**KAHVEMİZ**

BLANK olarak kahveyi dünyanın en iyi ARABICA kahve çekirdeklerinin yetiştiği KAHVE KUŞAĞI olarak bilinen bölgeden almaktayız. Kahve kuşağı ; ekvator kuşağının etrafında yer alan ve oğlak ve yengeç dönenceleri arasında kalan alana verilen isimdir. Tropikal iklimleri , bol mineralli toprakları dünyanın en kaliteli kahvelerinin yetişmesine olanak sağlar..

Bu kuşak içerisinde yer alan 3 önemli yetiştirici bölgeden kahve alımı yapmaktayız.

* **Latin Amerika**
* **Asya Pasifik**
* **Afrika- Arap Yarımadası**

Kahve tohumundan meyve oluşumuna kadar, yetiştiği bölgenin iklim, toprak , bitki örtüsü gibi çevre koşullarından fazlasıyla etkilenen bir bitkidir. Hem gövde hem de aroma olarak hissedilebilir etkiler söz konusudur . Zengin makro iklimler ,aktif yanardağlar (ki ekvator bölgesinde çokça rastlanabilir) toprağın mineral açısından zenginleşmesine, meyvenin yüksek kesimlerde yetişmesine olanak sağlar. Kaliteli ARABICA kahve gündüzleri sıcak geceleri serin ve min. 900 m ve üzerinde yetişir. Bu da kahveye gelişkin ve ayrıcalıklı bir lezzet katar.

**BİLİNEN YETİŞTİRİCİ BÖLGELER VE ÖZELLİKLERİ**

**LATİN AMERİKA** :Kahve alımımızın büyük bir kısmını buradan yaparız. Genellikle yıkanmış kahvelerdir. Yani lezzetlerinin gelişmesi için mayalandırma sürecine tabii tutulurlar. Genellikle dengeli bir kakao veya fındık lezzetleri ayrıca, canlı parlak belirgin bir asiditeleri olur ve harmanlarımızın çoğunda Latin Amerika kahvelerini kullanırız.

**ASYA PASİFİK** : Dünyanın en dikkat çeken kahvelerinden bazıları burada yetişir. Büyük bir bölümü yarı yıkanmış kahvelerdir. Yani daha az su kullanımıyla daha az mayalandırılan kahvelerdir. Dolgun gövdeleri ve baharlı , topraksı lezzetleri dikkat çeker. Yarı yıkanmış kahvelerin asiditesi daha dengeli, kokuları ve lezzetleri bitkiseldir. Genellikle harmanlarımızın çoğunda Endonezya kahvelerini kullanırız. Böylece kahvelerimize topraksı bir lezzet ve gövde kazandırmış oluruz.

**AFRİKA- ARAP YARIMADASI** : Kahvenin anavatanı.. Dünyanın en egzotik kahveleri burada yetişir. Bunun sebebi içerdikleri eşsiz turunçgil ve çiçeksi aromalarıdır. Genellikle yıkanmış , dikkat çeken belirgin bir asiditeye sahiptirler. Soğuk kahve deyince aklımıza ilk önce afrika arap yarımadası kahveleri gelmelidir.

**Misafirlerimize kaliteli ve lezzetli Arabica kahve deneyimini yaşatabilmek için;**

* Kahvenin geldiği yer (iklim ,toprak yapısı vs.)
* İşleme yöntemi (yıkama ,yarı yıkama, doğal yöntem)

ve kavurma şekli kadar bir takım teknik unsurlar da oldukça önemlidir. İyi ve doğru kalibre edilmiş bir espresso makinesi, kahvenin kıvamını ve lezzetini çok önemli bir boyutta etkiler. Yine içeceğini sütlü tercih eden misafirlerimiz için buhar çubuğunun kalibrasyonu çok önemlidir.

**Doğru kalibre edilmiş espresso makinesinin shot kalibrasyonu:**

Çift shot espresso baz alınır. Shot miktarı: 28-30ml (iki shot bardağına 14-15 ml olarak dağılmalıdır)

Kalibrasyon ölçüsü: 18-23 sn aralığında olmalıdır. Shot ömrü 10 sn’dir.

**Süt buhar çubuğunun kalibrasyonu için:**

Orta boy süt ısıtılır. Süt 21-27 sn aralığında 67-74 derece sıcaklığa ulaşıyorsa bir sıkıntı yoktur. Eğer bu şartlar sağlanmıyorsa gerekli rutin temizlik işlemleri yapılır.

**Kahve demlemenin 4 temel unsuru:**

* Oran : Doğru kahve miktarı.
* Öğütme : Demleme yöntemine göre doğru ayarda öğütme.
* Su: Arıtılmış veya şişe su kullanımı.
* Tazelik : Taze öğütülmüş kahve kullanılmalı, açılmış ve öğütülmüş kahve hemen, açılıp öğütülmemiş kahve 7 gün içinde tüketilmelidir.