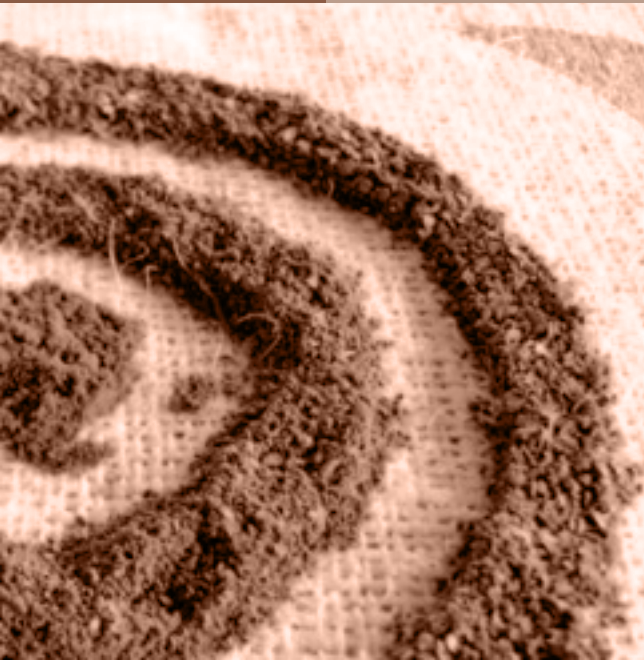


*cafe Mia*  
kawa zawsze świeża



Odkryj smak prawdziwej  
świeżo palonej kawy!

## Stopnie mielenia



### *Drobno mielona kawa*

jest stosowana do parzenia kawy po turecku w ekspresach wysokociśnieniowych oraz do parzenia tzw. kawy sypanej. W procesie drobnego mielenia młynek kruszy jedno ziarenko kawy na 3 000 do nawet 35 000 drobin. Są one tak niewielkie, że nie można ich dostrzec ludzkim okiem. Powierzchnia ulatniania aromatów może zwiększyć się nawet 900-krotnie. To tak jakby jedno ziarenko rozpląszczyć na kartce o wymiarach 13x13 cm.

Świeżo palona kawa jest jak świeżo upieczony chleb - aromatyczna i zachęcająca do skosztowania. Jednak świeżość jest właściwością z definicji nietrwałą. Smak i aromat stopniowo zanikają, a więc im kawa świeższa tym lepsza. Zwracaj uwagę na datę palenia.

A mielona? Wyobraź sobie, że pokruszysz bochenek chleba na tysiące okruszków - zrobią się czerstwe w kilka chwil. Podobnie jest z kawą, mielona traci swój aromat w kilka dni a nawet godzin. Dlatego aby rozkoszować się aromatem świeżo palonej kawy powinieneś trzymać się poniższych zasad:

- Nie kupuj kawy na miesięczny zapas tak, jak nie kupujesz chleba na kilka tygodni.
- Jeżeli masz młynek w domu - kup świeżo paloną kawę ziarnistą i zmiel tuż przed zaparzaniem.

### *Średnio mielona kawa*

z wyczuwalnymi palcami drobinkami jest stosowana do kawiarek i ekspresów przelewowych. Jedno ziarenko kawy jest rozdrobnione na 500 do 3 000 cząsteczek, co również pokaźnie zwiększa powierzchnię uwalniania aromatów ok. 200 razy.



### *Grubo mielona kawa*

to rzadki przypadek, jednak miłośnicy „french press” potrzebują właśnie takiej ziarnistości. Drobinki kawy tak zmielonej swoją wielkością przypominają gruby piasek plażowy. Takich drobin z jednego ziarna powstaje aż, a może tylko 100.



# Stopnie palenia



*Jasno palona* - odcień cynamonowy, jasno brązowy. Kawa nie posiada charakterystycznych aromatów palenia, jednak indywidualne dla poszczególnych kaw nuty smakowe są bardzo uwydatnione. Od tego stopnia palenia nie należy oczekiwać goryczy, a jedynie cytrusową kwaskowatość z delikatną słodyczą. Choć zabraniać nie będziemy to zdecydowanie odradzamy ten stopień palenia do przygotowania espresso.

*Palona średnio* - odcienie brązów. Najbardziej popularny stopień palenia dla kaw jednorodnych. Wyrównanie między goryczą, słodyczą i kwaskowatością. Indywidualne nuty smakowe są wciąż wyczuwalne, jednak nie tak bardzo jak w przypadku palenia jasnego. Ten stopień palenia jest przeznaczony dla kawoszy pijących kawę z ekspresów przelewowych, niskociśnieniowych ekspresów kolbowych, tradycyjnie zalewanych.

*Ciemno palona* - ciemne brązy, możliwa oleista powłoczka na ziarnie. Ten stopień palenia nadaje kawie dymny, karmelowy aromat. Kawa jest bardzo goryczkowa kosztem niskiej kwaskowatości i indywidualnych nut smakowych. Głównymi odbiorcami tego stopnia palenia są fani espresso oraz napojów na bazie espresso.



O smaku kawy decyduje wiele czynników jednak największy wpływ ma stopień palenia. Ta sama kawa w różnych stopniach palenia może smakować całkowicie inaczej, wręcz nie do poznania. Nie znaczy to jednak, że jeden stopień palenia jest lepszy od drugiego... To jak z czekoladą, każdy ma swoją ulubioną: gorzką, mleczną, białą, z bakaliami itd. Spróbuj zatem tej samej kawy w różnych stopniach palenia i daj się zaskoczyć niezwykłymi smakami i aromatami.

## Arabica

gatunek kawy o szlachetnym charakterze. Owocowa kwaskowość, karmelowa goryczka, mleczna słodycz to cechy charakterystyczne dla tej odmiany kawy.

## Robusta

wyróżnia ją korzenna cierpkość, gorycz, odczuwalna moc naparu. Ten gatunek zawiera zdecydowanie więcej kofeiny aniżeli arabica.

### *Który gatunek jest lepszy?*

To kwestia gustu. Jednak ludzie szybko nauczyli się wykorzystywać bogactwo obu, stosując szlachetne mieszanki. Większość z nich wydobywa właściwości charakterystyczne dla obu gatunków ale z różnym nasileniem. Dzięki temu każda mieszanka - choć inna, daje napar o pełnym i zrównoważonym wachlarzu aromatów.

### *Spróbuj prawdziwej świeżo palonej kawy już dziś!*

Kup niewielką ilość kawy, aby móc ją wypić w ciągu tygodnia. Jeżeli nie posiadasz młynka, poproś sprzedawcę o zmielenie twojej porcji. Po powrocie do domu wsyp zawartość torebki do szczelnego pojemnika i schowaj w lodówce, aby spowolnić proces ulatniania aromatów. Sięgaj po nią zawsze, kiedy zapragniesz poczuć prawdziwy aromat kawy.