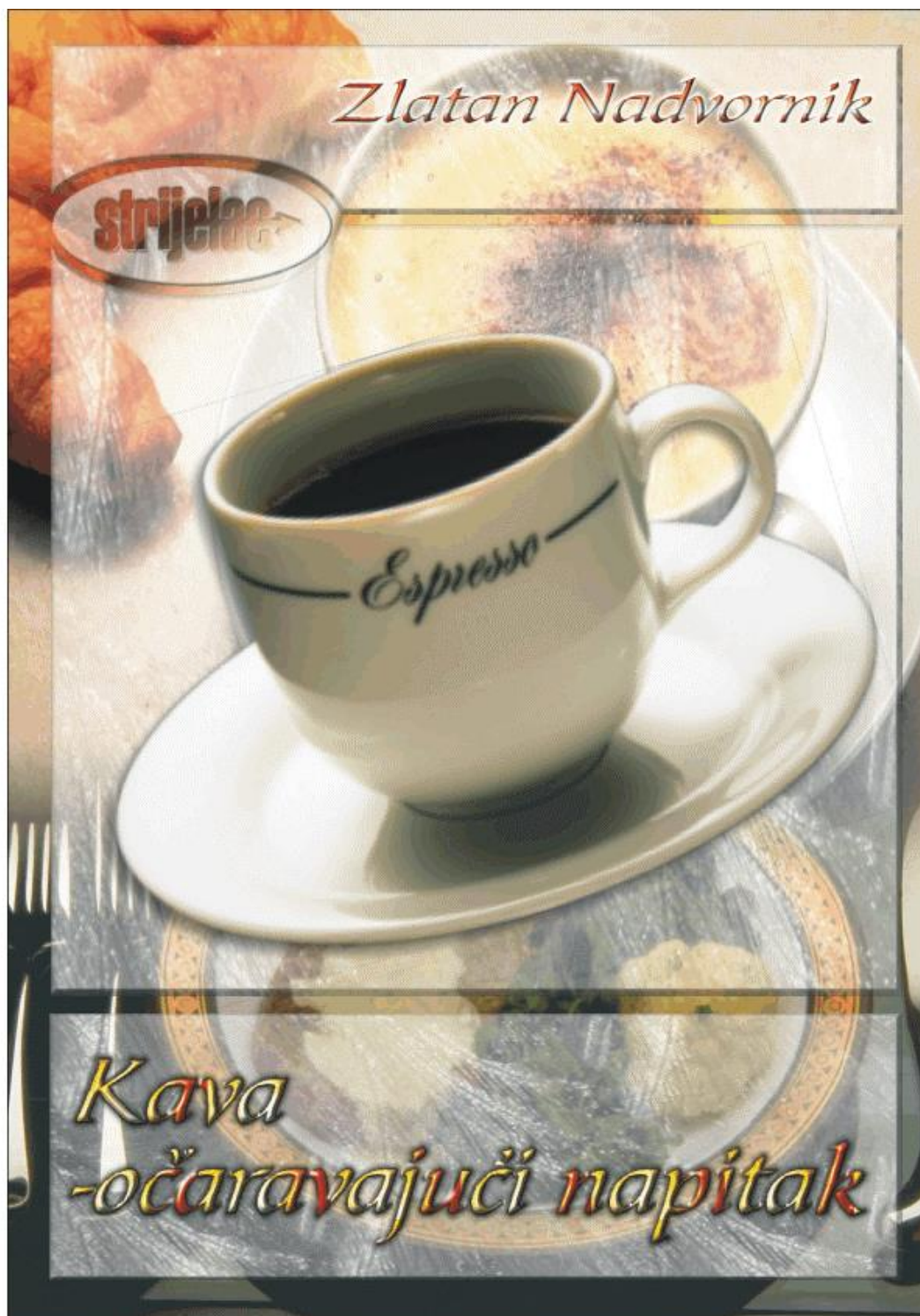


KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK



Zlatan Nadvornik

Zlatan Nadvornik: KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK

Izdavač:

Glavni i odgovorni urednik:

Likovni urednik:

Fotografije:

Lektura i korektura:

Tehnički urednik:

Priprema za tisak

Tisak:

Prvo izdanje:

«Strijelac», Zagreb 2000. CIP Katalogizacija u publikaciji Nacionalna i sveučilišna biblioteka, Zagreb ISBN 953 – 210 – 036 -9

### **Drugo dopunjeno izdanje**

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2006.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio ove knjige ne smije se reproducirati ili prenositi u bilo kojem obliku, ni na koji način, elektronički ili mehanički, uključujući fotokopiranje, snimanje ili pohranjivanje u bazu podataka ijedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

## Pravila za kuhanje kave

Postoje brojni naputci za pripremanje kave i svaki se poznavalac zaklinje da je njegov naputak najbolji. Poneki od njih smatraju da se tajna dobre kave sastoji u kakvoći vode u kojoj je kava "kuhana", a drugi pridaju važnost kvaliteti kave. Treći slave onu mrvicu soli koju dodaju kavi ili na vrhu noža kakaa, četvrti je vole procijeđenu ili krivnju zbog loše kave pripisuju mlincu za kavu koji se rijetko kad čisti pa zato i najboljoj vrsti kave pridodaje užeglo kavino ulje. Najvjerojatnije svaki od njih ima pravo, te se stoga moramo pridržavati nekih osnovnih pravila o pripremanju kave:

- sve što se koristi za "kuhanje" kave držite uvijek posebno čisto. Poslije korištenja pribor dobro operite, isperite i osušite; u svakoj kavi ima ulja i ono se, ako ostane na posuđu, može užegniti i bitno utjecati na okus kave.

- uvijek uzmite bistru, svježvu vodu (sadrži obilje kisika), onu u kojoj po mogućnosti nema ni klora, ni flaura, ni bilo koje druge primjese. Pustite da voda prokuha, ali kavu u nju ne stavljate odmah; sačekajte otprilike minutu, jer je najpovoljnija temperatura vode za kavu nekoliko stupnjeva ispod točke vrenja.

- svježe samljevenu kavu stavite u zagrijanu porculansku kanticu a kljunić kanticice zatvorite svilenim papirom. Vodu malo-pomalo prelijte preko kave u prahu i ostavite da kava "vuče" 5 do 8 minuta, ili

- fino samljevenu kavu stavite u uzavrelu vodu i prelijte žlicom hladne vode pa dobro izmiješajte. Kavu pokrijte i pustite 5 minuta da "vuče" a zatim je kroz sito procijedite u predgrijanu posudu, ili

- fino samljevenu kavu stavite na sito u gornji otvor lončića za kavu i malko je pritisnite prstima. Prelijte uzavrelom vodom, tako da voda preko kave kaplje u donji dio posude. Što polaganije prelijevamo vodu, to ćemo dobiti bolju kavu. Dobro je da lončić s kavom stoji u vrućoj vodi.

U visokim šalicama kava ostaje duže vruća.

Izbjegavajte smeđi šećer. Za kavu je najbolji bijeli kristal-šećer, koji najmanje kvari pjenu espressa.

Pravi kavoljupci tvrde da užitek ovisi i o šalici koja je od **porculana, tanka**. Uostalom, otkako se pije kava, najpoznatije se tvornice natječu u finim servisima ili barem šalicama za kavu. Jednom nude provjereni, klasični, a drugi put moderni dizajn. Ruska tvornica Lomonosov u St. Petersburgu već treće stoljeće jednako uspješno prodaje skupocjene šalice ukrašene kobaltom i zlatom (tvornica je dobila ime po Mihailu Vasiljeviču Lomanosovu (1711-65) rus. učenjaku i pjesniku, utemeljitelju Moskovskog sveučilišta 1755. Bavio se fizikom, kemijom, zemljopisom, astronomijom, pridonio je razvoju svih tih znanosti).

**Kava se ne bi smjela gutnuti na brzinu i iz plastične čaše.**

**Tursku kavu** priređujemo u dvije posude. U jednoj zagrijemo vodu sa šećerom a na dno džezve stavimo fino samljevene kave za svaku šalicu. Kad voda zavrije, prelijemo njome kavu u džezvi na vatru da kava još jednom zavre, a zatim je pustimo da malo "vuče" (kaže se, kava se "peče" a ne kuha, jer kava ne vrije u vodi), ili

- fino samljevenu kavu stavite u džezvu, prelijete dijelom kipuće vode, promiješajte žlicom, zakipite i odmaknite s vatre. Kad se pjena slegla, zakipite ponovo, pa to ponovite i treći put. Tek sad dolijte preostalu uzavrelu vodu. Šećer poslužite posebno.

Za tursku kavu je najbolja džezva izrađena rukom.

Po tradicionalnim pravilima posluživanja kave u Bosni, kava (kafa) se nikada ne poslužuje ("*saldiše*") "gola" (sama), kao što je to običaj u drugim krajevima, već uvijek slijedi nešto prije kave, jedan od priloga (lokum slatki ili slani, šerbe, sok ili dr.). To je iz razloga da kava ne dođe na prazni želudac. U Sarajevu je bio običaj ujutro prije kave uzeti *čurek*, što je jedna vrsta masnog čureka (kruščića).

- ne budite odviše štedljivi s kavom. Ovisno o tome kako jaku kavu želimo, uzimamo i kave. Uobičajeno se uzimaju dvije čajne žličice na svaku šalicu.

Na jednu litru tekućine potrebno je 4 do 6 dag kave, za dobru kavu, a od 7 do 10 dag na litru vode za jaku kavu. Za espresso se može staviti dvostruka pa i trostruko veća količina kave.

Vremenom se mijenjala i priprema kave. Najprije su Francuzi izumili kuhanje kave preko filtera (tj. vrela para prolazi kroz kavu) jer ih je «živcirao» talog. Izum su usavršili Talijani i stvorili današnju napravu za pripremanje kave s vrelom parom pod pritiskom. Danas zbog žurbe pripremamo instant kavu, koja može biti zamirisana likerom amaro ili vanilijom, pomiješana s čokoladom – na užas obožavatelja «prave» kave.

#### Metoda «ulijevanja»

Ova najstarija i najjednostavnija metoda pripremanja kave, počela se primjenjivati u Francuskoj 1771. Nakon što se u pokrivenoj posudi voda zagrijala do vrenja, voda se prolijevala u ispražnjenu posudu, i njoj je dodavana mljevena kava. Kavu je trebalo prelitati s novom toplom vodom i napitak je bio spreman.

#### Napolitan kava

Kava se priprema u posudi koja ima dva dijela između kojih se nalazi filter košarica. Košarica se napuni fino mljevenom kavom, a donji dio posude puni se vodom. Kad voda u donjem dijelu posude prokuha, posuda se okreće i voda prolazi kroz košaricu, napitak ostaje u donjem dijelu koji je prije bio gornji dio.

#### Moka kava

Posuda za kuhanje kave sastoji se od tri dijela. U donji dio stavlja se voda koja se grije dok ne prokuha, u sredini je metalni filter u kojem se nalazi kava, a gornji dio je posuda u koju se izlijeva napitak koji nastaje prolaskom vode pod pritiskom kroz metalni filter u kojem je kava. Stavljanje fino mljevene kave ponekad može začepiti filter. Ako je sva voda iz donjeg dijela prešla u gornji, a posuda se i dalje zagrijava, kava može imati zagorjeli, gorkast okus.

**Espresso** kavin napitak ili espresso kava, je šalica vrele kave dobivena iz aparata za kavu. Od jako pržene kave u zrnu, mljevene u mlincu koji se nalazi kraj aparata uspe se količina od 7 do 8 grama u kalup-posudicu, što odgovara količini od 49-50 zrna. Kalup mora biti vreo kao i voda koja prolazi kroz njega, 30 cm<sup>3</sup> temperature 90 oC, pod tlakom od 9 bara. Kava koja se slijeva u šalicu mora dolaziti također u vrelu šalicu, ne manje od 50 oC, kako se kava ne bi brzo rashladila i ostala mlaka, neukusna (da bi dobila finu pjenu, kava iz aparata mora teći uz stijenku šalice. Cijeli postupak traje od 20 do 30 sekundi, što se smatra idealnim vremenom u stvaranju - tog čarobnog napitka. Količina kofeina je na taj način znatno niži: šalica espressa ima 60 do 120 mg, a šalica obične kave 150 do 300 mg kofeina.

Za razliku od Talijana i Francuza koji kavu piju "s nogu" da bi se osvježili i krenuli u novi radni dan, kod nas je ispijanje kave preraslo u ritualni oblik druženja ili predah uz čitanje novina, pa smo još uvijek u tome sličniji Austrijancima.

Prva kava pije se ujutro, slijedeća na poslu, a zadnja u kasnim popodnevnim satima.

Razlikujemo kratku, normalnu i produženu kavu:

*Normalna* - šalica napunjena do dvije trećine.

*Kratka* - šalica napunjena najviše do pola.

*Produžena* - šalica napunjena više od dvije trećine.

Najvažnija osobina dobro pripremljenog espressa je: - bogata i gusta, aromatična pjena, ili kako bi rekli Talijani - crema,

- gustoća, čvrstoća, struktura i boja pjene ovisi o vrsti i mljevenju kave te o kvaliteti aparata.

- Spravljanje savršenog espressa smatra se umjetnošću i znanostu.

Espresso se pije iz malih šalica volumena 40-50 ml (volumen espresso kave je 20 ml) i služi se vruć - oko 65 oC.

Šalica mora biti topla kada se u nju sipa kava kako se pjena ne bi razišla.

Krema se vrednuje prema svojoj boji, konzistenciji, finoći, količini i trajnosti.

Prvorazredni espresso ima kremu boje lješnjaka s rubom tamno smeđim i laganim crvenkastim odsjajem.

U takvom je espresso kremu kompaktna, debljine 2-4 milimetra, dugo traje i ne puca po sredini, a nakon što se popije, ostavlja krunu na šalici.

Savršeni espresso ima snažnu, bogatu i jaku aromu, elegantnu, senzualnu, plemenitu i čistu, nježnu i baršunastu, a njegov se okus u ustima (u pozadini se osjeća okus čokolade) osjeća još sat vremena nakon pijenja.

Espresso nije dobar ako je:

- pjena svijetla, tanka i prozirna; ili je kava pregrubo samljevena ili je temperatura vode preniska,

- jako tamna pjena s rupom u sredini, ukazuje da je pritisak na dozu bio je prejak ili je doza kave previsoka.

- veliki mjehurići zraka ukazuju da je temperatura vode preniska.
- vidljiva bijela točka u sredini šalici ukazuje da vrijeme filtracije predugo.

Pjena čuva aromu, ima funkciju «poklopca» koji ne dopušta ishlapljivanje mirisa, a istodobno pojačava sve ostale odlike kave.

**Cappuccinatore** – plastični dodatak s gumenom cjevčicom koja se postavi na otvor za puštanje pare, kućnih espresso aparata. Cjevčica se stavi u tetrapak s mlijekom, a iz cappuccinatorea izlazi gotova pjena za cappuccino.

Potpuno automatiziran aparat za kavu «sve u jednom» (prženje, usitnjavanje, kuhanje) konstruiran je i proizveden tek 1991. u Japanu.

## Varijacije espresso kave

Sve vrste, o kojima je ovdje riječ, pripremaju se strojem za kavu i nemaju talog:

*Caffè e latte* - je jednostavno kava s mlijekom

*Caffè macchiato* (čit. makjato) - kava s nekoliko kapi mlijeka

*Caffècorretto* (čit. koreto) - naziv dolazi od glagola *correggere* – popraviti – u nju se ulije neko žestoko alkoholno piće

*Latte macchiato* - je nalik *caffè macchiato* jer sei isti, no izgled je slikovitiji pa se piće poslužuje u čaši. Na dno se uštrca sloj pjene od mlijeka (načinjenog strojem), na to se nalije svježi espresso, a preko sad već hladnija pjena od mlijeka pa se slojevi ne miješaju

*Espresso macchiato* - kava s mlijeko, samt što se na dvostruku količinu kave uštrca sloj pjene od mlijeka, a ne miješa se. Poslužuje se u čaši.

*Cappuccino* (čit. kapučino) – je espresso u šalici, a na vrh se naštrca pjena od mlijeka u oblik kupole tako da se uz rub vidi kava kao vjenčić.

Espresso je jedan od simbola, talijanskog načina života, poput paste i pizze. Kao što se razlikuju u hrani i vinu, svaka talijanska regija pripravlja svoj posebni espresso. Espresso kava - bila ona *ristreto*, *lungo*, *macchiato* ili *cappuccino* - doprinos je Talijana slatkom životu (*la dolce vita*) svijeta.

Otac espresso kave Francesco Illy osnovao je 1933. talijansko udruženje za kavu ILLY, a prvi je osmoslio prethodnicu današnjeg espresso aparata.

Za kvalitetnu kavu gospodin Illy kaže: mora sadržavati devet vrsta kave, što znači da je to mješavina više vrsta kave, dok je postupak prženja i sama priprema kave drugi važan korak. Najviše se koriste za mješavinu, kave iz Etiopije, Kenije, Kolumbije i Brazila. Za jednu šalicu kave potrebno je 50 zrna potpuno zdrave kave. Za dobru kavu potrebno je uskladiti tri osnovna elementa: okus, miris i viskozitet. Prženje je osjetljiv postupak jer kavi daje konačni okus. Što je kava manje pržena - ima više kofeina, i obrnuto.

**Kavovina** se proizvodi od cikorije ili prženog ječma - što je izumio Sebastijan Kneipp, koji je živio od 1821. do 1894. Često se te dvije vrste miješaju i vrlo su popularne, još i danas, kod nas.

**Instant kava** se vrlo brzo i lako priprema. Dovoljno ju je preliteri s malo tople vode (nikada prevrele), lagano promiješati i - popiti. Uz različite dodatke (mlijeko, slatko vrhnje, alkohol) može se obogatiti osnovni okus pića. Ova vrsta kave vrlo je pogodna za pripremu krema, sladoleda i drugih raznih poslastica.

Instant kavu svijet je upoznao 1901. godine kad ju je predstavio japanski kemičar Satori Kato na Sveameričkoj izložbi u Buffalu. Pet godina kasnije postupak je poboljšao američki kemičar George Constant Washington tako da je u prvome svjetskom ratu postala službeni napitak američkih vojnika (ranije su ih krijepili - rumom). Washington je živio u Gvatemali, gdje je promatrao kako od suhih zrnaca kave ostaje prah. Nakon eksperimentiranja stvorio dugotrajnu instant kavu koju je nazvao «Red E Coffee» a brend se održao do danas.

Švicarac Henri Nestlé (poznat po izumima u proizvodnji čokolade) usavršio je instant kavu, na zahtjev Brazilskih proizvođača za brzom preradom i dugotrajnim uskladištenjem. Nestleov stručnjak, nakon sedam godina, Max Morgenthaler proizveo je - Nestle instant prah od kave, koji je uskoro dobio svoje konačno ime, *Nescafé* - koja i danas spada među najpoznatije.

Nestle uvodi industrijsku proizvodnju instant-kave u svojoj tvornici u Orbu, u Švicarskoj, a ubrzo se proizvodnja širi u Francusku, Britaniju i SAD. Nakon početka Drugog Svjetskog rata i ulaska SAD-a u rat instant-kava postaje najtraženiji napitak na listama logistike savezničkih vojnika.

## **Dodaci u kavu**

Bez obzira kako pripremate kavu - šećer i mlijeko kao dodatak stvar su ukusa.

Neki više vole mlijeko u kavi, drugi piju samo crnu kavu, netko joj dodaje šećer (više ili manje), neki je piju bez šećera.

Mlijeko kao dodatak moralo bi biti punomasno. Obrano mlijeko ili mlijeko s manjom sastojinom masti više razvodnjuje kavu nego što je čini "punijom". Najbolje prija kava s vrhnjem, jer daje kavi pravi istinski užitak. Nikada kavi ne dodajte hladno mlijeko, jer kava gubi aromu a ni ukus više nije onaj pravi. Mlijeko koje se dodaje uz kavu uvijek mora biti vruće. Hladno mlijeko oduzima kavi dio arome i okusa.

Onaj koji voli slatku kavu, ne treba je sladiti bijelim šećerom, koristite sirovi ili smeđi šećer, oba će kavi dati puni okus koji će vas iznenaditi. Sladokusci tvrde da u obzir dolazi samo šećer u prahu.

Med stavljen u kavu prija, ali ne tako kao kava sa sirovim ili smeđim šećerom.

Cimet u štapiću kao dodatak kavi, koji je potrebno izvaditi nakon dvije minute, osobito prija ako se uz kavu poslužuje pecivo s maslacem.

Klinčići, sok naranče, čašica ruma ili vrhnja, sladoled od vanilije, vrhnje, liker, jaje .... su samo najčešći dodaci kavinom napitku.

Mrvica soli svakako pojačava aromu.

Pazite da u trgovini uistinu kupite prženu kavu i sameljite je što sitnije.

Kava se može miješati, ovisno o ukusu, sa svim likerima ili rakijama, kao što su npr. Grand Marnier, Bénédictine, Cognac, Calvados, Grappa itd. Imena za takva pića s kavom često su vrlo različita i puna fantazije. Mješavina od kave s alkoholom, likerom ili rakijom nude se danas vrlo rado kao digestivi.

**"Naši učitelji Turci nikad nisu kavu mljeli u mlincu, nego su je drvenom toljagom drobili u ovcem avanu. Kava iz avana, dobro zdrobljena je mnogo bolja nego ona koju mi danas meljemo u našim kućnim mlincima"**

(Jean Anthelme Brillat-Savarin)

*"Voda za kuhanje kave mora se uzeti iz zdravog bunara, gdje ima i željeza. Onaj tko je kavu pripremio sa takvom vodom, mogu mu proricati, sigurno će sebi češće priuštiti takav užitak"*

(Eugen von Vaerst)



## Zanimljive legende o kavi

Etiopski pastir Kaldi, oko 800 godina poslije Krista, promatrao je koze koje su jele bobice visokog zelenog grma te je uočio da su nakon toga radosnije, živahnije i budnije. Stoga je i sam smrvio sjemenke te biljke i pojeo nekoliko bobica. Nije trebalo dugo i počeo se osjećati krepko i poletno, kao njegove koze. Pod dojmom novotkrivenog osjećaja Kaldi se sa šakom bobica uputio u selo, kako bi od vjerskog starješine, saznao o čemu je riječ. Ovaj je glatko prorekao njihovu moć, bacivši ih u vatru. Ubrzo se proširio neobičan miris. Preostala zrna pomiješana su s vrelom vodom i tako je - kaže legenda - nastala prva šalica kave.

