



jura®



Unelmate
kohvinauding



Autoriõigus © JURA Elektroapparate AG.
Kõik õigused kaitstud.

Trükise (või selle osade) ümbertrükkiks tuleb
hankida JURA kirjalik luba.



7	Neli tegurit, mis muudavad espresso täiuslikuks
10	Barista nõuanded
14	Kohv
16	Piim
18	Suhkur
20	Maitseaiurupid ja <i>chai</i>
22	<i>Latte art</i>
26	Kohvireseptid
58	Masina seaded





Sinu ees on kohvitass. Ninna tungib joogi hõrk ja peibutav aroom.

Esimene lonks... sametine pehme vaht hellitab Su maitsemeeli.

Kohv on tõeline maitsenauding.

Kohv mõjub inspireerivalt ja elujaatavalt ning ülendab vaimu.

Tõelise kohvinaudingu lahutamatuks osaks on köitev esitus ja õige keskkond. Väga põhjaliku kohvikoolituse läbinud spetsialisti, kes suudab valmistada väga oskuslikult erinevaid kohvisid, nagu espresso, *cappuccino* ja *caffè latte*, nimetatakse baristaks.

'Due cappuccini, per favore!'

Barista on Itaalia baarimees, kes on spetsialiseerunud kohvi valmistamisele. Barista on kunstnik, kes armastab kirglikult kohvi ja valdab täiuslikult oma kunsti. Barista on kohvimaailma peensustega ülimalt hästi kursis, oskab valmistada maitsevaid, aromaatsaid ja äärmiselt kvaliteetseid jooke ning teab, kuidas neid efektselt ja stiilselt kaunistada.



Neli tegurit, mis muudavad espresso täiuslikuks

Espresso on ilmselt Itaalia klassikaliste kohvide kõige tüüpilisem esindaja. Et espressot juuakse sageli mustalt – suhkrut, koort või piima lisamata –, võimaldab see jook kogeda kohvi maitset kõige ehedamal ja puhtamal kujul. Espresso on ka enamiku teiste kohvijookide aluskomponent.

Iga kohv ei maitse ühtemoodi ning kindlasti ei maitse espresso iga kord samamoodi. Espresso kvaliteeti mõjutavad järgmised neli põhitegurit.:

Vesi

Kohv sisaldab 98% vett. Vee kvaliteet avaldab kohvi kvaliteedile suurt mõju.

Optimaalne kohvivesi peaks olema värske, sisaldama mineraale ja hapnikku ning olema madala kuni mõõduka karedusega. Kui vee karedus ületab 10°dH (Saksa kareduskraadi), siis soovitame kasutada filtrit CLARIS plus.

Filter CLARIS plus kaitseb kohvimasinat katlakivi eest ning kõrvaldab veest kohvi maitset ja aroomi rikkuvad ained, näiteks kloori.

Kohvioad

Kohviube pakutakse väga suures valikus ja need võivad üksteisest tohutult erineda. Suurem osa maailma kohviubadest põhineb kahel sordil, milleks on araabika ja robusta. Mõlemaid pakutakse erineva kvaliteeditasemega.

Ubade päritolumaal on kohvi maitsenüansside oluline mõju. Suurem osa müügil olevatest kohvidest on segud, kuid ka ühe sordi ehk päritolumaa kohvid muutuvad üha populaarsemaks. Kohvivalik on peaaegu lõpmatu. See on väga positiivne, sest lõppkokkuvõttes otsustab Sinu isiklik maitse, milline kohv on parim. Ostes JURA täisautomaatse kohvimasina, saad alati valida, millistest ubadest kohvi valmistada – Sa ei pea piirduma ühe sordiga, vaid saad teha täpselt oma hetkemeeleolule vastava joogi.

Masin

Täiusliku kohvi valmistamiseks ei piisa õigetest koostisainetest – ubadest ja värsketest veest. On selge, et ubadest parima aroomi ja maitse kättesaamiseks läheb tarvis ka õiget kohvinasinat.

JURA täisautomaatne kohvmasin pakub kohvi valmistamiseks lõputul hulgal erinevaid võimalusi. Barista peab parima tulemuse saavutamiseks palju toiminguid käsitsi tegema, JURA kohvimasina puhul piisab paarist nupuvajutusest.

Õige jahvatusaste

JURA täisautomaatse kohvimasina koonilise

veski jahvatusastet saab sõltuvalt kohviubadest ja valmistatava kohvijooגי tüübist muuta. Jahvatusastme valik sõltub nii ubade röstimisastmest kui ka isiklikest maitseelistustest.

Jahvatusastmest sõltub, kui kaua veel läbi kohvipulbri voolamiseks (kohvi tõmbamiseks) aega kulub.

Peenema jahvatusastme puhul, mida on soovitatav kasutada espresso valmistamisel, tõmbamisaeg pikeneb ning jook tuleb intensiivsema aroomiga. Jahvatusaste on õige siis, kui kohv voolab tassi normaalse ühtlase joana. Lisaks moodustub joogi pinnale mõnus tihe vaht ehk *crema*. Peenem jahvatusaste annab tulemuseks tumedama *crema*, jämedam jahvatusaste heledama *crema*.

Kokkuvõtteks

■ Heleda rösti jaoks vali peenem jahvatusaste.

Kui jahvatusaste on liiga peen, siis kohv ei voola, vaid ainult tilgub tilast ja võib maitsta kibedalt.

■ Tumeda rösti jaoks vali jämedam jahvatusaste.

Kui jahvatusaste on liiga jäme, siis voolab kohv tilast liiga kiiresti. Jook võib tulla vesine ja vähese aroomiga.

Meie soovitus: kui kohv ei ole piisavalt kange, siis vali peenem jahvatusaste.

Pea meeles, et jahvatusastet võib reguleerida ainult ajal, mil veski töötab.

