

ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΔΟΜΑΤΙΩΤΗΣ

Πρόσκληση για καφέ από έναν ειδικό

Είχε καταλάβει την 6η θέση στον παγκόσμιο διαγωνισμό barista στο Λονδίνο και την 4η σε αντίστοιχο διαγωνισμό στο Μάαστριχτ. Είναι παθιασμένος με τον καφέ, ταξιδεύει συνέχεια προσπαθώντας να βρει τα καλύτερα χαρμάνια, τις καλύτερες ποικιλίες, και στο εξής θα μας μαθαίνει από τις σελίδες του «Γαστρονόμου» πώς να φτιάχνουμε καλό καφέ.*

ΑΠΟ ΤΗ ΔΑΦΝΗ ΚΑΡΑΠΙΠΕΡΗ, ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΚΑΜΠΙΤΗ



«Ο καφές φίλτρου έχει τη διπλάσια καφεΐνη από έναν εσπρέσο. Το νερό είναι ο διαλύτης της καφεΐνης. Όσο περισσότερο χρόνο το ζεστό νερό έρχεται σε επαφή με τον καφέ, τόσο περισσότερο “βγαίνει” καφεΐνη», λέει ο Στέφανος, καταρρίπτοντας άλλον ένα μύθο.

Η πρώτη μας συνάντηση περίπου πριν από ένα χρόνο ήταν κάπως ασυνήθιστη. Εκείνος έκανε πρόβες για να συμμετάσχει στο παγκόσμιο φεστιβάλ barista* στο Λονδίνο και εγώ, από μια παράξενη συγκυρία, βρέθηκα στη θέση του κοινού να παρακολουθώ μια «παραστάση» προετοιμασίας και γευσιγνωσίας καφέδων, άψογα οργανωμένη και ρυθμισμέ-

νη ως την τελευταία της λεπτομέρεια. Χωρίς υπερβολή, εκείνη την ημέρα δοκίμασα τους καλύτερους καφέδες που είχα πει ποτέ.

Φέτος, λίγο πριν από τις γιορτές βρέθηκα και πάλι στο TAF coffee (Εμμανουήλ Μπενάκη 7), όπου πωλείται και σερβίρεται ο απολαυστικότερος ίσως καφές της πόλης, για να συναντήσω και να γνωρίσω και επισήμως τον Στέφανο Δοματιώτη, που πλέον είχε καταλάβει την 6η θέση στον παγκόσμιο διαγωνισμό barista στο Λονδίνο και την 4η σε αντίστοιχο διαγωνισμό στο Μάαστριχτ.

«Δεν είχα ιδέα ότι γίνονται τόσοι διαγωνισμοί για τους καφέδες», του είπα με γνήσια έκπληξη όταν μου απαρίθμησε τους διαγωνισμούς και τα φεστιβάλ στα οποία έχει συμμετάσχει.

Για τον Στέφανο αρκεί μόνο να αναφέρεις τη λέξη «καφές» και αρχίζει να σε βομβαρδίζει με πληροφορίες, μυστικά, γεύσεις και αρώματα. Καθόμαστε σε ένα όσο γίνεται πιο ήσυχο σημείο στο TAF με τον τριαντάχρονο barista. Πριν μυηθώ στον κόσμο του speciality coffee, τον ρωτώ πώς ξεκίνησαν όλα...

«Για λόγους επιβίωσης», απαντά ο Στέφανος. «Είχα χάσει τον πατέρα μου, ήμουν 14 χρονών και έπρεπε να δουλέψω για να βγάλω χρήματα. Τα απογεύματα μετά το

*Barista: ο άνθρωπος που έχει εκπαιδευτεί θεωρητικά και πρακτικά για να παρασκευάζει ρόφημα καφέ με τέτοιο τρόπο ώστε να αναδεικνύονται όσο το δυνατόν καλύτερα τα γευστικά χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης.



“ Ο barista μπορεί να καταστρέψει και τον καλύτερο καφέ. Αν δεν φτιάξεις καλά τον καφέ, δεν έχουν σημασία ούτε η ποικιλία, ούτε η επεξεργασία, ούτε η χώρα προέλευσης. ”

σχολείο δούλευα, λοιπόν, σε μια καφετέρια. Όταν τελείωσα το σχολείο, δούλεψα σε ένα άλλο μαγαζί με ποσοστά. Όλοι μου έλεγαν ότι κάνω πολύ καλό καφέ, όλοι ήθελαν να πίνουν καφέ από μένα, αλλά δεν ήξερα για ποιο λόγο γίνεται αυτό. Δεν καταλάβαινα τι ιδιαίτερο κάνω». Ο Στέφανος άρχισε, λοιπόν, να αναζητά τους λόγους της επιτυχίας. «Άρχισα να δοκιμάζω καφέδες, να σημειώνω ποιους μου άρεσαν και ποια χαρακτηριστικά είχαν, που ήπια καλό καφέ...»

ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ ΤΟΝ ΠΙΝΟΥΝ

«ΠΙΚΡΟ»

Το επόμενο βήμα ήταν σε ηλικία 19 ετών, όταν έκανε ένα ταξίδι στη «Μέκκα» -όπως νόμιζε- του καλού εσπρέσο, στην Ιταλία. «Όλοι μου έλεγαν στην Ιταλία τον κάνουν έτσι, στην Ιταλία τον πίνουν αλλιώς. Μάζεψα λοιπόν και εγώ λεφτά και πήγα να μάθω τι συμβαίνει. Μπαίνω σε ένα café και παθαίνω πλάκα με την ατμόσφαιρα. Φορούσαν όλοι άσπρα πουκάμισα και ποδιές και είχαν πολύ σοβαρό ύφος, σαν η παρασκευή του καφέ να είναι το πιο σημαντικό πράγμα στον κόσμο. Επιπλέον, ήταν άνθρωποι κάποιας ηλικίας, χρόνια επαγγελματίες, όχι παιδιά, όπως αυτοί που δουλεύουν στα café εδώ στην Ελλάδα». Ομως γευστικά, ο θησαυρός αποδείχτηκε άνθρακες. «Ουσιαστικά είδα να σερβίρεται ένας πικρός καφές, προσφερόμενος σε πολύ ωραία ατμόσφαιρα», μου εξηγεί.

«Όχι, ο καφές δεν είναι αναγκαστικά πικρός», απαντά στην εύλογη απορία μου και, για να μου αποδείξει του λόγου το αληθές, φέρνει στο τραπέζι μας μια «χειροκίνητη» συσκευή παρασκευής καφέ φίλτρου. Ρίχνει τρεις κουταλιές καφέ μέσα στο χάρτινο φίλτρο και αργά προσθέτει ζεστό νερό μέσα στο φίλτρο-κωνί. Ο καφές φουσκώνει και ο Στέφανος εξηγεί ότι η στιγμή που ο καφές έρχεται σε επαφή με το ζεστό νερό είναι πολύ σημαντική. «Στην αρχή βρέχει τον καφέ, ώστε να φουσκώσει και να πάρεις όλα τα συστατικά και τα αρώματά του. Στη συνέχεια ρίχνεις όλο το νερό για να φτιάξεις το ρόφημα».

Μου σερβίρει καφέ φίλτρου και μου δίνει λεπτομερείς οδηγίες για τον τρόπο που θα τον γευτώ. «Περιμένεις λίγο, στην

αρχή μόνο μυρίζεις, μετά κοιτάς το χρώμα και μετά αρχίζεις να δοκιμάζεις». Ο καφές είναι πραγματικά εξαιρετικός.

Μου εξηγεί ότι πρόκειται για έναν καφέ που αγοράστηκε σε διεθνή πλειστηριασμό σε πολύ μικρή ποσότητα από μια φάρμα στην Αιθιοπία.

Ο ΚΑΦΕΣ SPECIALITY

Η συζήτηση έφτασε, λοιπόν, στον καφέ speciality· ένα προϊόν μπορεί να φέρει αυτόν τον τίτλο μόνο αν έχει συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Πρόκειται για καφέ που προέρχεται από συγκεκριμένες ποικιλίες που έχουν καλλιεργηθεί σε μεγάλο υψόμετρο και οι παραγόμενοι κόκκοι έχουν προσεκτικά συλλεγεί και επιλεγεί με βάση τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά. Στη συνέχεια έχουν επεξεργαστεί στο χωράφι με φυσι-

“ Είναι μύθος ότι ο εσπρέσο είναι δυνατός καφές. Απλώς έχει γευστική ένταση, γιατί τα έλαια είναι συγκεντρωμένα σε μικρή ποσότητα νερού. Και η κρέμα του είναι καραμελωμένα σάκχαρα. Στον εσπρέσο είναι όλα συγκεντρωμένα, γι' αυτό είναι ένας μαγικός καφές. ”

κές μεθόδους, για να δώσουν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα. Η εξαιρετική πρώτη ύλη, για να διατηρήσει τον τίτλο speciality, πρέπει στη συνέχεια να ψηθεί πολύ προσεκτικά, ώστε να κρατήσει και να προσαυξήσει τα μοναδικά της χαρακτηριστικά και να δώσει ένα αρωματικό, γευστικό ρόφημα. Κάτι σαν το καλό, μοναδικό σε άρωμα και γεύση κρασί, αλλά πολύ πιο νέο. Αντίθετα από ό,τι ισχύει για το κρασί, ο καλός καφές είναι ο, όσο το δυνατόν, πιο φρέσκος καφές. Και χρειάζεται έναν έμπειρο και δεξιόταχνο barista για να αναδειχθεί πλήρως. «Ο barista μπορεί να καταστρέψει και τον καλύτερο καφέ. Αν δεν φτιάξεις καλά τον καφέ, δεν έχουν σημασία ούτε η ποικιλία, ούτε η επεξεργασία, ούτε η χώρα προέλευσης», λέει ο Στέφανος.