Kaldi je svoje otkriće prenio braći u mjesnom samostanu koja su biljku zasadila unutar zidina i počela piti napitak dobiven kuhanjem njenog ploda. Pijući napitak mogli su ostati budni i moliti cijelu noć. Poslije su u Etiopiji plod kave miješali sa životinjskom mašću i tako dobivali hranu.

Prema drugoj legendi kavu je otkrio arapski derviš Omar kojega su neprijatelji protjerali u divljinu gdje je umalo umro od gladi. Omar je preživio kuhajući i jedući plodove koje je brao s grmlja kave.

Ubrzo se pročulo da postoji biljka koja daje energiju, a otprilike u isto vrijeme afrička plemena počela su izrađivati «čokoladice» od kave i životinjske masti.

Tijekom 13. stoljeća muslimani su je počeli piti iz vjerskih razloga. Prema njihovu vjerovanju bog je pio kavu dok je stvarao svijet i uživanje koje mu je pružio ovaj napitak nadahnulo ga je da stvori sve ljepote svijeta.

Postoji legenda o kavi i Šeherezadi (Šahrazada, Šeherzada, Šahzada; perz. Kraljevna) pripovjedačici u uvodnom djelu zbirke pripovjedaka - *Tisuću i jedna noć*. Zahvaljujući kavi Šeherezada mogla je ostati budna i ispričati priče cijele noći, sve do zore!

Podrijetlo same riječi kava jednako je zanimljivo kao i njezina burna povijest. Neki izvori tvrde da joj ime dolazi od arapskog naziva za arabijsko vino - *gahwa*, dok drugi kažu prema riječi *ghaweh* - «đavolji naptak». Uostalom, kavu su u Europi isprva i nazivali "*arapsko vino*". Prema nekim drugim izvorima, riječ kava dolazi od naziva etiopske pokrajine *Kaffa*, što na staroegipatskom znači "*biljka*" ili "*Božja zemlja*".

Bilo kako bilo, ono što danas nazivamo kavom postalo je *kahve* na turskom, *kava* u slavenskim jezicima, *koffie* na nizozemskom, *caffè* na talijanskom, *café* na francuskom, *kaffee* na njemačkom, *coffee* na engleskom i *Coffea* na latinskom jeziku, jeziku znanosti.

Koja god od legendi bila istinita, kava pouzdano potječe iz Afrike. Prije više od tisuću godina kava je preko Crvenog mora stigla na Arapski poluotok, na područje današnjeg Jemena, gdje su biljku kultivirali muslimanski derviši. Od davnina Afrikanci su skupljali crvene bobice iz divljih kavinih grmova, a još i danas iz mesnatog dijela bobica rade sok, koji pokatkada puste da fermentira kako bi dobili alkoholno piće ili naprosto žvaču lišće te biljke.

U arapskoj kulturi kava je zamijenila vino i alkohol te tako postala omiljeno piće muslimana kojima je religija zabranjivala konzumaciju alkohola. Kava se pripremala od neobrađenog zelenog

zrna koje se kuhalo u vodi, a s vremenom su u 18. stoljeću plod kave počeli pržiti prije kuhanja. Kao nealkoholno piće koje stimulira duh kava se sjajno uklopila u islamsku kulturu te je među Arapima ubrzo postala omiljen napitak. Osim u vjerske svrhe, kao ceremonijalno piće, kavu su počeli upotrebljavati i arapski liječnici koji su smatrali da je ljekovita. Preporučivali su je za bolesti srca i nervozu.

Potkraj 14. stoljeća počeli su je uzgajati u Jemenu, koji je nastojao očuvati svoja prava nad kavom dopuštajući izvoz tek nakon što bi se kuhanjem uništila mogućnost klijanja.

## TOPLI NAPITCI OD KAVE BEZ ALKOHOLA

*Bečka bijela kava* - u veću šalicu stavite zaslađenu vruću kavu, zatim dodajte vruće (ali ne kipuće) mlijeko. Najbolji je omjer 2 : 1. Na vrh dolazi tučeno slatko vrhnje. Ovako pripremljena kava odlično prija uz raznovrsne suhe kolače.

*Bečka crna kava* - na pari rastopite 10 dag čokolade, skinite s vatre i u nju primiješajte 1/3 od 2 dl svježe pripremljenog tučenog slatkog vrhnja. Polako dolijte vruće kave, 0,5 l, i 1 žlicu šećera. Dobro promiješajte, razlijte u šalice. Poslužite s preostali tučenim vrhnjem, cimetom i kakaom u prahu.

*Bečka kava* - dijelimo ih, obzirom na dodatke, na:

*Wienermelange* – kavi se primješa ista količina toplog mlijeka i na vrh stavi tučeno slatko vrhnje te pospe čokoladom u prahu,

*Brauner* – crnoj kavi se primiješa slatko vrhnje,

*Verlängerter* - (dugačka kava) produljeni espresso uz koji se posebno poslužuje vrhnje u vrčiću,

*Kaisermelange* – (carska mješavina) – 1 žumanjak izmiješan sa žlicom šećera, sve primješano u vrelu nezaslađenu kavu i pjenušavo zagrijano mlijeko.

*Belgijska kava* – Istucite bjelanjak u čvrst snijeg. Sastružite malo vanilije i dodajte 125 ml tučenog slatkog vrhnja. Smjesu tucite dok ne dobijete pjenastu masu, koju potom lagano umiješajte u bjelanjak. Napunite vatrostalne čaše do jedne trećine tom smjesom i čaše dopunite vrućom jakom kavom. Krema će isplivati na vrh, koji ukasite ribanom čokoladom.

*Bijela aromatizirana kava* – potrebno je: aroma kokosa, 1 obična kava, 10 g šećera, 1,5 dl mlijeka. U šalicu stavite aromu kokosa, ulijte kavu i na kraju dodajte toplo mlijeko, ukasite šlagom i lješnjacima.

*Brazilska kava* – Skuhajte jaku kavu i gusti gorki kakao. Pomiješajte jednake količine napitka i vruće rastočite u zagrijane šalice. Zasladite po ukusu.

*Café-Borgia* - u veliku šalicu stavite veliki espresso, pomiješajte sa barskom žlicom meda, pola barske žlice čokoladnog praha i nešto cimeta. Poslužuje se ukrašeno tučenim vrhnjem.

*Caffé-macchiato* - kava s nekoliko kapi mlijeka (tal. macchia - pjega, mrlja), macchiato freddo znači nekoliko kapi hladnog mlijeka u kavu, a macchiato caldo zahtijeva da se u kavu doda pjenica s vrelog mlijeka, koje je netom prije uzburkao mlaz pare iz aparata.

*Café-Orient* - to je turska kava koja se poslužuje sa sušenim zelenim kardamomom na posebnom tanjuriću. Po želji se stavlja količina sjemenki.

*Franciskaner* - mala moka s puno mlijeka i tučenim vrhnjem povrh toga i posipom od čokolade.

*Francuski poljubac* – U veliku šalicu za kavu stavite žlicu sirupa od vanilije i žlicu sirupa od karamele. Lagano ulijte vrelo mlijeko tako da ostane plutati na sirupu. Na isti način preko mlijeka ulijte gutljaj espressa tako da ostane na površini. Preko svega dodajte tučeno vrhnje ukrašeno ružičastim šećerom u prahu.

*Filter kava* - jača kava koja se odmah filtrira s filtrom postavljenim direktno na šalici ili u vrčić (Francuska).

*Kapuciner* (tal. cappuccino, čitaj kapučino; njem. Kapuciner-Kaffée) savršeni je spoj okusa kave i zapjenjenog mlijeka. Dobar kapuciner pravi se tako da se šalica volumena 200 grama do pola napuni espresso-kavom i onda do vrha dopuni zapjenjenim mlijekom,

te ukraši dodatkom tučenog vrhnja (šlaga) i pospe kakao-praškom ili ribanom čokoladom.

Razlikujemo *normalni* i *mali kapuciner*. Normalni je već opisan, a mali nastaje kad se u običnu šalicu kave stavi vrlo malo zapjenjenog mlijeka.

Kapuciner je svoje ime dobio po kapucinima – pripadnicima franjevačkog reda osnovanog u 16. st., raširenog u Italiji, odjevenih u dugi smeđi habit s dugačkom kukuljicom. Cappuccino miješanjem dobije finu smeđu boji, nalik boji kapucinskog habita.

Kada je početkom 20. stoljeća napravljena prva šalica ovog napitka. Rimljani su ga prozvali «mali kapuciner» (cappuccino) jer ih je izgledom asociirao na kapucinsku braću.

Riječ cappuccino u engleskom jeziku prvi put je zabilježen tek 1948. u jednom tekstu o San Francisku.

Ne zna se koliko je istina u tome da je ideja o kapucinu nastala u vezi s poznatom pričom o "pokršćavanju" kave što je navodno učinio papa Clement IX.

*Karlbader Kaffèegewürz* - karlovarska kava s mirodijama, sadržava znatan dio smokava

*Kaisermelange* - velika moka-kava sa žumancem, poslužena u melange-šalicama.

*Kava «bijelo oćaravanje»*- Istucite 2 dl slatkog vrhnja s vanilin šećerom (1 paketić). U zagrijane šalice ulijte 1m5 dl kavu, primješajte 2 žlice ruma i na površinu ukrasno naštrcajte vrhnje tako da sasvim pokrije kavu.

*Kava obrnuta* - moka s vrčićem vrhnja (Švicarska, Francuska)

*Konzul* - mala moka s malo tučenog vrhnja.

*Mala moka* - mali espresso, mala crna ili piccolo.

*Mala smeđa* - mala crna kava s nekoliko kapi tučenog slatkog vrhnja ili mlijeka. U zapadnoj Austriji posebno je posluženo tučeno vrhnje u vrčiću.

*Velika moka* - veliki espresso ili velika crna.

*Velika smeđa* - velika crna kava s nekoliko kapi tučenog vrhnja ili mlijeka. U zapadnoj Austriji posebno je posluženo tučeno vrhnje u vrčiću.

*Maure Kaona* - turska kava kojoj se prije kuhanja, kavi primiješa malo muškata, cimeta, ružinog pupoljka, klinčića, nešto pimenta, koromača i anisovog sjemena. Poslužuje se vruće, u malim šalicama ili maloj čaši

*Melange* - pola kave/pola mlijeka. Posluženo u šalici za bijelu kavu (veća od duple moka-šalice).

*Mochaccino bianco* – otopljenu bijelu čokoladu ulijte u čašu, dodajte jednu običnu kavu, 0,5 dl mlijeka i aromu po želji (vaniliju). Ukrasite pjenom od mlijeka i čokoladnim mrvicama.

*Mochaccino negro* – otopljenu crnu čokoladu ulijte u čašu i dodajte jednu običnu kavu, 0,5 dl mlijeka i arumu poželji, npr. vaniliju. Ukrasite pjenom od mlijeka i čokoladnim mrvicama.

*Orah-šalica* - mali espresso (vrlo mala šalica) sa nešto tučenog vrhnja (ime orah dolazi od toga što je, orah smeđa boja, te je i šalica smeđe boje).

*Piccolo* - mali espresso.

*Produljena* - mali espresso s vodom kao za veliki espresso, poslužuje se u šalicama za dvostruku (duplu) moku.

*Tučeno jaje* - mala moka-šalica, ukrašena tučenim vrhnjem i šećerom u prahu. Posluženo u šalicama za tučeno jaje.

*Turska kava* - je jaka, nešto gušća, lako probavljiva i pije se samo crna. Priprema se u tzv. džezvi (turski kavnik), koja može biti predviđena za kuhanje od 1 do 20 šalica. Kava je fino mljevena - po šalici se računa jedna puna kavena žličica - koja se svježom hladnom vodom i eventualno šećerom zakuha, skine s vatre nakon što zakipi i s krunom od pjene posluži.

Ovisno o tome koliko se šećera upotrebljava, razlikuju se sade (bez šećera), orta (s malo šećera) i sekerli (s puno šećera).

*Vrhnje štrcano* - mali espresso; 1/3 kave, 2/3 toplog vrhnja.

*Wienerkaffée* - poznata bečka kava, svoj fini posebni okus duguje djelomično i maloj količini smokava, koje su joj dodane nakon prženja i mljevenja.

*Zalto-šalica* - mali espresso; 3/4 kave, 1/4 toplog vrhnja.

## TOPLI NAPITCI OD KAVE S ALKOHOLOM

### Povijest Irske kave

Još od davnine u Brazilu je bio običaj u kavu uliti alkoholno piće od šećerne trske poznato po imenom Cachaca, ali prvi popularni koktel s kavom u Europi bila je *irska kava*. Ovaj snažni alkoholni koktel nastao je na aerodromu Shannon kod Limericka u Velikoj Britaniji tijekom 40-tih godina prošlog stoljeća. Taj aerodrom bio je vrlo važno čvorište za prekoatlantske letove tijekom Drugog svjetskog rata. Jednoga dana 1943. zrakoplov koji je poletio iz Shannona naišao je na snažnu oluju i morao se vratiti. Oluja je bila sve jača pa su putnici nakon slijetanja sjeli u aerodromski terminal i čekali da se vrijeme poboljša. Prema legendi, dežurni konobar Joe Sheridan pripremio im je piće od jake kave, šlaga, šećera i irskog viskija. Jedan putnik ga je upitao je li to brazilska kava, a Sheridan je ponosno odgovorio «ne gospodine, to je irska kava». Nije poznato kako je irska kava stigla u Ameriku, ali tamo je postala instant-kava (kava koja se brzo pripravlja; od *lat.* instans, *eng.* instant – hitar, brz, u trenutku).

U vrijeme rastuće popularnosti ispijanja whiskyja, a s druge strane jačanja puritanskog društva, ovo je bio idealan alkoholni napitak koji se barem vizualno nije činio takvim. Inače, miješanje kave s raznim alkoholima nije nepoznata stvar. Osim Iraca, Francuzi u kavu stavljaju konjak, Austrijanci svoju rakiju, a nije rijedak slučaj ni dodavanja lozove rakije u kavu u našem podneblju.

Prema još jednoj legendi, u Sjedinjene Države donio ga je novinar Stanton Delaplane i naputak (recept) otkrio konobarima u baru (kafiću) Buena Vista u San Francisku. Irska kava od tada se pravi od 60 ml irskog whiskyja, dvije žličice smeđeg šećera, malo šlaga i vrele filter kave. Najbolji okus postiže se kad se kava pije kroz šlag.

I drugi popularni koktel s kavom, Espresso, nastao je u Engleskoj. Izmislio ga je mladi konobar Dick Bradsell u zloglasnom Fred's Baru, u londonskom Sohou sredinom osamdesetih godina prošlog stoljeća.

Prema priči, poznata manekenka došla je do Bradsella jedne večeri i zatražila piće «koje će je probuditi a onda razvaliti».

Bradsell je pripremio svoje najpoznatije piće – *Vodku Espresso*. U shaker je stavio 2/3 leda, dodao 60 ml vodke, 30 ml Toissan likera i pola šalice jakog espress te malo slatkog sirupa. Ovaj koktel je najbolje piti iz čaše za martini i ukrasiti ga s nekoliko zrna kave.

Iako su *Irske kave* i *Vodka Espresso* najpoznatiji kokteli s kavom, vrlo je popularan i *Vienna Soother*. Priprema ovog bezalkoholnog koktela vrlo je jednostavna. U shaker napunjen ledom treba dodati decilitar jake kave, 5 dag kremastog vrhnja, malo čokoladnog sirupa i cimeta. Nakon jakog mučkanja, poslužuje se prekriven tučenim vrhnjem i posut ribanom čokoladom. Kažu da je koktel idealan za triježnjenje u trenucima kada se društvo previše opusti pijući alkoholna pića.

*Alpska kava* - žumance pomiješajte s čašicom ruma i malo šećera, a zatim prelijte kipućom vodom. Slatko vrhnje doda se po želji; drugi naputak: zaslađenju crnoj kavi doda se malo kondenziranog mlijeka, nekoliko kapi

narančinog likera ili konjaka, radi arome.

*Američka kava* - skuhaite jaku kavu i držite je na toplome. Naranču ogulite, a korice nabodite klinčićima i dodajte je kavi. Sve to obavlja se na stolu u lijepom poslužavniku za kavu i malom plameniku. Kavu izlijte u

zagrijane šalice i izvadite koricu. Zagrijte šećer u prahu i vinjak te zapalite, i oprezno ulijte na kavu tako da plamti cijela površina.

*Black Forrest* – U shaker ili mikser stavite 1 dl mlijeka, 0,03 dl vode, pola vrećice kakaa, vrećica Nescafé classica, 0,03 dl cherry brandyja i 10 g smeđeg šećera. Sve miksajte 25 sekundi, izlijte u čašu i ukrasite pjenom od hladnog mlijeka.

*Brulot* (fr. kuhana zaslađena rakija) - 4 šalice crne kave, koricu pola limuna, koricu pola naranče, malo cimeta, čaša konjaka, 2 klinčića, 4 žlice šećera; u osudi nekoliko minuta kuhajte konjak s narančinom koricom, klinčićem, cimetom i šećerom, sve dok se smjesa dobro ne ugrije. Skuhanu kavu razdijelite u šalice i primiješajte joj konjak sa začинима. Poslužite toplo.

*Dublin dream* – U čašu uspite ½ vrećice čokolade u prahu i dodajte vrećicu Nescafé classica i ulijte 0,15 dl Bailey`s Original Irish Cream (emulSIONI-likier od čokolade, vrhnja i irskog wiskiija). Sve promiješajte. Dodajte 1,5 dl toplog mlijeka i ukrasite čokoladnim mrvicama.

*Diplomatska kava* - je kava s jajačanim likerom. Za jednu šalicu kave potrebna je čaša za liker, pola šalice vruće kave i vrhnje za ukas. Pospe se mljevenom kavom. Naputak za tu kavu dala su dva značajna europska pisca iz XVIII. i XIX. stoljeća; Jean Anthelme Brillat-Savarin i Eugen von Vaerst.

*Francuska kava* - U žličicu stavite malo šećera, prelijte zagrijanim vinjakom ili konjakom i zapalite. Kad plamen dogori, žličicu stavite u pripremljenu jaku kavu i promiješajte.

*Ginger kava* - je mješavina žlice mljevene kave, četvrtine čajne žličice đumbira, čajne žličice meda i vrhnja. Prah đumbira i kave pomiješajte, stavite u šalicu zajedno s medom

i na sve to nalijte vrelu kavu. Ukasite vrhnjem.

*Irska kava - Prava Irska kava* - u zagrijane čaše stavite po 2 žlice smeđeg šećera i 4 žličice irskog viskija. Čašu i sadržaj zagrijte nad svijećom. Dolijte vrelu kavu od 1,5 dl i žličicu mljevene kave. Promiješajte da se šećer otopi pa polako, preko žličice, nalijte slatko vrhnje, pazeći da se ne pomiješa s donjim sadržajem.

(Jedna od verzija) Dvije kavene žlice sirova šećera i 4 centilitra irskog viskija prelijte s produljenom kavom, lagano preko tople žlice ulijte u kavu tučeno vrhnje. Poslužuje se bez žlice ili slamčice.

Može se također posuti prstohvatom fino mljevene kave povrh svega.

Irska kava se može i flambirati (osmuditi kao i jela), ali to ne odgovara izvornom naputku. Flambirana irska kava ima malo alkohola, jer on izgori i ostaju samo ekstraktne supstance.

Vrlo sličan napitak, poznat kao «Irski redovnik», dobije se na isti način, ukoliko upotrijebite originalni irski viski.

*Jubilarna (svečana) kava* - u čašu za tučena jaja stavite malu smoku, 2 centilitra rafiniranog šećera (ili finog kristalnog šećera), 2 centilitra Koruba-ruma i 2 centilitra banana-likera, iznad toga tučeno vrhnje s anilin-šećerom

*Karinska kava* - Umiješajte jaku kavu od 5 velikih žlica kave u nepunih pola litre vode, ulijte u veću posudu, dodajte 7-8 kocaka šećera. žličicu ribane narančine kore, 4-5 klinčića, štapić cimeta i pol decilitra ruma. Napitak ne smije zakuhati, nego se mora odmah procijediti, uliti u ugrijane šalice i u svaku dodati veliku žlicu vrhnja.

*Kava Amaretto* - mali, jaki kratki espresso prelive sa 2 centilitra Amaretta di Saronno (Italija).

*Kava Kahlúa* - mali espresso sa 2 centilitra Kahlúakava-likera.

*Kava-Ländle* - U čašu za kavu sa sladoledom stavite kavenu žličica sirova (nerafiniranog) šećera, po 1 centilitar Gravensteiner-jabučne rakije i Moka-likera, cimeta, kardamom, napunite vrućom kavom, dodajte na to tučeno slatko vrhnje i sve pospite čokoladnim mrvicama.

*Kava Sambuca* - mali espresso u vatrostalnoj čaši ili espresso-šalici. Iznad toga drži se 2 centilitra Sambuca dei Cesari u jednoj žlici, koji se zapali i polako lijeva preko kave (Italija).

*Kava Tia Maria* - U vatrostalnu čašu stavite 1 barska žlica smeđeg šećera i 2 centilitra Tia-Maria kava-likera, dopunite vrućom kavom i polijte preko toga polako tekuće vrhnje (cca 1 cm visine) tako da se ne izmiješa s kavom.

*Kava-trešnja* - kava sa sokom od trešanja ili rakijom od trešanja, šećerom i tučenim vrhnjem (Švicarska).

*Kava zadovoljstva* – Pomiješajte jednu šalicu jake kave, jednu šalicu vrućeg kakaa i jedan gutljaj amaretta (liker od mandarine). Po želji dodajte tučeno vrhnje.

Želite li bezalkoholnu verziju, zamijenite amaretto s dvije kapi arome badema i jednom kapi arome brandya.

*Kava s bananom* – u uspravnom mikseru pomiješajte 1,5 dl likera od jaja i 1,2 dl likera od banane, 5 dl jake skuhanе kave i 1 zrelu izrezanu bananu, da dobijete pjenušavi napitak. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem (1,5 dl) i pospite kakaom kroz cjedili, zbog grudica.

