

Między espresso

Between espresso

Słowo „kawa” pochodzi od arabskiego „kahwa”. Do większości języków europejskich nazwa oleistoczarnego napoju przeniknęła poprzez tureckie „kahve”, które powstało za arabskim „qahwa” – jako skrót od „qahhwat al-bun” (ang. wine of the bean). Czemu skojarzenie naparu kawy z alkoholem nie wydaje nam się specjalnie dziwne? Dlatego, że obrotom tradycją i rytuałami napojowi przypisujemy moc zmieniania naszego nastroju i sił witalnych.

Przyczyną pobudzającego działania kawy jest zawarta w niej kofeina. To alkaloid purynowy, znajdujący się w surowcach roślinnych. Ta niezwykła substancja stosowana w porcjach 100–400 mg dziennie działa pozytywnie na wiele układów organizmu, nie uzależnia i nie daje skutków ubocznych.

Pierwsze wzmianki o drzewach kawowca pochodzą z Półwyspu Somalijskiego. Tamtejsze plemiona mieszały zmiążdżone owoce kawowca z tłuszczem i formowały kulki podawane wojownikom. Ludzie zauważyli bowiem, że po ich zjedzeniu mają większą odporność na trudy walki.

Początek upraw

Początek upraw to prawdopodobnie VI w., kiedy kupcy arabscy przewieźli ziarna do Jemenu. To Arabowie do dziś dostarczają najdroższej i najbardziej poszukiwanej kawy. Rozpowszechnianie kawy rozpoczęło się w XIV–XV w. i długo Jemen był jedynym dostawcą. Popyt jednak rósł i transporty były pilnie strzeżone. By zachować monopol, Jemeńczycy zakazali wywożenia sadzonek kawowca z kraju. Jednak pielgrzymi do Mekki przemycili kilka drzew do swoich ojczyzn...

Kawa podbija świat

Droga kawy do Europy rozpoczęła się w Wenecji, która w dobie Renesansu była centrum wymiany handlowej między kupcami z Azji i Europy. Raz odkryty przez Włochów i ich gości smak kawy nie mógł zostać zapomniany. Kawa szybko rozprzestrzeniła się w coraz odleglejszych zakątkach świata. W XVII i XVIII w. potęgi kolonialne rozpoczęły uprawę kawowca w swoich koloniach. Holandia założyła plantacje na Cejlonie i Jawie, później na całym Archipelagu Sundajskim. Francja pierwsze plantacje założyła na Martynice, uprawę rozpoczęła też w Gujanie Francuskiej. W 1719 r. Portugalczycy wy-

The cause of the stimulating effect of coffee is caffeine contained in it. It is a purine alkaloid, found in raw plants. This remarkable substance used in portions of 100–300 mg per day has a positive impact on many body systems, which is not addictive and does not give side effects.



so a latteccino

o and latteccino

Word "coffee" comes from the Arabic "kahwa". For most European languages the name of the oily-black drink was infiltrated by Turkish "kahve", which was founded after the Arabian "qahwa" – as an abbreviation of "qahwat al-bun" (wine of the bean). Why does not brew coffee association with alcohol seem especially strange to us? Therefore, we ascribe the drink that is strongly connected with traditions and rituals the power to change our mood and vitality.

kradli z Gujany sadzonki i założyli plantacje w Brazylii. Przez cały wiek XIX i początek XX Brazylia była głównym producentem kawy. Dopiero w kolejnych latach polityka wysokich cen otworzyła drzwi dla Kolumbii, Gwatemali i Indonezji.

Rozwój kultury kawiarnianej

Kawa to jeden z najczęściej pitych napojów na świecie. Rocznie wypiją się na świecie około 400 mld filiżanek kawy. Pierwszą kawiarnię w Anglii otworzył w Oksfordzie turecki Żyd Jakub (ang. Jacob lub Jacobs) w 1652 r. W Londynie podobne miejsce rozpoczęło działalność dwa lata później przy alei świętego Michała. W 1670 r. otwarto pierwszą kawiarnię w Bostonie. Po zwycięstwie pod Wiedniem, w 1683 r., Polak Franciszek Kulczycki założył tam pierwszy kafehaus.

