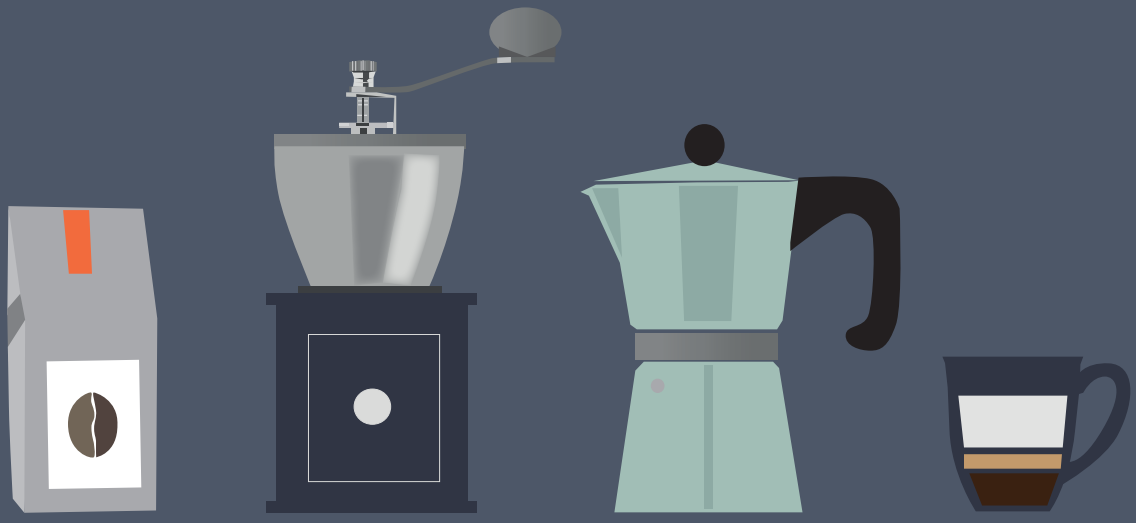
ΑΝΕΤ ΜΟΛΝΤΒΕΡ

ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

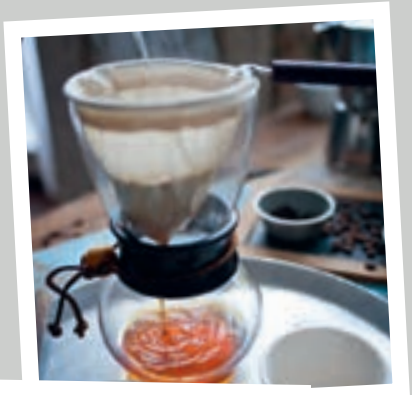


ΤΕΧΝΙΚΕΣ BARISTA • ΣΥΝΤΑΓΕΣ •
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΟΚΚΩΝ ΚΑΦΕ ΑΝΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΨΥΧΟΓΙΟΣ

Η ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Εκατομμύρια άνθρωποι σε όλο τον κόσμο χαλαρώνουν καθημερινά σε μια καφετέρια, απολαμβάνοντας μια κούπα γευστικού καφέ. Τα speciality καφέ απογειώνουν ακόμα περισσότερο αυτή την εμπειρία – ένας εκπαιδευμένος barista μπορεί να σας φτιάξει καφέ εξαιρετικής ποιότητας, όπως ακριβώς τον προτιμάτε.



Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Ο καφές αποτελεί μέρος της παράδοσης πολλών χωρών και λαών – από τον «café au lait» ενός παριζιάνικου καφέ μέχρι τις τεράστιες κούπες των εστιατορίων του Τέξας. Σήμερα, χάρη στη δημοτικότητα του καφέ που παρουσιάζει αύξηση στην Κίνα, την Ινδία, τη Ρωσία και την Ιαπωνία, όλο και περισσότεροι επισκεπτόμαστε συχνότερα τις καφετέριες. Παρόλο που η κατανάλωση καφέ αποτελεί για πολλούς καθημερινή συνήθεια, για αμέτρητους άλλους εξακολουθεί να είναι μια νέα και απολαυστική εμπειρία.