*Kozačka krv* - u metalnoj posudi zagrijte 50 grama crnog vina, 25 grama votke i 2 barske žlice šećera do vrenja, prelijte u vatrostalnu šalicu i dolijte šalicu jako zaslađene crne kave. Poslužuje se sa kriškom limuna i žlicom.

*Kraljevska kava* (caffe royale) – Na vrh šalice kave postavite žličicu s kockom šećera i prelijte je s malo burbona ili nekog drugog whiskya. Sadržaj žličice zapalite i pustite da izgori do kraja. Zatim promiješajte i poslužite.

*Kubanska kava* - 2-3 žlice vrućeg ruma ulijte u veću zagrijanu šalicu u kojoj je jaka zaslađena kava (po želji). Prije posluživanja obilno dodajte tučeno vrhnje.

*Maria Theresia* - produljena kava sa 2 centilitra likera od naranče, s kapom od tučenog slatkog vrhnja i šarenim posipom.

*Meksička kava* – U  $\frac{3}{4}$  L vode stavite štapić cimeta, veliku žlicu smeđeg šećera (oko 5 dag), 5 klinčića i koru  $\frac{1}{4}$  naranče. Pustite da lagano prokuha 5 minuta. Maknite s vatre i uspite 3 žlice mljevene kave i 0,3 dl tequile. Ulijte u šalice i dodajte slatko tučeno vrhnje.

*Moka, štrcana* - mala ili velika moka s prepečenicom/komovicom/konjakom ili rumom.

*Moka punč* - u 2 dl vode skuhaite kavu od četiri - pet žlica kave i ostavite na toplom. Veću posudu do polovine napunite vodom, zagrijte dok voda ne počne skoro vreti, u to stavite manju posudu sa četiri razmućena žumanca i dvije žlice meda, i kuhajte dok se ne zgusne u kremu. Dodajte tome, uz stalno miješanje, kavu i 2 dl likera od badema ili oraha. Sadržaj ne smije vreti. Pretočite u četiri zagrijane čaše ili šalice, pospite prahom kakaa i odmah poslužite.

*Moka punč s narančom* – Tucite 4 žumanjka sa 6 dag šećera da dobijete glatku, pjenušavu smjesu. Umiješajte sok od naranče i 0,8 dl vinjaka. U kavi otopite 5 dag natrgane čokolade s dodatkom ili nadjevom od kave, i primiješajte smjesi. Rastočite zagrijane čaše i ukrasite narančinom koricom. Poslužite odmah.

*Pariška kava* – Skuhajte kavu (1,5 dl jake kave), ulijte u zagrijane čaše (ljepše je šalice).



Dolijte liker (1 žlica likera od kave) i vinjak (1 žlica vinjaka). Na vrh naštrcajte vrhnje istučeno s vanilin šećerom (1 dl slatkog vrhnja, ½ vanilin šećera).

*Pharisäer* - u dvostrukoj moka-šalici, 2 kocke šećera i 4 centilitra ruma (ili kim-rakije) prelijte vrelom kavom i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

*Punč od kave* - 0,5 L jake kave pomiješajte s 0,5 L jakog crnog vina, 0,5 L ruma i šećera po želji, sve zajedno zagrijte do vrenja

*Ruska kava* - U vatrostalnu šalicu stavite čajnu žličicu šećera i (najmanje) tri žličice votke. Promiješajte šećer i votku, i zapalite. Plamen ugasi nakon nekoliko sekundi svježom vrućom kavom.

*Rüdesheimer-kava* - U zagrijanu specijalnu Rüdesheimer-šalicu od fajanse stavite 3-4 kocke šećera i 4 centilitra toplog Asbach-Uralt-Weinbranda, i zapalite dugačkom šibicom. Nakon toga šalicu okrećite ili sadržaj promiješajte dugačkom barskom žlicom, dok se šećer ne otopi i dok alkohol ne izgori. Sve prelijte kavom (espresso) i na to stavite vanili-šećer, zaslađeno tučeno vrhnje i pospite čokoladnim mrvicama. Poslužuje se bez žlice ili slamčice (Njemačka).

*Salonsteiner-kava* - priprema se kao steirisch-kava, samo nakon gašenja kavom doda se još 2 centilitra Eier-cognaca.

*Steirisch-kava* - u šalici za steirisch-kavu stavite 4 kocke šećera i 4 centilitra "Steirisch-kaffee-smjese" za piće, zapalite i ugasi velikom moka-kavom. Ukrasite tučenim slatkim vrhnjem, čokoladnim mrvicama i ribanim orasima.

*Španjolska kava* - 1 dl mlijeka pomiješajte žlicom kakaa, 2-3 žlice šećera, ugrijte dok se ne dobije tekuća čokolada i tada u nju stavite kavu u količini za dvije osobe. Dodajte 2-3 žlice suhog crnog vina, sve malo posolite i ulijte u zagrijane šalice. Dodajte tučeno slatko vrhnje i ribanu čokoladu.

*Venecijanska kava* – Na pari dobro zagrijte ¼ količine likera amaretta, ¼ vinjaka i ¼ likera od naranče. Dodajte u ¼ vrele, zaslađene kave.

*Wiener Melange* - mala smeđa sa 2 centilitra bečkog Melange-likera i hrpicom tučenog vrhnja povrhnje.

*Zapaljena kava* - sastojci: nešto gorča kava, za svaku šalicu računajte žličicu šećera i rum. U zagrijane šalice rastočite kavu da bude skoro do ruba. žličicu šećera stavite na površinu kave, pa šećer dobro natopite rumom, tako da se sve prelijeva. Rum mora biti vruć. Razlit će se po površini kave, brzo izvucite žličicu i zapalite kavu.

## HLADNA PIĆA S KAVOM BEZ ALKOHOLA

*Američka hladna kava* - visoku čašu napunite sa 1/8 L hladne crne kave, tučenim ledom i dopunite sa dva centilitra rafiniranog šećera. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu.

*Američka kava sa sladoledom* - je osvježavajuće piće za ljeto. Visoku čašu (tumbler) za limunadu napunite komadićima leda, dodajte 2 centilitra rafiniranog šećera i napunite hladnom kavom. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu.

*Arnolds Special* - u koktel čašu stavite 2 centilitra hladne crne kave, 2 centilitra tučenog vrhnja, dva centilitra sirupa od metvice i jedan uštrcak grenadine sirupa. Poslužuje s listićem metvice.

*Bečka kava sa sladoledom* (Eiskaffée) - Sladoled od vanilije s kavom i tučenim slatkim vrhnjem poslužuje se u čaši od debelog stakla ili u čaši za Eiskaffée sa žlicom za limunadu i sa slamčicom. Doda se šećer u prahu.

*Berlinska kava sa sladoledom* - kao bečka ali pripremljena sa sladoledom od kave a ne vanilije.

*Brise* - u električni mikser stavite 1/8 L hladne crne kave, četiri centilitra narančinog soka, jedan žumance, dvije barske žlice rafiniranog šećera. Sve dobro izmiješajte i poslužite u visokoj čaši s ledom i slamkom.

*Coca Cola-Kaffée* - U visoku čašu stavite dvije barske žlice tučenog vrhnja, deset centilitara hladne crne kave i dopuni sa 1/8 L hladne coca cole. Malo promiješajte i odmah poslužite.

*Eskimska kava* – Skuhajte dvije i pol šalice kave, ohladite i pustite da se potpuno zaledi u zamrzivaču. U međuvremenu u mikseru

sjednite mlijeko, čokoladni sirup, smweđi šećer i cimet, te ostavite u zamrzivaču neko vrijeme dok se ne ohladi. Prije posluživanja pomiješajte sa zdrobljenim komadima zaleđene kave, stavite u mikser, izmiksajte i hladni napitak ulijte u velike čaše.

Za eskimsku kavu potrebna je jedna i pol velika žlica smeđeg šećera, pet velikih žlica čokoladnog sirupa ili tekuće čokolade i četvrtina velike žlice cimeta.

*Frape* – Skuhajte dvostruko jaču kavu nego obično. Ohladite je i dodajte šećera po ukusu. Prelijte preko zdrobljenih, prethodno zaleđenih kocki koncentrata kave u šalici ili visokoj čaši. Dodajte slatko vrhnje ili mlijeko i dobro izmiksajte.

*Južno more* - u šejker ili električni mikser stavite 1/8 L hladne crne kave, jednu kugla sladoleda od vanilije, četiri centilitra soka ananasa i šećera po ukusu. Sve dobro izmiješajte i pretočite u visoku čašu. Poslužuje se sa slamkom.

*Kanadska kava* - Jaku kavu pomiješajte s mlijekom i šećerom te ostavite hladiti. U visoku čašu stavite po jednu kuglu sladoleda od čokolade i vanilije, prelijte kavom toliko da u čaši ostane mjesta za 2 decilitra mineralne vode. Pije se na slamku.

*Kava-mlijeko s ledom* - pripravlja se u šejkeru ili električnom mikseru. U posudu šejkera ili miksera stavite 1/8 L crne hladne kave, 1/16 L mlijeka, kuglu sladoleda od čokolade i jednu barsku žlicu instant kakaa. Sve dobro izmiješajte, pretočite u visoku čašu i poslužite sa slamkom.

*Kava s čokoladom* - Otopite tri rebra čokolade u pola čaše vode, dodajte 0,5 L jake kave, 10 dag šećera u prahu, malo cimeta i tri žlice tučenog vrhnja. Promiješajte i poslužite hladno.

*Ledena kava* (njem. Eiskaffée) - U čašu stavite dvije-tri kuglice vanilij sladoleda i prelijte jakim hladnom crnom kavom, zatim dodaju jednu do dvije žlice tučenog vrhnja i vafel-prutić.

*Ledeno čokoladno mlijeko* – Skuhajte 1 L jake kave. U kavu dodajte 2 žlice šećera, žlicu tekuće čokolade i pola čaše punomasnog mlijeka. Sve sastojke dobro izmiješajte i sadržaj ulijte u čaše u koje ste prethodno stavili 3-4 kocke leda. Na kraju dodajte

tučeno vrhnje ili zapjenjeno mlijeko i pospite s malo cimeta u prahu.

*Sjeverni medvjed* - u visku čašu stavite 1/8 L hladne crne kave, jednu barsku žlicu kondenziranog mlijeka, jednu barsku žlicu rafiniranog šećera, jednu kuglu sladoleda od vanilije i jednu kuglu sladoleda od čokolade. Poslužuje se sa slamkom i žlicom za limunadu.

*Tonic-kava* - visoku čašu ispunite 1/8 L hladne crne kave, dvije barske žlice rafiniranog šećera i sve nadolijte tonicom.

## HLADNA KAVA - PIĆA S ALKOHOLOM

*Brazilska kava* - Dvije čaše za koktel (visoke) ovlažite na vrhu, okrenute i utisnite u šećer, tako da se stvori rub od šećera. Jaku hladnu kavu (šalicu), dva bjelanca, sladoled (jednu do dvije kuglice), dvije čašice ruma i dvije žličice šećera promiješajte i ulijte u čaše.

*"Café royal"* - (kraljevska kava) je jaka kava s konjakom, šećerom i tučenim vrhnjem. Za četiri porcije treba: tri šalice jake crne kave, dvije šalice konjaka, šalica šećera i malo tučenog vrhnja na vrh svake šalice (prema izvornom napatku u šalicu se stavi kocka šećera i na nju nalije do polovice kava, slobodan vrh kocke šećera polije se konjakom i potom zapali).

*Engleska kava* - jednu ili dvije kugle sladoleda od vanilije stavite u visoku čašu i u nju hladnu kavu. Po želji se doda viski i tučeno vrhnje. Pije se na slamku.

*Flip od kave* - dva dijela jake procijene kave, jedan dio vinjaka, zamućeni žumanac i malo šećera u prahu čvrsto izmiješajte i poslužite s kockicama leda.

*Kava cobbler-bourbon* je mješavina kave i alkohola. za jednu čašu takve kave treba uzeti dvije žlice usitnjenog leda, čašicu za liker Bourbon-viskija gotovo punu do vrha, te punu likersku čašu moka-likera i hladne jake kave. Po želji može se dodati šećer. Poslužuje se sa slamkom.

*Kava sa sladoledom "Delicious"* - U čašu se stavite tri kuglice vanili-sladoleda i 3 centilitra jabučne rakije (Apfelbrandy) napunite hladnom filter-kavom i stavite povrhu tučeno slatko vrhnje (s okusom jabuke). Poslužuje se sa slamčicom od slame i žlicom za limunadu.

*Ledena kava* - Sastojci: 1 L vrlo jake kave, žlica instant kaka, malo cimeta, 1 dl ruma, 5 žlica šećera, tučeno slatko vrhnje, po želji

sladoled od vanilije. Skuhanoj kavi dodajte cimet, rum, šećer i otopite kakao. Dobro sve promiješajte i stavite da se ohladi u hladnjaku. Prije posluživanja stavite u svaku čašu na dno sladoled od vanilije, prelijte kavom i ukasite tučenim slatkim vrhnjem.

*Mazzagran* - Osvježujuće piće od crne kave izmiješane sa sitnim ledom i šećerom u prahu (ili sirupom). Poslužuje se u čaši sa dvije slamke. Po želji može se dodati konjak ili rum.

Piće: u visoku debelu staklenu čašu od 2 dl sa stalkom stavite do 2/3 tučani led, 2 barske žlice šećera, mjerica pića (vinjak, rum, konjak, maraskino) i sve zalijte duplom hladnom espresso-kavom. Po nekim napatcima u ovo se piće dodaje i klinčić u prahu, angostura, maraskino. Piće je dobilo ime po alžirskom gradu Mazagranu, 1840. godine.

*Meksička kava* - žlicu mljevene kave (do vrha pune) i 40 g šećera u prahu skuhanje u četvrt litre vode, dodajte rum i limunov sok po želji, prelijte po ledu u visokim čašama. Pije se sa slamkom.

*Nizozemska kava* - U veliku šalicu svježe kuhane kave stavite čašicu likera od jaja, dobro promiješajte, dodajte veliku žlicu tučenog vrhnja i ukasite kakaom u prahu.

*Talijanska kava* - Jaku espresso kava pomiješajte s jednakom količinom pjenasto umućenog mlijeka i dodajte rakiju (grappa) po želji. Poslužuje se ukrašeno vrhnjem i kakao prahom. Umjesto kaka možete staviti mljeveni cimet. Rakija se može poslužiti i odvojeno od kave - prije, uz nju ili poslije.

*Turchello* – Skuhajte jaku kavu te je zajedno s rumom ulijte u čaše za rum u omjeru sedam dijelova kave i tri dijela ruma. Radi arome dodajte kap anisa i ukasite koricom limuna. Poslužite dobro rashlađeno.

## JELA

### Pačja prsa sa suhim šljivama

Sastojci: 2 žlice maslaca, 2 žlice maslinova ulja, 2 sitno kosana luka, 4 komada očišćenih pačjih prsa, 2 žličice majčine dušice, 1 čaša vina porto, ½ šalice espresso kave, ½ čaše soka od šljiva, 12 cijelih suhих šljiva bez koštica, ¼ šalice nasjeckanog peršinovog lišće, sol, svježe mljeveni papar.

U velikoj posudi otopite maslac s maslinovim uljem i na tome pirjajte luk 5 minuta dok ne postane mekan i zlatnožut. Dodajte pačja prsa i nastavite pirjati dok meso sa svake strane ne poprimi svjetlosmeđu boju. Maknite s vatre i stavite u stranu. U drugoj posudi pomiješajte sve preostale sastojke osim peršina i kuhajte na laganoj vatri 20 minuta. Sadržaj istresite u posudu s pačjim prsima i lagano pirjajte 8-10 minuta uz povremeno miješanje. Izvadote komade mesa, izrežite na tanke ploške i rasporedite na zagrijane tanjure. Pospite peršinom i poslužite s toplim umakom. Bogat okus patke dobro se slaže s intrigantnom mješavinom kave, porta i suhих šljiva.

### Meksički gulaš s kavom

Goveđe odreske popržite na maslacu i izvadite ih. Na istom maslacu popržite tri glavice fino nasjeckanog luka i dva režnja usitnjenog češnjaka, pobrašnite s četiri dag brašna i napravite zapržak. Podlijte ga s dvije šalice vina (burgundsko), jednom šalicom kave i začinite solju, paprom (mora biti ljutkasto) i mažuranom. Odreske stavite natrag u posudu i pirjajte da omekane. Tijekom pirjanja podlijte još s pola šalice kave. Jelo treba biti ljutkasto i mora se osjetiti ugodno blagi okus kave.

### Mikado torta od kave

Sastojci: za tijesto: 10 jaja, 20 dag šećera, 10 kocki šećera, 3 štangice čokolade, 6 žlica jake kave, 20 dag samljevenih lješnjaka; za kremu: 3 žumanca, 3 žlice šećera, 3 štangice čokolade, 6 žlica jake kave, 15 dag maslaca, tučeno slatko vrhnje.

Kocke šećera i tri štangice čokolade kuhajte na pari dok ne postane gusto. Umutite žumanca sa šećerom i dodajte rashlađenu kavu. Dobro izmiješajte, dodajte čvrst snijeg od bjelanaca i nasjeckane lješnjake. Stavite u podmazan lim i ispecite.

Tri žumanca izmiješajte sa šećerom, dodajte rastopljenu čokoladu, toplu kavu i sve zajedno dobro izmiješajte. Kad se malo ohladi dodajte Umućen maslac. Tortu prerežite na pola i premažite je kremom. Po želji odozgo stavite tučeno slatko vrhnje.

## Torta od kave

Sastojci: 15 žlica šećera, 8 žumanaca, 7 žlica brašna, 4 bjelanaca (snijeg), 1 žlica crne kave.

Žumanca i šećer miješajte oko pola sata, zatim dodajte brašno, crnu kavu i snijeg, lagano pomiješajte. Sve stavite u kalup za torte koji ste premazali maslacem i osipali brašnom. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenj temperaturi oko pola sata. Ohlađenu tortu prerežite vodoravno na tri djela. Dva djela namažite nadjevom, a treći dio prelijte ocaklinom.

Nadjev: 5 žumanaca, 5 žlica crne kave, 7 žlica šećera, 8 žlica maslaca.

Sve sastojke neprestano miješajte šibom za snijeg u posudi koju treba držati nad posudom sa kipućom vodom. Kad smjesa postane gusta kao vrhnje, maknite je i miješajte dalje, dok se ne ohladi. U mlaku smjesu stavite maslac i miješajte, da se zgusne i potpuno ohladi. Dobro je staviti posudu s nadjevom u hladnu vodu, te vodu često mijenjati.

Ocaklina: 3 dl šećera, 10 žlica vode, 2 rebra čokolade, 1 žlica jake crne kave.

Šećer kuhajte dok ne postane bistar, prelijte ga u porculansku posudu i ohladite. Kad se na površini pokaže kožica, dodajte zagrijanu čokoladu i crnu kavu. Miješajte dok se ne zgusne i prelijte preko torte.

## Torta s kavom i orasima

Sastojci: 7 jaja, 20 dag šećera, 7 dag oraha, 5 dag lješnjaka, 2 dag badema, 4 dag brašna; maslac i brašno za kalup; za kremu: 10 dag maslaca, 5 dag šećera, 8 dag oraha, 2 žlice jake crne kave; kava za polijevanje.

Žumanca miješajte sa šećerom, dodajte samljevene orahe, bademe, lješnjake, brašno i na kraju čvrsti snijeg od bjelanaca. Ispecite u namazanom i pobrašnjenom kalupu za torte. Ohlađeno prerežite vodoravno i natopite kavom. Za kremu dobro izmiješajte maslac, pomalo uspite šećer, samljevene orahe i kavu. Time slijepite tortu, odozgo malo natopite kavom i ukasite polovicama oraha

## Biskvitna torta s kremom od kave

Sastojci: 3 jaja, 10 dag šećera, žlica ruma, 10 dag brašna, žlica praška za pecivo.

Jaja i šećer miješajte dok se ne zapjene, dodajte rum, brašno i prašak za pecivo. Napravljeno tijesto stavite u namašteni oblik koji ste obložili namaštenim papirom. Pecite u zagrijanoj pećnici 35 minuta na srednjoj temperaturi. Tijesto mora odležati, te ga izrežite sutradan u tri ploče i nadjenite ga kremom:

15 dag maslaca izmiješajte da se zapjeni, dodajte 6 žlica šećera, 3 jaja i sve dobro izmiješajte, na kraju primiješajte 6 žlica procijeđene jake kave. Skrutnutom masom premažite tijesto, i kad ste sve složili, premažite cijelu tortu izvana i ukasite tučenim slatkim vrhnjem.

## Moka torta

Sastojci: za tijesto: 16 jaja, 50 dag šećera, 50 dag brašna, žličica vanili-šećera, maslac za podmazivanje; krema: 2,5 dl jače crne kave, 20 dag šećera, 8 žumanca, 35 dag maslaca.

Umutite jaja i šećer, posudu stavite na mlako zagrijanu ploču štednjaka i nastavite miješati dok ne dobijete pjenastu kremu. Pažljivo, drvenom žlicom umutite brašni i vanili-šećer. Stavite u dobro podmazani lim (okruglog ili četvrtastog oblika) i ispecite na umjerenj temperaturi (oko 40 °C) u zagrijanoj pećnici. Pjenasto umutite žumanca i šećer, i neprestano miješajući dodajte kavu, pretočite u drugu posudu i stavite na umjerenj zagrijanu loću štednjaka. Miješajte neprestano, jer ne smije provreti ali se treba zgusnuti. Pretočite u hladnu posudu i u mlaku kremu dodajte maslac u komadićima. Sve dobro izmiješajte da dobijete ujednačenu masu. Ohlađeno tijesto prerežite na tri kore i premažite kremom u debljini jednog centimetra. Premažite odozgo i sa strane i pomoću šprice ukasite kremom i pospite sjeckanim bademima.

## Američki parfē od kave i čokolade

Sastojci: 50 dag šećera u kockama, 2,5 dl jake kave, 3 štangice čokolade, 8 žumanaca, 1/2 L nezasađenog tućenog vrhnja.

