

קפה

איך נולד הקפה?

גלו על העצים שאכלו את פירותיו

האדומים של שיח הקפה

הקפה נולד בהרים המיוערים של הממלכה הנוצרית העתיקה קאפה שבאתיופיה. האגדה מספרת שהיו אלו העצים שאכלו את פירות שיח הקפה וגילו את נפלאותיו. הרועים, שהבחינו בהשפעת הקפה על העדרים, דיווחו על כך למנהיגיהם. מתוך חשש שהפירות האדומים הם מתת השטן, הושלכו הפירות החשודים לאש. הניחוח הנפלא שעלה מן המדורה שינה את דעתם. הפולים הוצאו מן האש, ולאחר שנכתשו ובושלו, התקבל משקה חריף וטעים, שלגימה ממנו עוזרת להתגבר על העייפות.

עולי רגל מוסלמים לקחו עימם לנדודיהם את שיח הקפה מאתיופיה לתימן. במאות ה-16 וה-17 נדד הקפה מעיר הנמל התימנית מוקה אל ארצות המזרח התיכון וחצי האי ערב. אירופאים שחזרו מביקוריהם בארצות המזרח תיארו את שתיית הקפה כטקס מזרחי קסום, אולם בקרב כוהני הדת המוסלמים נחשב הקפה למשקה שלילי, המסית את המאמינים ומדיח אותם מדרך האמונה. הוטלו עונשים ואיסורים חמורים על שתיית קפה ועל יצוא זרעי הקפה, אך ללא הועיל. משנכבש הסולטאן הטורקי בטעמו של המשקה, היה זה רק עניין של זמן עד שהקפה הגיע לאירופה.

מאוחר יותר, בשנת 1875, דניאל פיטר, יצרן ממתקים שוויצרי, גילה שאפשר להוסיף אבקת חלב ממותק ומרוכז לאבקת הקקאו המרירה, ויצר את שוקולד החלב הראשון בעולם.



איך מכינים קפה?

קבלו את הדרך המיוחדת והכי מקצועית (וטובה) להכין קפה, שלב אחר שלב

קוטפים: קוטפים ידנית את פרי הקפה לאחר שהבשיל.

מעבדים: אפשר לבחור בין **עיבוד רטוב** לבין **עיבוד יבש**.

בעיבוד רטוב מקלפים את הפרי, מוציאים את הפולים (זרעי הקפה), משרים אותם במים 24 שעות עד שיתססו, רוחצים ומייבשים. בעיבוד יבש קודם מייבשים את הפרי על משטח ייבוש, ורק אחרי שהשחים והפך לפריך מעבירים אותו למכונת קילוף.

ממיינים: לאחר העיבוד ממיינים את הפולים על פי גודל. טועמים, רק כדי לוודא שיצא טעים, אורזים בשקי יוטה ושולחים דוגמאות לחברות שקונות את הקפה.

דוגמים: כדי לבדוק את איכות הדוגמאות שקיבלו, חברות הקפה צריכות לקלות ולטחון את הפולים, ואחר כך לחוש, לטעום ולהריח אותם. שלושה מדדים עיקריים מנחים את טועמי הקפה: Taste - התחושה בלשון, Smell (ארומה) - ריח, Flavori - טעם וריח.

מערבבים: רוב סוגי הקפה שאנחנו מכירים מיוצרים מתערובת של פולי קפה מסוג ערביקה ורובוסטה. הכמות של כל אחד מהם בתערובת היא שנותנת לה את טעמה וריחה המיוחדים.

טוחנים: טוחנים את הקפה באמצעות גלגלי שיניים שמסתובבים במהירות מבלי לפגוע בפולים. חשוב מאוד להקפיד על התאמת הטחינה לסוג התערובת ולאופן ההכנה. טחינה דקה מדי תייצר משקה דליל מאוד שטעמו מר. בטחינה גסה מדי יתקבל משקה בארומה ובטעם דלילים.

אורזים: החמצן והלחות מזיקים לקפה הקלוי והטחון, ולכן דואגים לארוז אותו מהר אחרי הטחינה באריזות מיוחדות ששומרות עליו טרי. סוגי האריזות: אריזות ואקום, אריזות נטולות חמצן, אריזות עם ססתום, אריזות שקית, צנצנות זכוכית וקופסאות פח.



