

Napoje bezalkoholowe gorące

Witajcie proszę zapiszcie temat w zeszytce zapamiętajcie wytłuszczone rzeczy i przepiszcie je do zeszytu. Proszę również o wykonanie zadania z końca notatki.

Do napojów bezalkoholowych gorących zaliczamy herbatę, kawę, kakao – to tak w ramach przypomnienia. Na pewno też pamiętacie, że te napoje zaliczamy do używek, gdyż zawierają takie związki jak alkaloidy, które działają na procesy fizjologiczne człowieka – układ krążenia, nerwowy, działają pobudzająco lub uspakajająco. **W kawie mamy kofeinę, w herbacie – teinę a w kakao teobrominę. Używki te możemy oczywiście też podawać na zimno.**



Herbata – pączki lub liście herbaty, z których sporządza się napój, poddawane są fermentacji i suszeniu. Czas trwania fermentacji lub jej brak decyduje o barwie napoju oraz sposobie parzenia.



W zeszytce napisz z książki lub znajdź w internecie jak przyrządzić herbatę po rosyjsku a jak po angielsku.





Kawa – sporządza się z nasion krzewów kawowych poddanych suszeniu i sortowaniu. W ten sposób otrzymujemy kawę zieloną surową. **Wysuszone nasiona poddawane są paleniu i mieleniu.** Smak kawy zależy od gatunku (arabica, robusta), warunków uprawy, kraju pochodzenia, sposobu palenia, stopnia rozdrobnienia ziaren oraz proporcji odmian użytych w mieszankach. **Podczas degustacji uwzględnia się moc, smak, aromat i kwaśność kawy.**



Sposoby parzenia kawy:

- Zalewanie zmielonej kawy wrzątkiem np. w dzbanku, filizance lub zimną wodą np. w tygielku
- Filtrowanie w kawiarence z filtrem, ekspresie przelewowym, ciśnieniowym

Kawa z bitą śmietaną

Składniki na 1 porcję (250 ml):

150 ml espresso, kawy z kawiarki bądź chemexa, 50 ml śmietany kremówki, 10 g ciemnej czekolady (co najmniej 70% kakao), 1 łyżeczka czekolady w proszku, bita śmietana do podania.

Przygotowanie:

W małym rondelku podgrzewamy śmietanę i dodajemy do niej czekoladę w tabliczce. Kiedy się rozpuści dosypujemy czekoladę w proszku i dokładnie mieszamy. Podgrzewamy nie dopuszczając, by zaczęła wrzeć. Zdejmujemy z ognia, dolewamy przygotowaną kawę. Mieszamy. Przelewamy przez sitko do szklanki.

Podajemy z bitą śmietaną posypaną startą gorzką czekoladą.



Kawa po turecku

Napar powinien być gęsty, intensywnie aromatyczny i przede wszystkim – bardzo mocny. Niezbędnym elementem, bez którego nie przygotujemy jedynej w swoim rodzaju kawy w orientalnym stylu, jest tygielek do kawy. Kawa parzona po turecku nie jest trudna w przygotowaniu, ale wymaga nieco cierpliwości. Nie można dopuścić do zagotowania się napoju!

Składniki

- 2 łyżeczki ulubionego gatunku kawy
- 1 łyżeczka cukru (jeśli słodzimy)
- 100 ml zimnej wody
- przyprawy (opcjonalnie) - cynamon, kardamon i inne.

Sposób przygotowania

- Drobnio zmiel w młynku wybrane ziarna kawy – im drobniej tym lepiej!
- Do tygielka wlej zimną wodę.
- Wsyp zmielone ziarna kawy.



- Dodaj cukier i wybrane przyprawy.
- Ustaw tygiel na kuchence, włącz palnik i zacznij podgrzewać kawę, cały czas kontrolując ten proces. Nie możesz dopuścić do wrzenia napoju!
- Gdy na kawie pojawi się pianka, zdejmij tygiel z kuchenki i chwilę odczekaj.
- Po krótkim czasie ponownie podgrzej kawę. Czynność powtórz trzykrotnie.
- Po trzykrotnym doprowadzeniu do powstania pianki na napoju, poczekaj aż fusy opadną.
- Przelej kawę z tygielka prosto do filiżanki.

Cappuccino

Składniki:

- 30 ml espresso
- 100 ml mleka krowiego lub mleka sojowego dla baristów

Sposób wykonania:

1. Przygotowuję espresso. Wlewam do filiżanki.
2. Spieniam mleko wyjęte prosto z lodówki.
3. Wlewam ciepłe mleko z pianką do kawy.
4. Podaję, domowa kawa cappuccino jest gotowa!



Kawa latte macchiato

Składniki:

- świeżo zmielona kawa ziarnista
- mleko (2% - 3,2% tłuszczu)

Sposób wykonania:

1. Mleko wlej do garnka i podgrzej.
2. Zdejmij z kuchenki i spień.
3. Wlej mleko do szklanki (zostaw odrobinę mlecznej pianki).
4. Zaparz kawę.
5. Wlej kawę do szklanki.
6. Nałóż pozostałą mleczną pianką.
7. Podawaj.



Znajdź i wypisz w zeszycie sposoby przygotowania kawy inne niż te podane wyżej.

Kakao – proszek otrzymujemy z miazgi uzyskanej podczas tłoczenia tłuszczu z nasion drzewa kakaowego. Tłuszcz kakaowy używany jest do produkcji czekolady, proszek kakaowy jest składnikiem napojów, ciast, kremów, kisiel mlecznych. Kakao zawiera 9-22% tłuszczu, 20% białka, 50% węglowodanów oraz składniki mineralne: wapń, magnez, fosfor.

Kakao

Składniki:

- 2 szklanki mleka
- 2 łyżki prawdziwego kakao
- cukier waniliowy
- cukier

Sposób wykonania:

1. Mleko wlewamy do garnka, dodajemy cukier waniliowy.
2. Gotujemy. Kakao wsypujemy do szklanki i dajemy odrobinę wody, by je rozmieszać.
3. Dosładzamy mleko. Do gotującego się już (podnosi się) wlewamy rozrobione kakao i mieszamy.
4. Wlewamy do kubków.



Czekolada do picia

Składniki:

- 400 ml mleka 2%
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 100 g / 1 tabliczka gorzkiej czekolady (min. 70% zawartości kakao)
- szczypta albo i więcej cynamonu

Sposób wykonania:

1. Do garnka z grubym dnem wlewamy mleko śmietankę oraz cukier puder.
2. Podgrzewamy na wolnym ogniu ciągle mieszając
3. Dodajemy pokruszone kawałki czekolady i cynamon.
4. Mieszymy do całkowitego rozpuszczenia czekolady.
5. Gorącą czekoladę rozlewamy do kubków i od razu podajemy. Wierzch możemy udekorować ubitą śmietaną lub szczyptą cynamonu.



Zachęcam Was do przygotowania jakiegokolwiek napoju gorącego - dla chętnych!!!

W razie pytań jestem do dyspozycji pod email, messengerem.

Agata Proszowska-Narkielon