



Ptaszysko, pterodaktyl, pingwinek, pajak i mnóstwo innych określeń na latające stwory wcale nie dotyczą ptaków czy stworzeń z prehistorii.

Takimi „pieszczotliwymi” określeniami miłośnicy kawowych eksperymentów nazywają jeden z ekspresów dźwigniowych.

Espresso z pajaka

Ten niewielki dźwigniowy ekspres wykonany z aluminium swoją karierę zaczął już dobre kilkadziesiąt lat temu we Włoszech. Na przełomie lat 50. i 60. ubiegłego wieku projektanci firmy Faema stworzyli Faema Faemina Baby – urządzenie podobne do dzisiejszego ekspresu marki Presso, działające na niemal identycznych zasadach i, choć niezwykle urocze, to jednak znacznie mniej estetyczne. Jego następcy, dźwigniowe ekspresy z fabryki Faema, były już o wiele ładniejsze, wykonane z lepszych materiałów i zamiast dwóch ramion dźwigni posiadały jedno.

Ekspresowa dekoracja

Do pomysłu stworzenia kolejnego dźwigniowego ekspresu z dwoma ramionami powracano parokrotnie, ale dopiero od kilku lat urządzenie to pod marką Presso robi furorę. Jest to jeden z najprostszych ekspresów dźwigniowych, wykorzystujący podstawowe zasady fizyki i chemii. Nie wymaga podłączenia do prądu, można go przenosić z miejsca na miejsce, jest łatwy w czyszczeniu i, co podkreślają zagorzali amatorzy kawy, którzy nie umieją obejść się bez espresso nawet w ekstremalnych sytuacjach, doskonale nadaje się na różne wyjazdy, na których ekspresu z prawdziwego zdarzenia można ze świeczką szukać. A poza tym oprócz funkcji użytkowych spełnia doskonale funkcję estetyczną – Presso ze swym ciekawym wyglądem

foto: www.presso-polska.pl



może być nietuzinkową dekoracją każdej kuchni. Nie jest też przesadnie drogi – ceny kształtują się w granicach 200-400 zł (w zależności od kraju).

Kawowy rytuał

Ten dźwigniowy ekspres wykonany jest z wysokiej jakości aluminium, dzięki któremu konstrukcja jest na tyle stabilna, że wytrzyma spory nacisk na ramiona urządzenia. A niestety trzeba użyć siły (nie za dużej oczywiście), by otrzymać z ptaszyska odpowiednie espresso. Woda wlewana do zbiornika, który znajduje się u góry urządzenia, musi bowiem pod odpowiednim ciśnieniem przejść przez kawę ubitą w portafiltrze. Jak zapewniają producenci dzięki, odpowiedniej budowie urządzenie wspomagane siłą ludzkich rąk wytwarza ciśnienie właściwe do zaparzenia espresso – nawet do 10 barów.

Aby przygotować espresso w Presso, należy przede wszystkim użyć odpowiednio zmielonej kawy i gorącej wody. Rytuał parzenia zaczyna się od jej zagotowania. W tym czasie można już przygotowywać kawę – odpowiednio ją zmielić i napełnić portafiltr. Ważne jest należyte rozgrzanie urządzenia, aby w efekcie espresso przygotowywać, używając wody o temp. 90°C. Pierwsze espresso z ptaszyska może być zbyt zimne, bo energia cieplna wody w dużej mierze zużyje się do ogrzania urzą-



■ Siłę do wyciskania espresso trzeba dozować z wyczuciem

dzenia, dlatego, by uniknąć strat ciepła, warto poświęcić chwilę na rozgrzanie go (a że jest wykonane z aluminium, dość szybko pochłania ciepło). Jest na to kilka sposobów. Najprostszy to „przelanie” urządzenia wrzątkiem lub po prostu przygotowanie espresso. Każde następne będzie już cieplejsze. Przelanie urządzenia polega na wlaniu gorącej wody do zbiornika przy zamontowanym w urządzeniu portafiltrze i opuszczonych ramionach. Można spotkać też ryzykowne metody podgrzewania we wrzątku portafiltrza, jednak co się z nim stanie po jakimś czasie? O innych metodach ogrzewania urządzenia z wykorzystaniem portafiltrza z wyjętym sitkiem czy z użyciem... chusteczki higienicznej można poczytać na stronie dystrybutora Presso Polska.

Po podgrzaniu pingwina portafiltr z kawą montuje się do urządzenia i podstawia pod niego filiżankę. Niektórzy, by uniknąć rozbryzgów kawy (spływa z pewnej wysokości), podstawiają filiżankę wyżej, umieszczając ją np. na słoiku albo wyższym kubku odwróconym do góry dnem. Wrzątek wlewa się do górnego zbiornika przy – teraz uwaga – opuszczonych zazwyczaj ramionach presso. Piszę zazwyczaj, bo zdarza się, że niektórzy wlewają wodę przy ramionach uniesionych do góry.

Teraz następuje moment, który znów wymaga wyczucia – trzeba pozbyć się powietrza ze zbiornika, np. lekko poruszając ramionami w górę. Następnie podnosi



■ Do ptaszyska można dopasować też portafiltr na dwa espresso

się ramiona do oporu i opuszcza (regulując prędkość dociskania), wyciskając espresso. Kawa jest gotowa. Zapaleńców, którzy z ramion pingwina chcieliby zrobić sobie siłownię, ostrzegam, że mimo bardzo stabilnej konstrukcji użycie zbyt dużej siły przy nieodpowiednio zmielonej kawie grozi połamaniem skrzydełek.

Eksperymenty górą!

Tak przygotowane espresso może posłużyć do zrobienia cappuccino, latte i innych kawowych drinków. Producent dodaje do urządzenia specjalny spieniacz do mleka, który ułatwia przygotowanie smacznych mleczno-kawowych napojów.

Jak wspomniano, urządzenie wymaga wyczucia, cierpliwości i kilku eksperymentów. Kawa nie może być zmielona ani zbyt drobno, ani zbyt grubo. Nie może być też zbyt mocno ubita, w takim wypadku ciężko przepuścić przez nią wodę pod odpowiednim ciśnieniem. Chociaż wszystko jest możliwe. Tak naprawdę trzeba poświęcić trochę czasu na eksperymenty z ptaszyskami.

Trzeba też uważać na powierzchnię, na której stoi aluminiowy pajak – jest wrażliwy na nierówności, które mogą spowodować nierównomierny nacisk na zawartość portafiltrza. Użytkownikom doskwierają czasem brak pojedynczego sitka, problemy z odpowiednim dozowaniem i ubijaniem kawy i kłopoty z odpowietrzaniem wody po nalaniu do zbiornika.

Jednak, mimo wszystko, to proste urządzenie dobrze sprawuje się jako „wyjazdowy” ekspres. Wprawdzie pterodaktyl nie zrobi najwspanialszego espresso pod słońcem, ale na pewno uda się z niego wycisnąć całkiem smaczny napój, co w połączeniu z możliwościami eksperymentowania z różnymi ciśnieniami, stopniami zmielenia i ubicia kawy, a przede wszystkim samym rytuałem przygotowywania espresso jest nie lada gratką dla fanów kawowych doświadczeń. □

*Dziękujemy firmie Presso Polska
za udostępnienie zdjęć.*