Kawa w Polsce

Do Polski kawa trafiła pod koniec XVII w. z Turcji. Większą popularność zyskała jednak dopiero na przełomie XVII i XVIII w. Pierwsza kawiarnia w Polsce powstała w okolicy Placu Saskiego w Warszawie w 1724 r. Zbankrutowała, ponieważ warszawiacy wstydzi się pić kawę w miejscach publicznych. Pierwszym miastem, gdzie jej picie stało się modne, był Gdańsk. Początkowo kawę pito na wzór wschodni, bez do-



The first mention of the coffee plant trees come from the Horn of Africa. Rustic tribes used to mix crushed coffee cherries with fat and formed a balls which were served to warriors. People have noticed that after eating them they are more resistant to hardships of combat.

Beginning of the crops

Beginning of the spread of this discovery is probably the thirteenth or fourteenth century, when Arab traders transported the grain to Yemen. That the Arabs to this day provide the highest and most sought coffee. Cultivation began in the fifteenth century, and long Yemen was the only supplier. However, demand

was growing and the transports were closely guarded. To maintain a monopoly, Yemenis banned the dumping of coffee tree seedlings from the country. But the pilgrims to Mecca smuggled a few trees to their homelands...

Coffee conquers the world

Coffee road to Europe began in Venice, which in the era of the Renaissance was the center of trade between buyers from Asia and Europe. Once discovered taste of coffee by the Italians and their guests could not be forgotten. Coffee soon started to spread over more distant parts of the world. In the seventeenth and eighteenth century colonial powers began growing coffee plant in its colonies. Netherlands established plantations in Ceylon and Java, and later throughout the Sundai archipelago. France established their first plantations in Martinique, they also began growing in French Guiana. In 1719, the Portuguese



datków. Szybko zaczęto jednak dodawać mleko, słodką śmietaną, cukier. Pod koniec XVIII w. mocna kawa „po polsku”, pita z wyborową tłustą śmietanką, wśród cudzoziemców dorównywała sławą naszemu chlebowi.

Najsłynniejsze gatunki

Dwa najbardziej znane gatunki kawy to arabika (niecałe 70 proc. światowej produkcji; uprawy w Afryce, Brazylii, na Jawie i Sumatrze) oraz robusta (niecałe 30 proc. światowej produkcji; uprawy w Wietnamie i na płaskowyżach Ugandy). Inne, mniej znane gatunki, których produkcja stanowi ok.

1 proc. na świecie, to *coffea liberica* i *coffea excelsa*.

Ziarna Arabiki mają podłużny kształt, a ich kolor jest zielonkawy.

Uzyskuje się z nich łagodną i aromatyczną kawę, niekiedy z lekko czekoladową lub korzenną nutą. Robusta (*Coffea canephora*) jest znacznie wydajniejsza, ziarna robusty są mniejsze i bardziej owalne,

a kolor bladezielony. Napar ma ostry i lekko gorzki smak.

Liberika (*Coffea liberica*) ceniona

jest przede wszystkim

za wydajność, gdyż jej ziarna są

niemal dwukrotnie większe od ziaren arabiki, uprawia się je w Liberii i na Wybrzeżu Kości Słoniowej.

Sposoby podawania

Obecnie znamy dziesiątki technik kawiarskich i wiele sposobów podawania kawy.

Specjalista od eleganckiego i profesjonalnego przygotowania i serwowania tego naparu to barista. Kursy dla baristów obejmują naukę znajomości gatunków i jakości kawy, stopni jej palenia, maszyn do espresso, przyrządzanie kawy, przygotowywanie artystycznych kaw (latte art)...

Mnogość sposobów, na jakie można zaparzyć kawę, przyprawia czasem klientów o zawrót głowy. Oto tylko niektóre z nich: Americano, Cappuccino, Con Panna, Espresso, Espresso Doppio, Lattecino, Macchiato, Mocha, Café Frappé, Caffè Latte (Café au lait), Café Lungo.

stolen seedlings from Guyana and established plantations in Brazil. Throughout the nineteenth century and the beginning of the twentieth Brazil was the main producer of coffee. Only in subsequent years the policy of high prices opened the door to Colombia, Guatemala and Indonesia.

Development of coffee house culture

Coffee is one of the most popular beverages in the world. Every year about 400 billion cups of coffee are consumed. The first coffee house in England was opened in Oxford by Turkish Jew Jacob (called Jacob or Jacobs) in 1650. Two years later similar place in London was opened at St. Michael's Alley. In 1670, first coffee shop in Boston was opened. After the victory at Vienna, in 1683, the Pole Franciszek Kulczycki has opened there first kafehaus.