1. Κόκκοι φρέσκου καφέ.
2. Στην αρχή βρέχουμε τον καφέ, ώστε να φουσκώσει και να πάρουμε όλα τα συστατικά και τα αρώματά του.

Ο καφές speciality αποτελεί μόνο το 10% της παραγωγής καφέ κάθε χρόνο παγκοσμίως. «Ο καφές είναι το δεύτερο εμπορεύσιμο προϊόν στον κόσμο. Υπάρχει λοιπόν ο εμπορικός καφές, υπάρχουν και εκείνοι που επιλέγουν να κάνουν το προϊόν τους καλύτερο, με ιδιαίτερα και ίσως μοναδικά χαρακτηριστικά να ξεχωρίζουν», εξηγεί ο Γιάννης Ταλούμης -που εκείνη την ώρα έφτασε στο μαγαζί-, ένας από τους ιδιοκτήτες της εταιρείας TAF Coffee, ο οποίος πρόσφατα πήρε το βραβείο καινοτομίας από τον Οργανισμό Specialty Coffee Association of Europe. Έτσι σιγά-σιγά δημιουργήθηκε ένα «κίνημα» που ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του 1990 και έχει στόχο την παραγωγή, επεξεργασία, παρασκευή και, φυσικά, την... κατανάλωση ποιοτικού καφέ



3. Η παρασκευή καφέ φίλτρου είναι τέχνη. 4. Το TAF coffee, όπου πωλείται και σερβίρεται ο απολαυστικότερος ίσως καφές της πόλης.

με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Ο Στέφανος, που έχει μόλις την προηγούμενη ημέρα γυρίσει από το Ελ Σαλβαδόρ, όπου είχε πάει για να αγοράσει καφέ, αποφασίζει να ξεπεράσει το τζετ λαγκ με έναν εσπρέσο. Διστάζω να πω κι άλλη καφεΐνη. «Ο καφές φίλτρου έχει τη διπλάσια καφεΐνη από έναν εσπρέσο. Το νερό είναι ο διαλύτης της καφεΐνης. Όσο περισσότερο χρόνο το ζεστό νερό έρχεται σε επαφή με τον καφέ, τόσο περισσότερο “βγαίνει” καφεΐνη. Είναι μύθος ότι ο εσπρέσο είναι δυνατός καφές. Απλώς έχει γευστική ένταση, γιατί τα έλαια είναι συγκεντρωμένα σε μικρή ποσότητα νερού. Και η κρέμα του είναι καραμελωμένα σάκχαρα. Στον εσπρέσο είναι όλα συγκεντρωμένα, γι’ αυτό είναι ένας μαγικός καφές», λέει ο Στέφανος. Φυσικά, με έπεισε.



Ξεχωριστός καφές φίλτρου

Προετοιμασία: 2', Παρασκευή: 4'

Ο Στέφανος έφτιαξε καφέ φίλτρου στο σκεύος Chemex.

Είναι ουσιαστικά μια κανάτα από άθραυστο γυαλί. Το ξύλινο δαχτυλίδι στη μέση χρησιμεύει για να πιάνουμε το ζεστό σκεύος με ασφάλεια.

Πρόκειται για απλή «μηχανή» καφέ που κατασκευάστηκε το 1941 από έναν φαρμακοποιό και σήμερα βρίσκεται στο Μουσείο Μοντέρνας Τέχνης της Νέας Υόρκης. Τη συσκευή τη βρίσκουμε σε διάφορα μεγέθη στο ΤΑΦ (Εμμ. Μπενάκη 7-9, Αθήνα, τηλ. 210-38.00.014), από 35€. Ωστόσο, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε οποιαδήποτε κανάτα για καφέ. Τα ειδικά φίλτρα τα βρίσκουμε στο ίδιο κατάστημα ή σε άλλα καφεκοπτεία. Μπορούμε όμως να πάρουμε και τα κοινά φίλτρα του σούπερ μάρκετ.