Εξαιτίας αυτού του νέου πάθους για καφέ, ο αριθμός των speciality καφέ που ανοίγουν στον κόσμο αυξάνεται καθημερινά. Αυτά τα καφέ δεν απευθύνονται πλέον μόνο στους γνώστες, αντιθέτως, μπορεί να τα επισκεφτεί ο καθένας και να απολαύσει διάφορες ποικιλίες, βαθμούς καβουρντίσματος και συνταγές. Όποιος εκτιμά την ποιότητα, τη σταθερή γεύση και το μεράκι επισκέπτεται τα speciality καφέ, όπου μπορεί να συναναστραφεί κόσμο, να ανακαλύψει νέες γεύσεις και να χαθεί σε μια μοναδική ατμόσφαιρα.

ΓΙΑ ΠΟΛΛΟΥΣ Ο ΚΑΦΕΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΩΣ ΕΝΑ ΚΟΜΜΑΤΙ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ, ΜΑ ΓΙΑ ΚΑΠΟΙΟΥΣ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΜΙΑ ΝΕΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.

© DK Penguin Random House, 2014, 2021 / © ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2015, 2022

ΤΟ «ΗΘΟΣ» ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Είναι πολύ εύκολο να θεωρήσουμε δεδομένο το ταξίδι του καφέ από τη φάρμα στο φλιτζάνι. Πολλοί δε γνωρίζουν ότι ο κόκκος του καφέ είναι ο σπόρος ενός καρπού και ότι πρέπει να καβουρντιστεί πριν αλεστεί ή βράσει. Όλο και περισσότερες καφετέριες χειρίζονται τον καφέ ως το φρέσκο, εποχιακό προϊόν που πραγματικά είναι και το προωθούν ως συστατικό και ρόφημα του οποίου η καλλιέργεια και η παρασκευή απαιτούν δεξιότητα. Υπογραμμίζουν και τιμούν τη μεγάλη γκάμα των μοναδικών γεύσεων που υπάρχουν, αποκαλύπτοντας έτσι την προέλευση και την ανθρώπινη ιστορία πίσω από τους κόκκους.

Χάρη στα speciality καφέ, οι λάτρεις του καφέ μαθαίνουν για την πολυπλοκότητα της παραγωγής, του εμπορίου και της παρασκευής. Οι προκλήσεις που αντιμετωπίζουν οι καλλιεργητές –με τις χαμηλές τιμές και το φαινομενικά ακίνδυνο εμπόριο του αγαθού– έχουν οδηγήσει σε αυξανόμενη ζήτηση για διάφορες ποικιλίες καφέ. Η ιδέα ότι «η ποιότητα κοστίζει» έχει γίνει αποδεκτή εδώ και καιρό όσον αφορά στο φαγητό και στο κρασί και οι καταναλωτές έχουν αρχίσει να συνειδητοποιούν πια ότι το ίδιο ισχύει και για τον καφέ.

Ενώ η ισορροπία ανάμεσα στην προσφορά, στη ζήτηση, στο κόστος και στην οικολογία παραμένει δύσκολη και απρόβλεπτη, οι βιομηχανίες speciality καφέ έχουν θέσει στόχο την ποιότητα, τη διαφάνεια και την αντοχή. Εξαιτίας της πολιτισμικής αλλαγής που εστιάζει στην καλλιέργεια και την παρασκευή, οι speciality καφετέριες είναι πιο σημαντικές από ποτέ.

Ο BARISTA

Ο barista είναι εφάμιλλος του σομελιέ στον κόσμο του κρασιού. Πρόκειται για έναν εξειδικευμένο επαγγελματία που όχι μόνο θα σας φτιάξει τον καφέ που θέλετε, αλλά θα σας ετοιμάσει ένα ρόφημα με ενδιαφέρουσα, συναρπαστική γεύση.

