Forma: dyskusja

Po obrzędowym rozpoczęciu zbiórki przyjętym w środowisku osoba prowadząca pyta każdego z uczestników i uczestniczek o ulubioną kawę. Następnie pyta o to, w jaki sposób parzą kawę w domu - w ekspresie, w kawiarence itp., a może piją kawę rozpuszczalną? Sposoby są spisywane przez wybraną osobę, tak aby nie zapomnieć, co zostało powiedziane.

2. Skąd się wzięła kawa i jak się ją robi?

Czas: 15 min

Forma: film

Aby lepiej zapoznać uczestników i uczestniczki zbiórki z procesem powstawania kawy, obejrzyjcie 2 krótkie filmiki z załączników.

Linki, aplikacje, załączniki:

Załącznik 1 - Jak powstaje kawa?

Załącznik 2 - Skąd się wzięła kawa?

3. Czas na kawę!

Czas: 30 min

Forma: parzenie kawy

Osoba prowadząca zbiórkę wyciąga listę sposobów na parzenie kawy (dokładny opis każdego z nich znajduje się w załączniku 3). Uczestnicy i uczestniczki odznaczają te, które padły we wcześniejszej dyskusji. Po dokonaniu selekcji zapoznają się z opisem nieznanym im sposobów parzenia kawy. Następnie pojedynczo, w parach lub grupach (w zależności od liczby osób na zbiórce) losują metodę, którą będą parzyć kawę:

- kawiarka,
- chemex lub aeropress,
- french press,
- drip,
- kawa po turecku.





Zadaniem uczestników jest przygotowanie kawy wylosowaną metodą. W każdym przypadku należy zaparzyć 2 rodzaje ziaren: arabicę i robustę, tak aby potem można było porównać ich smak. Warto podkreślić, że w załączniku przedstawiono sposoby parzenia espresso. Aby stworzyć kawy takie jak latte, cappuccino, mokka itp., należy do powstałych naparów dodać odpowiednie dodatki.

Linki, aplikacje, załączniki:

Załącznik 3 - Metody parzenia kawy

4. Degustacja

Czas: 20 min

Forma: jedzonko

Uczestnicy i uczestniczki próbują przygotowanej przez siebie kawy i dzielą się wrażeniami smakowymi - która jest mocniejsza, jakie posmaki wyczuwają itp. Warto zacząć degustację od espresso, a następnie zgodnie z upodobaniami wzbogacać kawę o różne dodatki: mleko, śmietankę, cukier lub cytrynę, miód, tonic. Jeśli jest taka możliwość, warto podać też przekąski do kawy.

5. Kawowa geografia

Czas: 15 min

Forma: gra

Uczestnicy i uczestniczki losują po jednej karcie ze stosu. Na kartach znajdują się hasła dotyczące kawy, np. „robusta”, „tygielek”, „espresso” itp. Następnie osoby rozkładają mapę świata z zaznaczonymi państwami.

Ich zadaniem jest dopasowanie haseł do miejsc. Osoba prowadząca zbiórkę ma klucz odpowiedzi - gdy uczestnik lub uczestniczka poprawnie dopasuje kartę, odkłada ją na mapę, otrzymuje punkt, a osoba prowadząca odczytuje informację z klucza dotyczącą danego miejsca.

Gra kończy się, gdy wszystkie karty zostaną ułożone.

Linki, aplikacje, załączniki:

Załącznik 4 - karty do gry

Załącznik 5 - mapa świata

Załącznik 6 - karta odpowiedzi

6. Lwowska kawa

Czas: 15 min

Forma: dyskusja

Osoba prowadząca pyta uczestników i uczestniczki, czy wiedzą coś o zwyczajach picia kawy w Europie Środkowo-Wschodniej. Obszar ten pozostał pusty na mapie. Uczestnicy i uczestniczki wymieniają się ewentualnymi ciekawostkami, po czym osoba prowadząca przedstawia krótko historię kawy w tym rejonie:





Kawa w Polsce pojawiła się pod koniec XVII wieku. Przybyła do nas z dalekiej Turcji. Europa dowiedziała się o kawie dzięki naszym rodakom - m.in. słynnemu Jurijowi Franciszkowi Kulczyckiemu. Jeszcze w młodości wstąpił do kozaków zaporoskich, dostał się do niewoli tureckiej, gdzie nauczył się języka tureckiego i przyzwyczał się do kawy. Po zwolnieniu z niewoli otworzył własny handel w Wiedniu. Jego postać z historycznego punktu widzenia jest dość kontrowersyjna. Ale faktem jest, że za pomoc w uwolnieniu Wiednia z tureckiego oblężenia otrzymał 300 worków kawy.

Mieszkańcy wsi z oburzeniem podjęli próby Kulczyckiego, by przyzwycząić ich do zniechędzonych tureckich napojów. Jednak później przypadkowo wynalazł on przepis na kawę z cukrem i mlekiem. Z przyjemnością skosztowali wiedeńskiej kawy z rogalikami przypominającymi turecki półksiężyc. W Wiedniu w 1683 roku nasz słynny rodak otworzył pierwszą kawiarnię w Europie. Ciekawy fakt! W Anglii pod koniec XVIII wieku zakazano korzystania z kawiarni jako źródeł rewolucyjnych pomysłów.

W Kamieńcu Podolskim pojawiła się trochę wcześniej kawiarnia - w 1672 r., wtedy Podillia było pod protektoratem Turcji. Według niektórych źródeł w 1802 roku lwowska kawiarnia „U Lewakowskiego” już działała i była otwarta nawet ponad dwadzieścia lat wcześniej.

Źródło: <https://hotel-edem.lviv.ua/pl/kawa-we-lwowie-historia-mity-i-wszystkie-fajne-kawiarnie-w-miescie/>

Osoba prowadząca pyta uczestników i uczestniczki o ich ulubione kawiarnie oraz o to, co się im w nich najbardziej podoba - menu, wystrój, obsługa itp. Po zebraniu opinii pokazuje opisy kawiarni we Lwowie (można je wydrukować lub wyświetlić).

