

Προκειμένου να επιτυγχάνετε το ιδανικό φλιτζάνι καφέ με σταθερότητα, χρειάζεται να δώσετε προσοχή στο σωστό tamping (σ.σ. πάτημα του καφέ). Οι κ. κ. **Φώτης Λέφας** και **Σοφία Μπικουβαράκη** του “**Premium Coffee Institute**” εξηγούν το πώς και το γιατί.



ΤΟ ΣΩΣΤΟ TAMPING

Ο λόγος που γίνεται το tamping είναι γιατί με το άλεσμα έχετε διευρύνει την επιφάνεια του καφέ που θα έρθει σε επαφή με το νερό για να αποσπάσει τις υδατοδιαλυτές ουσίες οι οποίες θεωρούνται ωφέλιμες για το φλιτζάνι σας. Ο καφές αυτός, στη συνέχεια, θα πρέπει να γίνει ένα σώμα για να φέρει και την ανάλογη αντίσταση στα 9 bar που θα δεχτεί από το νερό. Όταν, όμως, το νερό περάσει μέσα από τον καφέ, αυτομάτως η διέλευσή του θα γίνει από τα σημεία εκείνα όπου υπάρχει μεγαλύτερη ευκολία. Άρα, αν δεν έχετε πατήσει καλά τον καφέ ή το tamping σας είναι πολύ αδύναμο, το coffee rack σίγουρα θα παρουσιάζει “ευάλωτα” σημεία ικανά να τα αντιληφθεί ένα έμπειρο μάτι και τότε το νερό θα βρει πιο εύκολη διέλευση από αυτά τα σημεία και θα αποδώσει ανομοιόμορφα αποτελέσματα. Το tamping, ωστόσο, δεν είναι κάτι τόσο απλό, αφού εξαρτάται από διάφορους παράγοντες: Τη δοσομέτρηση, το σωστό σε μέγεθος tamper, την πίεση που θα ασκηθεί, ακόμη την ορθή στάση του σώματος και τη σταθερότητα των χεριών.

Κείμενο: **Αλεξάνδρα Παπαδημητρίου**
Φωτ.: **Δημήτρης Κοηλιός**



Η δοσομέτρηση

Η δοσομέτρηση θα συντελέσει στο καταλληλο tamping, στη σωστή εκχύλιση καθώς και στην καλή γεύση του καφέ. Και όταν μιλάμε, βέβαια, για δοσομέτρηση αναφερόμαστε στις δόσεις του καφέ που είναι σύμφωνες με τη χωρητικότητα του κάθε filter basket (φίλτρου).

Μεγαλύτερη ποσότητα της ενδεδειγμένης: Εάν σε ένα filter basket με χωρητικότητα, για παράδειγμα, 14 γρ. (φωτ. 1) η δόση που ρίχνετε υπερβαίνει τα 15 γρ. (φωτ. 2), με το που θα κουμπώσετε το portafilter (κλείστρο) και έρθει σε επαφή με το head group (σίτες) από πάνω (φωτ. 3) θα προκληθεί διάβρωση στο coffee rack. Αυτό θα το καταλάβετε εάν ξεκουμπώσετε το portafilter χωρίς να πατήσετε το button για να ξεκινήσει η εκχύλιση. Αφού ελέγξετε, θα δείτε αφενός μέσα στο filter basket ένα σπάσιμο ή μία ρωγμή (φωτ. 4) και αφετέρου στις σίτες να έχει μείνει ένα μέρος του coffee rack (φωτ. 5). Με αυτό τον τρόπο αποδεικνύεται ότι έχει δημιουργηθεί κενός χώρος από όπου θα περάσει με ελάχιστη αντίσταση το νερό. Είναι πολύ πιθανό να εκτελέσατε σωστό πάτημα ως προς την τεχνική, όμως ο συμπιεσμένος καφές πριν από την εκχύλιση έχει ήδη καταστραφεί..

Μικρότερη ποσότητα της ενδεδειγμένης: Στην περίπτωση που θα επιλέξετε συνειδητά ή εν αγνοία σας να τοποθετήσετε σε 14άρι filter basket, για παράδειγμα, λιγότερα από 13 γρ. καφέ (φωτ. 6), τότε πάλι το coffee rack θα καταστραφεί. Έτσι μετά την εκχύλιση θα είναι λασπωμένο (φωτ. 7) και θα διαλυθεί εύκολα (φωτ. 8).