© DK Penguin Random House, 2014, 2021 / © ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2015, 2022

ΤΟ ΤΑΞΙΔΙ ΤΟΥ ΚΑΦΕ

Η ιστορία για το πώς εξαπλώθηκε ο καφές σε όλο τον πλανήτη είναι η ιστορία ενός κόσμου που διαρκώς αλλάζει. Είναι μια ιστορία θρησκείας, σκλαβιάς, λαθρεμπορίου, αγάπης και συντροφικότητας. Αν και υπάρχουν ακόμα κενά, θα ανακαλύψουμε τα ίχνη του ταξιδιού με τη βοήθεια τόσο των γεγονότων όσο και των θρύλων.

ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΑΝΑΚΑΛΥΨΕΙΣ

Ο καφές ανακαλύφθηκε πριν από τουλάχιστον 1.000 χρόνια. Κανείς δε γνωρίζει με βεβαιότητα, αλλά πολλοί πιστεύουν ότι οι ρίζες της ποικιλίας Arabica βρίσκονται στο Νότιο Σουδάν και στην Αιθιοπία και ότι η ποικιλία Robusta γεννήθηκε στη Δυτική Αφρική.

Ακόμα και πριν αρχίσουν να καβουρντίζουν, να αλέθουν και να βράζουν τους σπόρους για να φτιάξουν τον καφέ που πίνουμε σήμερα, οι καρποί και τα φύλλα του καφέ χρησιμοποιούνταν για τις αναζωογονητικές τους ιδιότητες.

Πιστεύεται ότι ο καφές μεταφέρθηκε στην Υεμένη και την Αραβία από Αφρικανούς σκλάβους. Το 1400 οι Σούφι έπιναν τσάι από καρπούς καφέ που ονομαζόταν «quishr» ή «Αραβικό κρασί», το οποίο τους βοηθούσε να παραμένουν ξύπνιοι κατά τις ολονυχτίες. Τα νέα για τις διεγερτικές του ιδιότητες εξαπλώθηκαν, με αποτέλεσμα να ανοίξουν «μαγαζιά», όπου οι έμποροι και οι λόγιοι μπορούσαν να πίνουν και να κουβεντιάζουν ελεύθερα. Αυτά τα μέρη έγιναν γνωστά ως «σχολεία σοφών». Το 1500 οι Άραβες άρχισαν να καβουρντίζουν και να αλέθουν τους καρπούς του καφέ, παρασκευάζοντας ένα ρόφημα παρόμοιο με αυτό που απολαμβάνουμε σήμερα. Από εκεί ο καφές εξαπλώθηκε στην Τουρκία, την Αίγυπτο και τη Βόρεια Αφρική.

ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΔΕΚΑΕΤΙΑ 1600

- ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΕΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΟΛΛΑΝΔΙΑ
- ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΕΜΕΝΗ ΣΤΗΝ ΙΝΔΙΑ
- ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΛΛΑΝΔΙΑ ΣΤΗΝ ΙΝΔΙΑ, ΣΤΗΝ ΙΑΒΑ, ΣΤΟ ΣΟΥΡΙΝΑΜ ΚΑΙ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΔΕΚΑΕΤΙΑ 1700

- ΑΠΟ ΤΗ ΓΑΛΛΙΑ ΣΤΗΝ ΑΪΤΗ, ΤΗ ΜΑΡΤΙΝΙΚΑ, ΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΟΥΙΑΝΑ ΚΑΙ ΤΗ ΡΕΫΝΙΟΝ
- ΑΠΟ ΤΗ ΡΕΫΝΙΟΝ ΣΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ
- ΑΠΟ ΤΗ ΜΑΡΤΙΝΙΚΑ ΣΤΗΝ ΚΑΡΑΪΒΙΚΗ, ΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΑΙ ΤΗ ΝΟΤΙΑ ΑΜΕΡΙΚΗ
- ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΪΤΗ ΣΤΗΝ ΤΖΑΜΑΪΚΑ
- ΑΠΟ ΤΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΓΟΥΙΑΝΑ ΣΤΗ ΒΡΑΖΙΛΙΑ

ΔΕΚΑΕΤΙΑ 1800

- ΑΠΟ ΤΗ ΒΡΑΖΙΛΙΑ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΑΦΡΙΚΗ
- ΑΠΟ ΤΗ ΡΕΫΝΙΟΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΑΦΡΙΚΗ

© DK Penguin Random House, 2014, 2021 / © ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2015, 2022

ΑΠΟΙΚΙΑΚΗ ΕΞΑΠΛΩΣΗ

Οι Άραβες ήταν οι πρώτοι που έκαναν εμπόριο καφέ και ήταν προστατευτικοί απέναντι στο συγκεκριμένο αγαθό, βράζοντας τους κόκκους.