Linki, aplikacje, załączniki:

Załącznik 7 - Lwowskie kawiarnie

7. Podsumowanie zbiórki

Czas: 10 min

Forma: dyskusja, obrzędowe pożegnanie

Prowadzący podsumowuje zbiórkę oraz kończy ją w obrzędowy sposób, przyjęty w drużynie.

Spis załączników:

- Załącznik 1 - Jak powstaje kawa? ([Jak robi się kawę? | #3 Polimaty Przy Kawie](#))
- Załącznik 2 - Skąd się wzięła kawa? ([Skąd wzięła się kawa? | #4 Polimaty Przy Kawie](#))
- Załącznik 3 - Metody parzenia kawy





- Załącznik 4 - Karty do gry „Kawowa geografia”
- Załącznik 5 - Mapa do gry „Kawowa geografia”
- Załącznik 6 - Karta odpowiedzi do gry „Kawowa geografia”
- Załącznik 7 - Lwowskie kawiarnie

Dodatkowe materiały:

Podręcznik do nauki języka polskiego „1,2,3 po polsku mówisz Ty!”, lekcja 13: https://wid.org.pl/wp-content/uploads/podrecznik_tom_3_materiały_uzupelniajace.pdf

Autorka konspektu:

hm. Aleksandra Berner, Hufiec Legionowo, Chorągiew Stołeczna

Redakcja merytoryczna:

hm. Karolina Kornas-Bojaronus, Hufiec Tczew, Chorągiew Gdańska

phm. Aniela Radecka, Zespół ds. WAGGGS GK ZHP, Chorągiew Krakowska

phm. Paweł Bezak, Muzeum Harcerstwa ZHP, Chorągiew Łódzka

Korekta językowa i redakcja:

phm. Katarzyna Radzikowska, Chorągiew Lubelska



ZAŁĄCZNIK 3 METODY PARZENIA KAWY

Przepisy oraz ilustracje pochodzą z artykułu <https://kawa.pl/artykuly/metody-parzenia-kawy-czyli-9-sposobow-na-przygotowanie-kawy/>.

1. KAWIARKA

Kawiarka powstała jako alternatywa dla ekspresu, aby maksymalnie uprościć proces przygotowania aromatycznej kawy. Za wynalazcę kawiarki uznawany jest włoski przedsiębiorca Luigi De Ponti, który zaprojektował to urządzenie na zlecenie Alfonsa Bialettiego. Obecnie makinetkę można spotkać w wielu domach na całym świecie, a swoją popularność zawdzięcza szczególnie niskiej cenie oraz prostocie w przygotowaniu naprawdę dobrego naparu. Kawiarka jest też często nazywana kupresem lub kafetierką i można ją dzisiaj także spotkać w wersji elektrycznej.



Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- Kawiarki
- Młynka do kawy - najlepiej żarnowego
- 15-17 gramów kawy (ilość ta może się różnić w zależności od rozmiaru Twojej kawiarki)
- Przefiltrowanej wody
- Opcjonalnie - mleka

Jak zaparzyć kawę w kawiarence?

1. Zmiel kawę drobnoziarniście - kawa powinna przypominać wielkością sól kuchenną.
2. Wsyp zmieloną kawę do sitka kawiarki - kawa powinna wypełnić całe sitko. Następnie wyrównaj jej powierzchnię palcem i usuń ewentualny nadmiar.
3. Wlej ciepłą wodę do dolnego zbiornika kawiarki, do wysokości wentyla odprowadzającego nadmiar ciśnienia.
4. Zakręć dokładnie kawiarkę i umieść ją na palniku, na małym ogniu. Pozostaw górną pokrywę otwartą, aby kontrolować proces parzenia. Podczas zakręcania nie należy trzymać za uchwyt, ponieważ jest to najdelikatniejsza część całej kawiarki, która łatwo może ulec zniszczeniu.
5. Po około minucie kawa zacznie wypytywać do górnej części kawiarki. W momencie, gdy nabierze złocistego koloru, zdejmij zaparzac z ognia i zamknij pokrywkę. To jest bardzo ważny moment w całym procesie zaparzania kawy - jeśli dłużej przytrzymasz kawiarkę na ogniu, to kawa nabierze nieprzyjemnej goryczki, przypominającej przypalony smak.
6. Jak tylko napar przestanie wrzeć, przelej kawę do filiżanek lub karafki. Wedle uznania, możesz dodatkowo rozcieńczyć napój gorącą wodą lub dodać mleko.

Porady podczas parzenia kawy w makinetce:

- Woda do zaparzenia kawy powinna być przefiltrowana. Możesz użyć zimnej wody lub delikatnie podgrzanej, dla skrócenia procesu parzenia kawy.





- Po każdorazowym użyciu dokładnie przepłucz i osusz kawiarkę oraz uszczelkę.
- Do tego typu metody parzenia najlepiej sprawdza się świeża, średnio lub ciemno palona kawa, 100% Arabica, jakości specjality.
- Dla uzyskania gęstej, orzechowej cremy lub jeśli pijesz kawę z mlekiem, polecamy użyć ciemniej palonych ziaren z domieszką robusty.
- Ta sama kawa zaparzona w kawiarence aluminiowej może smakować inaczej niż przygotowana w kawiarence stalowej.
- Dla uzyskania bardziej klarownego naparu sugerujemy użyć zwilżony filtr do aeropressu. Filtr należy umieścić przy sitku górnego zbiornika kawiarki.
- Kawiarki aluminiowe nie nadają się do stosowania na płytach indukcyjnych.

Informacja dla miłośników kaw mlecznych - kawa prosto z kawiarki będzie się idealnie komponowała z mleczkiem. W tradycyjnych makinetkach mleko trzeba spienić ręcznie za pomocą spieniacza bądź dodać zwykłe mleko. Jeśli nie jest to dla Ciebie komfortowe rozwiązanie (lubisz dobrze spienione mleko, ale nie chcesz kupować spieniacza), na rynku znajdują się kawiarki, które mają namiastkę spieniacza - m.in. kawiarka Bialetti Mukka, która umożliwia przygotowanie prawdziwego latte!

