

A tél legforróbb fesztiválja

Idén először került sor egy forró hangulatú gasztronómiai fesztiválra a budapesti Erzsébet téren. A forró és szívmengető italokkal csábító Gőzölgő fesztivál standjai február 23. és 26. között várták a látogatókat, az Akváriumban délutánonként kávékóstolással egybekötött barista bemutatók, esténként pedig zenei koncertek színesítették a programot.

A Gőzölgő fesztivál jó néhány fokkal emelte a kora tavaszi hőmérsékletet, köszönhetően a kitelepült cégek és vendéglátóhelyek kínálatának. Mindenki megtalálta kedvenc téli italát, és újjakkal is volt alkalom megismerkedni. Kávékülönlegességek minden mennyiségben, forró csoki, habos kakaó, teaválogatások, és az elmaradhatatlan pálinka mellett olyan, az éjszaka megalapozására is szolgáló alkoholos főzetek illatfelhője kerengett a kis fakonyhók között, mint a grog, a rumpuncs, vagy a bombardino.

Az igazán bevállalós látogatók meleg sört is kóstolhattak a frissen sült burgonyaszírom és az osztrák súpályák kedvencének számító gőzgombóc mellett. És hogy a rászorulók se fázzanak, a rendezvény ötletgazdái melegruha gyűjtést is szerveztek a helyszínen, a Léthatáron Alapítvány közreműködésével.

Az esti izgalmas koncertek mellett minden napra jutott barista bemutató,



ezután elfogyasztani. Megismerkedtünk jó néhány kávéfőzésre alkalmas eszközzel, melyek mindegyike más és más ízt képes kihozni ugyanaból az őrleményből, megtudtuk, hogy az eszpresszó ideális áztatási ideje 20 és 30 másodperc között van, és azt is, hogy az őrleményből ezalatt az idő alatt folyamatosan, meghatározott sorrendben főnek ki az ízek, először a savak, utána a cukrok, végül az étcsokoládéra emlékeztető jellegzetesen kesernyős íz. Ezek után szomorúan vettük tudomásul, hogy az esetek 90%-ában nagy valószínűség szerint vagy alul-, vagy pedig túlfőtt eszpresszóért fizetünk a vendéglátóhelyeken, azon egyszerű oknál fogva, hogy csak kevesen tartják be a kávéfőzésre vonatkozó szigorú szabályokat.

A Caffè Pertè, az olasz kávékultúra szakszerű terjesztésének elkötelezett híve Illés Gyulával egyetemben azon fáradozik, hogy mind több tudatos fogyasztó érkezzen megalapozott elvárásokkal a vendéglátóhelyekre, és követelje a minőségi módon, szakértelemmel elkészített italt a pultoknál. Az ilyen bemutatók jó alkalmat szolgáltatnak arra, hogy a vendégek betekintést nyerjenek a szakma rejtelmeibe, és ismereteiket hasznos adalékokkal bővítsék.

Zborovári Krisztina

tizedik helyezését máig a legjobb eredményt elért hazai barista, aki 2009 óta hazánkban egyedülként SCAE hivatalos vizsgáztatási jogosítványt szerzett.

Saját bevallása szerint hosszú órákon át képes az izletes ital fakasztására alkalmas babszemek mögött rejlő csodáról beszélni, amely kijelentését a Gőzölgő fesztiválon tartott bemutatója után semmiképp nem cáfolnám meg.

A nézőközönség nemcsak érdekesítő előadásának szavait itta lelkese, hanem az általa főzött italokat is megkóstolták, és számos hasznos információval távoztak a helyszínről, amelyek birtokában minden bizonynyal jobban megválogatják majd, hogy hol és milyen feketét hajlandóak

ahol az aromás fekete ital szerelmesei sok érdekességet tanulhattak közvetlenül a szakma nagymestereitől.

Kávé, szakavatott kezekből

A nyitónapon szerencsénk volt részt venni a Caffè Pertè bemutatóján, melyet Illés Gyula, a Koffein Akadémia vezető oktatója prezentált. A Caffè Pertè színeiben a bárpultba állt szakember a SCAE (európai kávészövetség) 2008-as világversenyén Latte Art kategóriában szerzett