Kohvi temperatuur

Optimaalse tõmbamisprotsessi tagamiseks peab vesi olema alla keemistemperatuuri. Kui vee temperatuur on liiga kõrge, tuleb kohv mõru, kui aga vesi on liiga jahe, on kohv happeline, maitsetu ja vesine. Temperatuurid, mille vahel Sinu JURA täisautomaatne kohvmasin laseb valida, jäävad kõik optimaalsesse vahemikku ning tagavad Sinu lemmikkohvile alati täiusliku aroomi.

Kohvi kangus

Kohvi kangust, teisisõnu kohvi valmistamiseks kasutatava kohvipulbri kogust saab vastavalt kohvile ja isiklikele maitse-eelistustele reguleerida. Ideaaltingimustel mahutab JURA täisautomaatse kohvimasina patenteeritud tõmbamiskamber 5–16 g kohvipulbrit.

Veekogus

Ka veekogust saab reguleerida vastavalt valmistatava kohvi tüübile ja tassile, mida kasutad.

Professionaalne tõmbamisprotsess

JURA täisautomaatsed kohvimasinad kasutavad nutikat eeltõmbamissüsteemi (IPBAS – *Intelligent Pre Brew Aroma System*), mis aitab iga kohvisegu maitasel röstimistastmest olenemata täiuslikult vabaneda. Süsteem reguleerib eeltõmbamiseks kasutatava vee kogust ja survet kohvipulbri koguse järgi. Reguleeritava suurusega tõmbekamber mahutab 5–16 g jahvatatud kohvi.

Individuaalsus

Õigete ubade ja õige veekoguse valimisest täiusliku lõpptulemuse saavutamiseks ei piisa – kohvimasin peab samuti laitmatult töötama.

Tähtis on valida ka õige tass ja õige lusikas. Väikesed lisandid, nagu šokolaadid, kommid või küpsised aitavad kohvi erilist aroomi paremini esile tuua ja intensiivsemaks muuta.

Ning viimaks, vähetähtis ei ole ka õhkkond, milles espressot serveeritakse, sest kõige parem on seda aromaatselt jooki nautida lõõgastavas atmosfääris.

Lisateavet leiad järgmisest peatükist „Barista nõuanded”.

Barista nõuanded

Täiusliku piimavahu omadused

Ühtegi teist looduslikku toodet ei segata kohvi hulka nii sageli ja nii hea meelega kui piima – kuumutatult, vahustatult, kohvi- või vahukoorena.

Kõige olulisem on, et vahustatavat piima säilitatakse temperatuuril 4–8 °C.

Loomulikult maitsevad eri tüüpi piimad erinevalt ja see, milline piim on erikohvide jaoks parim, sõltub täielikult isiklikest maitse-eelistustest.

Professionaalne piimavahustaja

Aur tekitab piimavahustajas alarõhu, mille tõttu piim imetakse mahutist piimavahustajasse ning seejärel kuumutatakse ja vahustatakse. Piisab ühest nupuvajutusest, et valmistada täiuslikku piimavahtu maitsva *cappuccino* nautimiseks või kuuma piima *latte macchiato* jaoks.



Piimavahu valmistamise asend

Selles asendis imetakse vahustajasse vähem piima. Aur kuumutab piima ja õhuvool ajab selle vahule. Kuum vahustatud piim voolab vahustajast tassi.



Kuum piima valmistamise asend

Selles asendis imetakse vahustajasse rohkem piima. Piima kuumutatakse, kuid kuna õhku sisse ei imeta, siis piim vahule ei lähe. Kuum piim voolab vahustajast tassi.



Auru valmistamise asend

Selles asendis on piimaava suletud. Piima sisse ei imeta. Piimavahustaja väljastab ainult kuuma auru.

Kohvi omaduste säilitamine

Kohv on üks aromaatsamaid toiduaineid, sisaldades umbes 800 erinevat aroomiainet. Kohvioad omandavad oma hõrgu aroomi alles röstimise järel. Nii kohvioad kui ka jahvatatud kohv on säilitustingimuste suhtes väga tundlikud.

Kohvi tuleb kaitsta hapniku eest, sest see on kohviaroomi suurim vaenlane. Sel põhjusel säilita kohvi alati kuivas, pimedas ja jahedas kohas, tihedalt suletuna. Kohvimasina oamahutisse valatud ubade värskust aitab säilitada aroomikate.

Õhuga kokku puutunud jahvatatud kohv säilib värskena umbes kaks nädalat. Pärast seda hakkab kohvi maitse kiiresti halvenema ning sellisest kohvipulbrist valmistatud jook on mageda ja liisunud maiguga. Kohvis sisalduvad rasvad ja õlid võivad samuti kiiresti rääsuda. Seetõttu tuleks kohv võimalikult kiiresti ära tarbida.

Täiusliku *crema* saladus

Tihe kuldpruun vaht ehk *crema*, mis espresso peale tekib, koosneb õlidest, valkudest ja erinevat tüüpi suhkrutest ning mängib espresso iseloomuliku aroomi juures tähtsat rolli. Mõistagi on ka õige kohvimasin kohvi või espressot katva hõrgu vahu moodustumisel väga oluline. Kvaliteet sõltub espresso ehk „*Schümli-kaffee*” puhul, nagu seda jooki Šveitsis kutsutakse, lisaks masinale veel mitmest tähtsast tegurist:

Kohv

Mida rohkem õlisid kohvisegu sisaldab, seda vähem stabiilne tuleb vaht. Sel põhjusel lisatakse espresso kohvisegadele sageli mõnival määral robusta ube, sest need sisaldavad ainult umbes 10% õlisid. Kvaliteetsed ja aromaatsed araabika oad sisaldavad õlisid ligi 16%. Lähemat infot erinevate kohvisegade kohta saad järgmises peatükis.

Puhtad tassid

Kui tassid ei ole puhtad ja nende sisekülgedel leidub rasvajäänuseid, siis pindpinevus väheneb ja *crema* laguneb kiiremini.