Pamiętaj, aby po każdym użyciu dokładnie przepłukać wodą i osuszyć kafetierkę oraz uszczelkę.



2. CHEMEX

Chemex to urządzenie służące do zaparzania kawy metodą przelewową. Został stworzony w 1941 roku przez Petera Schlumbohna, który szukał metody na wydobycie jak największej ilości aromatów z kawy. Dzięki temu, że chemex został zaprojektowany przez chemika z krwi i kości - do złudzenia przypomina laboratoryjne urządzenie. Podbił serca wielu kawoszy - co więcej, jest coraz bardziej popularny zarówno w kawiarniach, jak i w domach. Przez ponad 70 lat swojego istnienia stał się przedmiotem wręcz kultowym. Pojawia się w książkach, filmach i serialach. Dodatkowo został uznany przez Instytut Technologii w Illinois za jeden ze 100 najlepiej zaprojektowanych produktów współczesnych czasów.

To wyjątkowe naczynie w kształcie klepsydry wykonane jest z wysokiej jakości żaroodpornego szkła, zabezpieczającego przed pochłanianiem niepożądanych zapachów, które mogłyby wpłynąć negatywnie na smak zaparzonej kawy. Napar z chemexa ma delikatny oraz klarowny smak, przywodzący na myśl lekkie, pełne aromatu wina. W niczym nie przypomina napoju przygotowanego w ekspresie ciśnieniowym.



Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- Chemexa
- Filtra do chemexa
- Dzbanka do wody
- Młynka do kawy
- Wagi kuchennej
- Stopera
- Termometru
- 50 gramów kawy
- 700 gramów przefiltrowanej wody

Jak zaparzyć kawę w chemexie?

1. Zmiel kawę gruboziarnście, wielkością powinna przypominać granulki soli morskiej.
2. Umieść w chemexie filtr do kawy tak, aby utworzyć stożek. Filtr przelej gorącą wodą - to pozbawi kawę papierowego posmaku, a także ogrzeje naczynie. Pamiętaj, że należy wylać wodę, która dostała się do naczynia!
3. Wsyp zmieloną kawę do filtra i delikatnie zamieszaj, tak aby wyrównać powierzchnię. Całość możesz umieścić na wadze, która pozwoli Ci kontrolować ilość dodawanej wody.
4. Teraz możesz delikatnie zacząć zalewać kawę wodą o temperaturze około 95°C. Powinieneś to robić okrężnymi ruchami, zaczynając od środka naczynia. Początkowo zalej kawę wodą w stosunkach 1:2 (na 50 gramów kawy użyj 100 gramów wody). Podczas tego etapu zauważysz zachodzący proces preinfuzji - czyli wytworzenie się bąbelków na powierzchni kawy pod wpływem dwutlenku węgla w kontakcie z wodą. Im świeższa kawa, tym więcej pianki pojawi się na jej powierzchni. Odczekaj 45-60 sekund.
5. Ponownie zacznij zalewać kawę wodą. Staraj się nie przelewać ziaren - woda powinna dojść do poziomu, w którym zakrywa zmielone ziarna.
6. Powtórz ten sam proces, który robiłeś podczas 5 kroku, aż do zużycia całej wody.





7. Poczekaj, aż cała kawa spłynie na dno naczynia. Na koniec wyjmij filtr i rozlej kawę do filiżanek.
8. Cały proces parzenia kawy w chemexie powinien zająć 3,5-4,5 minuty. Jeżeli zrobisz to w krótszym czasie, spróbuj następnym razem wolniej zalewać kawę albo drobniej zmielić kawę - analogicznie postępuj w przypadku zbyt długiego okresu parzenia kawy.

Dla zachowania czystości po każdorazowym użyciu naczynia wystarczy przepłukać je czystą wodą.



3. AEROPRESS

Aeropress to proste w użyciu urządzenie, dzięki któremu każdy jest w stanie zaparzyć przepyszną kawę. Na pierwszy rzut oka wygląda dosyć niepozornie - przypomina dużą strzykawkę. Został wymyślony stosunkowo niedawno, bo w 2005 roku przez Alana Adlera, więc to najmłodsze z urządzeń do przelewowego parzenia kawy. Łączy w sobie zalety french pressa i dripa V60 Hario. Cały proces parzenia kawy tą metodą zajmuje tylko kilka minut. Urządzenie składa się z tłoka, sitka z filtrem i cylindra, przez który przeciska się gotowy już napar kawy. Aeropress został stworzony głównie po to, aby każdy mógł przygotować swoją ulubioną kawę, bez inwestowania w drogie sprzęty. To urządzenie jest także idealne dla osób podróżujących - zajmuje bowiem bardzo mało miejsca i jest łatwe w transporcie. Do przygotowania pysznego naparu najlepiej użyć kaw przeznaczonych do alternatywnych metod parzenia, czyli o jasno palonych ziarnach. Grubość mielenia ziaren powinna być podobna jak w przypadku dripa - czyli dosyć drobna.



Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- Aeropressu
- Filtra
- Młynka do kawy
- Wagi kuchennej
- Stopera
- Termometru
- 15-18 gramów zmielonej kawy (w zależności od tego, jak intensywną kawę chcesz przyrządzić)
- 200 gramów przefiltrowanej wody

Jak zaparzyć kawę w aeropressie?