קפה

הידעת? 10 עובדות מעניינות על המשקה הכי קסום בעולם

- מפעל הקפה הראשון של עלית הוקם בשנת 1956.
- ברזיל הינה יצואנית הקפה הגדולה בעולם.
- בשנת 2005 רכשה שטראוס-עלית את חברת הקפה השנייה בגודלה בברזיל
- חברת הקפה של שטראוס היא החברה השביעית בגודלה בעולם ונמצאת במקום השני בברזיל
- במכירת קפה.
- כל אדם שותה במוצע כ-700 כוסות קפה בשנה.
- ואצלנו? בישראל שותים בממוצע 3.5 כוסות קפה ביום ו-2.2 מיליארד כוסות בשנה.
- המדינה שבה שותים את כמות כוסות הקפה הרבה ביותר היא פינלנד.
- לייצור פחית קפה נמס עלית 200 גרם נדרשים 2,500 פולי קפה!
- לייצור שקית קפה טורקי 100 גרם נדרשים 500 פולי קפה!
- כל כוס קפה נמס שלישית ששותים בארץ היא כוס של קפה נמס עלית.



מי מכיר את שיח הקפה?

וגם: היכן הוא גדל, לאיזה גובה הוא מתנשא ומהו צבע פירותיו? רמז: לא חום

מקור שם צמח הקפה הוא בממלכה האתיופית קאפה. צמח הקפה הוא שיח ירוק-עד שצומח לגובה של מעל עשרה מטרים, אולם רבים מהחקלאים נוהגים לגזום את השיחים לגובה של שלושה עד חמישה מטרים כדי להקל על קטיף הפירות. תוחלת חייו של שיח הקפה היא כ-50 שנה בקירוב. שיחי הקפה גדלים באזורים המצויים משני צדי קו המשווה ב-53 מדינות שונות ברחבי העולם. הם מגיעים לבגרות ומניבים פרי רק בגיל שלוש, ופירותיהם האדומים צומחים באשכולות ודומים מאוד לדובדבנים. כעבור שישה עד שמונה חודשים הופכת הענבה לעסיסית ולבעלת צבע אדום עז. באזור שבו תקופה גשומה אחת, תהיה עונת קטיף אחת. באזור שבו שתי תקופות גשומות, יהיו שני יבולים ושתי עונות קטיף, ואילו באזור שבו יורד גשם במשך כל השנה, יהיה יבול כל השנה.

פולי הקפה הם שני זרעים שמסתתרים מתחת לארבע שכבות פרי, ואין פול אחד דומה למשנהו. קיימים שני סוגי פולים עיקריים המשמשים לייצור מסחרי של קפה: ערביקה ורובוסטה. ברזיל היא היצרנית העיקרית של קפה זה למעלה מ-100 שנה.

קפה

טריוויה קפה

בחנו את עצמכם

1. מהי מולדת הקפה?

1. ארצות הברית
2. אתיופיה
3. סין

2. לאיזה גובה צומחים שיחי הקפה?

1. שני מטרים
2. שמונה מטרים
3. מעל עשרה מטרים

3. מהו צבעו של פרי הקפה?

1. אדום-דובדבן
2. צהוב-בונה
3. כתום-תפוז

מה הכי טעים?

מתכון טעים במיוחד:

עוגת קפה מיוחדת לקטנים ולגדולים

מה צריך?

- ביצים
- 1 כוס קמח תופח
- 1 כוס סוכר
- 3/4 כוס שוקולית
- 3/4 כוס שמן
- 1 כוס קפה נמס מוכן
- 250 מ"ל שמנת מתוקה
- 200 גרם שוקולד

איך מכינים?

מערבבים בקערה את הביצים, הקמח, הסוכר, השוקולית והשמן עד שהם הופכים לתערובת אחידה. משמנים תבנית, מעבירים אליה את התערובת ומכניסים לתנור שחומם ל-180 מעלות למשך 40 דקות. כשהעוגה מוכנה מוציאים מן התנור ויוצקים עליה כוס קפה נמס. שמים את השוקולד והשמנת בסיר מעל להבה נמוכה ומערבבים עד שהם הופכים לתערובת אחידה. לפני שהתערובת מתקררת יוצקים אותה על העוגה.

