

8 KORAKA KAKO KUHATI KAVU U MOKKI

5 Mokkalom kuhati kavu na talijanski način.

Talijani zovu kavu koju kuhaju u Bialetti (kako zovu Mokku po izumitelju) espresso. A kavu u kafiću iz espresso aparata zovu cafe. Kod nas se zove sprava Mokka. To je ujedno i jedina zbunjujuća činjenica oko ove metode kuhanje kave. Sve ostalo je u stvari dosta jednostavno.

Ipak, postoji nekoliko tipičnih grešaka koje biste trebali izbjeći da kava ne ispadne gorka ili izgorjena. U nastavku ćemo vam objasniti na što treba paziti kad koristimo Mokku i da krajnji rezultat bude puna i aromatična kava.

Vodu treba zagrijati unaprijed.

Zagrijte malo više vode nego što vam je potrebno. Dakle, voda koju nalijevamo u Mokku mora biti vruća to oko 94 °C. Mokka mora biti topla. Ovaj savjet možda na prvi pogled izgleda besmislen ali je najvažniji za okus vaše Mokke. Razlog tome je da ako stavimo Mokku punjenu hladnom vodom na plamen temperatura postaje pre visoka, dolazi do prevelikog zagrijavanja metala i kava može poprimiti okus po metalu ili na kraju ispasti gorka.

Koristi uvijek svježu kavu i samelji je direktno prije uporabe!

Obrati pažnju na to da kavu sameljite nešto malo grublje nego za svoj espresso aparat. Optimalna granulacija je negdje između espressa i ručnog filtriranja s V60. **Napunite filter skroz do kraja kavom.**

Napunite Mokku unaprijed zagrijanom vodom točno do ispod ventila. Postavite filter i napunite ga potpuno kavom (ako još niste). **Nikako ne pritišćite kavu!** Dakle, ne koristimo tamper kao kod espresso aparata.

Postavite Mokku na srednji plamen. Pre visoka temperatura rezultirat će zagorenom i gorkom kavom. Ostanite cijelo vrijeme uz kavu jer će kava biti gotova za nekoliko minuta.

Sada nalijte malo hladne vode u gornji spremnik. Hladna voda će spriječiti da vaša kava kad počne izlaziti u gornji spremnik izgori na vrućem materijalu.

U jednom trenutku voda (kava) krenut će izlaziti u gornji spremnik Mokke. **Kad krene curiti u kontinuiranom mlazu maknite Mokku s plamena.** Postojeća vruća voda će kavu progurati do kraja i tako ćete izbjeći da kava izgori. **Promiješajte kavu prije sto ju izlijte.** Sada izlijte kavu u šalice zagrijane onim viškom vruće vode. Tako će vas espresso ostati duže topao.