Kocke šećera prelijte vrelom i jakim kavom u kojoj ste otpili čokoladu. Prokuhajte oko 5 minuta da dobijete sirup. Pjenasto umutite do blijedožute boje žumanca i dodajte im kavu i čokoladu. Najbolje je to uraditi u mikseru. Nakon toga dodajte nezasađeno tučeno vrhnje i lagano izmiješajte drvenom žlicom da se masa potpuno spoji. Pretočite u posudu ili posudice i odložite u hladnjak da se stegne.

## Kolačići od kave

za osam osoba: 150 g mlijeka, 1 vrećica kvasca, 5 dag šećera, 1 žličica soli, 5 jaja, 35 dag brašna, 15 dag maslaca; za sirup od kave: 400 g vode, 40 dag šećera, 1 šalica crne kave, 1 čašica ruma, 1 štapić vanilije.

U manjoj posudi u malo mlijeka razmutite kvasac i ostavite na toplom 20 minuta. U većoj posudi električnom miješalicom izradite jaja sa šećerom i pola količine brašna, pa dodajte malo soli. Miješajte dok ne dobijete glatku smjesu, polako dolijevajte mlijeko. Blago rastopljeni maslac izrežite na tanke komade i dodajte u smjesu, primiješajte i kvasac i sve dobro miješajte još nekoliko minuta. Dodajte i ostatak brašna i miješajte najmanjom brzinom dok se tijesto ne zgusne. Manje kalupe ili šalice koje možete staviti u pećnicu, do pola nadjenite smjesom. Pokrijte čistom tkaninom i ostavite da se diže oko 45 minuta. Uzašlo tijesto pecite u pećnici 20-25 minuta, a nakon tog vremena čačalicom provjerite pečenost (čačkalica treba ostati suha, ako je pečeno), izvadite kolače i ostavite da se ohlade. Za sirup pripremite: u posudi izmiješajte vodu, rum, kavu, štapić vanilije i šećer. Sirup prokuhajte, a zatim ga ohladite. Kolačiće složite na tanjur i zalijte sirupom. Poslužite sa tučenim slatkim vrhnjem.

## Pogačice od kave

Sastojci za šest osoba: 150 g mlijeka, 6 dag maslaca, 5 dag kave, 4 dag brašna, 2 žumanca, 4 dag šećera u prahu, sol.

Od brašna i maslaca napravite smjesu. Prokuhajte mlijeko s kavom. U vruće mlijeko primiješajte smjesu brašna i maslaca, i miješajte dok ne dobijete gustu smjesu. U ohlađenu smjesu-kremu dodajte jedno po jedno žumance i šećer. Izradite snijeg od bjelanaca i dodajte ga kremi. Maslacem premažite i pobrašnite kalup ili šalice koje možete staviti u pećnicu. Kalupe napunite do 2/3 i pecite 15 minuta na 200 °C. Poslužite tople i posute šećerom.

## Krema od kave

Sastojci: 0,5 L mlijeka, 5 dag šećera, 2 jaja, 4 dag brašna, 1,25 dl jake crne kave.

Mlijeko zakuhajte sa šećerom. žumanca razmutite u brašnu i primiješajte uzavrelom mlijeku neprekidno miješajući i pustite da provre. Maknite s vatre, dolijte vruću procijeđenu kavu i ohladite neprekidno miješajući. Masi dodajte tvrdo tučeni snijeg od bjelanaca, napunite šalice i odložite na hladno. Prije posluživanja ukasite tučenim slatkim vrhnjem i naribanom čokoladom.

ili jednostavnije:

čvrsto istucite 2,5 dl slatkog vrhnja zajedno sa šećerom i pritom primiješajte tri žlice jake kave.

## Krema od kave s maslacem

penasto umutite maslac i postepeno mu dodajte šećer, a zatim jedno po jedno žumance. Dodajte žlicu po žlicu jake hladne crne kave. krema mora biti glatko smiješana i ravnomjerno pjenasta.

## Krema od sira i kave

Sastojci: 20 dag mekanog sira, 10 dag šećera, 2 žumanca, žličica kave u zrnu, malo likera, 1/2 šalice jake kave.

U zdjelici umutite žumanca sa šećerom da dobijete jednoličnu masu, malo-pomalo dodavajte sir, čašicu likera, kavu i promiješajte. Kremu razdijelite u četiri čaše, ukasite zrcima kave i odložite u hladnjak do trenutka posluživanja.



Preliv (šodo) od kave za varenice (topla slatka jela)

Sastojci: 4 žumanca, 4 žlice šećera, 3 dl mlijeka, vanili-šećer, 1 dl jake crne kave, 1 žlica brašna.

žumanca i šećer dobro izmiješajte, ulijte mlijeko i kavu, i sve dobro istucite na pari, pazeći da ne zavre. Zagustite brašnom i prelijte varenac.

Šećerni preliv od kave (nekuhan)

20 dag šećera u prahu izmiješajte sa 3 žlice jake vruće kave dok ne postane gusta masa.

Sladoled od kave

Sastojci: 15 dag šećera, 4 žumanca, 2, dl mlijeka, 12,5 dag slatkog tučenog vrhnja, 5 dag kave ukuhane u mlijeku.

Umutite žumanca i šećer, dodajte toplu kavu, mlijeko i kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Prije nego zavri, uklonite s vatre i miješajte dok se sve ne zgusne. Prelijte u posudice za led, na vrh stavite tučeno vrhnje i ohladite u zamrzivaču.

Brazilski sladoled od kave

Sastojci: 1 list želatine, 1/4 šalice hladne vode, 1 šalica jake kave, 5 dag otopljene čokolade, 3/4 šalice prženog šećera, 1/4 žličice soli, 1 žličica vanilije, 0,5 L slatkog kondenziranog mlijeka, 1,5 šalica slatkog vrhnja, 3/4 šalice isjeckanih i prženih kikirikija.

Želatinu stavite u hladnu vodu i sve rastopite u vreloj kavi. Dodajte, uz stalno miješanje, otopljenu čokoladu, prženi šećer i sol. Miješajte dok se sav šećer ne otopi. Masu ohladite, dodajte vanili, kondenzirano mlijeko i vrhnje (ne tučeno). Masu izlijte u posudu za zamrzavanje i hladite dok ne ostane gusto. Umiješajte kikiriki i zamrznite. Poslužite sladoled obložen sitno isjeckanim kikirikijem.

Crni sladoled od kave

za šest osoba: 1/4 mlijeka, 10 g kave u prahu, 25 dag slatkog vrhnja, malo ekstrakta od vanilije, 4 žumanca, 15 dag šećera.

Skuhajte mlijeko s kavom u prahu. U još toplo mlijeko umiješajte vrhnje i vaniliju. Ostavite da se ohladi, a u drugoj posudi pomiješajte žumanca sa šećerom dok smjesa ne postane pjenasta. Polako dodajte ohlađeno mlijeko i pažljivo promiješajte. Posudu stavite na laganu vatru i kuhajte miješajući, pazite - nesmije prokuhati. Skuhanu smjesu prelijte u drugu posudu i ohladite miješajući. Kada se krema ohladi, stavite je u zamrzivač, probodite je nekoliko puta vilicom da se ravnomjerno zgusne. Poslužite s keksima i tučenim slatkim vrhnjem.

## Pjena od kave I

Na ledu miješajte dok se ne stvrdne 2 dl jake crne kave s 15 dag šećera u prahu. Zatim dodajte 0.5 L tučenog slatkog vrhnja. Ostavite pjenu do posluživanja na ledu.

## Pjena od kave II

Sastojci: 2 rebra čokolade za kuhanje, 1/4 šalice plus 1 žlica jake crne kave, 4 jaja, 3/4 šalice šećera.

Na pari rastopite čokoladu u kavi, stalno miješajući. Ostavite da se hladi 10 minuta. U posudi umutite žumanca sa šećerom i dodajte čokoladu s kavom. Istucite snijeg od bjelanaca i pažljivo pomiješajte s čokoladom i žumancima. Stavite u četiri zdjelice i odložite u hladnjak oko 6 sati. Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

## Liker od kave

Sastojci: 12 dag kave, 2,5 dl vode, 0,75 kg šećera, 2,5 dl vode, 0,5 L alkohola, štapić vanilije.

Skuhajte kavu u 2,5 dl vode tako da dobijete gustu i jaku kavu, ohladite je ali je ne procijedite. Pomiješajte šećer u 2,5 dl vode, dodajte kavu i kuhajte dok se sve ne zgusne. Dodajte štapić vanilije narezanu u komadiće i 0,5 L čistog alkohola.

Ostavite sve tri dana u zatvorenoj posudi i zatim procijedite kroz lanenu tkaninu koju ste prethodno umočili u vruću vodu. Pretočite u bocu, dobro zatvorite i držite na hladnom mjestu.

ili

Sastojci: 1 kg šećera, 1 l komovice, 15 dag kave, štapić vanilije.

Kavu skuhaite 7,5 dl vode, u koju ste prethodno stavili izrezani štapić vanilije. Kavu pokrijte i ostavite neko vrijeme da polako kipi tako, da padne na dno. Ostavite je da se posve ohladi. U posudu stavite šećer, prelijte sa 7,5 dl vode i na štednjaku zakipite tako da se šećer potpuno otopi. Ostavite da se ohladi. Ohlađenu kavu procijedite, dolijte joj šećernu ohlađenu vodu i jednu litru komovice. Promiješajte, pretočite u boce, začepite i ostavite nekoliko dana da odstoji. Kad se dobro staloži, procijedite kroz namočenu lanenu krp, pretočite u boce, dobro začepite i odložite do upotrebe na hladno mjesto.

## Glazirane jabuke s espressom

Sastojci: 4 cijele oguljene kisele jabuke, ¼ čaše soka jabuke, ¼ šalice meda, 3 žlice maslaca, ¼ šalice espressa, 3 žlice gustog tučenog vrhnja.

U manjoj posudi pomiješajte sok od jabuke, med, maslac i kavu. Na laganoj vatri sve grijte dok se maslac ne otopi. Povremeno miješajte. Oguljene jabuke stavite u plitku posudu za pečenje. Prelijte ih napravljenom mješavinom i stavite u pećnicu zagrijanu na 180 °C. Pecite 50 minuta. Svakih 10-15 minuta podlijevajte toplom vodom. Kad pečene jabuke postanu zlatnožute i dobiju glazuru, izvadite ih i stavite na zagrijane tanjure. U vrući umak umiješajte tučeno vrhnje i prelijte preko jabuka.

#### Pečene kruške s punčom od kave

za šest osoba: 6 krušaka, 2 žličice cimeta, 6 žlica šećera, 4 dag maslaca; za punč od kave: 2 jaja, 3 žumanca, 9 dag šećera, 4 žlice skuhanе jake kave, 1 žlica konjaka.

Kruške ogulite i izrežite na tanke kriške iste širine. U maloj posudi rastopite maslac. Dno tave obložite masnim papirom za pečenje. Od kriški krušaka ponovo složite oblik kruške, svaku krišku premažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom. Kruške pecite 40-45 minuta u pećnici na 180 °C. Za punč dobro izmiješajte, u osudi debelog dna, jaja, kavu, žumanca, šećer i konjak. Miješajte na laganoj vatri dok punč ne postane pjenast. Kruške poslužite punčem i posute kavom u prahu.

#### Zrna u čokoladnom omotu

Zrna pržene kave poredajte na list voštanog papira tako da međusobno budu udaljena oko jedan centimetar. Prelijte ih tankim slojem otopljene mliječne čokolade ili čokolade za kuhanje i zatim ih stavite u hladnjak dok ne otvrdnu. Možete ih grickati kao bombon ili koristiti kao ukras za sladoled.

## TOPLI I HLADNI NAPITCI S INSTANT KAVOM

*Austrijska kava* - 4 žumanca umutite sa 1 žlicom meda od bagrema i 2 žlice brendija ili konjaka, stavite u zagrijane šalice, a odozgo ukrasite tučenim slatkim vrhnjem. Prelijte sve toplom instant kavom (1 L jake instant kave).

*Bugarska kava* - Pomiješajte, u većoj čaši, 2 dl jogurta, jednu žlicu kave, 2 žlice šećera u prahu, i prelijte hladnom vodom do vrha.

*Čokoladna moka* – Sastojci (za 2 X 4 osobe): 1/8 L slatkog vrhnja, 1 rebro gorke čokolade, 1 naranča, ¼ L mlijeka, 2 žlice gorkog kakaa, 2 žlice šećera, 3-4 žlice instant kave, 4 kocke šećera, 0,8 dl likera od naranče.

Nožem za guljenje krumpira nastrožite malo čokolade za ukras i odložite na stranu. Operite naranču, ogulite komadić gornjega, tankog žutog sloja korice i narežite na rezančice za ukras. Dobro pomiješajte 3 žlice mlijeka s kakaom i šećerom. Pristavite preostalo mlijeko i kad provri, umiješajte pripremljenu smjesu kakaa. Skuhajte na niskoj temperaturi.

Posebno skuhanje kavu u ¼ L vode. Kocke šećera trljajte po naranči da preuzmu miris. Otopite u kavi. Umiješajte liker i sok od naranče te skuhan kakaom. Podijelite u šalice i pokrijte tučenim slatkim vrhnjem. Ukrasite koricama i čokoladnim strugotinama.

*Flip od kave* - za dvije visoke čaše; u uspravni mikser stavite: četiri žlice kave, jedan žumanac, šećera po ukusu, tri žlice slatkog vrhnja, tri žlice viskija, zdrobljeni led i dvije čaše vode. Sve sastojke miješajte da dobijete gustu, pjenušavu tekućinu. Rastočite u visoke rashlađene čaše. Dodate li koju kuglu sladoleda, dobiti ćete tri, četiri porcije ledene kave.

*Kava na francuski način* - (za jednu osobu); 1/3 šalice vode, 1/3 šalice soka od jabuka, 1 1/2 žličica instant kave bez kofeina, 1/8 žličice cimeta, 1/2 šalice mlijeka. U lončiću

prokuhajte vodu i jabučni sok. Dodajte kavu, cimet i toplo mlijeko. Poslužite.

*Frappe od kave* - žlicu kave, 2 žlice šećera, 2,5 dl nekuhanog mlijeka dobro šibom istucite i prelijte u čašu. Dodajte dvije kugle sladoleda i poslužite.

*Havajska kava* - U veliku čašu stavite jednu žlicu kave, jednu žlicu šećera i pola čaše soka od ananasa, sve promiješajte. Dodajte malo hladne vode i poslužite s ledom.

*Irska kava* - U veću čašu od debljeg stakla stavite vrelu vodu i izlijte je nakon 1-2 minute, nakon što se čaša zagrijala. Obrišite je, stavite jednu žlicu viskija, dodajte 2 kocke šećera i jednu žlicu instant kave. Dolijte tople vode, promiješajte i na kraju dodajte tučeno slatko vrhnje (jedna od verzija).

*Jafa kava* - Stavite u čašu jednu žlicu kave, dvije žlice šećera i sok od pola grejpfruta. Dodajte malo hladne vode i poslužite.

*Kava na meksički način* - U šalicu stavite jednu žlicu kave, malo cimeta, malo nastruganog muškarnog oraščića, jednu žlicu šećera i jednu kocku čokolade. Prelijte vrućom vodom i promiješajte, kako bi se čokolada otopila. Ukrasite tučenim vrhnjem.

*Kava na moskovski način* - Vrhom punu žlicu kavu i dvije kocke šećera stavite u šalicu, i prelijte toplom vodom. Posebno zagrijte 2 žlice votke, zapalite je i tako zapaljenu dodajte u kavu.

*Kozačka kava* – Pristavite 1,5 dl vode sa šećerom (1 žlica) i cimetom (2 komadića cimeta). Kad provri, ukuhajte kavu (2 žličice instant kave), a kad se otopi dodajte vino (1,5 dl crnog vina) i dobro zagrijte. Ulijte kroz cjedilo u zagrijane vatrostalne čaše i dolijte votke (2 čašice votke).

*Ledena kava s rumom* - za šest osoba; u uspravni mikser stavite četiri žlice kave, četiri šalice vode, četiri žlice ruma i tri žlice šećera. Dugo miješajte te razlijte u rashlađene čaše. Na vrh stavite tučeno slatko vrhnje (1,5 dl), pospite malo mljevenom pravom kavom i naribanim muškatinim oraščićem.

*Moka san* – Slatko vrhnje (2 dl) tucite sa šećerom (1 žličica šećera u prahu) da se zgusne, ali ne pretvori u pjenu «šlag»). Skuhajte kakao s mlijekom (1,5 žlica instant kakaa, 1,5 dl mlijeka) i klinčićem, primješajte kavu (1,5 dl kave) i liker (1 žlica likera od kave) te ulijte u čaše kroz cijedilo. Na vrh oprezno ulijte vrhnje da se vide odvojeni slojevi. Kroz cjedilo za čaj pospite kakaom.

*Nizozemska kava* – Skuhajte kakao (1 žličica instant kakaa) s komadićem cimeta (1 komadić korice i malo samljevenog), klinčićem (1 klinčić) i mlijekom (1 dl punomasnog mlijeka). Procijedite i umiješajte kavu (1,5 dl jake slatke kave). Ulijte u

zagrijane šalice. Na vrh nanosite slatko vrhnje istučeno s vanilin šećerom (2 žlice slatkog vrhnja, ½ vnilin šećera)

*Pjenušava kava na španjolski način* - Količina za četiri velike čaše. Pripremite pola litre hladne kave od pet žlica instant kave. U dubljoj posudi umutite četiri žumanca sa četiri žlice šećera u prahu, dok smjesa ne izbljedi. Dodajte kavu, lagano miješajući. Uspite 1 vrećicu vanili-šećera i prokuhajte sve zajedno. Prije nego što provri, maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Prije posluživanja dodajte sok od dvije naranče i 1 dl tučenog vrhnja, sve promiješajte. Poslužite hladno u velikim čašama s ledom. Ukrasite nastruganom korom i kolutima naranče.

*Shake od kave* – U čašu hladnog mlijeka stavite 1 ili 2 male žlice vaše omiljene instant kave. Dodajte šećera po želji i dobro promiješajte. Zatim dodajte nekoliko kockica leda ili ohladite napitak u hladnjaku.

## KREME I KOLAČI OD INSTANT KAVE

*Abidansko iznenađenje* - za šest osoba; napravite karamel od tri žlice vode i deset kocki šećera. Još toplim karamelom obložite unutrašnjost kalupa. Ostavite da se ohladi. Prokuhajte pola litre mlijeka sa tri žlice šećera i dodajte mu tri žlice instant kave. Posebno umutite tri jaja, te i njih umutite polagano u mlijeko uz stalno miješanje. Dodajte dvije zgnječene banane. Kremu stavite u kalup s karamelom i kuhajte na pari 45 minuta, ili u pećnici na 220 °C u posudi s vodom. Dobro ohladite i ukasite kolutima banane.

*Bavarski moka desert* - sastojci: 4 jušne žlice instant kave, 4 žumanca, 0,5 L mlijeka, 1 vrhnje, 18 dag šećera u prahu, 5 listića želatine, malo oljuštenih badema.

Umutite žumanca sa šećerom, dodajte malo pomalo kipućeg mlijeka, miješajući na laganoj vatri. Ne smije provreti. Na laganoj vatri otopite želatinu s čašom vode i dodajte kavu. Sve zajedno dodajte jajima. Umiješajte pažljivo vrhnje i masu izlijte u namašteni lim maslacem. Odložite u hladnjak barem 7-8 sati, da očvrstne. Nakon toga lim stavite u toplu vodu da se smjesa odvoji od lima, izvadite je i ukasite oljuštenim bademima izrezanim po dužini.

*Brazilska šarlota* - za šest osoba; otopite 20 dag čokolade i pomiješajte s četiri žlice vode i jednom žlicom kave. Ostavite da se ohladi. Bjelanca odvojite od žumanaca (uzmite četiri jaja). Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg, prethodno im dodajte malo soli. žumanca umutite sa otopljenom čokoladom i pažljivo umiješajte snijeg od bjelanaca. Sve stavite u hladnjak. Kalup za šarlotu namažite maslacem. 25 duguljastih keksi namočite u mješavinu od 1/4 tople vode, tri žlice kave i šećera, i obložite dno i ivice kalupa. Naizmjenično slažite u redove sloj čokoladne pjene i sloj keksa, dok sve ne utrošite. Gornji sloj mora biti od keksa. Stavite u hladnjak da se dobro stegne.

*Burbonski kolač* - sastojci: 2 jušne žlice instant kave, pola staklenke konzerviranih krušaka, 3 žumanca, 18 dag šećera u prahu, 18 dag brašna, 7,5 dag maslaca, 1 vanilin šećer, pola vrećice praška za pecivo, čaša mlijeka, šećer za glazuru.

Umutite žumanca sa šećerom u prahu, dodajte otopljeni maslac, vanilin šećer, prašak za pecivo, brašno i kavu rastopljenu u mlijeku. Sve dobro izmiješajte da dobijete mekano tijesto. Prelijte u namašteni i pobrašnjeni lim, odozgora složite polovice krušaka oblikovane u zvijezde. pecite 45 minuta na 200 °C. Izvadite iz lima i ostavite da se ohladi. Prelijte glazurom od šećera.

*Geteršpajz* (izvorno; slatko jelo s želatinom; figurativno; ambrozija-jelo bogova) - sastojci: 30 dag oštrog brašna, 25 dag šećera, 5 jaja, 1 žličica cimeta, vode po potrebi, 2 dl crne kave, 0,5 dl ruma; krema: 24 dag maslaca, 6 žumanaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade.

U brašno dodajte šećer, jaja, sode bikarbone, cimet i vode po potrebi. Sve dobro izmiješajte. Dobivenu masu nalijte u namašteni i pobrašnjeni lim i ispecite na srednjoj temperaturi. Kad je biskvit pečen, odmah napravite masu za drugi biskvit od 3 jaja, 20 dag brašna, 20 dag šećera, i vode o potrebi. ecite kao i prvi biskvit. Biskvit od prve mase narežite na kockice i prelijte s 2 dl jake crne kave i pola decilitra ruma, sve promiješajte i dodajte snijeg od 6 bjelanaca. Sve ponovo promiješajte i stavite na drugu masu pečenog biskvita. Na kraju prelijte kremom. Krema: dobro izmiješajte margarin, žumanca i šećer. Kad postane pjenasto dodajte rastopljenu čokoladu i još jednom promiješajte.

