

Як вибрати якісну каву?



Вибирати слід ту каву, яка подобається особисто Вам, але і не забуваючи про якість. Кращий варіант – купувати в магазині, що спеціалізується на продажу кави.

Загалом каву поділяють на три види – арабіка, робуста і ліберіка. Остання дуже рідкісна. Продають в основному арабіку, робусту та їх купажі, тобто суміші цих двох видів кави.

Вирощують каву на різних континентах – в Бразилії, Колумбії, Гватемалі, Коста-Ріці, Перу, Індії, Китаї, В'єтнамі, Замбії, Ефіопії, Кенії, Уганді, на Ямаїці, Мадагаскарі тощо. Відповідна територія і умови вирощування визначають сорт кави, а отже, смак і аромат готового напою.

Основна відмінність смаків цих двох видів кави – кислинка і гірчинка.

Арабіка – слабша, однак більш ароматна, має кислинку. Зате у *робусті* - гірчинка відчувається більше. Крім того, вона міцніша.

Як вибрати каву в зернах?

При купівлі огляньте кавові зерна. Адже за їх зовнішнім виглядом можна дізнатися про якість кави. Зерна арабіки – більш подовжені, а у робусті – більш круглі і менші. За кольором зерен видно, як його обсмажили – легко, середньо, сильно. Отже, зерна повинні бути одного кольору, наприклад темно-коричневого, гладкими, без тріщин і сколів. Якщо зерна темніші, то вони сильніше просмажені.

До кави також можуть додавати ароматизатори шоколаду, ванілі, мигдалю, коньяку, горіхів і т.д. Якщо основа ароматизаторів – ефірні масла або принаймні ідентичні натуральним замінники ароматів, то загрози для здоров'я людини немає. Якщо каву ароматизують синтетичними компонентами – це дуже шкідливо для здоров'я. На жаль, відрізнити натуральні ароматизатори від штучних пересічному споживачеві дуже складно.

Можна звернути увагу на насиченість аромату, як довго він ще тримається в порожній банці з-під кави. Зрозуміло, що натуральний ароматизатор швидко вивітриться, синтетичний – більш стійкий. Але все ж краще пити каву класичних сортів, що не ароматизовані. Гурмани віддають перевагу тільки такій каві.

При виробництві справжньої сублимованої кави використовуються складні процедури, засновані на застосуванні вакууму і низьких температур.

Вони дуже енергоємні, тому ціна кави значно підвищується. Проте, якщо на дешевому напої написано 100% сублімований, значить, при виробництві застосовувалася високотемпературна обробка, і якість його буде нижчою.

Розчинний кавовий порошок виробляють з дешевших сортів кави, і підробляють його набагато частіше. Якщо Ви виявили, що розчиняється вона не відразу, а тільки після певних зусиль, не варто навіть пробувати такий розчин – це не кава.

Як вибрати хорошу каву, судячи з пакування?

Будь-яку упаковку потрібно ретельно оглянути на предмет пошкоджень, прочитати всю інформацію про країну походження, виробника, ступінь помелу, сорт.

Якщо упаковка металева, на ній не повинно бути ушкоджень та іржі. Якщо ви купуєте каву в брикетах, не варто брати великий об'єм, з метою економії. У такій упаковці кава швидко видихається і гірше зберігає свої смакові властивості.

Запам'ятайте, хороша розчинна кава не продається в пластикових банках, тільки в скляних або жерстяних, а мелену каву упаковують в скляні банки або вакуумні м'які пакети.

При купівлі кави обов'язково звертайте увагу на термін придатності.
Термін зберігання високоякісної кави не може перевищувати 18 місяців.

Ціна кави високої якості, будь то розчинної, меленої або в зернах, не може бути низькою. Дешева кава має дуже високу ступінь обсмаження, при якій губляться смакові якості. Якщо ціна надмірно низька – швидше за все перед вами підробка. Кількість синтетичних добавок в такій каві може перевищувати всі допустимі норми. Так само, напій просто може бути вироблений з ячменю, жита, цикорію, інжиру тощо.

Отже, тепер Ви знаєте, як вибрати хорошу каву, насолоджуйтеся тільки найкращим!