**Jak przechowywać kawę?**

**To jedno z najczęstszych pytań, a odpowiedzi nie zawsze są właściwe, co często prowadzi do picia kawy (espresso, mokka, cappuccino,...) o obniżonej jakości.**

 **W tym wpisie postaramy się rozjaśnić temat, a nawet wprowadzić trochę porządku w tej dziedzinie.**

Zacznijmy od faktów:

Kawa ma swój cykl życia, w którym zaczyna tracić swoją świeżość niemal natychmiast po wypaleniu.

Czynnikami, które przyspieszają utratę świeżości to: powietrze, wilgotność, ciepło i światło .

Kawa mielona traci swoją świeżość z prędkością znacznie większą od kawy w ziarnach.

Zatem, … - kawa musi być spożywana w jak najkrótszym czasie !!!

To nie powinno brzmieć jak podżeganie do spożycia nieokiełznanej w swym charakterze kawy na czas,

ale na pewno jest to:

zaproszenie do zakupu małych paczek takich, aby były proporcjonalnie do zużycia. Najlepiej jeśli będziemy mogli kawę spożyć w ciągu najbliższych 2/3 tygodni od otwarcia paczki.

W miarę możliwości dobrze jest spożywać kawę zmieloną od razu. Kawa traci więcej niż 50% swoich aromatycznych substancji po 30 minutach, więc zdecydowanie radzę zainwestować w żarnowy młynek do kawy do domu, lub ekspres, który ma możliwość zmielenia kawy tuż przed podaniem.

W celu utrzymania świeżości i smaku kawy jest ważne, aby chronić ją przed zgubnymi skutkami różnych czynników. W kolejności ważności:

powietrza,

wilgotności,

temperatury,

światła.

Tak pozwolisz zachować jej cenne związki i słodki smak na dłużej.

Ziarna kawy są ładne dla oka i wielu miłośników kawy lubi przechowywać ją w szklanych słojach na kuchennym blacie, a to zdecydowanie sprzyja utracie aromatów i smaków pozytywnych. Więc jednak dobrym pomysłem jest, aby przechowywać kawę w hermetycznych pojemnikach z dala od światła w "suchym i chłodnym miejscu" (o temperaturze pomiędzy 15 ° a 25 ° C i wilgotności około 50%).

Nie dla kawy w lodówce lub zamrażarce!

Na niektórych forach, usłyszysz, że jeśli kawa ma na długo zachować wysoką jakość to powinna być przechowywana w lodówce.

Absolutnie nie!!

Kawa nie dogaduje się z zimnem lub z wilgocią .

Ponadto, nie jest odporna na wstrząsy termiczne w połączeniu ze zmianą wilgotności, gdy wyciągniesz pojemnik z lodówki, należy pamiętać, że stworzysz kropelki wody nawet takie mikro, które osadzą się na nim. Jak uchronisz potem kawę (super pochłaniacz wilgoci) przed wniknięciem w nią tej wody?

Zamrażarka? Też Nie, dziękuję !!

Z tego samego powodu.

PAMIĘTAJ, kawa pochodzi z obszarów o łagodnym klimacie, zmusić ją do przeżywania zimna a nawet i mrozu?

Czy taki pomysł nie wydaje CI się zły!?

Redakcja EKOITALIApl

[KONTAKT](http://ekoitaliapl.biuroprasowe.pl/word/?hash=1ce50ed326497ab8b45cf37fb776196a&id=33775&typ=eprmailto:bok@ekoitalia.pl)