*Kolač s ušćerenim voćem* - sastojci: 6 žlica instant kave, 3 jaja, 25 dag šećera u prahu, 20 dag brašna, 1 prašak za pecivo, malo samljevenog klinčića, 1 žlica cimeta, 1 žličica soli, 20 dag ušćerenog voća, 12 dag nasjeckanih oraha, 12 dag šećera za glazuru, sok 1 limuna.

Umutite jaja sa šećerom u prahu i dodajte redom otopljenu kavu u šalici, vode, brašno, prašak za pecivo, začine, sol, sitno nasjeckano ušćereno voće i orahe. Izmiješajte masu u mikseru i prelijte u namašteni i pobrašnjeni lim. Tijesto treba biti debelo 1 cm. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko pola sata. Napravite glazuru od šećera i soka limuna, i njome premažite kolač dok je još topao. Odložite ga da se stegne.

*Žličnjaci od jaja s kavom* - sastojci: 4 jaja, 1/2 žlice škrobnog ili glatkog brašna, 9 dag šećera, 1,25 dl mlijeka, 3,5 dl slatkog vrhnja, štapić vanilije, 1 dl vrlo jake instant kave, nekoliko badema, male korice naranče.

Umutite jaja sa 1/3 šećera, primiješajte vrhnje, brašno, mlijeko i dodajte vaniliju. Miješajte na pari da se krema zgusne te primiješajte kavu. Malo prokuhajte, maknite sa štednjaka i ostavite da se ohladi. Iz ohlađene kreme izvadite vaniliju. Istucite snijeg od bjelanaca s malo soli, primiješajte preostali šećer, oblikujte žličnjake i skuhaite ih u provreloj vodi (dio po dio). Ogulite bademe koje ste prelili vrelom vodom i narežite ih na štapiće. Oranoj naranči ogulite samo gornji dio, mirisni sloj te narežite na rezančice i kratko prokuhajte. U zdjelice rasporedite hladnu kremu, na nju žličnjake (dobro ocijeđene) te pospite bademima i koricom.

*Krema od kave* - Stavite jednu žlicu želatine u tri žlice vode, i miješajte na pari ili slaboj vatri dok se ne rastopi. Umutite tri jaja sa 3/4 šalice šećera, dodajte 2 žlice instant kave, i mješajte još desetak minuta. Posebno napravite tučeno vrhnje od jedne čaše (2 dl) vrhnja, dodajte rastopljenu želatinu i umućena jaja, i sve lagano izmiješajte. Masu stavite u kalup i odložite u hladnjak na 4-8 sati da se stegne. Prije posluživanja ukasite kriškama mandarina i tučenim vrhnjem.

*Krema s kavom* - 25 dag čokolade razlomite i topite u vodi te pomiješajte s dva žumanca, jednom žlicom kave, jednom žlicom vanilin-šećera i jednom žlicom ruma. Napravite snijeg od dva bjelanca i umiješajte u prethodno napravljenu smjesu. Kremu ulijte u zdjelice za desert i ostavite da se ohladi. Prije posluživanja, kremu ukasite tučenim slatkim vrhnjem posutim s malo kave. Uz kremu poslužite biskvit i druge suhe kolačiće.

*Kuglice s kavom* - naribajte 25 dag čokolade i dobro izmiješajte s 7,5 dag šećera u prahu, 5 dag mljevenih oraha ili lješnjaka, 1 dag maslaca, jednom žlicom (25 g) slatkog kondenziranog mlijeka. Od dobivene mase oblikujte kuglice, uvaljajte ih u jednu ili dvije žlice kave i 24 sata ostavite u hladnjaku. Poslije ih čuvajte u papirnatim šalicama ili alu-foliji.

*Moka pjena* - za četiri osobe; Na pari otpite 12,5 dag čokolade zajedno sa četiri žlice kave i 7,5 dag maslaca. Bjelanca odvojite od žutanaca (uzmite četiri jaja). žumanca dodajte mješavini od čokolade zajedno s četiri žlice šećera i 5 g badema. Umutite snijeg od bjelanaca i pomiješajte s ohlađenom masom. Poslužite uz kekse.

*Moka torta od keksa* - sastojci: kutija keksa petit-beurre, 3 žutanca, 15 dag šećera, 20 dag maslaca, 3 žličice instant kave, 5 dag samljevenih lješnjaka, 2 žlice ruma; 3 dl tučenog slatkog vrhnja i malo samljevane (sirove, prave) kave za ukras. U pari skuhaite žumanca pomiješane sa šećerom. Dobro miješajte dok se kuhaju. Kad se zgusnu, maknite sa štednjaka, umiješajte maslac narezan na listiće, zatim žličicu instant kave i lješnjake. preostalu instant kavu otopite u 1 dl vrele vode i dodajte rum. Time natopite kekse. Složite ih u redove, a svaki red premažite ohlađenom kremom. Njome omažite tortu i izvana pa stavite u hladnjak da odleži nekoliko sati. Sutradan omažite tučenim slatkim vrhnjem i ospite samljevenom kavom.

*Parfe iz Marakeša* - sastojci: 6 jušnih žlica instant kave, 20 dag brašna, 1 prašak za pecivo, 1 žličica soli, 10 dag šećera u prahu, 5 dag isjeckanih oraha, 20 dag isjeckanih datulja, 3 jaja, 5 dag šećera. U posudu stavite brašno, prašak za pecivo, sol, šećer, orahe i datulje. Sve dobro izmiješajte. Kavom razmutite u čaši hladne vode, umiješajte s jajem i otopljenim maslacem. Sve dodajte brašnu i izmiješajte u glatku masu. Ostavite da odstoji na hladnom 20 minuta u namaštenom limu. Pecite oko 1 sat na temperaturi 200 °C. Izvadite kolač iz lima i pospite šećerom u prahu.

*Peruanska krema od kave* - za šest osoba; pola šipke vanilije i dvije žlice instant kave stavite u pola litre mlijeka i prokuhajte. U dubljoj tavi napravite karamel od 15 kocki šećera i tri žlice vode. kada potamni uklonite s vatre i dodajte pola čaše tople vode. Vratite još malo na tihu vatru da se masa sjedini i skinite s vatre. Dodajte 12 dag usitnjene čokolade i sve promiješajte. Masi dodajte mlijeko, nakon što ste izvadili vaniliju. Posebno umutite četiri žumanca sa 10 dag šećera u prahu dok masa ne izbljedi. Malo pomalo dodavajte još toplo mlijeko sa svim sastojcima, sve zagrijte u dubljoj posudi na tihoj vatri da se sve stegne, uz neprestano miješanje. Preljite u kalup, ostavite da se hladi i na kraju stavite u hladnjak da se stegne.

*Pita s Kariba* - za osam osoba; napravite svijetli karamel od dvadeset kocki šećera i stavite ga u kalup, tako da obložite ivice i dno. Ostavite da se ohladi. Na dno složite ploške ocijedenog ananasa iz konzerve. Umotite šest jaja, lagano umiješajte tri žlice šećera u prahu, dvije žlice brašna, sok ananasa pomiješan s dvije žlice kave - četiri žlice ruma, i preostali ananas usitnjen u mikseru. Sve stavite u kalup i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 °C 45 minuta. Još toplo stavite u hladnjak da se stegne.

*Sili s Rhône* - sastojci: 2 jušne žlice instant kave, 3 jaja, 6 jušnih žlica šećera u prahu, 10 dag brašna, 5 dag maslaca, pola staklenke konzerviranih bresaka, tučeno slatko vrhnje, žlica mlijeka. Odvojite žumanca od bjelanaca i izmiješajte ih sa šećerom da izbljede. Dodajte otopljeni maslac i kavu koju ste razmutili s dvije žlice vode. Sve dobro izmiješajte i pažljivo umiješajte čvrsti snijeg od bjelanaca. Stavite u namazani i pobrašnjeni lim, pecite 40 - 45 minuta na 200 °C. Kada se ohladi izvadite iz kalupa. Breskve ocijedite, sok malo zagrijte i njime poškopite kolač. Ukrasite breskvama i tučenim vrhnjem pomiješan s malo kave otopljene u mlijeku.

*Uštipci od instant kave* - sastojci: 16 uštipaka, žlica instant kave, 50 dag tučenog vrhnja, šećer u prahu, 1 i 1,5 dl jake crne kave.

U tučeno vrhnje umiješajte instant kavu i žličicu šećera u prahu (kavu najprije umutite s malo vrhnja, a poslije dodajte ostalo). Svaki uštipak zarežite sa strane i nadjenite vrhnjem uz pomoć štrcaljke ili platnene vrećice s glatkim nosićem. Pripremite glazuru od kave: u jaku kavu usipajte toliko šećera u prahu koliko je potrebno da dobijete tekuću kremu, pa njome prelijte uštipke i poslužite ih kad se krema malo stvrdne.



## GOVEDINA S INSTANT KAVOM

75 dag govedeg odreska narežite na kockice (približno veličine 2 cm), pecite dvije minute u pet žlica vrućeg ulja, a zatim izvadite meso. Istisnite (ili nasjeckajte) jedan režanj češnjaka, usitnite glavicu luka srednje veličine i prepržite na ulju da požuti (oko 5 minuta). Dodajte žlicu brašna (2,5 dag) i napravite zapržak. Dodajte šalicu crnog vina, malo soli i papra, pola žličice ružmarina, pola žličice origana i šalicu jake kave (jedna žlica kave na šalicu tople vode), sve lagano kuhajte oko desetak minuta. Ponovo stavite meso u posudu i sve prokuhajte vrlo kratko. Poslužite uz rižu i svježu salatu

## UMAK OD INSTANT KAVE

Pola šalice jake kave (pola žlice kave na pola šalice tople vode), 3 dag maslaca, jedna žlica gorušice (senf), jedna žlica meda, jedna žlica soka limuna i drugih začina po želji, sve prigrjite u manjoj posudi, toliko da se otopi maslac. Navedena količina dat će približno jednu šalicu umaka za odreske.

Odrezak začinite solju, paprom usitnjenim češnjakom i ispecite na žaru ili vrućoj masnoći. Tijekom pečenja premazujte umakom. Pečene odreske poslužite s preostalim umakom. Kao prilog najbolje odgovara riža i krumpir pripremljen na različite načine, ili najjednostavnije kruh.

## MAKARONI U MOKA KREMI

Sastojci: 40 dag makarona, 1 žlica instant kave, 2 žlice šećera, 1/2 čaše vode, 1/2 štapića vanilije (ili vrećica vanili-šećera), 1 čašica likera po želji/ukusu.

U vodi rastopite šećer, zagrijte vodu, dodajte vanili i razmućenu kavu. Grijte oko 5 minuta. Odmaknite s vatre, izvadite štapić vanilije, ostavite da se ohladi, dodajte liker i dobro izmiješajte. Skuhane makarone prelijte napravljenom kremom. Poslužite toplo ili hladno, ukusno je i jedno i drugo.

## SLADOLED OD KAVE

Sastojci: 10 dag šećera u prahu, 8 dag kave u zrnju, žličica instant kave, 4 žumanca, 0,5 L mlijeka.

Zakuhajte mlijeko, maknite s vatre i dodajte kavu u zrnju, pokrijte posudu i ostavite da odstoji. Umutite jaja sa šećerom da dobijete pjenastu masu, dodajte malo-pomalo uz neprestano miješanje procijeđeno mlijeko i instant kavu, stavite smjesu u posudu i na umjerenj vatri uz stalno miješanje kuhajte kremu dok se ne počne odvajati od drvene žlice. Ostavite da se malo ohladi, procijedite kroz platno, izlijete u posudice za led i zamrznite u zamrzivaču.

## KAVANA

Kavana (tur. kahvehane) lokal gdje se poslužuje kava. Pisani podatci iz 15. stoljeća kazuju nam o kavani i kavanim napitcima u Mekki i Kairu, prema arapskom piscu Schiab-al-din-u. U početku su to bile velike dvorane u kojima su gosti sjedili na podu na slamnatim jastucima ili prostirkama.

Kavane su se razvijale najprije kao mjesta susreta muškaraca, ženama je pristup bio zabranjen sve do druge polovice 18. stoljeća. Početci su najprije bili kao "saloni za dame" gdje su gospođe pile svoju kavu. U "muškim" kavanama blagajnice su bile privlačne "sumnjive i ljubazne dame koje su muškarcima ispunjavale svaku želju". U damskim salonima, istu ulogu imao je privlačan muškarac blagajnik.

Prva kavana otvorena je u Carigradu 1554. godine za vrijeme sultana Suleimana II.. U Carigradu (Istambulu) radilo je toliko kavana da se navadno 1633. godine čak pomišljalo na zabranu jer su ljudi išli radije na kavu nego na molitvu u džamiju.

Pretpostavlja se da je već 1583. godine bilo i kavana u Nizozemskoj, no nema pouzdanih dokaza. No pouzdano se zna da je Europa imala kavane već 1592. u Sarajevu (opisuje ju turski povjesničar Ibrahim Efendija Alajbegović, poznat pod imenom Pečevija u svojoj Povijesti - Tarihi Pečevi, a za kavanu se kazalo da je: "dobro uređena"), u Mostaru 1643. godine i spominju se dvojica kaveđija; 1625. ili 1645 u Veneciji, engleski grad Oxford dobio je kavanu 1650. (Coffee house, otvorio ju je trgovac po imenu Jacob), 1652. u Londonu, 1659. u Marseilleu, 1663. u Den Haagu i Amsterdamu 1663., u New Yorku 1668., 1672. ili 1675. u Parizu (navodno ju je otvorio neki carigradski Armenac po uzoru na kavotočja u Carigradu, a nazvao ju je Maison de Caova - Kuća kave), 1677. ili 1679. u Hamburgu, 1683. u Beču, 1694. u Leipzigu, 1712. u Stuttgartu i 1721. u Berlinu, **zabilježeno je kako je 1730. godine glasoviti botaničar, amater i savršeni destilator, Zadraniin Bartul Ferrari, poučio Josipa Calceniga, vlasnika kavane na zadarskom trgu, da sakuplja u pravo vrijeme i destilira dobro pripremljenu marasku a dijelom lišća i tako je nastao Calcenigin liker, Zagreb 1748., na Krku 1766. godine, zvala se «caffeteria», a godine 1802. spominje se «trgovina kave».**

Jedna zanimljivost za **budimpeštanski kavanu**; na dan njenog otvaranja, kavane New York, koja je poslije promijenila ime u Hungaria, književnik Ferenc Molnar odšetao se u pratnji svojih prijatelja do Dunava i bacio u rijeku njezine ključeve – da se nikad ne bi zatvorila te da bi dan i noć bila na raspolaganju umjetnicima.

**Orijentalna kavana** - prostorija u kojoj se po podovima nalaze debeli čilimi na kojima satima sjede gosti podvnutih nogu pijući tursku kavu iz fildžana, skuhanu u džezvici i umačući kocku šećera u kavu, pušeći nargile (perzijska lula, staklena posuda napunjena vodom kroz koju prolazi čibuk (cijev lule) presavijen nekoliko puta) ili cigarete. orijentalni tip kavane gotovo je nepoznat u Europi.

**Pariška kavana** - od prve kavane 1677. ili 1679. kavane u Parizu razvijale su se u vlastitom stilu. Ova je kavana obično na prometnom mjestu, narudžbe se konzumiraju stojeći ili za stolom, gosti se ne zadržavaju dugo, dio stolova se nalazi i na pločniku ispred lokala, izbor usluga: jednostavna i miješana pića, manje porcije jela, a ponegdje i manji obroci jela.

U Parizu klasičnih kavana, gdje su se umjetnici okupljali kao i u Beču, više nema. Nekoć je četvrt Montparnasse, na lijevoj obali Seine, bila za siromašnije intelektualce, umjetnike i strance

jedna od najomiljenijih pariških četvrti. U prvoj polovici 20. stoljeća tu su bile najslavnije kavane: *Dome*, *Rotonde* i *Closerie de Lilas*, koje su posjećivali slikari Pablo Picasso i Amadeo Modigliani. Modigliani je 1920. u potpunom siromaštvu, izlazeći iz jedne kavane, umro na ulici. Prehranjivao se prodavajući svoje slike gostima po lokalima Montparnassea. Tu je živio Jacques Cocteau i Ernest Hemingway, umjetnici-boemi na početku svoje karijere. Cijele dane sjedili su stolovima uz kavu ili piće za nekoliko centime, i ručak koji je bio bagatela – 1,9 franaka.

Danas su ti lokali postali elitna mjesta pa se u Closserie de Lilas ne može ručati ispod 40-50 eura.

**Talijanska kavana** - (espresso bar) mali lokali na prometnim mjestima, opremljeni barskim pultom i aparatom za brzo kuhanje kave (espresso-aparat). Gosti se poslužuju hranom, napitcima, sladoledom, alkoholnim i bezalkoholnim pićem.

**Bečka kavana** (Wiener Kaffeehaus ili Wiener Café) - obilježava je velika prostorija s odgovarajućim brojem stolova s mramornom plohom. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno, a u kavani ih čekaju rezervirani stolovi. U prošlosti bečka kavana je bila sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima ... , pa su te kavane nazivane "platonskim akademijama". Tako su kavane postale mjestom gdje se nešto novo čuje ali i bude viđen. Neki gosti su boravili i po cijeli dan u kavani koja im je nudila širok izbor usluga počevši od zajutarka, napitka (kava, kakao, čokolada) topla jela poput jaja, kobasica, šunke, kolača, kreme, te sva najraznovrsnija alkoholna i bezalkoholna pića. Tu je i bio bogat izbor novina iz gotovo cijelog svijeta.

U prijedpodnevnim i poslijepodnevnim satima svira koncertna muzika, a uvečer plesna. Bečka kavana ima prostorije za biljar, šah, kartanje i dr. Radno vrijeme u njoj je od 6 do 24 sata, a po potrebi i dulje. Taj tip kavane značajno je utjecao na cjelokupno kavanarstvo u svijetu. Danas je bečka kavana odumrla.

Preteča klasične bečke kavane nastala je kad je Poljak Franz Georg Kolschitzky, otvorio prvu kavanu u Beču 1683. nazvanu "Zur blauen Flasche" (K plavoj boci).

Uz njega vezana je i priča o kiflu (njem. Kipfel) - vrsti peciva, roščić; što znači zavinto brodsko rebro. Ova vrsta peciva je poznati specijalitet bečkih pekara, a radi se od finog pšeničnog brašna i mlijeka. Na Badnjak 1227. godine bečki su pekari počastili njime svog vojvodu Leopolda. Gospodin Kolschitzky je uz bijelu kavu počeo posluživati ovo fino pecivo u obliku polumjeseca a kasnije i kolače.

Drugu kavanu je otvorio Johannes Deodat 1685. godine., a do 1700. otvorene su još četiri.

Prva udruga europskih ljubitelja kave osnovana je u beču 1682. Po uzoru na «kiva han», koji je u Istanbulu (Konstantinopolu) otvoren 1450., lokalna naklapanja, druženja i ljubavni susreti i u Beču su bili draži uz šalicu kave.

Prema podacima bečke gradske uprave potkraj 18. stoljeća bilo je 89 kavana u Beču, a sljedećih godina kava je bila sve popularnija, tako da je u doba Bečkog kongresa 1815. u Beču bilo 150 kavana. Cijelo 19. stoljeće bilo je razdoblje velikog procvata kavana, tako da ih je bilo 1900. već 600, od kojih su neke bile iznimno slavne i važne.

Početak ovog stoljeća Beč je imao 580 kavana i 1083 espresso-bara., 750 kavana-restorana, 182 kavane –slastičarne u kojima je ponuda hrane i pića znatno bogatija.

Što se sve nudi u bečkoj kavani: *Mokka, odnosno Schwarzer, Doppelmokka, Mokka gespritz, Verlangerter, Einspanner, Schalgobers, Türkischer, Brauner, Nussgold, Kapuziner, Franciskaner, Gold Brauner, Melange, Eiskaffee, Fiaker, Espresso, Maria Theresia, Pharisäer, ...* Čaša vode poslužena uz kavu poruka je gostu - da tu može ostati koliko želi.

O značenju kavana za izgradnju austrijskog nacionalnog identiteta pisao je i Amerikanac William M. Johnston u knjizi «Austrijski um» u kojoj je opisao intelektualnu i društvenu povijest Austrije od 1848. do 1938. Austrijske kavane posjećivali su najveći austrijski umjetnici i intelektualci, ali i mnogi stranci koji su živjeli u Beču. Zna se da su redoviti posjetitelji kavana bili Sigmund Freud, koji je odlazio u kavanu *Landtmann*, Theodor Herzl, Lav Trocki i Franz Kafka, koji su odlazili u *Cafe Central*, Gustav Klimt, Gustav Mahler, Franz Lehar i Ludwig van Beethoven koji su redovito odlazili u kavanu *Frauenhuber*. Bečke kavane bile su mjesta formuliranja umjetničkih manifestata, političkih debata, važnih događaja iz romana i filmova.

Bečke kavane posebno su «procvjetale» u razdoblju kulturnog pokreta «Mladi Beč», kad su se mladi pisci okupljali najprije u kavani *Griensteidl*, a poslije u *Cafeu Central*. Kad je kavana Griensteidl 1897. bila odlukom vlasnika iz financijskog razloga demolirana, u bečkoj štampi to je proglašeno kulturnim zločinom «ubojstvom književnosti».

U bečkoj kavani čak je stvoren i poseban novinski žanr – bečki feljton.

Austrijski književnik Afred Polgar napisao je da su kavane: «mjesto za ljude koji žele biti sami, ali za to treba društvo».

Danas su posjetitelji bečkih kavana «usmjereni prema posebnim kategorijama», ljubitelji glazbe idu u Café Mozart, intelektualci u Prucknel, državni službenici u Ministerium, brokeri (moderna *eng.* riječ za burzovnog posrednika, mešetara) u Schottenring, umirovljenici u Schwarzenburg, moderni boemi u Kleins, homoseksualci u Café Savoy, a studenti i mladi umjetnici u Alt Wien (na starim običajima mladost se uči!).