1. Zagotuj wodę.
2. Włóż plastikowy filtr do sitka.
3. Użyj trochę gorącej wody do namoczenia filtra i sitka. Woda pełni tutaj podwójną funkcję - neutralizuje ewentualny papierowy posmak w kawie, a także ogrzewa naczynie przed rozpoczęciem parzenia kawy. Pozostałość wody usuń.
4. Złóż swój aeropress. Przykręć sitko z filtrem do cylindra, następnie postaw cylinder na kubku bądź dzbanku, w którym będzie zaparzana kawa. Upewnij się, że wszystkie części aeropressu są suche, ponieważ resztki wilgoci mogą uszkodzić urządzenie.
5. Dodaj do cylindra zmieloną kawę.
6. Włącz stoper. Dodaj wodę w stosunku 2:1 do kawy (przykładowo na 15 gramów kawy dodaj 30 gramów wody). Woda powinna mieć temperaturę ok. 93°C.
7. Upewnij się, że kawa jest równomiernie namoczona - możesz do tego użyć mieszadła, a następnie pozwól jej „leżeć” przez 30 sekund - wówczas zaobserwujesz proces preinfuzji.
8. Użyj pozostałej gorącej wody, aby napętnić cylinder i pozostaw na minutę do zaparzenia.
9. Po upływie minuty wymieszaj zmieloną kawę.





10. Zwilż gumową uszczelkę i włóż tłok do cylindra. Przciskaj tłoczek w dół naczynia. Jeśli zależy Ci na delikatnym, klarownym naparze, rób to w wolnym tempie. Jeśli jednak wolisz intensywny, gęsty napar - wówczas powinieneś przeciskać tłoczek energiczniej, w szybszym tempie.
11. Kawę popycha znajdujące się w cylindrze powietrze. Następnie przeciskana jest przez filtr, a do naszego kubka wpada czarny i aromatyczny napar. Kiedy usłyszysz syknięcie powietrza, powinniśmy przerwać parzenie. Nasza kawa jest gotowa.

Aby wyczyścić aeropress, wystarczy odkręcić sitko, następnie docisnąć tłok do końca cylindra, by pozbyć się resztek kawy. Wypłucz gumową uszczelkę i wyczyść ją dokładnie za pomocą szczoteczki. Urządzenie z powodzeniem można myć w zmywarce.

Pamiętaj o tym, by po każdym użyciu wyczyścić aeropress z resztek kawy. Przechowuj urządzenie w taki sposób, by tłok zawsze znajdował się w cylindrze bądź był całkowicie wyjęty.



4. FRENCH PRESS

French press, jak sama nazwa wskazuje, został wynaleziony we Francji, ale największą popularność zdobył w Danii i Wielkiej Brytanii. Po raz pierwszy został opatentowany w 1929 roku przez włoskiego projektanta Attilia Calimaniego. Warto wspomnieć, że to nie jest jedyna nazwa tego urządzenia, można też się spotkać z takimi jak: press pot, coffee press, cafetière czy cafetière à piston.

Skonstruowany został w bardzo prosty sposób, zachowując przy tym elegancki wygląd. To najczęściej szklany lub metalowy cylinder, ze znajdującym się wewnątrz tłokiem. Na jego końcu jest sitko odpowiadające szerokości naczynia. Urządzenie jest niezwykle łatwe w użyciu, a także w czyszczeniu. Samo przygotowanie kawy zajmuje bardzo mało czasu - wystarczy kilka minut, by cieszyć się sporą ilością świeżo parzonej kawy. Jest to jednocześnie jeden z najszybszych i najprostszych sposobów na przyrządzenie doskonałej kawy w domu. Główną zaletą tego typu urządzenia jest możliwość odseparowania fusów od naparu właśnie za pomocą prostego tłoka z sitkiem.

Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- French pressu
- Młynka do kawy
- Wagi kuchennej
- Stopera
- Termometru
- Polecamy użyć kawy w skali 1:12 do wody (na 30 gramów kawy należy użyć 350 gramów przefiltrowanej wody)



Jak zaparzyć kawę we french pressie?

1. Zagotuj wodę w czajniku (tyle, aby wypełnić french press), powinna mieć temperaturę około 95°C.
2. W międzyczasie zmiel grubo kawę - zbyt drobne mielenie może przytkać sitko. Wsyp kawę do french pressu.
3. Zalej kawę gorącą wodą w dwóch porcjach - pierwsza jest mniejsza, w skali 1:2 (na 30 gramów kawy użyj 60 gramów wody) i służy preinfuzji. Pozwól kawie przeleżeć około 30 sekund, możesz ją delikatnie przemieszać. Na tym etapie z kawy wydobywane są jej najlepsze właściwości.
4. Dolej pozostałą część wody i delikatnie nałóż pokrywkę na urządzenie. Odczekaj 4 minuty do zaparzenia kawy.
5. Zaczynaj opuszczać tłoczek delikatnym ruchem, aby odcisnąć fusy. Powinny się one ładnie „sprasować” na dnie naczynia.
6. Po zakończeniu całego procesu parzenia kawy we french pressie należy natychmiast podać kawę. Nie należy pozwolić jej zbyt długo leżeć w naczyniu, ponieważ może dojść do jej przeaparzenia.

Pamiętaj, aby po każdym użyciu dokładnie wyczyścić zaparzac, gdyż pozostałości po poprzednich parzeniach mogą być czynnikiem psującym smak kawy.



5. DRIP

Dripper jest równie łatwym, jak i ciekawym sposobem na parzenie kawy metodą przelewową. Nazwa tego urządzenia wzięta się z języka angielskiego - od słowa „dripp”, czyli ‘przelewać’, a najpopularniejszym modelem jest dripper Hario V60, japońskiej marki Hario Glass Corporation, istniejącej na rynku od 1921 roku. To najbardziej klasyczna metoda przygotowania kawy. Podkreśla zalety ziarna, wydobywa kwasowość i owocowe aromaty. Jest to po prostu stożkowy filtr, wykonany ze szkła, metalu, porcelany lub z plastiku. Warto wiedzieć, że każdy z materiałów ma inne właściwości. Żłobienia we wnętrzu dripa powodują doskonały przepływ wody i wydobywają z kawy pełnię aromatów. Napar jest delikatny, o bardziej herbacianej konsystencji, a także bogaty w owocowe aromaty i kofeinę. Pewne jest to, że ziarna kawy muszą być dobrej jakości (najlepiej single), bo dripper jest urządzeniem bezlitosnym - wyłoni wszelkie defekty ziarna, wyczuwalne przy spożywaniu kawy (np. nieprzyjemny posmak palonej gumy czy tektury).



Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- Dripiera (możecie zastąpić lejkiem)
- Filtra
- Młynka do kawy
- Wagi kuchennej
- Stopera
- Termometru
- 600 gramów przefiltrowanej wody
- 30 gramów kawy

Jak zaparzyć kawę w drippie?

1. Przygotuj wodę do zagotowania.
2. Zmiel kawę tak, by wielkością przypominała sól morską (najlepiej grubiej niż do kawiarki, ale drobniej niż do chemexa). Aby delektować się wyjątkowo subtelnym smakiem finalnego naparu, rekomendujemy użycie 23 gramów kawy na każde 350 gramów wody.
3. Umieść odpowiedni filtr w dripie. Polecamy zmoczyć filtr gorącą wodą, ponieważ taki zabieg pozwala na zneutralizowanie ewentualnego papierowego posmaku w kawie oraz nagrzej oba naczynia przed rozpoczęciem parzenia kawy.
4. Wsyp kawę do dripa i delikatnie wyrównaj poziom powierzchni (w tym celu możesz delikatnie potrząsnąć stożkiem). Połóż zaparacz na karafce, dzbanku lub innym naczyniu, po czym wszystko umieść na wadze, którą należy wyzerować.
5. Do zaparzenia kawy w dripie pozostały jeszcze 4 etapy. Pierwszy z nich jest najbardziej magiczny, ponieważ możesz obserwować jak kawa „kwitnie”. Kiedy gorąca woda (85-94°C, w zależności od tego, co chcemy osiągnąć w filizance, oraz od kraju pochodzenia ziaren kawy) zetknie się ze zmieloną kawą, uwolni się dwutlenek węgla, co sprawi, że kawa się spulchni i delikatnie uniesie - to jest właśnie preinfuzja (ang. „blooming”). W tym momencie rozkwita pełnia aromatu kawy, którą można wyczuć naprawdę z daleka.
6. Zaczynaj powoli zalewać kawę wodą okrężnymi ruchami, zaczynając od zewnętrznego brzegu, poruszając się w stronę środka (staraj się jednak nie polewać ścianek filtra). Przerwij dolewanie, kiedy waga wskaże 60 gramów. Upewnij się, że ziarna kawy są





przykryte, nawet jeżeli musisz dodać jeszcze trochę wody. Cały proces zalewania powinien trwać około 15 sekund.

7. Po około 30 sekundach zacznij powoli dolewać pozostałą część wody w kilku partiach z zachowaniem krótkich odstępów czasowych. Początkowo wlej 90 gramów wody, tak aby waga wskazała 150 gramów, i odczekaj kolejne 45-60 sekund.
8. Dolej kolejne 100 gramów wody (co w sumie daje już 250 gramów). Całość tego etapu powinna trwać 15-20 sekund.
9. Kiedy kawa przestanie przelewać się do naczynia, dolej ostatnie 100 gramów wody.

Cały proces parzenia kawy w dripie powinien trwać 4 minuty. Jeżeli czas parzenia kawy był dłuższy lub krótszy - powinieneś spróbować inaczej zmielić kawę (jeśli parzenie trwało dłużej niż 4 minuty, to następnym razem spróbuj grubiej zmielić ziarna i odwrotnie w przypadku krótszego parzenia).



6. KAWA PO TURECKU

Kawa po turecku to kawa przygotowywana wyjątkowym sposobem, który pochodzi jeszcze z XVI wieku, co sprawia, że jest to prawdopodobnie najstarsza kawa przyrządzana do dzisiaj. Wbrew popularnym opiniom nie wystarczy zalać łyżeczki zmielonych ziaren wrzącą wodą. Proces przygotowania kawy po turecku jest znacznie bardziej skomplikowany. Pewien cytat doskonale opisuje tę tradycyjną turecką kawę: „Kawa musi być gorąca jak piekło, czarna jak diabeł, czysta jak anioł, słodka jak miłość”. Swój głęboki, ciemny kolor kawa zawdzięcza właśnie odpowiednio drobno zmielonym ziarnom. Mawia się, że umiejętność parzenia kawy po turecku otwiera pannie drogę do serca rodziny swojego wybranka. Kwintesencją tak parzonej kawy jest jej intensywny smak, który łamie się słodyczą cukru.



W 2013 roku tradycja parzenia i picia kawy w Turcji została wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO.

Do przygotowania kawy potrzebujesz:

- Tygielka, inaczej dżezwy (tur. „cezve”)
- Młynka do kawy
- Przefiltrowanej wody
- Kawy ziarnistej
- Cukru
- Opcjonalnie - kardamonu, cynamonu

Jak przygotować kawę po turecku?

1. W pierwszym etapie należy zmielić kawę - powinna być zmielona bardzo drobno i wręcz przypominać pył. Poprawne zmielenie kawy jest kluczowym elementem przygotowania kawy po turecku.
2. Wypełnij tygielkę zimną wodą, najlepiej odmierz ją za pomocą „demitasse” - to mały kubek używany do podawania tureckiej kawy lub espresso. Demitasse zazwyczaj ma około 60-90 ml pojemności. Na każdą filiżankę wody dodaj jedną czubatą łyżeczkę świeżo zmielonej kawy.
3. Cukier jest bardzo istotnym dodatkiem do tej kawy. Zazwyczaj dodaje się jedną łyżeczkę cukru na każde dwie łyżeczki kawy. Wymieszaj dokładnie całość, doprowadzając do całkowitego rozpuszczenia cukru.
4. Kiedy cukier się rozpuści, zacznij podgrzewać tygielkę na średnim ogniu. Zbyt wysoka temperatura może popsuć smak przygotowywanej kawy. Pamiętaj, by nie mieszać kawy w trakcie gotowania.
5. Jak tylko kawa zacznie się gotować, na powierzchni napoju pojawi się pianka. Zanim wyleci z tygielka, usuń dżezwę z ognia i odstaw na chwilę do ostygnięcia.
6. Ponownie podgrzej napar, doprowadzając do kolejnego podniesienia się piany. Podobnie jak w poprzednim kroku, szybko usuń urządzenie z ognia, jak tylko piana dojdzie do krawędzi tygielka.
7. Tak naprawdę przy trzecim wrzeniu kawy możesz zakończyć cały proces parzenia. Przelewając kawę do filiżanek, pamiętaj, by nie mieszać naparu.