Kohvi vanus

Mida vanemad kohvioad, seda vähem tekib *crema*’t, sest vananedes väheneb ubades *crema* moodustumiseks vajaliku CO₂ sisaldus.

Maitseesiirupid

Kohvijooigid, millele on lisatud pisut maitseesiirupit, on hetkel eriti populaarsed.

On tähtis, et maitseesiirup lisataks kohvijooigile alles koos piimaga. Siirup valatakse klaasi või tassi esimesena. Piim imab aroomi endasse ja annab joogile soovitud maitse. Tänu sellele läheb vaja ainult väikest kogust siirupit.

Erineva maitsega siirupite valik on peaaegu lõpmatu. Rohkem infot erinevate maitseesiirupite kohta saate peatükist „Maitseesiirupid“.

Magusad lisandid

Espressot serveeritakse sageli koos väikese maiustusega. Levinud lisanditeks on näiteks Itaalia küpsised *amarettini* ja *cantuccini*. Sageli serveeritakse koos espressoga ka šokolaadikompvekke või väikeseid šokolaaditahvleid.

Tass

Kuju ja suurus

Jook peaks lisaks maitsemeelele ka silma paitama, seepärast vali oma kohvijooigi jaoks õige kuju ja suurusega tass.

Eelsoojendus

Nii espressot, *ristretto*-t kui ka tavalist musta kohvi ehk *café crème*-t tuleks alati serveerida eelsoojendatud tassis. Täida tass kuuma veega ja lase sellel paar sekundit seista, kuni tass on korralikult kuum. Tühjenda tass ja vala espresso kohe otse kuuma tassi. Nii säilitab kohv paremini oma aroomi ja *crema*-t.

Suhkur

Et *crema*-t või piimavahtu mitte rikkuda, lisa suhkur teelusikaga ja väldi tükkisuhkrut. Erinevate suhkrute kohta võib lugeda rohkem peatükist „Suhkur“.

Klaas vett

Kohvitass ja veeklaas on suurepärane kooslus. Serveeri espressot alati koos klaasi veega. Vesi värskendab ja toob kohvi positiivsed omadused paremini esile. Traditsioonilistes kohvikultuurides mõisteti seda sünergia juba sajandeid tagasi.

Täisautomaatse kohvimasina eest hoolitsemine

Palun pea meeles, et järgnevate soovitude järgimine aitab hoida Sinu JURA täisautomaatset kohvimasinat parimas töökorras:

- Tühjenda iga päev kohvipaksusahtlit ja vedelikusahtlit ja loputa need sooja veega üle.
 - Puhasta iga päev masina piimasüsteemi.
 - Käivita masina puhastusprogramm alati, kui ekraanile ilmub sellekohane teade.
 - Vaheta filtrit või eemalda katlakivi alati, kui ekraanile ilmub sellekohane teade.
 - Puhasta masinat pealtpoolt JURA puhastuslapiga.
 - Kroomitud pindade puhastamiseks kasuta JURA mikrokiududest lappi.
 - Enne oamahuti täitmist pühi see kuiva lapiga seest puhtaks.
-
- Säilitab kohvijookide kvaliteeti.
 - Pikendab masina tööiga.



Kohv

Nagu mitmeid muid hüvesid, võtame head kohvi endastmõistetavana. Mitte alati ei teadvusta me endale, et kohvi teekond ekvatoriaalse mägimaastiku kohvipõõsast meie kohvitassi on pikk ja keeruline. Väikegi apsakas mõnes teelõigis võib katkestada kohvi teekonna ning muuta mõttetuks kõik varasemad hästi ellu viidud etapid. Meie oleme tunnistajateks kohvi teekonna lõpuspurdile, röstitud ubade transformatsioonile auravaks ja aromaatselt kohvijoogiks, olgu see siis espresso, *americano* või *caffé latte*.

Järgnevalt oleme ära toonud mõned meie lemmiksegud, et keerulist labürinti kohvimaastiku läbimisel veidi lihtsamaks teha.

LAVAZZA
ITALY'S FAVOURITE COFFEE



Lavazza Qualita Oro

- 100% araabika kohviubade segu
- Keskmine röst

Väga aromaadne, kauakestva meeldiva järelmaitsega õrnalt hapuka maitsega kohvisegu Lõuna- ja Kesk-Ameerika araabika ubadest. Ideaalne pika kohvi valmistamiseks.



Lavazza Gran Crema Espresso

• Araabika ja robusta segu
Balansseeritud kooslus magusatest araabika ubadest ja jõulisest robustast. Maitstes on tunda tumedat šokolaadi, järelmaitse on meeldivalt intensiivne. Sobib suurepäraselt *cappuccino* ja *caffé latté* valmistamiseks.



Lavazza Crema e Aroma

• Araabika ja robusta ubade segu
Segu on meeldivalt magusa ning balansseeritud maheda maitse ning suurepärase aroomiga, meenutab õrnalt vanilli. Ideaalne piimakohvide ja espresso valmistamiseks



Lavazza Gran Aroma Bar

• Araabika ja robusta segu
Kohvisegu iseloomustab sametine ja delikaadne maitse, rikkalik aroom ning püsiv kuldpruun crema. Kohvisegu sisaldab Brasiilia, Colombia ja Kesk-Ameerika araabika ube ja kvaliteetset pestud robustat Brasiiliast. Universaalne segu, mis sobib nii espressopõhiste jookide kui ka tavakohvi valmistamiseks.



Lavazza Qualita Rossa

• Araabika ja robusta segu
• Keskmine röst
Pehme, meeldiva pähklise aroomiga, täidlane ja kergelt šokolaadise järelmaitsega kohv. Ideaalne piimakohvide valmistamiseks.