Βασική αρχή στην παρασκευή καφέ φίλτρου είναι ότι χρησιμοποιούμε 6 γρ. φρέσκου καφέ για κάθε 100ml νερού. Θα χρειαστούμε, επίσης, χάρτινα φίλτρα. Ιδανικά, χρησιμοποιούμε χάρτινα φίλτρα τετραγωνισμένα ή κυκλικά.



Πριν ξεκινήσουμε, ζεσταίνουμε το νερό που θα χρησιμοποιήσουμε, προσέχοντας όμως να μην αρχίσει να βράζει. Στη συνέχεια, παίρνουμε ένα χάρτινο φίλτρο σε ημικυκλικό σχήμα, το οποίο διπλώνουμε στη μέση.



Διπλώνουμε τα δύο «αυτάκια» που εξέχουν προς τα μέσα, έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένας κόλλουρος κώνος.



Διπλώνουμε στη μέση το «σχήμα» που έχει προκύψει, ώστε ο κώνος να έχει μντερή απόληξη, χωρίς τρύπα για να μην πέσει καφές στο σκεύος.



Εδώ βλέπουμε την τελική μορφή του χάρτινου φίλτρου που στη μία του πλευρά είναι τριπλό. Πρέπει να θυμόμαστε να ζητάμε καφέ κομμένο για χάρτινο φίλτρο.



Πριν ξεκινήσουμε τη διαδικασία, βρέχουμε το χάρτινο φίλτρο με ζεστό νερό για να φύγουν οι χημικές ουσίες και μετά το αδειάζουμε.



Βάζουμε στο φίλτρο τον καφέ που πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο φρέσκος. Η όλη διαδικασία πρέπει να ολοκληρωθεί σε περίπου 4 λεπτά.



Βρέχουμε τον καφέ με το ζεστό νερό για 5-10 δευτερόλεπτα. Σταματάμε και περιμένουμε για περίπου 30 δευτερόλεπτα να φουσκώσει ο καφές για να βγάλει τα αρώματά του. Ρίχνουμε αργά και το υπόλοιπο νερό.



Αν ρίξουμε το νερό σωστά βρέχοντας όλη την ποσότητα καφέ εντός του φίλτρου, η ροή του ροφήματος στο σκεύος θα είναι σταθερή. Περιμένουμε να στραγγίξει ο καφές και σερβίρουμε ιδανικά σε ζεστή κούπα. **Υ**

III
COOKING CHEF

ΤΩΡΑ Η ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ KENWOOD **ΚΑΙ** ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ!



Η νέα κουζίνομηχανή Cooking Chef είναι η πλέον προηγμένη συσκευή μαγειρίας που δημιουργήσε η KENWOOD με σκοπό να φέρει την κοινότητα μαγειρέματος στο σπίτι. Με ισχύ 1500W, χωρητικότητα ποτά 6,7 λίτρα και δυνατότητα παρατήρησης όλη την 3D εικόνα φαγητού, μπορεί να σερβίρει αμέσως προετοιμασμένα φαγητά που δεν έχετε φροντιστεί. Επιπλέον, μέσω της επαναστατικής θερμοκάμερας το Cooking Chef μαγειρεύει ενώ ταυτόχρονα ενδέχεται να δώσει με τη παρασκευή φαγητού, ενώ σας επιτρέπει να ελέγχετε με ακρίβεια την θερμοκρασία από τους 30°C μέχρι τους 240°C.

Η κουζίνομηχανή Cooking Chef συνοδεύεται από 8 απόλυτους αναδευτήρες για διαφορετικές παρασκευές, 1 μεταλλικό μπλέντερ 1,5 λίτρων, 3 εφόδια για κέικς - τούρτες, 1 μεταλλικό καλάθι μαγειρέματος στον ατμό καθώς επίσης και ένα εκλεκτικό βιβλίο με 208 συνταγές!

Με τη σπουδαία ευελιξία, τα μοναδικά χαρακτηριστικά και τις ανεξάντητες δυνατότητες του Cooking Chef μπορείτε να προετοιμάσετε πιάτα με μεγαλύτερο βαθμό τρυφερότητας, ευκολίας, γλυκίζοντας ή διατηρώντας τον υψηλό βαθμό ελέγχου ανά πιάτο σιγής. Αφήστε τη νέα κουζίνομηχανή KENWOOD Cooking Chef να δουλέψει για σας. Ο νέος πολιτισμός μαγειρίας σας θα σας καταστήσει! Εμπνευστήστε τον!

www.kenwoodcookingchef.com



KENWOOD

Διατίθεται από την ΔΕΛΤΑΦΗ KENWOOD HELLAS A.E. τηλ.: 210 28 54 880. www.kenwood.com.gr