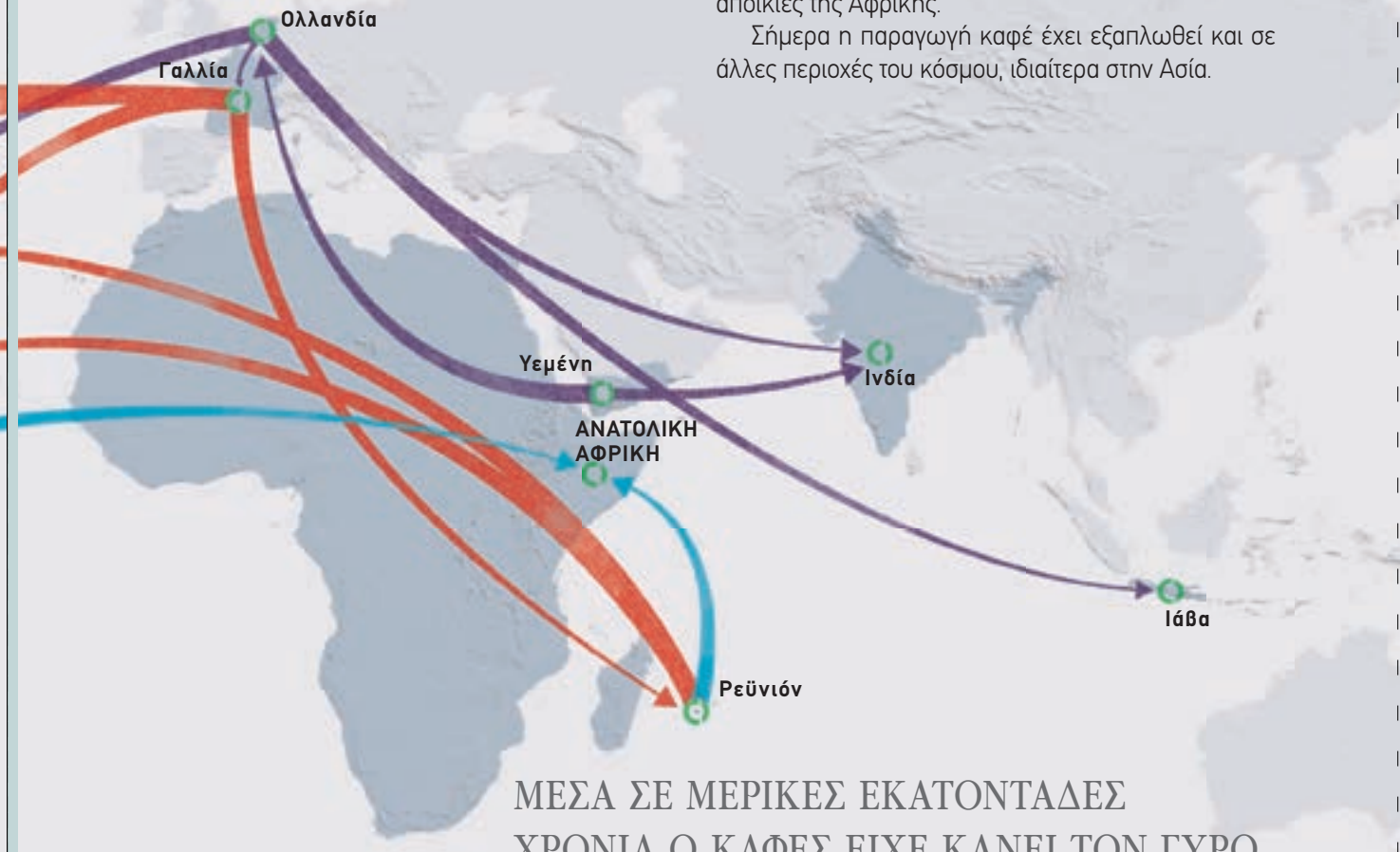
Το 1600 ένας Σούφι έφερε λαθραία σπόρους από την Υεμένη στην Ινδία κι ένας Ολλανδός έμπορος έβγαλε λαθραία φυτάρια από την Υεμένη και τα φύτεψε στο Άμστερνταμ. Μέχρι τα τέλη του 17ου αιώνα, ο καφές είχε αρχίσει να καλλιεργείται στις ολλανδικές αποικίες.

