

Kohvigurmaan õpetab: tõeliselt maitstva kohvi valmistamiseks tuleb silmas pidada viit kõige olulisemat nüanssi (43)

— Enamik keedab kohvi täiesti valesti!

Kohvigurmaan Merike Kandar jõi aastaid kohvi nii, et see talle tegelikult üldse ei maitsenud. End koolitama hakates sai selgeks, kui paljud põhinüansid on ta siiani valesti teinud ja kuidas siis tegelikult seda päriselt nauditava maitse ning joovastava lõhnaga jooki valmistada tuleks.



Merike Kandar



FOTO: SHUTTERSTOCK

▶

Kuula artiklit 4 min

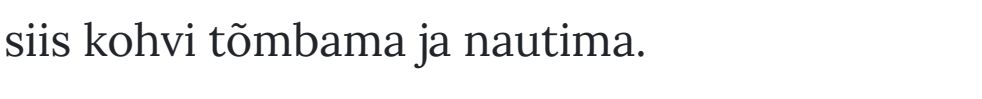
+

Lisa

🔔

 TELLIJALE AVATUD

Kui veel kolm aastat tagasi olin purukohvi fänn, siis tänaseks on olukord kardinaalselt muutunud.



Purukohvidest valisin alati kõrgema hinnaklassi kohvi ja lemmikud olid Rootsi kaubamärk ja Illy kohvid.

Kohvi tegin Bodumi presskannu, mille ostsin kunagi 1000 krooni eest. Muid tarkusi ei olnudki kui vesi keema, keenud vesi kohvile, siis kohvi tõmbama ja nautima.

Tagantjärele mäletan, et kohvi oli alati nii hapuka maitsega ja süda hakkas alati puperdama, kuigi ei valmistanud väga kanget kohvi.

Nüüd kohvimaailma tundma õppides ja Handgurmee poes ise kohvi müües saan selgelt aru, et kohvil ja kohvil on hiiglama suur vahe.



FOTO: SHUTTERSTOCK

Kuidas keeta head kohvi?

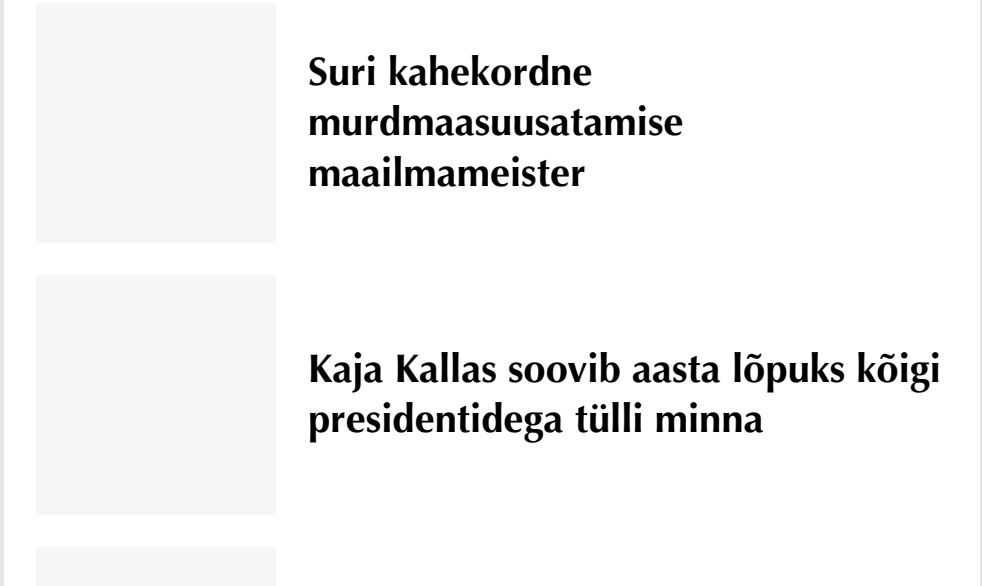
Purustame igal hommikul värsket kohviolet, mis on kõige parem kohviveskis.

Õige kohvi ja vee suhte on väga laialt võttes 50-70 g liitri kohta. Teisiti arvutades kasutatakse suhet 1:15 – 1:17(ühe osa kohvi kohta võetakse 15-17 osa vett).

Kõige õigem kogus on see, mida inimene eelistab. Järjest rohkem kasutatakse pigem 55-60 g liitri kohta.

Kui peeneks jahvatan kohviolet elektrilise kohviveskiga?

Ei ole vahet, millist veskit kasutada. Presskannu jaoks kasutatav jahvatusaste on kõige jämedam jahvatus, mida kohvi valmistamiseks reeglina kasutatakse.



Kui on liitrine vee keedukann, siis kaua tuleb lasta veel peale keetmist jahtuda?

Kõik sõltub jällegi eelistusest, ubadest ja jahvatusest.

Kuskil 1-2 minutiga peaks avatud kaanega veekeetjas olema veetemperatuur langenud ca 94-96 kraadini (erinevad veekeetjada hoiavad ka erinevalt sooja).

Minu arvamus täna on, et kui kasutada head kohvi, normaalse röstiga, siis ei juhtu ka 98 kraadise veega midagi. Lihtsalt tuleb arvestada, et mida kõrgem on temperatuur, seda kiiremini hakkavad lahustuvad kohviosakesed kohvist välja eralduma. See tähendab, et tõmbamisaega võiks lühendada ca 30-60 sekundit. Kuid minu tavalise retsepti järgi on veetemperatuur tavaliselt 95-96 kraadi.

Kui kasutada väga tumedat või peenemat kui jämedalt jahvatatud kohvi, siis võiks kasutada temperatuuri 92-94 kraadi.

FOTO: SHUTTERSTOCK

Kui oluline on, et niisutan veega kohvipuru, lasen seista 30-45 sekundit ja seejärel valan ülejäänud vee peale?

Niisutamine avab kohvi ja toob erinevatel kohvidel erinevaid maitse nüansse välja. Samas paljud ei pruugi neid ära tunda.

Kui lasta kohvil tõmmata rohkem kui 5 minutit, siis maitse on kangem või on see üldine arvestus, et 3-5 minutit.

Kauem tõmmates läheb maitse ja täidlus intensiivsemaks. Mingi hetk tule punkt, kus tasakaal läheb paigast ja domineerima hakkavad liigselt mõrud, kuivad ja kibedad maitset. Ma olen presskannuga üsna lihtne. Kui jahvatus on õige, uba hea, siis mina ei lase kunagi alla 5 minuti tõmmata.

Kommenteeri

Loe kommentaare (43)

SOOVITAME SULE

Suri kahekordne murdmaasuusatamise maailmameister

Kaja Kallas soovib aasta lõpuks kõigi presidentidega tülli minna

Tarmo Hõbe: T1 ei ole enam kaubanduskeskus

Naisjalgpallur sai ööklubis ootamatu pakkumise: 100 000 eurot öö

Eesti klubi vallandas Putinit õnnitlenud peatreeneri

KUUM KLÕPS | Modell Emily Ratajkowski vallutas New Yorki kleidis, mis ei jätnud kujutlusvõimele palju ruumi

SISUTURUNDUS

Beebiootuse ABC – viis ettevõtet, kelle abiga nautida imelist lapseootust ja emadust

Selles Tallinna lokaalis ootavad sind nii spordi- kui ka maitseelamused

Miks pensionäridele kanepiõli? 82-aastane vanaema sai tagasi oma elujõu ja rõõmu

Reklaam

Kontakt

Tellimine

Üldtingimused

Tööpakkumised

Privaatsussätted

Delfi

Loe hiljem

Jaga

Kommentaari