Piim

Piim on kõige levinum lisand, mida kohviga segatakse. Seetõttu oleneb valmistatava kohvijoogi maitse suuresti ka piima omadustest ja kvaliteedist. JURA eelistab kohvijookides kasutada värsket piima kõrgpastöriseeritud piima asemel. Piima rasvasisaldus võiks jääda 1,8–2,5% vahele. Piima maitseomaduste kohta võib öelda, et mida suurem on rasvasisaldus piimas, seda tugevam on piima maitse kohvis.

Järgnevalt oleme välja toonud erinevad piimad, millest igaüks leiab kindlasti vastavalt maitse-eelistustele oma lemmiku.





Valio Alma Kohvimeistrite piim

Meie lemmikpiim. Eestimaine värske piim annab kohvijookidele parimad maitseomadused ja püsiva piimavahu. Valio Alma Kohvimeistrite piima suurepäraseid vahustumis-omadused tagab stabiilne valgu- ja rasvasisaldus, mida kontrollitakse iga kohvipiima partii puhul.

Valio Alma Kohvimeistrite piim ei ole kõrgpastöriseeritud ega sisalda lisaaineid. Piim on müügil liitrites pakendites, millelt leiab ka piimavahu valmistamise juhendi.

Eesti barista meistri-
võistluste ametlik piim



Valio Zero Lactose laktoosivaba piimajook

Valio Zero Lactose piimajook on ainus laktoosivaba piim Eestis ning on ennekõike mõeldud inimestele, kellele tavapärasest piimatoodetes sisalduv laktoos vaevusi tekitab. Sarnaselt tavalise piimaga sobib

laktoosivaba piim ka kohvijookide valmistamiseks. Valio Zero Lactose piimal on värsele piimale väga sarnased maitseomadused, kuid vahustamisel jääb laktoosivaba piim pisut magusama maitsega.



Valio Alma rasvatu piim

Alma rasvatu piim sobib väga hästi just neile, kes eelistavad madalama energiasisaldusega kohvijooke. Sobib kõikide traditsiooniliste kohvijookide valmistamiseks, kuid laseb seejuures kohvi maittsel eriti esile tulla.



Suhkur

Piima kõrval on suhkur teine väga levinud lisand, mida kohviga segatakse. Kasutades erinevaid suhkruid just sulle sobivas koguses, võid kohvile anda väga meeldivaid maitsevarjundeid.

Järgnevalt oleme välja valinud need Dansukkeri tooted, millega võid oma kohvijooke hõrgumaks muuta.

Dan 
Sukker



Dansukkeri valge kristallsuhkur

Peenekristallilist valget suhkrut soovitame kasutada eelkõige espresso magustamisel, kuna see sulab väga kiiresti ilma jooki liigselt jahutamata. Soovitame kasutada ka külma kohvi jookides just kiire sulamise tõttu.



Tume suhkru siirup

Tume suhkru siirup on tume suhkrulahus, mis sisaldab suhkrupeedi ja suhkruroo lõhna-, värvi- ja mineraalaineid. Tume suhkru siirup sobib ideaalselt *caffé latte* sisse. Annab kohvi joogile meeldiva kukekommi maitse, mida mäletame lapsepõlvest



Fariinsuhkur

Fariinsuhkrule on omane tume siirupikiht suhkrukristallide pinnal. Fariinsuhkur on klassikaline komponent liri kohvi valmistamisel. Fariinsuhkru lisamine *cappuccino*'le või *caffé latte*'le annab joogile huvitava tumeda karamelli maitse.



Hele suhkru siirup

Hele suhkru siirup on pehme maitseline siirup, mis meenutab maitse ja konsistentsi pooldest karamellimaitsest mett. Sobib tavalise suhkru asemel ideaalselt kõikide kohvijookide maitsestamiseks. Annab joogile õrna karamellimaitse.



Fair Trade Demerara suhkur

Demerara suhkur on kvaliteetne roo-toorsuhkur. Toode sisaldab vähesel määral suhkruroo aroomi-, värvi- ning mineraalained. Fairtrade märk tagab, et suhkur on toodetud ja sellega kaubeldud vastavalt rahvusvahelisele õiglase kaubanduse standardile. Demerara suhkrut võib edukalt kasutada liri kohvi valmistamisel kui ka *cappuccino* ja *caffé latte* magustamisel – annab kohvile väga õrna karamelli maitsevarjundi.



Vanillisuhkur

Vanillisuhkur on päris vanilli ehk loodusliku vanilli sisaldav suhkur. Vanillisuhkrus sisalduvad väikesed mustad täpid on vanilli-orhidee viljakesta tükikesed. Sobib ideaalset külma kohvijookide maitsestamiseks just kiire sulamise tõttu.



Maitsesiirupid

Kreeklased ja roomlased valmistasid lihtsaid puuviljamaitselisi siirupeid juba tuhandeid aastaid tagasi. Esimesed siirupimeistrid segasid värske mahla meega, mis võimaldas nautida värske puuviljade maitset aasta läbi. Tänapäeval kasutatakse maitsestatud siirupeid paljudes jookides ja toitudes: espressol põhinevates kohvijookides, Itaalia limonaadides, *granita*'des, marinaadides, magustoitudes.

Maitsesiirupit võib kasutada kõikides kohvijookides. Torani 750 ml maitsesiirupitel on 10 erinevat maitset: amaretto, tiramisu, vanilli, karamell, mandel, šokolaad, kookos, münt, *irish cream* ja prantsuse vanill. Torani siirupeid võib leida hästivarustatud elektroonikakauplustes JURA kohvimasinade juurest.



Torani[®]
THE ORIGINAL ITALIAN SYRUP

Chai

JURA kohvimasinaga on võimalik peale kohvijookide valmistada ka Eestis üha populaarsust koguvat jooki – *chai*'d. Kõik, mida sa vajad, on piim ning *chai*-pulber.

Chai (lühend väljendist *masala chai*) on India vürtsitee. *Chai* valmistatakse mustast või rohelisest teest ning india vürtsidest (kardemon, kaneel, ingver jmt), millele lisatakse piima ja maitsete esiletoomiseks magustatakse meega. *Chai* on hea vaheldus *caffè latte*'le või kakaole, sobib ka lastele.