Στάση σώματος & σταθερότητα χεριών

Κατά τη διαδικασία του tamping, το βύθισμα που κάνετε έχει ως στόχο να πιέσει τον καφέ και να τον φτάσει λίγο πιο κάτω από τον οδηγό. Έπειτα, επειδή εξακολουθεί να παραμένει καφές γύρω από το filter basket, συνηθίζεται ένα μικρό χτύπημα στο πλάι για να πέσει ο πλεονάζων καφές (φωτ. 9). Ό,τι και αν κάνετε, πάντως, το σίγουρο είναι ότι δίνετε πάντα έμφαση στο δεξί χέρι (σ.σ. σημείο αναφοράς αποτελούν οι δεξιόχειρες) που πραγματοποιεί το tamping, χωρίς ωστόσο να αμελείτε το αριστερό, το οποίο είτε κρατάει το portafilter –με ή χωρίς βάση (φωτ. 10)– είτε προσπαθεί να το εξισορροπήσει στον... αέρα! Το αποτέλεσμα, φυσικά, δεν είναι άλλο από την αστάθεια και το λανθασμένο tamping. Γι' αυτό το λόγο καλό είναι να χρησιμοποιείτε μια βάση για tamping (φωτ. 11), αφού απορροφά τεράστιο μέρος του κραδασμού όταν πατάτε, εν αντιθέσει με το χέρι που είναι "γυμνό" ή δεν βρίσκεται στην κατάλληλη θέση. Εάν δεν κρατήσετε σταθερό το portafilter με το αριστερό χέρι, μπορεί να οδηγηθείτε σε ένα στραβό πάτημα, ανεξάρτητα από το αν το δεξί σας χέρι έχει κάνει εξαιρετική δουλειά. Οι βάσεις αυτές έχουν ευρεία διάδοση τα τελευταία δύο χρόνια και αποδεικνύονται ως ένα πραγματικά χρήσιμο εργαλείο.



Σωστή επιλογή tamper

Οι μηχανές espresso ή οι μύλοι άλεσης μέσα στη συσκευασία τους φέρουν και κάποιο πλαστικό –συνήθως– tamper. Στις περισσότερες των περιπτώσεων, βέβαια, δεν είναι το κατάλληλο, οπότε για την καλύτερη οργάνωσή σας πρέπει να επενδύσετε στην αγορά ενός καλού tamper. Για να βρείτε το κατάλληλο πρέπει να μετρήσετε τη διάμετρο του filter basket (φωτ. 13) και του tamper (φωτ. 14) ή να ζητήσετε τα ακριβή με-

γέθη από το εργοστάσιο, ώστε το tamper να είναι ελάχιστα μικρότερο και να εφάπτεται όπως πρέπει. Το ζητούμενο είναι να επιτυγχάνει ένα ομοιόμορφο tamping και να είναι εύχρηστο. Οι γυναίκες, για παράδειγμα, που συνήθως είναι πιο μικρόσωμες, δυσκολεύονται με τα tamper που έχουν μακριές ή ογκώδεις χειρολαβές, με αποτέλεσμα να οδηγούνται σε στραβά πατήματα. Ανάλογα με το χει-



ριστή, επομένως, μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο και την κατάλληλη χειρολαβή tamper σε διάφορες διαστάσεις (φωτ. 15). Εκτός αυτού υπάρχουν πιο ελαφριά ή πιο βαριά tamper, με επίπεδη ή κοίλη επιφάνεια (φωτ. 16), με τα επίπεδα να είναι αυτά που χρησιμοποιούνται ευρέως (υπό προϋποθέσεις λειτουργούν σαν βεντούζα όταν το tamper είναι πολύ βαρύ και εφαρμόζει οριακά με το filter basket. Μετά το πάτημα κατά την έξοδό του, το tamper ρουφάει αέρα και δημιουργεί κάτω από τον καφέ ένα κενό, χωρίς, όμως, αυτό να γίνεται ορατό). Πριν καταλήξετε, πάντως, το σίγουρο