Οι αποικίες της Καραϊβικής και της Νοτίου Αμερικής άρχισαν να καλλιεργούν καφέ στις αρχές του 1700. Οι Ολλανδοί χάρισαν φυτάρια στους Γάλλους, οι οποίοι τα μετέφεραν στην Αϊτή, στη Μαρτινίκα και στη Γαλλική Γουιάνα.

Το 1727 οι Πορτογάλοι έστειλαν έναν αξιωματικό του ναυτικού από τη Βραζιλία στη Γαλλική Γουιάνα να φέρει σπόρους καφέ. Ο θρύλος λέει ότι αρνήθηκαν να του δώσουν, οπότε αποπλάνησε τη γυναίκα του κυβερνήτη και τους πήρε λαθραία από εκείνη.

Από τη Νότια Αμερική και την Καραϊβική ο καφές εξαπλώθηκε στην Κεντρική Αμερική και στο Μεξικό. Στα τέλη του 1800, τα φυτάρια καφέ επέστρεψαν στις αποικίες της Αφρικής.

Σήμερα η παραγωγή καφέ έχει εξαπλωθεί και σε άλλες περιοχές του κόσμου, ιδιαίτερα στην Ασία.



ΜΕΣΑ ΣΕ ΜΕΡΙΚΕΣ ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΧΡΟΝΙΑ Ο ΚΑΦΕΣ ΕΙΧΕ ΚΑΝΕΙ ΤΟΝ ΓΥΡΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ, ΠΡΩΤΑ ΩΣ ΡΟΦΗΜΑ, ΜΕΤΑ ΩΣ ΕΜΠΟΡΕΥΣΙΜΟ ΕΙΔΟΣ

© DK Penguin Random House, 2014, 2021 / © ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε., Αθήνα 2015, 2022

Μάθετε τα πάντα γύρω από τον καφέ, πειραματιστείτε με διαφορετικούς κόκκους, μεθόδους και αρώματα, και γίνετε επαγγελματίας barista στο σπίτι με το βιβλίο *Τα μυστικά του καφέ* και τις 70 γευστικές, υπέροχες συνταγές του.

Μάθετε για την προέλευση του καφέ και τις 40 χώρες παραγωγής του και ανακαλύψτε την εκπληκτική ποικιλία κόκκων που καλλιεργούνται ανά την υφήλιο.

Εκτιμήστε τις λεπτές διαφορές του αρώματος χρησιμοποιώντας τον γευστικό πίνακα και κατανοήστε ποιες νότες συμπληρώνουν ιδανικά η μία την άλλη.

Γίνετε ειδικός σε διαφορετικές τεχνικές ψησίματος, αλέσματος και προετοιμασίας με τον απαιτούμενο εξοπλισμό.

Πειραματιστείτε με τις 70 συνταγές, χρησιμοποιώντας ζωϊκό ή φυτικό γάλα, και δημιουργήστε κλασικούς καφέδες, όπως ο Americano, έως πιο τολμηρούς συνδυασμούς, όπως ο Almond Fig Latte ή ο Hazelnut Frappé.

Ένα βιβλίο όπου ο καφές αποκαλύπτει όλα τα μυστικά του!

Στην ίδια σειρά κυκλοφορούν:

ΨΥΧΟΓΙΟΣ
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΪΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800
psichogios.gr ✉ info@psichogios.gr

FSC

ISBN 978-618-01-0852-1
9 786180 108521

ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 15382