Danas u Europi postoje samo tri kafeterije koje izgledaju upravo onako, kako su izgledale kavane u Europi 18. stoljeća. To su "**Florijan**" u Veneciji, "**Café Procope**" u Parizu (kava se posluživala bez dodataka, kava s mlijekom, sa čokoladom, likerom, sladoledom, slatkišima i kolačima; to je bila prva kavana uređena s ogledalima, kristalom, porculanom i mramorom) i "**El Greco**" u Rimu, koja je i najpoznatija. Te kavane, danas i spomenici prošlosti, ugošćavale su mnoge slavne ličnosti; književnike, muzičare, umjetnike, političare. Iako u modu dolaze druge kafeterije i kavane, one ostaju vječne i simbol kave i druženja.

Kavanu " El Greco" opisao je Mendelssohn 1830. god. svom ocu, ovim riječima:

*"To je neka mala, mračna prostorija, široka osam koraka. Na jednoj strani te prostorije smjelo se pušiti duhan, a na drugoj ne. Ljudi glava pokrivenih visokim šeširima sjede naokolo na klupama. Vrat, obrazi, gotovo cijelo lice im pokriva kosa, a ono što je od lica ostalo slobodno pokrile su naočale. Stvarali su užasan dim... i jedan drugom govorili prostote. Tako su pili kavu i raspravljali o Ticijanu i Pordenoneu"*

## **PROTIVNICI KAVE**

Dio katoličkog svećenstva u početku je kavu držao sotonskim pićem nevjernika, zbog čega su tražili od vrha Katoličke crkve zabranu njene upotrebe. Ne želeći donositi nagle odluke, Vatikan nije podržao takvo mišljenje smatrajući kavu dobrim i ukusnim pićem. Zahvaljujući papi Clementu VIII kava je, unatoč početnim otporima, vrlo brzo prihvaćena kao pravo kršćansko piće.

Osim pojedinih svećenika, protiv kave su ustale i engleske žene. U poznatoj ženskoj peticiji iz 1674. godine, one zamjeraju svojim muževima što ih zanemaruju zbog kave. Svoj prezir prema novome napitku Engleskinje su iskazale sljedećim riječima: «Kava vodi muškarce da trate vrijeme i troše novac zbog malo crne, gorke i smrdljive vode».

## ZAGREBAČKE KAVANE

Prvi kavanar u Zagrebu, 1748., bio je Leopold Dun, rođen 21. kolovoza 1724. u Mariboru, a otac mu se zvao Deziderije I. Thunn. Među isusovačkim spisima u arhivu Budimpešte nalaze se i računi za kupljenu robu iz Italije, Nizozemske i Švicarske. Roba je dolazila preko Graza, zato je kavanar Dun morao gradskoj blagajni plaćati carinu (uvozninu) koja se određivala prema vrijednosti uvezene robe. Nigdje nije zabilježen cjenik uvoznine, ali se tada ubirao dvadeseti dio vrijednosti robe. Svi su računi pisani latinskim jezikom, a kavanaru daju častan naziv: "Prudens et circumspectus Leopoldus Dun, civis et caffecoquus liberae regiaeque civitatis Zagrabiensis".

Kavanar Dun koji se na njemačkim računima potpisuje "Duhn", uvezao je u Zagreb 5. travnja 1749. iz Graza: 2 centa šećera od slatkorne trstike, 2 funte čokolade u vrijednosti od 2 rajnska forinta i 10 groša, funtu holandskog čaja za 2 forinte i 10 groša, 6 funti kopra (komorač, slatki januš, slatki komin) u vrijednosti od 1 forinte i 10 groša, 2 funte angelike (anđelika, kravajac, "korijen sv. Duha", trava ugodna mirisa) za 1 forintu, 1,5 funtu "kulmusa" (stablo slame od korijena do klasa) za 15 groša, pola cente holandske kave u vrijednosti od 44 forinte, 6 funti piškota u vrijednosti od 3 forinta. Iste godine 6. listopada Dun iz Graza uvozi 3 i pol centa "jednostavnog šećera", 3 funte piškota u vrijednosti od 4 forinte i 10 groša, 3 bale platna iz Linca u vrijednosti od 24 forinte, te pola centa holandske kave za 35 forinti. Čitava roba uvezena 1749. god. vrijedila je 393 forinte i 25 denara, pa je za nju kavanar Dun 6. veljače 1750. Zagrebu platio u ime uvoznine 19 forinti, 13 groša, te 3 i 3/4 denara.

Godine 1750. Dun opet u Grazu kupuje robu tri puta, 27. ožujka 2 centa "jednostavnog" šećera, 25 funti holandske kave, 6 funti piškota, 10 funti kopra, 1 i 1/2 tuceta araka papira, 25 slamom omotanih boca talijanske "rozolije" i nešto švicarske trave (turica, drobnjak). Nadalje je Dun 24. srpnja 1750. uvezao 25 funti holandske kave i 15 funti piškota, a 23. rujna opet 3 centa i 4 funte "jednostavnog" šećera, 50 funti holandske kave i 30 funti "pšeničnog mlijeka" (krupica). Kavanar Leopold Dun umro je početkom 1751. godine.

(Iz ovog malog pregleda o kavanaru g. Dunu možemo puno zaključiti;

- da je Zagreb imao kavanu kao i drugi europski gradovi,
- sve do 1938. godine holandska priprema kavinih zrna je bila najbolja;
- "švicarska trava" tj. turica, dubčac koristila se osim kao lijek i za piće, koje se često pilo, izgledalo kao lijepo žuto vino i bilo je vrlo tečno;
- osim kave Dun je priređivao čaj i čokoladu kao piće;
- piškoti nisu bili nepoznanica u Zagrebu, a na biskupskom dvoru maštovito ih je radio Alojz Šenoa
- biskupski sladopek.
- "kulmus" /cjevčica-slamka od slame/ koristila se kod konzumiranja hladnih napitaka (i to se rabilo);
- komorač se dodavao u kuhano vino.

Gospodin Holberg je 1748. god. rekao, za kavu: "Sada mogu naše žene i kćeri deset posjeta obaviti jedno prije podne, a da se trijezne vraćaju kući".

Godine 1756. spominje se caffearius Valentius Horro, točno podrijetlo tog kavanara nije poznato, a zna se samo da je došao iz Europe kao što su došli i drugi kavanari u osamnaestom i devetnaestom stoljeću i nastavljavali se u našem gradu. Mahom su to bili Austrijanci, Nijemci, Belgijanci, Moravci.

U kavane se išlo na razgovore i sjedenje uz šalicu vruće čokolade ili kave, "eiskafe-a" "bečke sa šlagom", kakao uz Kipfeln (pržene roščiće), Zwieback (dvopek) ili "frižkim" božićnim kolačićem (Milchbrod), brijošem, pusrlima ili drugim kolačićima punjenim kitnkes-om (Quittenkäse -suhi pekmez od dunja) i poznate zagrebačke kremšnite ili pak uz naprstak šljivovice, komovice, tropice, borovičke, droždenke ili ruma. Zimi uz: punč, vareniku, biskupa ili stožernika. Turska kava se točila uglavnom na sajmovima, kako piše K. Kovačić, ona je bila samo za prostake. Od alkoholnih pića najčešće se posluživao maraskino (iz Zadra), kruškovac, bermet i bermetica za dame, te pivo. Gosti su pretežno stalni (Stammgäste), koji dolaze svakodnevno ili više puta tjedno. To je sastajalište imućnih ljudi, bohema, inteligencije, kreme tadašnjeg društva koji su sa svojim istomišljenicima raspravljali o politici, književnosti, poslovima... pa su te kavane nazivane "platonskim akademijama". Neki gosti boravili su i po cijeli dan u kavani koja im je nudila široki izbor usluga počevši od zajutarka, napitaka, malih toplih jela, do novina iz cijele Europe. Izgledom i brojnošću bilo ih je kao u Beču.

Kavane, na Trgu bana Josipa Jelačića (nekadašnjoj Harmici) otvarale su se ljeti u pet sati, zimi u šest, a zatvarale oko dva sata noću. U većini su bile sobe za kartanje i biljari, novine na svim svjetskim jezicima, pa su purgeri u najposjećenijoj i najpoznatijoj "Narodnoj kavani" (na uglovnici Praške i Jelačić trga u kojoj su se sastajali Stanko Vraz i Dimitrije Demetar..., prema Nemčićevim Putositnicama tu su hrvatski preporoditelji ispijali kap zagrepskih gora - bukovček) mogli prolistati čak 80 različitih novina. Na terasi "Velike kavane" (nalazila se na mjestu današnjeg hotela "Dubrobnik", koju su zvali - zagrebačka burza, jer su se tu okupljali poslovni ljudi, trgovci i putnici) osvanuo je 1886. godine vodoskok visok 2,5 metara u bazenu ukrašenom zelenilom. Za okruglim mramornim pločama stolova u "Velikoj kavani" trgovci, posrednici, agenti i političari obavljali su sve burzovne poslove, a kad im je ponestalo papira pisali su po stolovima. U "Velikoj kavani" i "Centralnoj kavani" moglo se besplatno telefonirati.

Na južnoj strani Trga bana Josipa Jelačića bile su još kavane; Europa, New York (poznata po artistskim programima koji su posebno privlačili - policajce) i Croatia. Na istočnoj strani Trga (gdje je danas Gradska štedionica) bila je kavana K vječnom svjetlu, okupljalište kartaša-varalica. a na zapadnoj (gdje su još nedugo bile Rukotvorine) Leibnerova kavana, vlasnika Otta Leibnera neka vrsta gostionice-kavane. U toj se kavani prvi put reklamirao u Zagrebu sladoled. Pored tih kavana bile su još dvije kavane "Royal" i "Merkur", na sjevernoj strani.

Kavanski gosti dijelili su se po strukama. Točno se znalo u kojoj se kavani sastaju profesori, a u kojoj književnici i glumci. Tako je "Gradska kavana", kasnije, bila sastajalište bankovnih i privatnih namještenika, te gornje činovničke klase.

Interijeri kavana, iako su gosti bili različiti, vrlo su slični jedan drugome; okrugli mramorni stolovi s laganim thonet stolicama od savijena drva. Uz zidove nalazili su se kanapei od pelucha (pliša) ili lože s niskim pregradama tako da je svaki gost imao pogled na kavanu, jer tu se dolazilo

da se vidi i bude viđen što je jedna od nužnih društvenih uloga svake prave kavane. Objješeni po zidovima ili izloženi na posebnim stolićima, pričvršćeni na drvenim laganim okvirima nalazili su se svi mogući časopisi i novine, i domaći i strani

Kavana na Vrazovom šetalištu, koju je otvorio Matija Pallain 1837. godine, također je bila jedna od omiljenih sastajališta, kao i kavana s biljarom u kuli Lotrščak.

Godine 1930 na broju 6 Trga bana Jelačića gospodin Vilim Pik otvorio je bar i kavanu, koja postaje popularno sastajalište zagrebačkih glumaca.

Jedna od najpoznatijih zagrebačkih kavana "Kazališna kavana" ili još zvana "Kavkaz", omiljeno okupljalište pisaca, glumaca, umjetnika, boema i novinara, a kasnije dobrostojeće mladeži. Otvorena 1906. godine, kavana je postala središte kulturnog života grada. Kakvu je važnost imala govori nam i oglas novog vlasnika Ivana Seidla iz 1907. godine:

OBJAVA  
preuzeća kavane "Kazališne"

Čast mi je ovome p. n. občinstvu javiti, da sam preuzeo i moderno uredio

Kazališnu kavanu  
koju ću počam od 8. o. mj. dalje voditi.

Mnogogodišnje moje izkustvo u tom pogledu i pažnja koju ću svu posvetiti najurednijoj i točnoj podvorbi, nadam se, da će mi uroditi željenim odzivom sa strane cienjenog občinstva.

Moleći i sve dosadanje vriedne goste, da mi povjerenje neuzkrate, preporučam se i bilježim s veleštovanjem.

I. Seidl,  
kavanar

Poslije kazališta mrzli buffet.

----- 0 -----



Mnogo toga bi se današnji ugostitelji mogli naučiti iz prošlosti, kao što nam govori i čestitka konobara iz te kavane, koji su postali i njena legenda:

1925

-----  
SRETNU I VESELU NOVU GODINU

ŽELE VAM KNOBARI

KAZALIŠNE KAVANE

LUKA I LUDVIK

Kako je Beč stotinama godina bio glavni grad Srednje Europe, razumljivo je da su u Zagrebu postojale kavane slične bečkim.

U gradskom vodiću iz 1892. godine "Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrti"; opisuje se zagrebačko ugostiteljstvo najuže gradske jezgre ovim riječima:

*"Kavane. Na južnoj strani trga poredane su velike kavane, izpred kojih su namješteni stolovi pod platnenimi šatori na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno občinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljačtvo iz okolice u slikovitim svojih nošnjah. Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europejskih jezicah. - U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na bezplatnu porabu občinstva."*

Naši djedovi sa sjetom se sjećaju, kavane Corso (najljepša i najotmjenija kavana u secesijskom stilu), Kazališne kavane ili kavane Medulić, Kavane Central i kavane Zagreb (Zrinjevac - danas je tu Croatia Airlines), koje su bile kao bečke ali ipak i sa zagrebačkim "štihom", gdje je bio najnormalniji pozdrav "ljubim ruke milostiva, gospođo ili gospođice", kad je konobar srdačno ali ne snishodljivo pozdravljao goste "moje duboko štovanje gospođo... ili gospodine...".

Jednom riječju bilo je to "gemütlich" na zagrebački način.

Kada su gradske vlasti 1826. preselile s trga Tridesetnice (kasnije Jelačić plac) stočni sajam i kad su gostionice radile "punom parom", 1863. u namjeri da ga sada ponovo presele s Novog terga na područje Ciglane (danas Zapadni kolodvor, prvotno zvan Južni kolodvor, te Kolodvor Sava) zagrebački gostioničari su se odlučno oduprli, jer nisu imali povjerenje u novu lokaciju. No

ipak gradske vlasti donose odluku 1865. godine o "Osnovu za razširenje i poliepšanje grada" u kojoj je na području omeđenom Petrinjskom (zametak današnje Petrinjske nastao je sredinom XVIII. st. od malih kućica na sjevernom dijelu uz Harmicu, a nosio je ime "Med grabami") i Savskom ulicom predvidili budući centar grada. U prvoj sagrađenoj palači Ljudevita Ožegovića 1875. godine, a na uglu Tesarske (Berislavićeve) i trga, otvorena je i prva kavana Zrinjskog trga (danas prostorije Croatia Airlinesa).

*O tom novom sajmištu - trgu, Hirc kaže:*

*" ..... hladnu je vodu raja pila na zdencu u koji je voda pritjecala iz vrela Manduševac. .... Purgeri su hrlili i na ovo novo sajmište, ali kako su neki trgovci i prodavači ostali na Harmici, više nije bilo tako živahno ni ovdje ni ondje. Nestalo je starih običaja, mnogi se je purger pogospodio, nije više htio sjesti u običnu daščaru. Ako bi ipak sjeo, tražio je od krčmara tanjur, nož, vilicu, čak i salvetu. Kraljevo je jenjavalo, starine je nestajalo. Na Novom trgu osvaneše bosanski kavanari, među kojima je popularan bio Mehmed zvani Krupni. On je svoju kahvu izvikivao ovako:*

*Heiss wie die Höhle, schwarz wie die Teufel, süß wie die Liebe!*

*(Vruća kao jazbina, crna kao vrag, slatka kao ljubav).*

A njegov bi susjed klicao:

*Crne, bijele, sve četiri fele! Hod ovamo, ne varaj se tamo! "*

To je bilo doba kad su dva Zagrepčana, školovana gastronomi, odlučili načiniti restoran i kavanu po pariškom uzoru. Povukli su tende s obje strane ugla Strossmayerova trga I Katančićeve ulice, tada na rubu grada, i uz pogled još nerazrasle platane Zrinjevca posluživali probrana jela. Bilo je nekoliko soba - svratište, kako se govorilo 1909. godine. Vlasnici su se mijenjali, dokupom susjedne zgrade u Katančićevoj te temeljitim preuređenjem nastaje 1935. godine hotel Palace, koji je danas pravi city - hotel.

Iz 1829. g. poznata je slastičarna Leiber, koja je pekla kolače za kavanu Josipa Stallenberga na Harmici.

Listajući stare novine "Obzor" i "Narodne novine" nalazimo raznih zgoda što su se dešavale u tim starim kavanama, svratištima, restauracijama i gostionicama.

"Obzor", 1885.

U kavani "Bristol" zabavljali se noćas neki mesarski pomoćnici. Od objesti razbio je jedan od njih mramorni stol. Kavanar je zahtjevao naknadu štete, no mesar mu nije htio odmah ovu platiti. Tek kad je redar intervenirao, izvadi mesar pun budjelar i baci kavanaru četristo kruna. Na licu kavanara razlio se anđeoski smiješak.

"Narodne novine", 1887.

Naše kavane, osobito one na Jelačićevom trgu i na Zrinjercu, uređene su elegantno, te nam grad izgleda moderno i odiše velegradski. Pred kavanama su oleandri (još pred desetljeće bila je poznata Oleander terasa hotela Esplanade), koji ne samo da daju blagu hladovinu gostima, nego im i Jelačićev trg izgleda kao perivoj.

U gradskom vodiću iz 1892. godine "Zagreb i okolica, kažiput za urođenike i strance, sa 43 slike i 2 nacrt"; opisuje se zagrebačko ugostiteljstvo najuže gradske jezgre ovim riječima:

"Kavane. Na južnoj strani trga poredane su velike kavane, izpred kojih su namješteni stolovi pod platnenim šatorima na prostoru ukrašenom cvijećem i zelenilom, gdje mogu gosti boraviti u ljetno doba. Ovima se tu pruža svaka udobnost, bilo glede užitaka, bilo glede zabave. Ugodno je boraviti na tom mjestu, jer tu kola mnogobrojno občinstvo, osobito u jutro za vremena dnevnog sajma, na koji dolazi seljaštvo iz okolice u slikovitim svojim nošnjah.

Tko se želi zabaviti čitanjem političkih ili beletrističkih listova, naći će jih u izobilju u svih skoro europskih jezicima. - U velikoj i narodnoj kavani ima i telefona na besplatnu porabu občinstva."

## O KAVI U DRUGIM ZEMLJAMA

Više od trećine stanovnika naše planete pije kavu. Iza te brojke kriju se mnoštvo navika, običaja i osobitosti uz uživanje kave i nemoguće ih je sve opisati. Uživanje kave nije vezano za jednu zemlju ili jedno područje kulture. Na Istoku se kava pije gotovo jednako kao i prije nekoliko stotina godina, u Africi podjednako gaje stare i nove običaje, u Europi stare kavane više nemaju jednako značenje kao svojedobno u Engleskoj ili poput sjedeljki i posijela u Njemačkoj prije pedesetak godina. Kava je postalo omiljeno piće u SAD-u, te se i kaže da je to postala zemlja "perača kavinih šalica", nemoguće je zamisliti bez kave Južnu Ameriku i Aziju gdje uveliko konkurira čaju.

Piju je crnu ili s mnogo ili malo mlijeka ili jako prženu, grubo ili sitno mljevenu, čistu ili kao mješavinu sa dodatkom ili bez dodataka. Pripremanje kave je za nekoga svečanost, za nekog samo usputna radnja pripreme instant kave.

U njoj uživaju ujutro, uvečer ili čak prije spavanja, za vrijeme jela, poslije jela ili neovisno o jelu, svakog dana.

Kava je krenula na svoj pobjedonosni put oko svijeta s - Istoka, gdje se još i danas, kao i prije nekoliko stotina godina kava nudi posjetiocu, kao izraz najviše gostoljubivosti. Bez razlike da li se radi o Kairu, Istambulu ili među nomadima u pustinji, gostu se kava svečano poslužuje prije svega kao znak poštovanja i kao napitak dobrodošlice. Siromašni Arapi, obzirom da im je kava vrlo skupa, uživaju je u većoj količini sami na svadbama. Prema starom običaju mladoženji, kad sjedne, na prostrtu rogožinu baci se nekoliko šaka kavinih zrnava, od onih koji ga pozivaju na sutrašnji ručak, kao znak da će poslije jela biti mnogo kave.

Godine 1475. zakonom je u Turskom Carstvu, zemlji poznatoj po zanemarivanju ženskih prava, dopušteno ženi da zatraži razvod od svog muža ako joj ne osigurava kavu svakodnevno. Međutim, to nikada nije bio problem jer su muškarci poticali žene da piju kavu zbog vjerovanja da će im kava pomoći pri porodu.

*"Kavo, ti si zdrava kao čisto mlijeko, a od njega se razlikuješ samo po svojoj crnoj boji"*  
(Napisao 1511. godine Abd-el-Kadir)

Na **Bliskom istoku** oduvijek je poznata "turska kava". Postoje razlike u načinu pripremanja, vrsti kave, prženju kave, količini šećera, vremenu kuhanja i koliko puta se pušta da se zapjeni. Različito je i dodavanje tvari što kavi daje poseban okus i miris, ali osnovni način svuda je isti.

Priprema se uvijek u tipičnoj posudi, različito nazivanoj: "konika", "tanaka", "džezva", "ibrik", "briki"..... , napravljena od tanke mjedi s dugačkom drškom i nešto uža pri vrhu nego pri dnu. Kuhati "tursku" kavu najbolje je ako se odjednom ne pripremaju više od tri šalice. za jednu osobu potrebno je:

- do vrha puna čajna žličica vrlo sitne mljevene kave,
- pola šalice vode,
- šećer prema ukusu (obično do ruba ispunjena čajna žličica).

Najprije u posudicu stavite šećer, zatim ulijte vodu i pristavite kuhati na umjerenoj vatri. Dodajte kavu i pustite da kuha dok se ne počne pjeniti. Odmaknite brzo posudicu s vatre i miješajte

kavu dok se pjena ne slegne. Ponovo stavite posudicu na vatru da kava iznova zapjeni. Malo pjene stavite u svaku šalicu - pjena je simbol sreće - i ne škrtarite s njom. Pustite da se kava treći put na vatri zapjeni, prije nego je nalijete u šalice. Svaki put kad je ulijevate u šalicu malo zatresite posudicom, kako u njoj ne bi ostalo pjene. Prije nego se počne piti, malo pričekajte da kava "sjedne". Polako nagnjite šalicu i otpijajte da ne pijete i kavin talog.

