

УДК 663.93:658.589

А. Карпов

*студент спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»*

М. Паска

*д-р вет. наук, проф.,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної
культури імені Івана Боберського*

ІННОВАЦІЙНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КАВОВИХ НАПОЇВ

У сучасній кавовій культурі стрімко розвивається так звана третя хвиля, яка популяризує альтернативні методи приготування кави, зокрема хенд-брю. Перевага такого методу приготування полягає в тому, що кавове зерно розкриває унікальний смак, закладений природою. Напої, які готують таким способом, прийнято споживати без додавання цукру, спецій та молока. Альтернативні методи заварювання прийшли на заміну традиційному американо, в якому втрачається вся унікальність смакового профілю зерна.

Мета роботи – розкрити інноваційні способи приготування кавових напоїв.

Найбільш популярні кавові напої в Україні, за результатами дослідження національного ринку кави 2018 року, визначила компанія з хмарної системи автоматизації закладів «Poster». Найпопулярнішим видом кави ручного приготування назвали пристрій «Hario V60». Лійка від однойменної японської компанії – це 57% усіх замовлень хенд-брю в українських кав'ярнях третьої хвилі. «З десяти чашок, заварених альтернативними способами, шість заварені за допомогою «Hario V60», дві з половиною – в аеропресі та півтори у кемексі», – стверджують у дослідженнях [1]. Для V60 застосовують лійку, усі грані якої розташовані під кутом 60 градусів [2]. Основні перевали та недоліки V60 представлено у табл. 1. Серед інших варіантів пуроверу – Kalita, Clever тощо.

Таблиця 1

Основні переваги та недоліки V60

Переваги	Недоліки
Повноцінне розкриття смаку	відсутність можливості контролювати швидкість екстракції за допомогою воронки
Зручність приготування	
Післясмак	–

Важливу роль у розвитку альтернативних методів заварювання вніс метод приготування аеропрес, який винайшов та запатентував американець Алан Адлер 2005 року [3]. Основні переваги та недоліки аеропресу представлено в табл. 2. Для приготування засипають у поршень аеропресу змелену каву, змочують фракції 50–80 мл гарячою водою температури 89–94 °С, перемішують, дають розкритись аромату зерна, заливають до 220 мл води та продавлюють у чашку.

Таблиця 2

Основні переваги та недоліки аеропресу

Переваги	Недоліки
Швидкість приготування	Наявність осаду
Зручність приготування	–
Повноцінне розкриття аромату та смаку зерна	–

Однією із переваг альтернативних методів заварювання кави є розкриття смакових якостей кавового зерна, не тільки на професійному рівні, а і для середньостатистичного споживача. Кожен споживач має змогу приготувати якісну каву вдома, керуючись рецептами та рекомендаціями професійних баристів. Разом з цим широкого вжитку набули дріп-пакети. Це вже готові фільтр-пакети із меленою кавою, які готові для приготування. Цей метод поширює кавову культуру далеко за межі кав'ярень. Простота та якість стали запорукою його популярності в людей, у яких немає часу для приготування кави або на похід у кав'ярню.

Спосіб приготування: відірвати стрічку і розмістити фільтр у горнятку. Влити невелику кількість води у фільтр, щоб повністю змочити

каву. Після залити цілий фільтр води і дати їй стекти. Повторити це ще двічі. Коли вода протече, витягти фільтр і насолоджуватись кавою. Температура заварювання: 91–92 °С. Вихід: 15–170 мл [4, 5].

Висновок. Отже, альтернативні методи заварювання кави розвивають кавову індустрію як у професійному аспекті, так і для середньостатистичного споживача. Розвиток кавового ринку не стоїть на місці. Для споживача на перше місце виходить якість зерна та смак напою, що позитивно впливає кавовий ринок.

Ключові слова: альтернатива, кава, приготування, кавова культура.

Список використаних джерел

1. Який вид hand brew найбільш популярний в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blackfield.coffee/yakiy-vid-hand-brew-naybilsh-populyarniy-v-ukrayini/> (дата звернення: 29.10.2020).
2. Як приготувати V60 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blackfield.coffee/pour-over-v60-filter-guide-how-to/> (дата звернення: 29.10.2020).
3. Як приготувати Аеропрес [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blackfield.coffee/yak-prigotuvati-aeropres/> (дата звернення: 29.10.2020).
4. Спосіб приготування дрів-пакету [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://svitkavy.com/uk/c/1-coffee/59-drip-coffee-bag/> (дата звернення: 29.10.2020).
5. Карпова М. Кава: технології виробництва та способи приготування / Марта Карпова, Андрій Карпов, Андрій Голод // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 25–27.