Chai on saadaval kõikides hästivarustatud toidukauplustes 398-grammistest purkides. Vali kolme maitse vahel: Elephant Vanilla, Tiger Spice ja Tortoise Green Tea.



Valmistamine:

Kuum *chai*

Kuumuta JURA piimavahustajaga 200 ml piima (kuumutatud piima on lihtsam pulbriga segada). Kasutades Valio Alma rasvavaba piima, saad vähem rammusa tulemuse. Lisa 1,5 tl *chai*-pulbrit ja sega korralikult. Naudi!

Jää-*chai*

Kuumuta 200 ml piima, lisa 2 tl *chai*-pulbrit ja sega korralikult. (Lisa soovi korral jahutamiseks külma piima.) Vala jäätükkidega täidetud klaasi. Naudi!

Vanilli *chai* kohvilikööri (3 jooki)

- 300 ml piima
- 30g *chaid*
- jääkuubikud
- kohviliköör 60 ml (Ofelia)

Kuumuta *chai* ja piim aurutoruga. Pane šeikerisse 5 jääkuubikut ja vala soe *chai* peale. Sega hoolikalt ning vajadusel jahuta omakorda šeikerit jääkuubites. Võta likööriklaas (100 ml) ja vala põhja 20 ml likööri seejärel vala peale šeikerist jahutatud *chai*. Serveeri ja naudi seltskonnaga koheselt!



Latte art

Barista kunsti krooniks on kohvi pinnale miniatuursete kunstiteoste loomine ehk latte art. Loomingulisusel ei ole mingeid piire – kaunistusi tehes võid lasta mõttel vabalt lennata!

Kohvikute menüüdesse ilmub järjest uusi fantaasiarikkaid kohvijooke. Uus kohvilooming on avaldanud mõju ka *cappuccino* ja teiste klassikaliste kohvijookide välimusele – need muutuvad üha kunstipärasemaks ja dekoratiivsemaks. Algsel kuju seisnes *latte art* selles, et piimavaht valati espressole, misjärel pruun *crema* ja valge vaht moodustasid eripärase pildi. Esimesteks motiivideks, mida baristad kasutama hakkasid, olid süda ja leht (ehk tuntud ka kui *Rosetta*).

Hiljem leiutati uusi tehnikaid, kaunistuste tegemisel võeti appi šokolaadikaste.

Seda tehnikat võib igaüks ka kodus proovida. JURA täisautomaatne kohvimasin valmistab ühe nupuvajutusega *cappuccino*, mis on kaetud peene vahuga. Sul läheb vaja ainult:

- šokolaadikastet;
- pipetti;
- peenema otsaga puupulka või hambatikku.

Orient



Spiraal



Neljaleheline ristik







Kohviretseptid

Erikohvid vallutavad peagi kogu maakera. Kuigi tavaline must kohv ehk *café crème* on nii Eestis kui ka meie lähiriikides endiselt kõige menukam (espresso on tihedalt kannul), tõuseb kiiresti ka *cappuccino*, *latte macchiato* ja teiste sarnaste kohvijookide populaarsus, seda eriti noorema põlvkonna kohvisõprade hulgas.

Kõik järgnevad retseptid on mõeldud JURA tasside jaoks.
(illustratsioonid vasakult paremale)

Kohvitass

Maht: 140 ml

***Latte macchiato* klaas**

Maht: 210 ml

Espressotass

Maht: 90 ml

***Cappuccino*-tass**

Maht: 180 ml



Espresso

„Espresso peaks olema must nagu kurat, kuum nagu põrgu, puhas nagu ingel ja magus nagu armastus.”*

Espresso on Lõuna-Euroopa riikides, näiteks Itaalias ja Hispaanias, kõige populaarsem kohvijook.

* Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754–1838)

Koostisained

45 ml espressot

Valmistamine

- Aseta espressotass kohvitila alla.
- Valmista espresso 35 ml veega.

Soovitusi serveerimiseks

- Eelsoojendatud espressotass
- Espressotassi alustass
- Espressolusikas
- Dansukkeri kristallsuhkur, mis sobib ideaalselt, kuna on peene kristalliga ning sulab kiiresti, ilma espressot jahutamata
- Serveeri koos klaasi gaseerimata veega





Espresso *macchiato*

Espresso macchiato ehk „märgistatud espresso” on espresso, millele on lisatud pisut vahustatud piima.

Koostisained

35 ml espressot

1 supilusikatäis vahustatud piima

Valmistamine

- Valmista espresso *macchiato* (valmista nagu *cappuccino*, aga kasuta väiksemaid koguseid, nagu ette nähtud).
- Teine võimalus on valmistada alustuseks espresso.
- Vahusta seejärel piim eraldi nõus ja lisa espressole üks supilusikatäis vahustatud piima. Kasuta Valio Kohvimeistrite piima.

Soovitusi serveerimiseks

- Eelsoojendatud espressotass
- Espressotassi alustass
- Espressolusikas
- Dansukkeri kristallsuhkur, mis sobib ideaalselt, kuna on peene kristalliga ning sulab kiiresti, ilma kohvi jahutamata
- Serveeri koos klaasi gaseerimata veega

Tavali
e



line must kohv ehk *café crème*

Šveitslased kutsuvad seda jooki mõnusa kerge crema tõttu hellitavalt „Schümliks”, mis tuleb sõnast „Schaum” ehk vaht. Itaalias tuntakse seda jooki *caffè lungo* nime all ning USAs nimetakse seda *americano*’ks. Selle valmistamisel kasutatakse palju rohkem vett kui espresso puhul.

Koostisained

100 ml kohvi

Kohvikoort või soojendatud 2,5% Valio

Kohvimeistrite piima

Valmistamine

- Aseta kohvitass kohvitila alla.
- Valmista kohv, kasutades 100 ml vett.