Kada pijete kavu na *Istoku* (doduše to se radi i kod nas) obavezno vam mora ostati talog u šalici, koju brzo preokrenite i ostavite da malo odstoji na tanjuriću. Kroz određeno vrijeme (oko pet minuta) talog će se razliti po rubovima šalice i stvoriti likove kojim će te uz pomoć mašte moći "vidjeti" i prošlost i budućnost. Neki sasvim ozbiljno shvaćaju ovu razonodu.

Turci, a tako je i na prostorima na kojima je bilo Otomansko carstvo, pili su «tri vrste» kave. Prva kava koja se kuhala u znak dobrodošlice zvala se - *hodželudum*, ona koja se pila pri prijateljskom razgovoru – *muhabet* (mehâbet, muhâbet; - ljubav, prijateljstvo), a treća, koja se pila prije rastanka – *sikter* (sikter! – napolje!, gubi se!).

U **Istočnoj Africi** kava nije samo napitak za razbibrigu, nego i živežna namirnica. Sakupljeni plodovi kave, ovdje rastu divlji plodovi, drobe se i zajedno s životinjskom masti mijese u okruglice veličine glavice luka. Te "kavine okruglice" bile su dugo vremena i jedina hrana plemena u ratnim pohodima ili lovu. Kažu, da je jedna jedina "kavina okruglica" dovoljna čovjeku da se osjeća dobro cijelog dana. Neka plemena koriste ljsuske kavinih zrnaca za pravljenje napitka, koji je nekad i u Arabiji bio popularan, pod imenom "kišer" ili "sultanova kava". O tom napitku ostavio nam je zapis, Jean de la Roque u svom djelu "Putovanje u Arabiju k sreći" (1708-1710):

*"Imućni ljudi ovdje pripremaju kavu na nešto drugačiji način od uobičajenog. Oni ne koriste kavina zrnca, već ljsuske koje ih ovijaju i njih miješaju s finim kožicama kojima su omotana zrnca. (S potpuno zrelih kavinih bobica oljušte se kore, zgnječe i prže uz stalno okretanje na malenoj tavi, iznad vatre; ali ne prže se toliko koliko kavina zrnca, veća samo dok malo ne zarumene. U isto vrijeme u loncu se pristavi voda za kuhanje i u nju se stave ljsuske iz tave. Potom se dodaju fine kože, ali u znatno manjoj količini. Sve se to kuha određeno vrijeme. Boja tog napitka slična je boji najboljeg engleskog piva. Treba osobito paziti na to da oljuštene ljsuske zrelih kavinih bobica budu suhe; mokre ili makar samo vlažne ljsuske bitno utječu na okus napitka). Ovdje vlada mišljenje da se nijedan napitak ni približno ne može usporediti s ovim neobičnim pićem, a zaista se mora reći da izvanredno prija; makar se i ne dodaje šećer, napitak je ipak ugodno sladak. Zove se "sultanov napitak" i pije se u cijeloj zemlji".*

U **Keniji, Mozambiku, Senegal**u i **Sudanu** se kava i danas kuha onako kako su to voljeli nekadašnji gospodari - na "europski" način.

Kavina zrnca prže se jako, baš kao i Talijani, a za prženje upotrebljavaju posebnu tavu, koju drže iznad vatre pripremljene od drvenog ugljena. Gotovo sasvim crno ispržena kavina zrnca samelju i izmiješaju s klinčićima ili nekim drugim domaćim začinima. Tako kuhana kava postaje "engleska". Kad je dovoljno odstajala, ulijevaju je u šalice kroz cijedilo ispleteno od trave, kako to vole Francuzi. Ta Sudanska kava tako je ugodnog mirisa da joj nisu potrebni nikakvi dodaci, pa ni mlijeko ni šećer. Pije se u malim šalicama.

Prije nego što počinju piti kavu, Sudanci na uobičajeni arapski način peru ruke, polijevajući ih vodom iz bakrenog vrčića.

U **Grčkoj** će vas iznenaditi sa 35 vrsta kave, "glikos", "metrios", "sketos"..... su samo neke od njih. Na iznenađenje turista, poslužitelj se nikada neće zabuniti u vrsti naručene kave, bez obzira koliko različitih se naručuje. Kava se tradicionalno pije iz malih šalica bez ručke, ali i espresso se poslužuje sa čašom ledene vode.

U **Nepalu** postoji običaj koji se može nazvati «pre-paid coffee». Siromašan čovjek može otići u kavanu i popiti šalicu kave na račun kavaljupca koji je tu kavu platio prije ostavljajući polog za onoga tko želi popiti kavu.

Prevladava mišljenje da se u **Indiji** pije samo čaj, no ona ima dugu tradiciju uživanja u kavi. Po predaji, legendarni indijski hodočasnik Baba Budan uspio je prokrijumčariti kavino sjeme (po nekima sadnice) iz Meke u Mysore, južna Indija, oko 1600. godine. Ona je rasla, uspijevala i uskoro je ne samo tu već u cijeloj južnoj Indiji bilo mnogo kavinih stabala. Uskoro je osvojila sve, osim područja sjeverne Indije, tamo se i dalje pije čaj.

Uz topli obrok u južnom dijelu Indije (obično se sastoji od variva i voća) obavezno se pije kava. No, mnogi je piju i mimo obroka, preko dana ili ujutro odmah nakon ustajanja. Osim smeđeg šećera od palminog soka, većina stavlja u kavu mlijeko.

Kava se pije i za vrijeme ili poslije ručka, glavnog obroka. Kasno poslije podne, u vrijeme kad se u Engleskoj pije čaj, U južnoj Indiji ponovo je vrijeme da se pije kava. Uz nju se poslužuju kolači od lepinjača, leće, krumpira, krupice od riže, začinjani korijandrom, đumbirom, senfom, paprikom i lukom.

Za europske okuse ljutine, svaki gutljaj kave između različitih poslastica smatra se "nebeskim darom", ponekad se čini da bi se mogla popiti cijela bačva kave, da ublaži ljuti okus.

Kavu s vrhnjem piju i **Skandinavci**.

**Englezi** su dobili svoju kavanu zahvaljujući židovu Pasqua Rose-u, koji ju je otvorio u Londonu kod crkve svetog Michaela u Kornhilu. Ta kavana iz 1652. godine prvo je bila "radnička kavana". O kavi i Engleskoj kavani iz vremena Charlisa II pisao je William H. Ukers 1674. u knjizi "All about coffee". Duborez iz iste godine vjerno nam oslikava izgled ljubitelja, odijevanje i pijenje kave u kavani tih godina. Kako se pije kava i kako to izgleda, može se vidjeti iz slike Mary Evans iz 1847. godine. Koliko je kava značila Englezima govori i podatak da ih je 1820. bilo u Engleskoj 9.000 (nije zabuna, devetisuća).

Najveće osiguravajuće društvo na svijetu Londonski Lloyd u svojim poslovnim prostorijama gdje su se skupljali ljudi koji su trgovali bili su posluživani kavom, što je zahvala i tradicija, Lloyd je zapravo bio 1680. godine, na početku svojeg rada – *kavana*. Naime, sredinom 17. stoljeća stanovnici europskih gradova počeli su se naveliko sastajati u kavanama ne samo radi zabave nego i zbog razgovora o poslovima. U toj su se kavani sastajali vlasnici brodova te se Lloyd najprije, a i vrlo dugo, bavio isključivo pomorskim osiguranjem.

U 18. stoljeću u Engleskoj je bilo na tisuće kavana, a u Londonu je ženama bio zabranjen pristup.

Put otvaranju poznatih engleskih pubova (točionica, gostionica) kao okupljalištu muškog društva, prema povjesničarima gastronomije, bio je zahvaljujuću kavanama kao prvim javnim

okupljalištima muškog društva. Kad su englezi, zahvaljujući zubnom tehničaru Pino Riservato koji je donio prvi Gaggia-stroj, upoznali espresso kavu, a spretni Škot Maurice Ross otvorio u londonskoj četvrti Soho prvi kafić "Moka Bar" sa dnevnom količinom od tisuću šalica, kava ih je ponovo osvojila i postala veliki konkurent čaju.

Broj kafića je naglo rastao tako da ih je 1960 u Londonu bilo već 500. Vlasnici su se počeli natjecati u što bogatijoj i raznolikoj opremi, tako da se dekoracija viđena u noćnim lokalima počela koristiti i za kafiće.

U knjizi "Čaj i kava", Edward Bramah se tome izruguje na svoj način:  
*...đungla je stigla u London, a za njom Montmarte, Costa Brava i Mont Bay - velika zbrka svih mogućih elemenata konstrukcija i stila što posjetioce doslovce zaluđuje Da situacija bude još gora, posvuda su i tropske biljke, kao "ukras" na stropovima i zidovima".*

Ta ludost ubrzo je prošla, i novi modni pravac "Swinging London" pretvara kafiće u restorane, snack-barove, pivnice ili diskoteke. No, jedno je uvijek ostalo - sjajni Gaggia strojevi za kavu i dalje rade.

Kava se često poslužuje u kombinaciji s mlijekom, a prilično je omiljen i – cappucino.

Sredinom 17. stoljeća **Nizozemci** su kavu kultivirali na otoku javi te je dobila ima Java. Gradonačelnik Amsterdama ponudio je 1714. kavu francuskom kralju Luju XIV. (prema prvoj legendi upoznao ju je zahvaljujući turskom ambasadoru Sulejman Agi) kojem se toliko svidjela da ju je odmah odnio u Francusku i naredio svojim botaničarima da je odmah presade u pariški Jardin des Plantes (Europski botanički vrtovi bili su rasadište za širenje kave po svijetu) i počnu saditi kavu. Mornarički časnik Gabriel Mathieu de Clieu vjerovao je da će biljka odlično uspijevati u toploj klimi Martinika. Nakon što se preživjeli napad gusara i veliko nevrijeme, de Clieu i njegova posada donijeli su biljku kave, u kristalnoj vazi, na Martinique, a odonuda se proširila američkim kontinentom.

Prvu kavanu otvorio je isti čovjek koji je otvorio i prvu londonsku kavanu, nakon što je preselio u Haag. Nedugo iz toga otvorena je kavana u Amsterdamu.

Nizozemci, koji su do 1938. godine bili poznati po svojoj pripremi kave, pripremaju je i poslužuju s mnogo ljubavi. Zrnca prže s mnogo pažnje, ni presvijetlo ni pretamno, a kavu obično cijede i piju s vrhnjem. U bilo kojoj Nizozemskoj kavani, a ima ih bezbroj, dobiti će te izvrsnu kavu a uz nju vrhnje ili tučeno slatko vrhnje, šećer i čašu vode.

**Švedani**, kao i **Nizozemci**, piju srednje prženu kavu u kombinaciji sa slatkim vrhnjem.

U **Danskoj** se pije i crna bez vrhnja, ali se uz nju jedu kolači ili torte s vrhnjem. No, priprema se nešto drugačije, prečesto se zakuhava ili predugo drži topla, kao na *finskim posijelima*. Walter Bacon opisuje jedno takvo posijelo;

*"Iako finsko posijelo uz kavu, u stvari, nije ništa posebno, mora se paziti na desetak i više pravila. Procedura počinje kod žena; najstarijoj se kava mora prvoj ponuditi. Potom dolaze na red muškarci. Da bi se znao točan redosljed i moglo početi kod najstarijeg, muškarce pitaju za starosnu dob. Na pitanje obično ne odgovaraju ili kažu da im je svejedno kome će se kava prvome ponuditi. Poslije prve šalice nitko ne pita može li dobiti još jednu - svi čekaju da djevojka ponovo prođe i natoči im kavu točno prema istom redosljedu kao i dotad. I tako sve dok se društvo ne razide. "*

Po "Guinesovoj knjizi rekorda" **Finci** su najveće kavopije u svijetu. Godine 1977. svaki je Finac popio 11 kg kave. A kako izgleda finski običaj pijanje kave:

- za deset osoba (na finskom posijelu rijetko je manje gostiju) stavite u veliki lonac 50 šalica svježe hladne vode. Prije nego što voda zakipi, dodajte 50 do vrha punih čajnih žlica "normalno" mljevene kave i pustite kuhati deset minuta. Uklonite lonac s vatre i stavite u kavu suhu riblju ljusku, da talog bolje sjedne. Nakon toga nalijte kavu u posudu iz koje se poslužuje gostima. Kad se isprazni ponovo se napuni. Na stol dolazi najljepši stolnjak, a na stolnjak različite poslastice; na jedan kraj sendviči i različiti kolači, a na drugi kraj sladoled s tučenim vrhnjem, voćem, pudingom, slatkišima i dr. Gosti poslije svake ispijene šalice običu stol i uzmu pripremljene poslastice. Nitko ne popije manje od pet šalica kave.

**Francuzi** cijene šalicu dobre kave u ugodnoj kavani ili kod kuće.

Nema doručka bez velike šalice kave s mlijekom (kava i vruće mlijeko u jednakoj količini) uz svježe pecivo, bijeli kruh, maslac i marmeladu.

Poslije ručka i večere obavezno slijedi crna kava bez mlijeka u malenim šalicama.

Espresso se tradicionalno pije za šankom u opuštajućem razgovoru s prijateljima. Navečer, nakon večernjeg pića, piju manju šalicu kave.

U Normandiji kratka kava poslužuje se s čašicom Calvadosa (rakija od jabuka), a u južnoj Francuskoj s likerom od anisa i svježim tučenim vrhnjem.

Tajna francuske kave je, ne u cikoriji kako mnogi misle, nego u jako prženim zrnima i načinu cijedenja.

Običaji uz kavu u Francuskoj se nisu mijenjali desetljećima, što se može vidjeti iz opisa datiranog iz 19. stoljeća:

*"Pošto ste naručili kavu, konobar će vam donijeti poput snijega bijelu šalicu na isto takvom tanjuriću, tri kocke šećera i malenu čašu. Tu malenu čašu zacijelo vam nudi računajući da ćete možda uz kavu popiti kakav liker ili neko drugo žestoko piće. Potom se pojavljuje drugi konobar, noseći u desnoj ruci srebrnu posudu, a u lijevoj također srebrnu posudu samo otvorenu. U jednoj posudi je kava, a u drugoj vrhnje. Ukoliko kažete da ne želite mlijeko, konobar će vam uliti kavu do vrha, tako da ćete se uplašiti da će naliti kavu i u tanjurić. Za tri kocke šećera ta "crna kava" se gotovo ne može piti, ali zaslađena spada među najbolje napitke. Napitak budi umrtvljena osjetila, prija i najrazmaženijem ukusu, pospješuje mišljenje, a čak je pravi užitek promatrati tu divnu boju. Ta kava je uistinu jedinstvena u svijetu!*

*Još samo jedan trenutak i čudo počinje djelovati..... najviši od svih užitaka. Ne mogu ga dočarati riječima!"*

Kralj Sunca Luj XIV. (1638-1715; francuski kralj od 1643.) je svoju prvu kavu popio zahvaljujući turskom ambasadoru Sulejman Agi, koji ju je ponudio 1666. godine uz pompu i orijentalnu kićenost. Sjemenke s toga grma prenesene su kasnije na Otok Ponovnih Susreta (The Island of Reunion), u to vrijeme znan kao Otok Burbona (The Island of Bourbon). Zrnje, podrijetlom s pariškog stabla kave raširilo se svjetom i postalo poznato kao – «burbonska kava».

Do 1669. godine navodno je u Parizu bilo više od 200 kavana!



Metresa Luja XV. madame de Pompadur (1721-1764), obožavala je kavin napitak tako da je ona posluživana njoj i kralju u ambijentu pune raskoši (bakrorez J. Beauvarleta iz 1755. prikazuje taj prizor). Kavu je, po arabijskom običaju, posluživala Nubijka, a pila se iz posebnih porculanskih šalica, koje je Mme de Pompadour dala izraditi u francuskoj tvornici porculana Sévres. Tajnu pravljenja porculana, koju je tvornica držala u tajnosti, Mme de Pompadour je pomoću svojih uhoda otkrila, tako da je Nijemac Böttger u Drezdenu i sam počeo proizvoditi dragocjeni francuski porculan.

Eto, kako je i kava utjecala na tijek proizvodnje porculana.

Koliko je kava značila na francuskom dvoru, a i kasnije, govori nam i to, da je kao znak uspješnog udvaranja dami i njezinoj ljepoti, najcijenjeniji poklon bio - porculanska šalica na kojoj su bila umjetnički nacrtana prsa lijepe Marije Antoinette, supruge Luja XVI.

Francuski pisac i filozof François Marie Arouet, svakom poznat pod imenom Voltaire (1694-1778) pio je dnevno pedeset (50 !) šalica kave, neki njegovi suvremenici kažu i do sedamdesetdvije (72 !). Na prijateljska upozorenja da je kava otrov koji djeluje vrlo sporo, odgovarao je u dobi od osamdeset godina:

*"Zaista je kava bez ikakve sumnje vrlo polagani otrov, jer ja je pijem već pedeset godina, a njezino se (otrovno) djelovanje još nije pokazalo".*

Neposredno prije francuske revolucije većina buntovnih intelektualaca i parlamentaraca okupljala se u mjesnim kavanama i uz kavu razmjenjivala radikalne političke ideje.

Priča se da je i Napoleon (1769-1821) volio kavu, naročito jaku. Navodno je jednom izjavio kako ga jaka kava, i u dovoljnoj količini, čini bodrim i unosi u nj vatru, težnju za velikim djelima i daje mu neobičnu snagu.

Dobar naputak za pripremu kave i kakva ona mora biti, navodno je dao, francuski diplomat i prelat Talleyrand (Périgord Charles Maurice de, 1754-1838):

*" ... crna kao đavo, vrela kao pakao,  
čista kao anđeo, slatka kao ljubav,  
takva bi kava trebala biti !"*

Danas je jedna od najpoznatijih ne samo u Parizu nego i u svijetu **Café de la Paix** (Kavana mira).

Balzac je 1842. godine izjavio da je u godinama kada je stvarao djelo «Ljudska komedija» popio oko tri tisuće kava.

Prvi espresso aparat napravljen u Francuskoj je u 1882. godini.

Poput Arapa, i Francuzi i Nizozemci ljubomorno su čuvali «svoja prava» na kavu, a zahvaljujući jednoj romanci kava se proširila u ostale kolonije. **Portugalski** časnik (neki kažu da je to bio brazilski časnik) Francisco de Melo Palheta, koji je pozvan arbitrirati u sporu između Francuza i Nizozemaca u Francuskoj Gvajani, zaveo je ženu francuskog guvernera i ona mu je omogućila dočepati se sjemenja kave. Vješto zakamufliravši sadnice u buket cvijeća prenio ih je u Brazil.

Jedan od najvećih skladatelj **Njemačke** i svijeta, Johann Sebastian Bach (1685-1750), zamolio je pisca, poznatog Picandera u Lajpcigu, da mu napiše pjesmu o kavi. Veliki skladatelj je na te stihove napisao majstorsku muzičku kantatu 1732. god., u kojoj, među ostalim, stoji i slijedeći stih:

*"Oh, kako prija kava slatka, ljepše nego tisuću poljubaca, ugodnije od najboljeg muškarnog vina !"*

Pravi razlog skladanja kantate je slijedeći: kava je u 18. stoljeću došla u Prusku, pruski vladar Fridrih Veliki izjavio je da njegovi podanici moraju piti pivo, a ne kavu, jer je profit od kave odlazio u inozemstvo, a od piva u njegovu riznicu. Iz protesta Bach je skladao kantatu *Kaffeekantate* (Kantata o kavi)

Osebniji Ludwig van Beethoven (1770-1827) toliko je volio kavu, da je za svaku šalicu kave izbrojio točno 60 zrna, ni jedno više ni manje !

Prije nego što se proširilo u druge zemlje, "čavrljanje uz kavu" bilo je tipično njemački običaj, a pod njim se podrazumijeva unaprijed dogovoren ili slučajan sastanak gotovo isključivo ženskog društva koje je uz kavu kod kuće, u kavani ili u slastičarnici razgovaraju o vremenu, modi, muškarcima, susjedima ili o čemu drugome. Zli jezici tvrde da nema teme koju ne dotaknu.

U knjizi "Njemačka kuhinja" ( The Cooking of Germany) Nik Standen Hazelton opisuje jela što gostima stoje na izboru u poznatoj kavani "Kranzler" u Berlinu:

*"..može se naručiti maleni odrezak s gljivama na tostu, juha od kornjače, kajgana od tri jaja, hladni naresci. A tek ponuda slastica! U kavani Kranzler nude: pet različitih voćnih torti, osam torti s tučenim slatkim vrhnjem, petnaest krem-torti, dvadeset jednu vrstu kolača i isto toliko vrsti peciva".*

Njemački humorist Jean Paul, o kavinom djelovanju je rekao:

*"Trebalo mu je samo natočiti kave, da piše stvari, koje će uzhititi cijelo kršćanstvo"*

Nijemci u šalicu kave dodaju kondenzirano mlijeko ili slatko vrhnje. Rado piju filter-kavu, instant kavu ali i kavu bez kofeina. S kavom vole poslužiti čašicu rakije višnjevače.

Filter za kavu izumila je 1908. kućanica iz Dresdena Melitta Bentz. Njezin izum plod je težnje da napravi savršenu kavu bez gorčine uzrokovane prekuhavanjem i koja ne bi imala talog na dnu šalice. Dosjetila se da uzavreću vodu proljeće po mljevenoj kavi prethodno postavljenoj u filter. Eksperimentirajući upotrebljavala je razne materijale, sve dok nije iskoristila papir za upijanje na bugaćici kojom se njezin sin služio pišući domaće zadaće. Nekoliko mjeseci nakon toga s mužem je osnovala tvrtku Melitta Bentz, a na sajmu u Leipzigu prodala je 1200 filtera. Ista tvrtka 1962. patentirala je i pakiranje kave u vakumu.