8. Naprzemiennie nalewaj kawę do każdej z filiżanek po 15 ml, aż do ostatniej porcji. Pamiętaj, by nie mieszać kawy w tygielku, bo w przeciwnym razie fusy, osadzone na dnie, dostaną się do filiżanek. Warto wiedzieć, że zbyt długie przygotowywanie kawy może spowodować, że piana opadnie, a kawa nabierze nieprzyjemnego posmaku. Z kolei przerwanie parzenia zbyt wcześnie sprawi, że w ogóle nie wytworzy się piana, która wpływa znacząco na smak kawy. Nie powinno się też słodzić kawy po jej zaparzeniu, ponieważ zupełnie zmieni to jej smak - i to niekoniecznie na dobre!



ZAŁĄCZNIK 4 KARTY DO GRY „KAWOWA GEOGRAFIA”

Na podstawie artykułu: <https://www.national-geographic.pl/arttykul/sprawdzilismy-jakie-zwyczaje-zwiazane-z-kawa-panuja-w-roznych-krajach>.

Do wydruku na papierze technicznym.





CÀ PHÊ TRỨNG



FIKA



KAN KOHI



IRISH COFFEE





TYGIELEK



CAFÉ DEL OLLA



KAWA W WORECZKU



KOPI TUBRUK





MIĘDZYNARODOWE TARGI KAWY



KAWIARNIE





ZAŁĄCZNIK 5

MAPA DO GRY „KAWOWA GEOGRAFIA”

Do wydruku w dużym formacie.





ZAŁĄCZNIK 6 KARTY ODPOWIEDZI

1. Brazylia - arabica

Arabica i robusta to dwa najpopularniejsze gatunki kawy, które dostępne są na rynku. Każda z nich ma swój unikalny aromat, który podbił serca wielu miłośników kawy na całym świecie. Arabica uprawiana jest głównie w Afryce i Ameryce Południowej, a jej doskonały smak sprawia, że jest ona najczęściej wybieranym gatunkiem kawy na świecie. Liderem uprawy arabiki jest Brazylia. Uprawa tego gatunku jest wymagająca, ponieważ nieustannie należy ochraniać kawę przed chorobami i insektami. Arabica ma zielone lub zielono-szare ziarna. Aby nabrały charakterystycznej barwy, muszą zostać poddane procesowi palenia.

Gatunek robusta jest łatwiejszy w uprawie, a jego zbiory są bardziej obfite w porównaniu z arabiką. Przekłada się to na niższą cenę ziaren, które są mniejsze od ziaren arabiki i mają żółto-zieloną barwę. Robusta jest uprawiana m.in. w Wietnamie.

2. Etiopia - ceremonia picia kawy

Etiopska ceremonia picia kawy to symbol gościnności, przyjaźni i wzajemnego szacunku. Jest obowiązkowym elementem uroczystych spotkań i organizuje się ją niezależnie od pory dnia. Jeśli zostaniecie na nią zaproszeni, musicie uzbroić się w cierpliwość. Ceremonia trwa nawet kilka godzin. Kawę przygotowaną w specjalnym czajniczku podaje zwykle kobieta ubrana w tradycyjną białą szatę z kolorowymi ornamentami, po wcześniejszym uprażeniu i zmieleniu zielonych ziaren. Napój przelewany jest następnie do filiżanek, bardzo cienkim i długim strumieniem z wysokości kilkudziesięciu centymetrów - najmłodsze dziecko woła gości i podaje filiżanki kolejno, kierując się płcią i wiekiem. Najpierw otrzymuje ją najstarszy mężczyzna. Co ważne, zawsze przygotowuje się o jedną porcję więcej niż potrzeba, i pozostawia w filiżance. Kawa w Etiopii najczęściej podawana jest z dużą ilością cukru, ale na wsiach pije się ją także z dodatkiem soli. W tradycyjnych społecznościach rytuały odprawia się trzy razy dziennie i każdy z nich nosi osobną nazwę - pierwsza, poranna runda to Abol, południowa - Tona, a wieczorna - Baraka.

3. Włochy - espresso

Tradycja picia włoskiego espresso sięga początków XX wieku. To właśnie we Włoszech powstał pierwszy ekspres do małej, mocnej kawy zaprojektowany przez Luigię Bezzę. Udoskonalany przez dekady stał się nieodłącznym elementem życia Włochów i atrakcją turystyczną. Obecnie szacuje się, że Włosi wypijają rocznie 9 miliardów filiżanek czarnego napoju w małej, podgrzanej filiżance. Błąd popełniany często w wymowie („ekspresso”) prowadzi do błędnego wniosku, że nazwa kawy pochodzi od szybkości jej przygotowania. W rzeczywistości nawiązuje jednak do wyrazistości smaku.

4. Wietnam - cà phê trứng

W Wietnamie kawa jest napojem kojarzonym głównie ze śniadaniem. W połowie XX wieku w kawiarni The Glang Cafe zaczęto więc łączyć napój z posiłkiem i podawać kawę z pływającym na wierzchu surowym żółtkiem jaja. Całość dostarczana jest skondensowanym mlekiem, a czasem też posypywana odrobiną sera i kruszonych orzechów. Żeby napój utrzymał swoją temperaturę, podaje się go w kubku umieszczonym w misce z gorącą wodą.