Soovitusi serveerimiseks

- Eelsoojendatud kohvitass
- Kohvitassi alustass
- Kohvilusikas
- Huvitavama maitsenüansi saamiseks võid kasutada Dansukkeri Fair Trade Demerara suhkrut, mis annab kohvile õrna karamelli-nüansi.



Caffè latte

See on kohv rohke sooja piimaga. *Latte*'t, mis sisaldab kohvi ja kuuma piima ning mida katab kerge piimavaht, serveeritakse sageli hommikusöögi juurde.



Koostisained

100 ml kohvi

Valio Kohvimeistrite piima ja natuke piimavahtu

Valmistamine

- Vahusta automaatse piimavahustajaga piim eraldi nõusse.
- Aseta *cappuccino*-tass kohvitila alla.
- Valmista kohv, kasutades 100 ml vett, vala peale vahustatud piim.

Soovitusi serveerimiseks

- *Cappuccino*-tass
- *Cappuccino*-tassi alustass
- Kohvilusikas
- Huvitavama maitсенüansi saamiseks võid kasutada Dansukkeri Fair Trade Demerara suhkrut, mis annab kohvile õrna karamelli-nüansi. Suhkru asemel võid lisada ka pisut Torani karamelli maitseärrupit.



Cappuccino

Sõna „cappuccino” pärineb tõenäoliselt kaputsiini munkadelt. Piimavahust müts meenutab munga kapuutsi (*capuccio*). Ka värvi poolest sarnaneb munga kapuuts pruunika tooniga joogile.

Koostisained

40 ml espressot

Valio Kohvimeistrite piima

Šokolaadikastet kaunistamiseks

Valmistamine

- *Cappuccino* koosneb 40 ml espressost ning ülejäänud osas pooleks soojast piimast ja piimavahust
- Valmista *cappuccino*.

Soovitusi serveerimiseks

- *Cappuccino*-tass
- *Cappuccino*-tassi alustass
- Kohvilusikas
- Huvitavama maitсенüansi saamiseks võid kasutada Dansukkeri Fair Trade Demerara suhkrut, mis annab kohvile õrna karamelli-nüansi. Suhkru asemel võid lisada ka pisut Torani karamelli-siirupit.

Meie soovitus: kaunistage *cappuccino* šokolaadikastmega. Kasutage selleks peeneotsalist puupulka. Vt ka peatükki „*Latte art*”.



Latte macchiato

Espresso sooja piima ja piimavahuga.

Latte macchiato ehk „märgistatud piim” koosneb kolmest kihist: põhjas on kuum piim, peal piimavaht ja keskel on espresso.

Koostisained

45 ml espressot

Valio Kohvimeistrite piima ja piimavahtu

1,5 cl Torani karamellisiirupit või

4 cl likööri Baileys

Valmistamine

- See kohvijook sisaldab kaks kolmandikku piima ja piimavahtu ning ühe kolmandiku kohvi. Et piim on tihedam kui espresso, jääb kohv piima peale hõljuma.
- Soovi korral võib *latte macchiato* klaasi lisada natuke Torani karamellisiirupit või Baileys likööri.
- Valmista *latte macchiato*.

Soovitusi serveerimiseks

- *Latte macchiato* klaas
- Salvrätik
- Pika varrega teelusikas
- Kui kasutad maitsesiirupit, siis pole vaja suhkrut lisada, kui mitte, siis võib soovi korral lisada Dansukkeri Fair Trade Demerara suhkrut, mis annab kohvile õrna karamelli-nüansi



Café mélange

Café mélange on suussulav koorene jook, mis koosneb kohvist ja vahukoorest.

Koostisained

100 ml kohvi

1 supilusikatäis vahukoort

1 teelusikatäis riivitud šokolaadi või
Dansukkeri Fair Trade Demerara suhkrut

Valmistamine

- Valmista kohv, kasutades 100 ml vett.
- Lisa kohvile vahukoort.
- Kasuta *café mélange*'i kaunistamiseks riivitud šokolaadi või kauni kuldse värviga Demerara suhkrut.

Soovitusi serveerimiseks

- *Cappuccino*-tass
- *Cappuccino*-tassi alustass
- Kohvilusikas
- Dansukkeri kristallsuhkur, mis sobib ideaalselt, kuna on peene kristalliga ning sulab kiiresti, ilma kohvi jahutamata



Pepresso

Tuline, piprane ja vürtsikas espresso. Viimasel ajal on delikatesside hulka lisandunud pipraga maitsestatud šokolaad. *Pepresso* on magus, kuid vürtsikas segu šokolaadist, piprast ja espressost, mis mõjub maitsemeelele tõeliselt hurmavalt.

Koostisained

35 ml espressot

1 cl šokolaadikastet

Värskelt jahvatatud pipart

Valmistamine

- Vala espressotassi šokolaadikastet, nii et tassi põhi oleks üleni kaetud.
- Lisa šokolaadikastmele pisut värskelt jahvatatud pipart.
- Aseta espressotass kohvivila alla.
- Valmista espresso 35 ml veega.

Soovitusi serveerimiseks

- Eelsoojendatud espressotass
- Espressotassi alustass
- Espressolusikas
- Dansukkeri kristallsuhkur, mis sobib ideaalselt, kuna on peene kristalliga ning sulab kiiresti, ilma kohvi jahutamata
- Serveeri koos klaasi gaseerimata veega

Meie soovitus: et pipra, šokolaadi ja espresso maitset maksimaalselt nautida, sega oma *pepresso*'t enne joomist korralikult.



White Cool

Jahe ja värskendav aperitiiv. *White Cool* ühendab endas limonaadi värskuse ja espresso aromaatsuse.