**Švicarci** piju espresso s dodatkom mlijeka, poznatiji kao – *macchiato*.

Teško je u svijetu naći narod koji se više oduševljava kavom od **Talijana**, te nije stoga čudno da je upravo Talijan Achille Gaggia svijetu poklonio savršen stroj za kuhanje kave. Kava što se u tom stroju vrlo brzo priprema (zahvaljujući cijedenju pod visokim pritiskom) zove se "espresso", a u Italiji se gotovo isključivo pije ta vrsta kave. Stroj je izrađen 1946. godine i s

vremenom je usavršavan i u svijetu je poznat kao "Gaggia-espresso". Za šalicu brze kave - espresso - brzo, najzaslužniji je Luigi Bazzera koji je 1901. načinio prvi komercijalni aparat za espresso. Dvije godine poslije Francesco Illy proizveo je još savršeniji aparat, dok je aparat nalik današnjem 1946. stvorio Achille Gaggia.

Crna i vrlo jaka kava pije se u Italiji kao klasičan "espresso". Da bi joj dodali "okus Mediterana", neki dodaju komadić limunove kore. S mlijekom zakuhanim u drugom Gaggia-stroju i malo kakaa ili cimeta dobiva se klasičan - capuccino, nazvan tako što je bojom sličan mantiji redovnika kapucina.

Šalici espressa često pridodaju i čašicu grappe, poznate talijanske voćne rakije.

Kavu je Europa upoznala preko Venecije. U početku su ljudi bili oduševljeni, ali kler nije bio istog mišljenja, jer je navodno odvlačio ljude iz crkve. Tadašnji biskupi obratili su se papi Clementu IX (1667-1669) da zabrani taj đavolski napitak. Nakon probe tog mirisavog crnog napitka, papa se toliko oduševio da ju je cijelu odjednom ispio, i navodno kazao:

*"Ovaj je napitak tako divan da bi bio grijeh prepustiti ga nevjernicima. Sotonu ćemo savladati tako da piće krstimo, pa će postati pravo kršćansko piće!"*

Još i danas postoje slavne povijesne kavane poput «Florijana» na venecijanskom Trgu svetoga Marka.

Stare talijanske kavane nisu nimalo sličile današnjim. To su bile nenamještene prostorije, većinom bez prozora ili sa nekim prozorčićem i slabo osvijetljene. Iako tamne, u njima su se okupljali na zajedničke razgovore "uz kavu" pravnici, trgovci, mešetari, radnici, liječnici, pisci i umjetnici.

Prve talijanske novine *Il caffè* nazvane su po kavi. Osnovale ih je skupina ilustratora iz Lombardije okupljena oko Akademije dei Pugni.

**Austrijanci** uz kavu s tučenim vrhnjem poslužuju ukusne kolače, čokoladu i razna peciva. Bečka kava svoj fini specifični okus djelomično duguje dodatku male količine suhih smokava.

Oko prve bečku kavane ima dosta događaja koji su bitno utjecali na povijest Europe. Turci su po drugi put opsjedali Beč 1683. godine (prvi put 1529 ), ovog puta sa ogromnom vojnom silom čvrsto uvjereni da će ga osvojiti. Da se u sve nije umiješao običan tumač, po nekima Poljak, a po drugima Mađar, Franz Georg Kolschitzky, tko zna kako bi se sve završilo. Veliki protivnik turske vojske a ujedno spretan i srčan, odao je turske položaje kršćanskoj vojsci koja je pod komandom Jana Sobjeskog branila Beč. Noću se neopazice provukao kroz turske straže i probio u kršćanski tabor. Nakon što je dao dragocjene podatke, opet se vratio u turski tabor. Slijedećeg dana Turci su bili iznenađeni snažnim napadom kršćanske vojske i potučeni do nogu, ostavivši ogroman plijen, pobjegli. Među ostalim tu je bilo i 500 vreća sirove kave. Za velike zasluge Beč je Kolschitzkog proglasio svojim građaninom i, na njegovo traženje, poklonio mu sve zalihe zaplijenjene turske kave. Opet po pričanju, slučajnim požarom ratnog plijena zapalila se i kava, oko koje se počeo širiti divan kavin miris. Znajući čemu služi kava, Kolschitzky dobiva dozvolu da otvori prvu privatnu kavanu. Obzirom da Bečanima nije odgovarala turska kava, a da bi ih na nju navikao, u kavani je posluživao procijeđenu kavu koja je sad bila bez taloga. Da još poboljša tek, kavi je dodao malo meda i neznatnu količinu mlijeka i vrhnja. Na taj način nastala je i prva melange - bečka kava. Taj novi napitak, ukusan i ugodan za uživanje zadržao se sve do današnjih dana, i proširio cijelim

svijetom. Svoju ponudu u kavani Kolschitzky proširuje na kifle i ostale vrste peciva, što je ljude još više privlačilo u kavanu. Ubrzo poslije toga kavane su "nicale" jedna za drugom, tako da je skoro svaki Bečanin imao "svoju kavanu", u kojoj su se sastajali svi, bez obzira na stalež.

U pravoj bečkoj kavani kava se poslužuje zajedno s čašom svježe vode (poslužitelj će u pravilnim razmacima donijeti uvijek novu čašu svježe vode) i s novinama, a samu kavu možete birati od male crne, oplemenjene s malo mlijeka, zatim s konjakom (zovu je margilowan), carsku mješavinu eventualno i sa jajem (Kaiser Melange mit verquirltem Ei). Ako vam se ne sviđa ni jedno od tih, možete dobiti jednopreg ili dvopreg (Einspanner ili Doppelspanner). Osim što Bečlijci piju oko trideset vrsti raznih kava, bečka kava stvorila je dvije stranke, oštro suprotstavljene. Pripadnici jedne tvrde da se kava mora piti odmah poslije objeda, jaka i gorka, jer tada pomaže probavi. Druga stranaka tvrdi da se mora piti spravljena po vlastitom napatku, kad god se to hoće. Poznata bečka kava (Wiener Kaffee) svoj fini i posebni okus djelomično duguje i maloj količini smokava koje su joj dodane nakon pečenja i mljevenja. Karlovarska kava s mirodijama (Karlsbader Kaffeewürz) sadržava znatan dio smokava i dr. Uz kavu poslužuju se razni kolači (za prave sladokusce i znalce, slastičarnica je poseban ugođaj), a kaže se da ni jedan ne ide tako dobro uz kavu kao Marmorgugelkupp (mramorni kuglof).

U **Rusiji** crna kava se poslužuje sa šećerom i kriškom limuna. Čašica votke često se pije zajedno s kavom.

A što reći o **amerikancima**, "peračima kavinih šalica", dovoljno govori, stari, oglas iz New York Evening Post-a:

*"želim sebi muža koji u rano jutro pije dobru, vruću, jaku crnu kavu. Sasvim mi je svejedno ako bi se ti udala za nekoga koji radije pije ujutro mlijeko pa i ako je protivnik kave. Jer ja poznajem čarobnu snagu kave, i kuhat ću svom mužu dobru kavu. Neću nikad biti žalosna ako mu za oko zapne neka ljepotica. Svakog ću dana za njega raditi slijedeće: jutro i večer zasladit ću mu kavom. Tad mu ni najljepša djevojka na svijetu neće moći u njegovu srcu raspiniti plamen ljubavi".*

Američki pisac W.H.Ukers (godine 1674.) o kavi kaže:

*"Najzanimljivije je u povijesti kave da je ona svagdje gdje je stigla izazvala pravu revoluciju. To je najradikalnije piće koje je narod nagonilo da razmišlja. A kad narod počne misliti, tiranima i protivnicima slobode uvijek postaje opasno"*

Prva kavana otvorena je u New Yorku 1696., nazvana "The King's Arm, no najslavnija je sedamkatna kavana "The Exchange Coffee House" podignuta 1808. u Bostonu.

Amerikanci najčešće piju kavu razblaženu s vodom. U skuhanu jaku kavu dodaju čašu vruće vode i piju iz velikih šalica. Osim američke, osobito je popularna filter-kava. Od početka 70-tih godina 20. stoljeća Amerikanci počinju pokazivati sve veći interes za kvalitetu prženja, mljevenja i spravljanja kave na europski način.

**Kubanci** piju tamno prženu, bogatu i vrlo slatku kavu. Većina Kubanaca dan započinje s nekoliko šalica espressa s dodatkom mlijeka. Kasnije, tijekom dana, piju čisti espresso bez mlijeka.

U **Bosni** piju jaku crnu kavu spravljenju na osbit način. Kava (kahva) se ne kuha, već se «peče». Vrelu kavu piju iz mlih okruglih šalica bez ručke – «fildžana», srčuci je tako da se na putu do usana dovoljno ohladi. Poslužuju je sa kockicama šećera i ratluka – slatke orijentalne slastice s komadićima oraha. Užitek pijenja kave bez pripaljene cigarete za većinu je stanovnika u Bosni je nezamisliva.

**Hrvati** cijene umjereno jaku i ne pretjerano slatku kavu, najviše espresso. Espresso je potpuno istisnuo «tursku kavu» koja se jedino pije u domaćinstvima. Društvenim običajem jutarnjeg ispijanja kave većina odraslih Hrvata započinje dan tijekom kojeg do večeri ispije još nekoliko šalica. U trendu je kava s dodatkom mlijeka i čokolade. *Cappuccino* i *macchiato* potiskuju kavu sa šlagom, posebno omiljenu među Hrvaticama. Sve više, pogotovo mladi, koriste brze instant napitke na bazi kave.

Kava je i u Hrvatskoj prvo piće koje se ponudi gost.

## STARI IZRAZI ZA KAVU U NEKADAŠNJOJ TURSKOJ HRVATSKOJ

*Akšamija kava* - kava koja se pije poslije zalaska suca.

*Biberlija kava* - ironičan izraz za kavu u koju nije stavljen šećer, pa je gorka.

*Čibukuša kava* - kava koja se pije uz pušenje čibuka.

*Grkača kava* - pije se bez šećera, a i preprži se da bude što gorča.

*Gustulja kava* - kava koja se malo uzmuti da i talog (telva) uzavri da bi bila što gušća.

*Ićindijašica kava* - poslijepodnevna kava, bijela kava poslužena sa pituljicama (vrsta peciva) ili paprenjacima ili nešto obilnije s rahvanijom ili suhom ulutmom, pečenim krumpirom sa sirom što je već užina. (paprenici).

*Ikindijuša kava* - pije se oko ikindije (ikindija je treća molitva po redu kod muslimana poslije svanuća). Ovu kavu piju najviše žene i tada je malo čavrljanje ("trač-partija").

*Jemenija kava* (beg-kahva) - najglasovitija i najbolja kava koja je dolazila iz Jemena. Kako je bila vrlo skupa, kupovali su je samo bogataši ili begovi.

*Kahvić* - kaže se za kavu, koja ima dosta kajmaka (pjene koja se pojavi na površini pri kuhanju kave). Ta kava ne smije uzavreti jer tada kajmak (pjena) padne na dno.

*Kalokača kava* - kava koja se kuha na lopati na kojoj je žar od ugljena. Ta vrsta kave kuhala se ljeti.

*Mangaluša kava* - radi većeg užitka (čeifa) ta kava se iznosila na mangali (mangala - posuda posebnog oblika od bakra, mjedi, lima ili zemlje u kojoj se drži žeravica za podgrijavanje kave ili jela).

*Medaća kava* - kava koja se sladila medom umjesto šećerom.

*Čailnica proljevuša* - kava koja se slučajno prolije kad je na poslužavniku ili kad je gost pije. Stari običaj je bio ako nekom fildan ispadne, a ne razbije se. da ga namjerno razbije i plati.

*Promješa* - kava se nije smjela miješati, nego je to bio dužan napraviti kafedžija.

*Priljevaća* - kava koja se pije, a u ibrik se dodaje vruća voda bez kave.

*Poručak kava* - koja se poslužuje poslije ručka, ali samo jedan fildžan.

*Sada-kava* - sikteruša (tur., ar.) završna kava, kava kojom domaćica posluži na kraju poslije svih drugih čašćenja. Ime je došlo odatle što se pretpostavlja da je poslije ove kave red da gosti odu.

*Sprža kava* - koja prži kad se pije, dobra kava.

*Smočuša kava* - koja se pije s kockom šećera tako da se šećer umoči u nju, stavi u usta i onda se kava preko kocke pije ili srče.

*Srkulja* - kava koja se radi većeg užitka srče, i to tako da se dobro čuje.

*Tatlja* - previše zašećerena kava (turski tatli - sladak).

*Tankača* - tanka kava (slaba kava).

*Tirjatlja* - kava s malo šećera.

*Tahimska kava* - kvalitetna kava koja se nije mljela nego tucala (tahamis - radionica za prženje kave, dućan za prodaju popržene i samljevene kave. Tahamis se zvala čaršija u Sarajevu s lijeve strane Miljacke od careve ćuprije do Principova mosta).

*Tolota* - loša kava.

*Zijatetka* - kava koju piju žene kad se međusobno posjećuju.

## KAVA I PRAZNOVJERJE

Moć kavinog napitka dugo je korištena kao rekvizit vračeva i svećenika, dolaskom u Europu mnogo se izgubilo od tog praznovjerja. Kavin talog iz prevrnute šalice, kao sredstvo proricanja budućnosti, proširio se Europom u XVIII, stoljeću, da bi stoljeće kasnije zaludio Europu. Gatare je opisao Krünitz, 1748., u svojoj "Ekonomskoj Enciklopediji" pišući o tim "gospođama-šalicama (Tassenfrau):

*"Gospođa-šalica je neka postarija ljudska prilika, koja ne zna ili neće da na častan način sebi zasluži kruh i prehrani se. Poneka gospođa-šalica nema ni cijelu suknju na tijelu. Sve su to mahom starije žene, koje valja promatrati kao greške u registru spolova cijele ljudske vrste".*

*"Kavu najprije valja skuhati i, što se samo po sebi razumije, nekoliko šalice dati popiti gatalici, kako bi njezin duh živnuo. Čim ona time dođe u odgovarajuće stanje, napuni jednu šalicu do polovine gustom kavom. Tad ju uz glupi izraz lica, popraćen obješenjačkim grimasama, tri puta, ni jedanput manje ni jedanput više, okreće kako bi se talog ravnomjerno rasporedio o cijeloj šalici. Tekući dio kave odlije, podigne šalicu uvis i promatra je iznutra. Znatiželjne mušterije stoje pred tim proročištem lebdeći između straha i nade".*

### KAVA ( i ono što okružuje kavu ) U SNOVIMA

*Bar* - gubitak novca, svađa u porodici

*Gostionica* - dobra budućnost

*Gostioničar* - mnogo novca i bogatstva

*Džezva, ibrik* - dobre vijesti; partner vam je postao nestrpljiv, pređite sa riječi na djela

*Piti iz džezve, ibrika* - veselje

*Kava* - čežnja za ljubavnim doživljajima, koja će se i ostvariti

*Pržiti kavu* - gosti ali i srdžba i nesloga

*Mljeti kavu* - svađa, umiranje

*Kuhati kavu* - sklad u porodici

*Piti kavu* - čuvaj se da ne širiš glasine o nekom iz bliske okoline, nesreća i zapreke, čuvajte se intriga

*Gatati na kavu* - lakovjernost, prevariti će vas na poslu

*Sanjati gataru* - očekujte nemirna vremena

*Kava sa cikorijom* - sreća

*Kavom trgovati* - utjeha u žalosti

*Kavu prosipati* - praviti ćeš dobre poslove

*Kavana* - uludo provodiš vrijeme, čeznete za ljubavnim doživljajima, radosna vijest

*Konobar* - nepredviđeni izdaci

*Konobarica* - znak veselja i radosti

*Krčma, sjedit s puno gostiju* - simbol svađe sa susjedima

*Šalica* - ugled

*Kupovati šalicu* - poziv u goste

*Razbiti šalicu* - odricanje u ljubavi

*Dobiti šalicu na dar* - steći vjerne prijatelje

*Pokloniti nekome šalicu* - rado si viđen gost

*Piti iz šalice* - sreća u ljubavi

*Šank* - mnogo će vam obećavati ali će malo obećanja ispuniti

*Ubrus* - sami ćete upropastiti svoju sreću

*Žlica* - sigurna budućnost, veselje u društvu, zadovoljstvo na poslu

*Čistiti žlicu* - razmislite o svojim postupcima prema drugoj osobi

*Srebrna žlica* - poziv na gozbu

U Kolumbiji "domovini" kave, kaže se:

*"Kava mora biti vrela kao djevojka u prvoj bračnoj noći, slatka kao i idućeg jutra i crna kao kletva majke kad za to sazna".*

Naša narodna o kavi:

*Slatka ko med, crna ko vrag, vruća kao pakao.*



## SADRŽAJ

### Uvod

### Pravila za kuhanje kave

### Tursku kavu

### Metoda «ulijevanja»

### Napolitan kava

### Moka kava

### Espresso kavin napitak ili espresso kava

### Cappuccinatore

### Varijacije espresso kave

### Kavovina

### Instant kava

### Dodaci u kavu

### Zanimljive legende o kavi

## TOPLI NAPITCI OD KAVE BEZ

### ALKOHOLA

*Bečka bijela kava*

*Bečka crna kava*

### **Bečka kava**

*Wienermelange*

*Brauner*

*Verlängerter*

*Kaisermelange*

*Belgijska kava*

*Bijela aromatizirana kava*

*Brazilska kava*

*Café-Borgia*

## TOPLI NAPITCI OD KAVE S

### ALKOHOLOM

*Povijest Irske kave*

*Alpska kava*

*Američka kava*

*Black Forrest*

*Brulot*

*Dublin dream*

*Diplomatska kava*

*Francuska kava*

*Ginger kava*

*Irska kava - **Prava Irska kava** -*

*Jubilarna (svečana) kava*

*Karinska kava*

*Kava Amaretto*

*Kava Kahlúa*

*Kava-Ländle*

*Kava Sambuca*

*Kava Tia Maria*

*Kava-trešnja*

*Kava zadovoljstva*

*Caffé-macchiato*

*Café-Orient*

*Franciskaner*

*Francuski poljubac*

*Filter kava*

*Kapuciner*

*Karlbader Kafféegewürz*

*Kaisermelange*

*Kava «bijelo oćaravanje»*

*Kava obrnuta*

*Konzul*

*Mala moka*

*Mala smeđa*

*Velika moka*

*Velika smeđa*

*Maure Kaona*

*Melange*

*Mochaccino bianco*

*Mochaccino negro*

*Orah-šalica*

*Piccolo*

*Produljena*

*Tučeno jaje*

*Turska kava*

*Vrhnje štrcano*

*Wienerkaffée*

*Zalto-šalica*

*Kava s bananom*

*Kozačka krv*

*Kraljevska kava*

*Kubanska kava*

*Maria Theresia*

*Meksička kava*

*Moka, štrcana*

*Moka punč*

*Moka punč s narančom*

*Pariška kava*

*Pharisäer*

*Punč od kave*

*Rüdesheimer-kava*

*Salonsteiner-kava*

*Steirisch-kava*

*Španjolska kava*

*Venecijanska*

*Wiener Melange*

*Zapaljena kava*

## **HLADNA PIĆA S KAVOM BEZ ALKOHOLA**

*Američka hladna kava*  
*Američka kava sa sladoledom*  
*Arnolds Special*  
*Bečka kava sa sladoledom*  
*Berlinska kava sa sladoledom*  
*Brise*  
*Coca Cola-Kaffée*  
*Eskimska kava*  
*Frape*  
*Brazilska kava*  
*"Café royal"*  
*Engleska kava*  
*Flip od kave*  
*Kava cobbler-bourbon*  
*Kava sa sladoledom "Delicious"*

## **JELA**

*Pačja prsa sa suhim šljivama*  
*Meksički gulaš s kavom*  
*Mikado torta od kave*  
*Torta od kave*  
*Torta s kavom i orasima*  
*Biskvitna torta s kremom od kave*  
*Moka torta*  
*Američki parfe od kave i čokolade*  
*Kolačići od kave*  
*Pogačice od kave*  
*Krema od kave*  
*Krema od kave s maslacem*  
*Krema od sira i kave*  
*Austrijska kava*  
*Bugarska kava*  
*Čokoladna moka*  
*Flip od kave*  
*Kava na francuski način*  
*Frappe od kave*  
*Havajska kava*  
*Irska kava*

## **KREME I KOLAČI OD INSTANT KAVE**

*Abidansko iznenađenje*  
*Bavarski moka desert*  
*Brazilska šarlota*  
*Burbonski kolač*  
*Geteršpajz*  
*Kolač s ušćerenim voćem*  
*Žličnjaci od jaja s kavom*  
*Krema od kave*  
*Krema s kavom*  
*Kuglice s kavom*

*Južno more*  
*Kanadska kava*  
*Kava-mlijeko s ledom*  
*Kava s čokoladom*  
*Ledena kava*  
*Ledeno čokoladno mlijeko*  
*Sjeverni medvjed*  
*Tonic-kava*

## **HLADNA KAVA – PIĆA S ALKOHOLOM**

*Ledena kava*  
*Mazzagran*  
*Meksička kava*  
*Nizozemska kava*  
*Talijanska kava*  
*Turchello*  
*Preliv (šodo) od kave za varenice (topla slatka jela)*  
*Sladoled od kave*  
*Brazilski sladoled od kave*  
*Crni sladoled od kave*  
*Pjena od kave I*  
*Pjena od kave II*  
*Liker od kave*  
*Glazirane jabuke s espressom*  
*Pečene kruške s punčom od kave*  
*Zrna u čokoladnom omotu*

## **TOPLI I HLADNI NAPITCI S INSTANT KAVOM**

*Jafa kava*  
*Kava na moskovski način*  
*Kozačka kava*  
*Ledena kava s rumom*  
*Moka san*  
*Nizozemska kava*  
*Pjenušava kava na španjolski način*  
*Shake od kave*  
*Moka pjena*  
*Moka torta od keksa*  
*Parfe iz Marakeša*  
*Peruanska krema od kave*  
*Pita s Kariba*  
*Sili s Rhône*  
*Ušticipci od instant kave*  
*Govedina s instant kavom*  
*Umak od instant kave*  
*Makaroni u moka kremi*  
*Sladoled od kave*

**KAVANA**

**Orijentalna kavana**

**Pariška kavana**

**Talijanska kavana**

**Bečka kavana**

**PROTIVNICI KAVE**

**ZAGREBAČKE KAVANE**

**O KAVI U DRUGIM ZEMLJAMA**

**STARI IZRAZI ZA KAVU U**

**NEKADAŠNJOJ TURSKOJ**

**HRVATSKOJ**

**KAVA I PRAZNOVJERJE**