

למה אין שתי כוסות אספרסו זהות?

*** זוכרים שלא מזמן סיפרו בחדשות ש"חוקרים גילו שאנחנו מכינים קפה לא נכון? דיווחו שמישהו גילה שלאספרסו "נכון" צריך לשים פחות אבקה במכונה. ואז כתבים דיברו עם באריסטות שאמרו שזה שטויות, וכולם המשכו בחייהם. בטח שאתם זוכרים.**

אז בסיקור ההוא נפלו כמה שגיאות, וכיוון שה גילוי האמיתי רלבנטי ונוגע לחיינו, שווה לחזור אליו ולתקן.

אז זה מה שהדיווחים דייקו בו: גילו משהו שק שור לקפה. אבל מה שגילו הוא לא איך לעשות אותו טוב יותר, אלא דווקא איך לעשות אותו ממוצע. ממוצע – ואחרי. המחקר הוא גילה דבר אחד: איך להבטיח שכל שוט אספרסו ייצא זהה לקודמו. כמו שעוגות בקונדיטוריה הן זהות, בלי קשר לשאלה אם הקונדיטוריה שווה או לא. אבל מה שבעוגות קצפת הוא קל, בקפה הוא בלתי אפשרי.

מעולם לא שתיתם שתי כוסות אספרסו זהות. נכון שזה נפלא? התערובות שונות זו מזו. המים שר גים. וגם הטאץ של הבאריסטה משנה. אבל גם אם תקחו את אותה תערובת, באותה מכונה, עם אותם המים ואותה הבאריסטה, לא תצליחו לשחזר את אותו שוט. בכל כוס פרופיל הטעם ישתנה קצת, ולא משנה מה נעשה. זה שוני שקשה להבחין בו. מי זוכר את תמהיל הטעמים בקפה האחרון ששתה איפשהו? אבל לשוני הוא גם אי אפשר להתכחש. כמה חוקרים מאוסטרליה בדקו וגילו למה זה קורה: בגלל הכף של המכונה. כשדוחסים ומהרקים היטב את הקפה הטחון המים עוברים בו אחרת בכל פעם. "המכשול הגיאולוגי" של אבקה הקפה גורם פה לגושים קטנים להיווצר, ושם לערוצים להיפתח, וכי שדוחסים מים דרך הערוצים והגושים האלה, התוצאה היא שמחלק מהגרירים המים ממצים טעמים חלשים יותר, שהם גם חמצמצים יותר, ובגרירים אחרים יש מיצוי יותר, שמפיק יותר מרירות. וכך הרכב חומרי הטעם משתנה משוט לשוט. הדחיסה הופכת כל שוט לבלנדר קצת אחר. חוסר האחידות הזה, בעצם, תמיד היה עבורנו חלק ממורכבות האספרסו.

ואת המורכבות הזאת המדע בא לתקן. לא לשפר הם באו, אלא לשטח. החוקרים גילו איך להסדיר את זרימת המים בגרירים: הם מצאו את גודל הטחינה וכמות האבקה שישלאלו את הכף במשקע אוורירי ותחוח, שיאפשר זרימת מים שווה פעם אחר פעם ומיצוי זהה: כימית בכל שוט.

אסף אביר הוא מחברו של הספר "לא ספר בישול"

קפה דאוויין

נמות לנוס אחת. להכפיל לפי הצורך



קפה קולה

גרידת לימון או תפוז קולה: חצי כוס (120 מ"ל) אספרסו: שוט (30 מ"ל) קוביות קרח: חופן



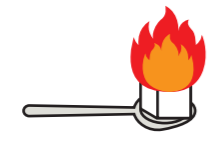
לאטה דבש

חלב: 3/4 כוס (180 מ"ל) אספרסו: שוט דבש: כפית < לערבב בבלנדר



מוקה נענע

שמן נענע: חצי כפית חלב: 2 כפות סירופ שוקולד: כף קפה (לדוגמה ממקיטה): כוס קטנה < לערבב בבלנדר



קפה "פלאמבה"

קפה: כוס כפית ובה קוביית סוכר ספוגה בברנדי, מונחת על פני הכוס < להצית את הכפית, ואחרי כמה שניות לשפוך לכוס