5. Szwecja - fika

Fika jest szwedzkim odpowiednikiem angielskiej „five o'clock”. Tak jak Brytyjczycy raczą się herbatą w ramach codziennego rytuału, Szwedzi spędzają 15 minut przy kubku gorącej kawy i równie gorącej





buteczce z cynamonem i gruboziarnistym cukrem. W wielu szwedzkich firmach fika jest sformalizowaną porą, niezależną od przerwy od pracy czy przerwy obiadowej. Ma służyć nie tylko samemu wypiciu kawy, ale też zacieśnianiu więzi i prowadzeniu luźnych rozmów między pracownikami różnych działów.

6. Japonia - kan kochi

Wymowa przypomina wam angielskie słowa „can coffee”? To nie przypadek. Japończycy uwielbiają gotowe posiłki i szybkie rozwiązania, więc na kawę też nie lubią długo czekać. Wolą kupić ją w puszcze w supermarkecie. Rozwiązanie po raz pierwszy wprowadziła w latach 60. firma Mira Coffee, ale dopiero gigant UCC Ueshima Coffee Co. kilka lat później podbił serca i podniebienia Japończyków. Obecnie na japońskim rynku działa kilkadziesiąt firm produkujących kawę w puszcze zarówno w wersji na zimno, jak i na ciepło. Popularne jest nie tylko picie takich napojów, ale też kolekcjonowanie ich puszek. Producenci prześcigają się w kreatywności podczas produkcji opakowań na specjalne okazje, jak święta, targi motoryzacyjne czy festiwale dla miłośników mangi.

7. Irlandia - irish coffee

Czarna kawa jest tu tylko podstawą napoju. Jego istotą są dodatki - dobrej jakości irlandzka whiskey, gęsta bita śmietana oraz cukier trzcinowy. Wynalezienie irish coffee przypisuje się Josephowi Sheridanowi, który raczył taką rozgrzewającą mieszanką pasażerów samolotów przemierzających Ocean Atlantycki. Pomysł spodobał się jednemu z podróżnych - Stantonowi Delaplane'owi, któremu udało się wprowadzić go do stałego menu kawiarni w San Francisco w latach 50. XX wieku.

8. Maroko - tygielek

Przyrządzana w metalowym dzbanuszk, zwanym Delah lub tygielkiem, kawa ma w Maroku charakterystyczny posmak orientalnych przypraw. Dodaje się do niej w trakcie gotowania kardamon, cynamon, a nawet miętę, a następnie podaje gościom w określony sposób. Gospodarz trzyma w prawej dłoni filiżanki dla gości, a w lewej tygielek z kawą. Najpierw nalewa niewielką ilość kawy dla siebie i próbuje jej, by upewnić się, że zaszerwuje napój o idealnym smaku. Następnie uzupełnia pozostałe naczynia, a na koniec dopełnia własną filiżankę. Nawet jeśli gospodarz używa tacy, wręcza filiżankę każdemu z gości bezpośrednio z ręki do ręki. Kolejność wręczania kaw podyktowana jest wiekiem, stopniem, a czasem również płcią gości. Na stoliku najczęściej zostawia się naczynie z wodą różaną lub wodą z olejkiem z kwiatu pomarańczy, by goście mogli dodać do swojego napoju kilka kropli dla podkreślenia smaku kawy. To zdecydowanie częstsze rozwiązanie niż popularne w innych krajach mleko.

9. Meksyk - café del olla

To dosłownie kawa z garnka. Jest przyrządzana w specjalnym glinianym naczyniu o grubym dnie, a jej historia związana jest ściśle z historią Meksyku. Las Soldaderas, kobiety pomagające bojownikom w czasie rewolucji meksykańskiej, przygotowywały słodki napój z czekoladą, goździkami i cynamonem, by dodać mężczyznom energii do walki. Obecnie kawa z piloncillo, czyli brązowym cukrem popularnym w Ameryce Południowej oraz przyprawami i czekoladą podawana jest raczej na specjalne okazje niż na co dzień. Do jej przyrządzenia stosuje się zawsze grubo zmielone ziarna kawy i powoli gotuje na wolnym ogniu, a następnie podaje w glinianym kubku, często z pływającym w nim kawałkiem kory cynamonu.

10. Boliwia - kawa w woreczku

Uliczna kawa na wynos popularna jest właściwie w każdym kraju, ale to właśnie Boliwia wyróżnia się w tej kwestii na mapie świata. Kraj słynący ze świetnej jakości ziaren jest też popularny wśród turystów dzięki chłodzącemu napojowi - czarnej kawie podawanej w foliowym woreczku ze słomką.

11. Indonezja - Kopi Tubruk

To rodzaj gęstej i bardzo słodkiej kawy, która powstaje po dodaniu do gotującej się wody świeżo zmielonej kawy oraz kilku tyżeczek cukru. W Indonezji tradycja picia kawy sięga XVII wieku i ściśle łączy się z codziennym rytuałem jej mieszkańców. W miastach spotkać można liczne punkty z kawą na wynos, a na wsiach spróbować napoju nie tylko z ziaren kawy, ale także z jej liści.

12. Australia - Międzynarodowe Targi Kawy

Melbourne słynie nie tylko z kuchni, bogatej kultury czy sportowej historii... ale także z miłości do kawy, rzecz jasna! To tu co roku odbywają się Międzynarodowe Targi Kawy, to tu wydawany jest specjalny





przeгляд kawy Melbourne Coffee Review... Dla kawoholika jest to raj na ziemi. Wyobrażacie to sobie? Pogoda i klimat są wręcz idealne, a do tego każdego dnia przed wyjściem do pracy można zamówić swoją ulubioną kawę na wynos w jednej z kawiarni bądź barów kawowych, które w tym mieście są na każdym kroku.

13. Austria - kawiarnie

Mieście kiedyś zamiar odwiedzić Wiedeń? Jeżeli nie, to macie powód do zaznaczenia kolejnego miejsca na liście podróży, gdyż Wiedeń jest jednym z miast, gdzie kawa smakuje obłędnie, a atmosfera w kawiarniach powoduje, że nie chce się wychodzić! Kawa jest serwowana z filiżanką wody, a w lokalu można odpocząć bez obaw, że kelnerzy będą nachalnie namawiać nas do kupna kolejnej kawy. Dodatkowo wyposażenie oraz wystrój kawiarni spowodują, że zbyt szybko nie będziecie chcieli wyjść, ale o tym przekonajcie się sami!