Koostisained

35 ml espressot

Valget limonaadi, näiteks Kelluke või Sprite

Jääkuubikuid

Valmistamine

- Võta kõrge joogiklaas.
- Täida see peaaegu ääreni jääkuubikutega.
- Täida klaas kahe kolmandiku ulatuses kihiseva limonaadiga.
- Aseta klaasi kaks kõrt.
- Valmista eraldi nõus espresso 35 ml veega.
- Vala kuum äsjavalmistatud espresso klaasi jääkuubikute peale. Jälgi hoolikalt, et espresso limonaadiga ei seguneks. Nii moodustub klaasi efektne mitmekihiline jook.

Meie soovitus: enne joomist sega jooki korralikult.



Green Cool

Puuviljamaitseline rohekas kohv kuumadeks suvepäevadeks. Jääkülma jook, milles segunevad magusa meloni ja aromaatsed espresso maitse.

Koostisained

35 ml espressot

Likööri Bols Melon

Valget limonaadi, näiteks Kelluke või Sprite

Jääkuubikud

Valmistamine

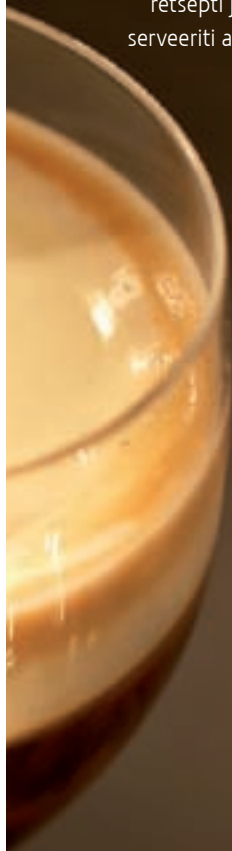
- Võta kõrge joogiklaas.
- Täida see peaaegu ääreni jääkuubikutega.
- Vala klaasi 2 cl Bols Melonit ja täida seejärel klaas kahe kolmandiku ulatuses kihiseva limonaadiga.
- Aseta klaasi kaks kõrt.
- Valmista eraldi nõus espresso 35 ml veega.
- Vala kuum äsja valmistatud espresso klaasi jääkuubikute peale. Jälgi hoolikalt, et espresso teiste vedelikega ei seguneks. Nii moodustub klaasi efektne mitmekihiline jook.

Meie soovitus: enne joomist sega jooki korralikult.



liri kohv

Jäiselt külmadel talvapäevadel pole midagi paremat kui Joseph Sheridani algupärase retsepti järgi valmistatud liri kohv, mida serveeriti algselt Põhjamerd vesilennukiga ületavatele reisijatele.



Koostisained

100 ml kohvi

2 teelusikatäit fariinsuhkurt või Demerara suhkrut

4 cl liri viskit

2 supilusikatäit pooleldi vahustatud vahukoort

Valmistamine

- Kinnita kohvimasina külge kaheasendiline vahustamisotsik.
- Vala klaasi suhkur ja viski.
- Aseta otsik viski sisse ja kuumuta seda umbes 5 sekundit auru abil.
- Valmista värske kohv.
- Lisa kohvile vahukoort, mis ei ole päris vahule aetud, vaid on jätud pisut vedelaks.

Soovitusi serveerimiseks

- liri kohvi serveeritakse ilma lusikata. Suhkru, kohvi ja viski segamiseks kallutatakse klaasi.

Meie soovitus: et nautida liri kohvi vanamoe-
lisel viisil, rüüpa kohvi läbi külma vahukoore.



Irish Dream

Irish Dream köidab Sinu külalisi esimesest silmapilgust. Selle joogi magusat koorest maitset armastavad kõik.

Koostisained

30 ml espressot

1 cl likööri Baileys

1 supilusikatäis vahukoort

näpuotsatäis kakaopulbrit

Torani Irish Cream siirupit

Valmistamine

- Vala napsuklaasi 1 cl likööri Baileys.
- Valmista selle peale espresso 30 ml veega.
- Lisa joogile vahukoort.

Soovitusi serveerimiseks

- 1 napsuklaas (50 ml)
- Espressolusikas
- Piserda vahukoorele pisut Irish Cream siirupit ja raputa peale näpuotsatäis kakaopulbrit.
- Kaunistuseks aseta vahukoorele šokolaadiga kaetud kohviuba.



Freshpresso

Värske puuviljamaitseline
suvine jook.

Koostisained

35 ml espressot

1 teelusikatäis Dansukkeri Fair Trade
Demerara suhkrut või Torani vanillisiirupit

1 vanillikaun

1 apelsin (või 200 ml apelsinimahla)

