



Мајстори за магичну кафу

За професију баристе многи нису ни чули, а реч је о веома траженом занимању. – У Србији постоји неколико школа које обучавају стручњаке за припремање црног напитка

Док хируршки прецизно одмерава количину састојака и са лакоћом барата апаратима којима је окружен, он магичним напитком пуни шољу. Његово занимање је бариста, а задужен је за одличан укус еспреса, моке, макијата и других „варијација“ кафе.

За професију баристе многи нису ни чули, реч је о веома траженом занимању, што потврђује и податак да у Србији постоји неколико школа за обуку мајстора за припремање кафе.

– Наша школа бариста постоји три године. Циљ обуке је да се подигне квалитет, вештина и ниво знања којима се баристи служе, да се утиче на образовање менаџера у угоститељству и да се кроз услугу која се пружа у кафићима и ресторанима промовишу најбољи укус и мирис у шољици кафе или чаја – каже Давор Арсић, оснивач Српске школе бариста.

У организацији ове школе и „Дон кафеа“ недавно је одржано и такмичење бариста. Учесници су показали вештину у припремању многих врста црног напитка, али и креативност, како би добили „кафу са душом“. А припремали су десетине врста овог напитка. Са млеком или без њега, са румом, шлагом, чоколадом, ликерима, коњаком, ракијом, какаоом... Комбинација има више од стотину.

Под будним оком стручног жирија, баристи су два дана спремали специјалитете од кафе. У до краја неизвесном надметању, победио је Ненад Стојановић (26), са минималном предношћу у односу на осталих пет финалиста. Ненад је завршио Електромашинску школу у Земуну, а последње три године ради у кафетеријама.

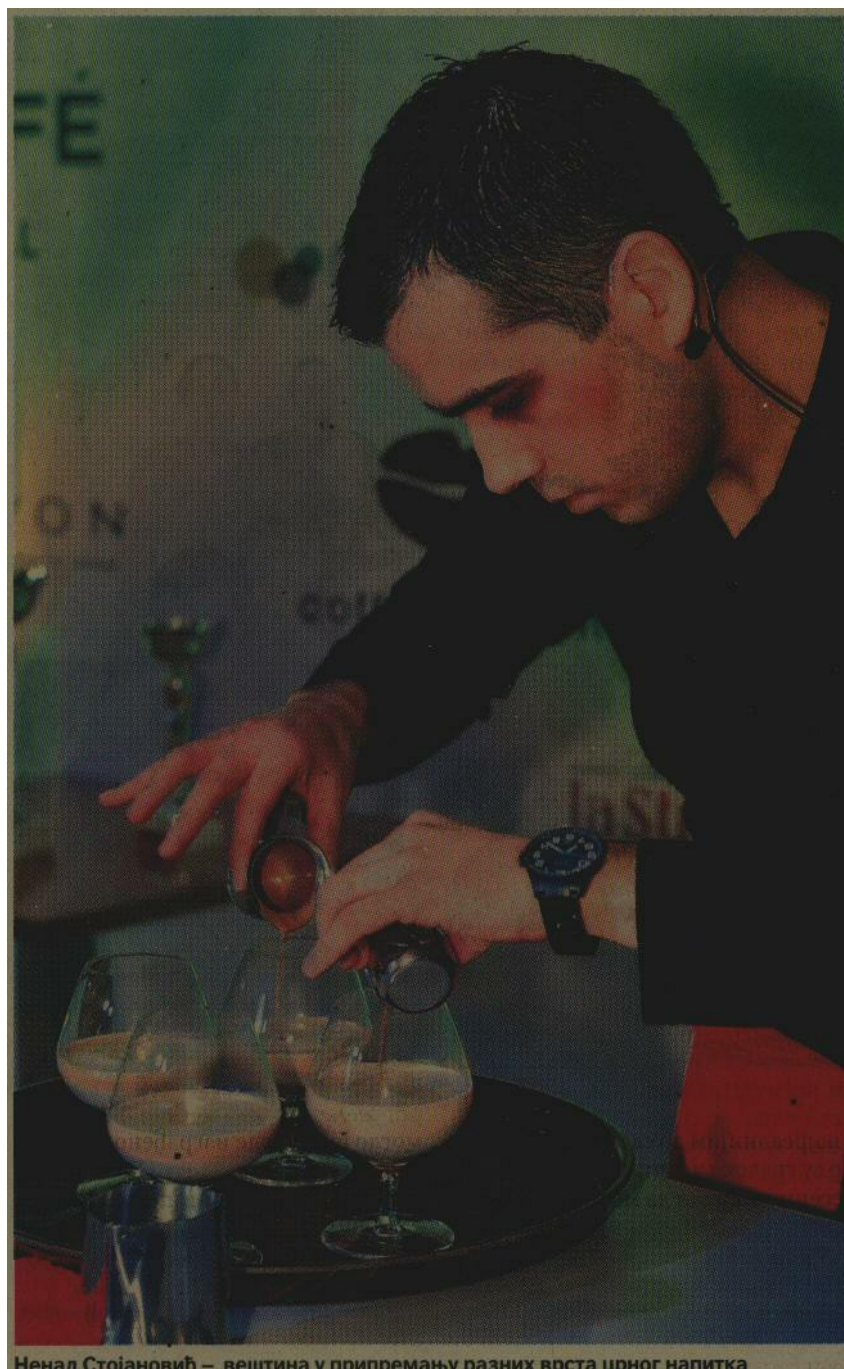
– Позив баристе ми је одувек био интересантан, а усавршавајући се на курсевима, схватио сам колико је свет кафе диван и занимљив. Волим да радим иза шанка, одатле могу да одличном шољицом кафе некоме улепшам дан – каже Стојановић, који се припрема за међународно такмичење бариста, чији ће домаћин бити Лондон.

Више од 1.000 бариста обучено је и у тренинг центру „Дон кафеа“, тако да посетиоци престониčkih кафића могу да уживају у одлично справљеном црном напитку. А рецепт за савршен еспресо садржан је у формули „четири м“.

– Неопходно је имати добру машину, квалитетну мешавину кафе, млин који добро ради, а можда је најбитније последње „м“, односно мануел (рука мајстора). Када се споје знање и техника, резултат је одличан еспресо – објашњавају у „Дон кафеу“.

Добра еспресо кафа препознаје се по пени боје лешника, дебљине два до четири милиметра, која остаје и после мешања. Обавезно се служи у порцеланским шољама, никако у пластици, а шољице се не држе на крпама, већ на апарату за припрему еспреса. Стефан Деспотовић

Рецепт за савршен еспресо садржан је у формули „четири м“: неопходно је имати добру машину, квалитетну мешавину кафе, млин који добро ради, а најбитније је последње „м“, односно мануел (рука мајстора)



Ненад Стојановић – вештина у припремању разних врста црног напитка