είναι πως χρειάζονται απαραίτητα συνεχείς δοκιμές με τα εργαλεία και τη μηχανή σας για να επιτύχετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα στον καφέ. Τι θα συμβεί, όμως, εάν έχετε την ενδεδειγμένη ποσότητα καφέ και έχετε πατήσει σωστά αλλά το tamper σας να είναι μικρότερο, για παράδειγμα, κατά 2 κιλ., από τη διάμετρο του filter basket; Η επιλογή αυτή αποδεικνύεται επίσης καταστροφική για το coffee rack, αφού μετά από μια επιτυχημένη σε χρόνο και όγκο εκκύλιση, εμφανίζονται κάποιες τρύπες ανάμεσα στον καφέ και στα τοιχώματα του filter basket.



Η ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥ ΣΕ ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ TAMPER ΔΙΕΥΚΟΛΥΝΕΙ ΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ ΣΑΣ!

Η αστάθεια και το στραβό tamping, όμως, δεν είναι μόνο θέμα του αριστερού χεριού αλλά και της σωστής στάσης του αγκώνα και της γενικότερης καλής τοποθέτησης του σώματος (φωτ. 12). Γιατί χρειάζεται, όμως, να προσέχετε το στραβό tamping; Επειδή, όταν υπάρχει κλίση προς κάποια κατεύθυνση, το coffee rack μπορεί να είναι λείο αλλά είναι σίγουρα στραβό. Μπορεί να έχετε σπρώξει τον καφέ προς τη μία πλευρά και στην άλλη να έχετε αφήσει λιγότερο, οπότε το νερό θα συναντήσει ανομοιογενή αντίσταση με ανάλογα αποτελέσματα και στο φλιτζάνι. Έτσι, για παράδειγμα, ένα φλιτζάνι με λιγότερο ή περισσότερο καφέ (θα το δείτε καλύτερα σε διαφανές ποτήρι-μεζούρα) μπορεί να οφείλεται και στο γεγονός αυτό.

Το βάρος του tamping

Στις μέρες μας γίνεται ευρεία χρήση των tampers με δυναμόμετρα, στα οποία μπορείτε να ορίσετε από πριν το βάρος που θεωρείτε ιδανικό κατά το tamping για τον καφέ σας. Η γκάμα για το κατάλληλο βάρος ξεκινά από τις 30 λίβρες (454 περίπου γρ./λίβρα) μέχρι τα 20 κιλά (άποψη που έχει επικρατήσει στην Ελλάδα και χαρακτηρίζεται ως η "ιταλική σχολή"). Παρόλα αυτά όλο και περισσότεροι τολμούν να "χαμηλώσουν" τη διαβάθμιση και να κατασταλάξουν σε ελαφρότερα πατήματα.

Το σωστό coffee pack

Ένα coffee pack με σωστά δοσομετρημένο καφέ και με το κατάλληλο tamping πρέπει να βγαίνει από το filter basket μετά την εκχύλιση και το ξεκούμπωμα του group ως ένα ενιαίο σώμα, σαν "μπισκότο".



Οι εξελίξεις

Όπως είδαμε, η... σέναη αναζήτηση της τελειότητας στο φλιτζάνι περνάει από τους μύλους άλεσης του καφέ και από το tamping. Για το λόγο αυτό η βιομηχανία του καφέ σε παγκόσμιο επίπεδο προσπαθεί να συνδυάσει τις δύο αυτές λειτουργίες και να επιταχύνει την όλη διαδικασία παρέχοντας πάντα τη δυνατότητα του ελέγχου στον barista. Ίσως γι' αυτό τα τελευταία πέντε χρόνια έχουν αρχίσει και χρησιμοποιούνται μύλοι on-demand, οι οποίοι μετρούν ακριβώς την ποσότητα του καφέ, χωρίς αυτός να έρχεται καθόλου σε επαφή με το χέρι. Ο μύλος που αλέθει "κατά παραγγελία" προσφέρει και άλλα πλεονεκτήματα όπως είναι το σωστό άλεσμα κατά περίπτωση, ενώ σπανίως το μηχάνημα αυτό ενσωματώνει και tamper με δυναμόμετρο.