Porady - kawa i herbata

Dodany przez patryshia

Kawę naturalną należy przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu, najlepiej w szklanym słoiku. Jeżeli mamy młynek do mielenia kawy, mielemy tylko tyle, ile nam potrzeba do jednorazowego użycia.
- Czarna kawa będzie aromatyczniejsza, jeżeli przed zaparzeniem wstawimy zamkniętą puszkę na parę minut do ogrzanego piekarnika.
- Kawy zbożowej nie należy przechowywać w napoczętym, papierowym opakowaniu, lecz przesypać do słoika lub blaszanej puszki. W ten sposób przechowywana kawa zachowa aromat.
- Do kawy, herbaty można dodać szczyptę soli w celu wydobycia aromatu i podniesienia smaku.
- Kawa palona ze względu na higroskopijność i proces starzenia nie nadaje się do dłuższego przechowywania. Zalecany okres przechowywania dla kawy palonej ziarnistej wynosi nie dłużej niż 30 dni od daty palenia i 20 dni dla zmielonej kawy palonej.
- Kawę należy przechowywać w temperaturze od 0 do 22 st. C, przy czym pomieszczenie powinno być suche, przewiewne i wolne od obcych zatachów.
- Zwietrzałą kawę ziarnistą można odświeżyć, zalewając ją w rondelku na 10 min świeżą zimną wodą. Odcedzić ją na sicie, osuszyć i rzucić na gorącą patelnię /idealnie czystą/ i leciutko posypaną cukrem pudrem. Potrząsnąć patelnią kilka razy. Kawę zaraz zmielić i zaparzyć. Taka kawa nie nadaje się już do przechowywania.
- Herbatę należy przechowywać w miejscach suchych, chłodnych, wolnych od zapachów.
- Wysuszone i podsmażone na patelni obierki z jabłek dają aromatyczny odwar zastępując herbatę.