Wiedeń warto odwiedzić nie tylko ze względu na możliwość spędzenia dłuższego czasu w kawiarni bez konieczności dokupowania czegokolwiek, ale także na to, że wiedeńskie kawiarnie w 2011 roku zostały wpisane na Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kultury UNESCO. Brzmi zaskakująco, prawda?

ZAŁĄCZNIK 7 - KAWIARNIE WE LWOWIE

Na podstawie: <https://www.ambasadorp.pl/najlepsze-kawiarnie-we-lwowie/>

Kopalnia kawy

Kopalnia kawy jest chyba jedną z najczęściej odwiedzanych przez turystów kawiarni we Lwowie. Trudno się dziwić, bo już sama nazwa wskazuje, że wizyta tutaj będzie prawdziwą „przygodą kawosza”. Ceny w Kopalni kawy, jak zresztą w całym Lwowie, są bardzo przyjemne dla kieszeni. Już od samego wejścia dobiegają do nas niesamowite zapachy palonej kawy i trzeba przyznać, że wybór kaw w sklepie przy wejściu jest dość spory. Bez dwóch zdań warto tutaj zajść i pijąc kawę, odpocząć w pięknych pomieszczeniach: na patio czy na poddaszu, a także udać się na krótką wycieczkę podziemiami kopalni kawy. Będzie to idealne turystyczne urozmaicenie wizyty w kawiarni. Jak we wszystkich kawiarniach we Lwowie, w Kopalni możemy również posmakować wypieków, które, co nikogo chyba nie zaskoczy, są warte kalorycznego grzechu.

<https://www.fest.lviv.ua/uk/restaurants/coffeemanufacture/>

Kawiarnia Cabinet

Każdy, kto wstąpi do tego miejsca chociaż na chwilę, na początku pomyśli, że trafił do bajki, potem się zakocha, a później będzie tu wracał wraz z każdym lwowskim wyjazdem. Wnętrze dosłownie zwala z nóg. Ciemne drewno pokrywające całą przestrzeń. Niesamowicie klimatyczne żyrandole nie z tego świata. Jak na gabinet przystało, parter i piętro wypełnione są książkami, a by wejść na wyższy poziom, trzeba pokonać bajkowe schody. W opiniach wielu osób, które również podzielałam, kawa nie jest tutaj może topowa. W tym miejscu bardziej pijemy jednak klimat. Nie można się nie zakochać, podobnie jak w przepysznych ciasteczkach, które dla wielu są nieodłącznym dodatkiem do kawy. Ich wybór tutaj jest bardzo duży, a smak, no cóż, wyjątkowy jak wystrój kawiarni.

<http://cabinet.co.ua/>

Café na Bambetli

Kawiarnia malutka, a przy tym jakże klimatyczna. Znajdziemy ją w niezwykle ciekawym miejscu - Pasażu Andreolli. Położona jest więc zaraz przy Rynku, by być równocześnie oddalona od miejskiego gwaru. Znajdziemy tu wszystko, czego moglibyśmy oczekiwać, słysząc o „klimatycznej, zacisznej kawiarence”. Stonowana muzyka współgra z wystrojem. Warto tu przysiąść na dłuższą chwilę i zamówić również smaczne ciacho.

<https://nabambetli.com/>

Atlas





Klimat dwudziestolecia czuć tutaj na każdym kroku, a ilość smaczków upamiętniających dawną kawiarnię Atlas sprawia, że możemy się poczuć jak u siebie. Wystarczy tutaj przyjść i już można oddychać historią. Wiele osób zarzuca Atlasowi kiepską obsługę. Ja się nigdy nie zawiodłem. Nie wiem, może dlatego, że kilkadziesiąt razy miałem szczęście? W mroźne dni, po ciepłej kawie, jako dodatkowe rozgrzanie idealnie sprawdzą się też lokalne naleweczki. Prawdziwy majstersztyk!

<https://atlas.chooice.app/>

Wirmenka

To kultowa kawiarnia Lwowa, której życie zaczęło się w roku 1979. W 2016, 2017, 2018 w ramach Lviv Coffee Festival ona uzyskała tytuł „Najlepsza kawiarnia Lwowa”. Latem 2016 Wirmenkę odrestaurowano. Pozostały tylko autentyczne kamienie, sufity, jak również kawałek kamiennego portalu z wieku XVI-XVII. Pojawiły się stare zdjęcia, na których da się odszukać Kuzię z Braci Hadiukinych oraz innych bywalców starej Wirmenki. Niektóre książki można poczytać, pijąc kawę, a niektóre nawet można kupić. Tematyka książek: Lwów, Ormianka, miłość, kawa... W Wirmence działa bookcrossing - można przynieść książkę oraz wymieniać ją na inną.

Jeszcze jedna piękna tradycja, której przestrzegano w Wirmence - podwieszona kawa. Kiedyś to była niepisana reguła podwiesić dla przyjaciół kawę, tzn. kupić kawę i uprzedzić dziewczęta, że kiedy przyjdzie ten lub inny przyjaciel, żeby mu ją nalano. Obecnie istnieje deska, na której są imienne kawy, tzn. przeznaczone dla określonej osoby. Wolne są dla kogokolwiek. A kawę dotychczas gotują tradycyjnie po wschodniemu, stosując nowoczesne technologie. Smak kawy stał się jeszcze lepszy. Jak kiedyś, goście uczestniczą w przygotowaniu kawy w Turku, który, jak się wydaje, jakby tańczy, zawijając się w piasku. Do kawy gościom smakuje lwowski sernik oraz naturalne nalewki własnej produkcji, jak również oryginalne likiery Wirmenka: kawowy, tiramisu oraz czekoladowy.

http://akurat.com.ua/restaurant_page.php?id=103&lang=2