Purustatud jääd

Valmistamine

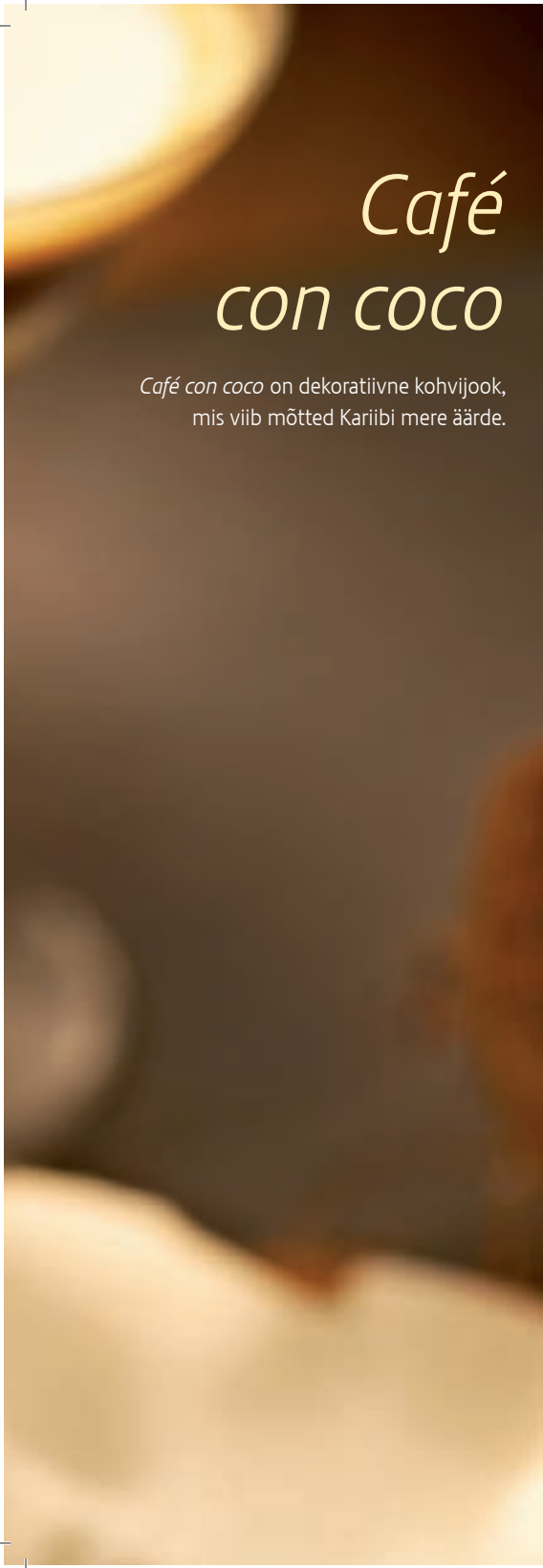
- Lõika vanillikaun pikuti lõhki ja kraabi säsi välja.
- Vala jää, suhkur ja vanillisäsi blenderisse. Lisa natuke apelsinimahla ja värskest valmistatud espresso ning sega korralikult.

Soovitusi serveerimiseks

- Vala jook dekoratiivklaasi. *Freshpresso* kaunistamiseks kasuta pikuti lõhki lõigatud vanillikauna või apelsinikoore tükikest.







Café con coco

Café con coco on dekoratiivne kohvijook, mis viib mõtted Kariibi mere äärde.

Koostisained

30 ml espressot

100 ml Valio Kohvimeistrite piima

1,5 cl Torani kookosesiirupit

Kondenspiima

Šokolaadikastet või Demerara suhkrut

Valmistamine

- Vala alt kitsenevasse klaasi natuke šokolaadikastet.
- Seejärel vala klaasi natuke kondenspiima.
- Valmista piimavahustaja abil umbes 10 ml vahustatud piima ning sega see korralikult Torani kookosesiirupiga.
- Täida klaas kahe kolmandiku ulatuses piimavahuga.
- Valmista eraldi nõus üks espresso ja vala see aeglaselt piimavahule.

Soovitusi serveerimiseks

- Raputa *café con coco* peale natuke Demerara suhkrut





Viini kohv

Magus kiusatus, mis võitis tõenäoliselt keisrinna Elisabethi südame.

Koostisained

100 ml kohvi

1 kuul vanillijäätist

Soovi korral lisa Dansukkeri heledat suhkrusii-
rupit, mis maitseb nagu karamellimaitse-
line mesi.

Valmistamine

- Vala alt kitseneva klaasi põhja natuke suhkrusii-
rupit.
- Lisa klaasi ümmargune vanillijäätise kuul.
- Aseta klaas kohvitila alla. Lase kohvil
klaasi serva mööda klaasi voolata.

Soovitusi serveerimiseks

- Soovi korral raputa Viini kohvile riivitud
šokolaadi.
- Võib serveerida ka lühikese kõrrega.

Kohvijook	IMPRESSA X9	IMPRESSA Z7	IMPRESSA S9/XS90 One Touch	IMPRESSA J7	
Ristretto	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE (4 välja) Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vi Ki Te
Espresso	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE (4 välja) Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vi Ki Te
Must kohv (café crème)	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE (2,5 välja) Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vi Ki Te
Espresso doppio (2 tassi funktsioon)	Vesi 2 x 35 ml Kohvi kangus KANGE (4 välja) Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vi Te
Cappuccino	Vesi 40 ml Kohvi kangus VÄGA KANGE (5 välja) Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vesi 40 ml Kohvi kangus VÄGA KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vesi 40 ml Kohvi kangus VÄGA KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vesi 40 ml Kohvi kangus VÄGA KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vi Ki V Te Pi
Espresso macchiato	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE (4 välja) Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vi Ki Te Pi
Latte macchiato	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE (4 välja) Temperatuur KÕRGE Piimavaht 10 s Kuum piim 14 s	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 17 s Paus 30 s	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 17 s Paus 30 s	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 17 s	Vi Ki Te Pi Pi
Caffè latte	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE (2,5 välja) Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vi Ki Te Ki

IMPRESSA J9	IMPRESSA F50	IMPRESSA C5	IMPRESSA C9 One Touch	ENA	ENA MICRO 9
Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 30 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE (3 tuld põlevad)	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 20 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE
Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE (3 tuld põlevad)	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE
Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE (2 tuld põlevad)	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE
Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	Vesi 2 x 35 ml Temperatuur KÕRGE	-
Vesi 40 ml Kohvi kangus VÄGA KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vesi 40 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 2/3 tassist	Vesi 40 ml Kohvi kangus KANGE (3 tuld põlevad) Piimavaht 2/3 tassist	Vesi 40 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 14 s	Vesi 40 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 2/3 tassist	Vesi 40 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 2/3 tassist
Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE (3 tuld põlevad) Piimavaht umbes 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s	Vesi 35 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 3 s
Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 17 s Paus 30s	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht ca 2/3 klaasist	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE (3 tuld põlevad) Piimavaht ca 2/3 klaasist	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht 17 s	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht ca 2/3 klaasist	Vesi 45 ml Kohvi kangus KANGE Temperatuur KÕRGE Piimavaht ca 2/3 klaasist
Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 1/4 tassist	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE (2 tuld põlevad) Kuum piim 1/4 tassist	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 10 s	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 1/4 tassist	Vesi 100 ml Kohvi kangus KESKMINE Temperatuur KESKMINE Kuum piim 1/4 tassist