

Kuidas keeta maitsvat kohvi

Tihti kurdetakse, et kohvi maitse ja aroom pole enam see, mis vanasti. Kes või mis on süüdi?

Seda küsimust saab vaadata mitmest aspektist. Kui "vanasti" all mõtlevad inimesed 80. ja 90. aastaid, siis olid ka ajad ja kohvivalmistusviisid teised. Paljudes kodudes röstiti rohelisi kohviube ning enne joogi valmistamist peenestati need väikeses jahvatis ehk kohviveskis (kõige levinum oli Straume oma). Kodus kohvi jahvatades täitus köök meeldiva aroomiga ning kohvijoomine oli nauding omaette. Sealtsiis need nostalgilised mälestused.

Kuigi tänapäeval ostab enamik inimesi juba jahvatatud kohvi, mis on hermeetiliselt pakendatud, muutub iga päevaga ka kohviubade kodus jahvatamine taas populaarsemaks – ikka selleks, et nautida seda protsessi ning saada osa lum-mavast kohviaroomist.

Osa inimesi on aga öelnud, et kohvi maitse ja aroom ei ole enam see, mis näiteks kolm-neli aastat tagasi. Teoreetiliselt tegelikult nii olla ei saa, sest tootjad hoiavad tänapäeval väga rangelt kinni kehtestatud kvaliteedinormidest ning nende jaoks on esmatähtis, et iga toode oleks alati sama kvaliteediga, mis tähendab ka sama lõhna ja maitset. Selleks on kohvitootjatel laborid, kus oma ala spetsialistid maitsevad iga päev kohvi, mis on samal päeval toodetud. Kahtlustan, et vahel inimesed lihtsalt harjuvad oma lemmikkohviga nii ära, et teatud aastate möödumisel tundub, nagu polegi enam päris see...

Veel üks äärmiselt tähtis asi, mis kohvi maitset mõjutab, on vesi, sest 97% kohvitasist moodustab tegelikult vesi. Õige maitse saamiseks on kindlasti vaja kasutada puhast ja filtreeritud vett. Eestis on nii vee kvaliteet kui ka maitse väga kõiguvad. Sageli tunnetavad inimesed, kes kasutavad kohvi valmistamisel kraanivett ning kes on äsja kolinud, et jook maitseb kuidagi teisiti. Ja peabki maitsma, sest vesi on ju teine.

SÄILITAGE KOHVI ÕIGESTI

Kohvi suurepärase maitse ja aroom saadakse erinevate kohvisortide segamisel ning röstimisel. Kui kohvi õigesti ei säilitata, riknevad kohviubade ja jahvatatud kohvi maitse ning aroom kiiresti.

Kohvi suurimad vaenlased on hapnik, temperatuur, valgus, niiskus.

■ Säilitage kohvi alati originaalpakendis.

■ Kohvipakk olgu kindlalt suletud, et vältida kohviubade või jahvatatud kohvi kokkupuudet hapnikuga.

■ Hoidke kohvi niiskuse eest.

■ Hoidke kohvi kuumuse ja otsese päikesevalguse eest.

KVALITEET JA MAITSE SÕLTUVAD ÕIGEST VALMISTAMISEST

Filtrikohv

1. Valage kohvimasinasse veeanumasse värsket külma vett ainult selleks otstarbeks kasutatava puhta kannuga.

2. Valige õige suurusega paberfilter ja mõõtke filtrisse jahvatatud kohv. Kasutage liitri vee kohta 60–70 g kohvi.

3. Tasandage kohvi pind filtris lusikaga nii, et vesi nõrguks ühtlaselt läbi kohvi.

Ärge raputage filtrit, sest paberfiltri poorid võivad ummistuda. Kohvikiht peab filtris olema 2½–5 cm paksune, et vesi valgus sobiva kiirusega läbi kohvi. Lülitage kohvimasin sisse.

4. Segage kohvi enne serveerimist, et kannu põhjas olev kangem osa seguneks joogi pinnal oleva lahjemaga.

Soovitusi täiusliku filtrikohvi valmistamiseks

■ Valige õige jahvatusaste.

■ Serveerige 30 minuti jooksul pärast valmimist.

■ Segage kohvi enne serveerimist.

■ Ärge segage omavahel seisnud ja värsket kohvi!

■ Ärge võtke kohvi selle valmistamise ajal.

Presskannukohv

1. Eelsoojendage presskann kuuma veega

2. Mõõtke jahvatatud kohv (60–70 g kohvi 1 liitri vee kohta) kannu. Parima tulemuse saamiseks kasutage keskmise jahvatusega kohvi.

3. Valage kuum vesi (92–96 °C) kannu. Segage ja jätke nõu kaanega seisma, et kohvi aroomid säiliks.

4. Laske kohvil 3–5 minutit tõmmata. Vajutage press alla ja serveerige.

Kruusikohv

1. Mõõtke värsket jämeda jahvatusega kohvi tass. Soovituslik kogus on 7–10 g kohvi 200 ml vee kohta.

2. Valage kuum vesi (92–96 °C) tassi.

3. Segage ja jätke kohv 3 minutiks tõmbama.



Kohvikoolitaja Kati Kljukina teab hea kohvi valmistamise saladusi.



Kohvi kvaliteet ja maitse sõltuvad õigest valmistamisest.

4. Segage veel kord, et erineva tugevusega maitset tassid seguneks.

5. Jooge kohe pärast valmimist.

Perkolaatori kohv

Perkolaator on taasavastatud vana kohvikeetmise kann. Kindlasti kehtivad selle valmistamismeetodi korral samad reeglid nagu teiste puhulgi. Kann ja selle erinevad osad peavad olema puhtad ning õigesti hooldatud. Kindlasti on vaja hoolikalt jälgida kannu tootja kaasapandud juhiseid. Samuti tuleb kasutada õigesti säilitatud kohvi.

Mis puutub kohvi valikusse, siis soovitatakse võtta jämeda jahvatuse ja keskmise röstiga kohvi. Kuna meie turul ei ole spetsiaalselt selle meetodi jaoks