Coffee in Poland

Coffee hit to Poland in the late seventeenth century from the Turks. Bigger popularity it gained until the late seventeenth and eighteenth century. The first coffee shop in Poland behind the Iron Gate was founded in Warsaw in 1724. It went bankrupt because Warsaw citizens were ashamed of drinking coffee in public places. The first city where her drinking became fashionable, was Gdańsk. Initially, coffee was drunk like the east, with no additives. However, people soon began to add milk, sweet cream and sugar. At the end of the eighteenth century, strong coffee „in Polish”, drunk from the election greasy cream, famous among foreigners felt short of our bread.

The most famous species

The two most familiar species are Arabica coffee (less than 70 percent of global production, growing in Africa, Brazil, in Java and Sumatra) and robusta (less



Dla zamożnych i odważnych

Najdroższym na świecie gatunkiem kawy jest Kopi Luwak, który jest uzyskiwany z ziaren kawy, wydobytych... z odchodów zwierzęcia nazywanego popularnie cywetą albo luwakiem. Kiedy cyweta zjada owoce kawy, miąższ zostaje strawiony, ale samo ziarno nie. Po nadtrawieniu i lekkim sfermentowaniu jest wydalane. Zwierzę zjada tylko najlepsze owoce, a przez przejście przez przewód pokarmowy cywety ziarna kawy tracą gorzki smak i kawa uzyskuje niepowtarzalny aromat. Po oczyszczeniu i wyprażeniu kawę przetwarza się w typowy sposób. Kilogram Kopi Luwak może kosztować nawet 1000 euro. W Polsce opakowanie 450 gramów sprzedawane jest za ponad 1500 zł.

Tradycja i urok

Kawa to malowniczy rozdział naszej kultury. Oprócz tu opisanych gatunków, rodzajów i historii pochodzenia, moglibyśmy przecież zaprezentować także artykuł o latte art, historii słynnych kawiarni i sklepów z kawą, przegląd projektantów i producentów zajmujących się wyrobem najpiękniejszych filiżanek i kubków do kawy... I może tak właśnie się stanie, a tymczasem życzymy miłych chwil przy najbliższej aromatycznej filiżance kawy, jaką będą mogli Państwo smakować. ■



than 30 percent of world production, cultivations in Vietnam and on the plateaux of Uganda). Other less known species, representing about 1 percent in the world, are coffee liberica and coffee excelsa. Arabica beans have an elongated shape and their color is greenish. Mild and aromatic coffee, sometimes with a little chocolate or a spicy note is obtained from them. Robusta (*Coffea canephora*) is much more efficient, Robusta beans are smaller and more oval, and have a green color. The infusion has a sharp and slightly bitter taste. Liberica (*Coffea liberica*) is valued primarily for its efficiency, because its grains are almost twice bigger than Arabica beans, they grow in Liberia and Ivory Coast.

Methods of administration

Currently, tens of familiar techniques and many ways of serving coffee are known. Specialist of elegant and professional preparation and serving is called barista. Course for barista includes knowledge of species and quality of coffee, smoking degree, espresso machines, coffee preparation, preparing coffee art (art latte)...

A multitude of ways that you can brew coffee seasoned customers sometimes dizzy. Here are just some of them: Americano, Cappuccino, Con Panna, Espresso, Espresso Doppio, Latteccino, Macchiato, Mocha, Café Frappé, Caffè Latte (Café au Lait), Café Lungo.

For the wealthy and the brave

The most expensive brand of coffee in the world is Kopi Luwak, which is extracted from coffee beans, extracted... from animal manure popularly called civet or luwak. When civet eats the coffee fruit, the flesh is digested, but not the grain itself. After a slight fermentation it is excreted. The animal eats only the best fruits, and by passage through the civet's digestive tract coffee beans lose their bitter taste and unique aroma of coffee is gained. After cleaning and roasting coffee is processed in a conventional manner. One kilo of Kopi Luwak can cost up to 1000 euros. In Poland, the packaging is 450 grams sold for more than 1,500 zł.

The tradition and charm

Coffee is a picturesque part of our culture. In addition to those described species, types and history of origin, yet we also present an article about latte art, stories of famous cafes and coffee shops, and an overview of designers and manufacturers involved in the product's most beautiful cups and cups of coffee... And maybe this is what happens, and meanwhile we wish you pleasant moments at the earliest aromatic cup of coffee, which they will be able to taste. ■