

Кафе-Доза

Кафе дозата /coffee pod/ е еквивалента на чаената торбичка при направата на кафе: предварително смляно и дозирано кафе, опаковано в хартиен филтър, готов за употреба. Кафе индустрията е създавала стандарт по отношение на големината и формата на дозите, наречен 'лесно за сервиране еспресо' /ESE – Easy Serving Espresso/. Това означава, че всяка доза, която отговаря на този стандарт, може да се ползва с всяка кафе машина, съвместима за употреба на дози. Стандартната кафе доза съдържа 6.5 – 7.5 грама кафе, плътно затворено в кръгло пакетче с диаметър 5-5.5 см. Дозата се поставя в специален филтър, обикновено включен в комплекта на еспресо машината.

Кратка предистория

Кафе машините за дози са създадени първоначално в Италия за употреба на работното място, за да могат служителите да се наслаждат на истинско еспресо в офиса. Целта е била също процеса по направа на кафе да е по-бърз, по-чист и удобен. По-късно, тези машини са приспособени за използване и в ресторанти. По този начин се е избягвала необходимостта от специално обучен персонал, който да работи с традиционната професионална кафе машина.

Кафе машините за дози стават популярни и за домашна употреба след въвеждането на ESE-стандарта от италианската кафе компания Illy през 1998. В следващите години, Illy полагат целенасочени усилия да наложат на пазара този тип кафе машини като много по-удобен начин да се направи истинско еспресо вкъщи.

Кафе дозите срещу традиционното приготвяне на еспресо

Ключовото предимство на кафе дозите е удобството. Традиционното приготвяне на еспресо е изкуство, което изисква умения и създава доста бъркотия. Кафе мелачката трябва да е прецизно настроена, кафето трябва да е точно дозирано и пресовано добре в цедката, след което трябва да се почисти машината, работната повърхност, а понякога и пода. С кафе дозите нищо от това не може да се случи. Те са предварително дозирани, пресовани и запечатани в хартиения филтър. След употреба дозата просто се изхвърля, както правим с чаените торбички. Не е маловажно, че кафе дозите правят ненужна мелачката з а кафе, което също спестява една сериозна инвестиция.

Кафе дозите срещу кафе капсулите

На пазара има различни видове 'капсуловано' кафе, освен кафе дозите, като например Nespresso и Senso. По отношение на цена и вкусови качества, разликата е малка. Основният проблем на капсулите обаче е, че те се произвеждат ексклузивно от един производител: Nespresso се прави от Nestle, а Senso – от Douwe Egberts. Коемо означава, че ако изберете кафе машина за капсули на Nespresso, вие сте ограничени да ползвате само техните капсули. Същото важи и за Senso. От друга страна, ESE-стандартът за кафе дози вече е широко възприет и те се предлагат от всички водещи италиански производители на кафе – Lavazza, Illy, и много други.

С кафе машина за дози, отговаряща на въведения стандарт, имате възможност да опитвате широко разнообразие от кафе селекции. И не само – много производители на традиционни кафе машини ги комплектоват със специална цедка за ползване на кафе дози.

