



# שטרנ'ס קפה

## מובילי הגל השלישי של הקפה

ירחון 108 - אפריל 2023 לחובבי הקפה

מוצר בהנחה - חדשות החנות - מאמר מערכת - חדשות מהעולם

חג המצות חלף עבר לו וחג הבשר בפתח ואיתו כמובן הקפה. מה דעתכם? אולי הגיע הזמן לשדרג את מכונת הקפה שלכם? והחודש הפכנו למשווק רשמי של מכונות לה **מרזוקו** המקצועיות והיוקרתיות. אז אם אתם מתלבטים. המומחים שלנו בחנות ישמחו לעזור לכם לבחור את המכונה המתאימה לכם.

וכמובן, מאמר מערכת - **טעימת קפה - Cupping**

### חדשות מהחנות

לה מרזוקו, שנוסדה ב-1927 בפירנצה, איטליה, זכתה למוניטין עולמי בייצור מכונות אספרסו יפות, איכותיות, מעוצבות להפליא ובעלות תכונות ייחודיות, עם תשומת לב רבה לפרטים.

מאז תחילת דרכה לה מרזוקו הייתה החלוצה בכל הנושא של קפה. היא פיתחה ורשמה פטנטים רבים וחידושים שנכנסו בהמשך לכל מכונות האספרסו האחרות. עכשיו תוכלו לרכוש לה מרזוקו גם אצלנו.



למשתמש הבייתי יש 4 דגמים: דגם הכניסה לינאה מיקרה, הדגם הוותיק לינאה מיני, דגם הסופר מקצועי GS3 AV עם הלחצנים להזרמת נפח קפה קבוע מראש, והדגם הסופר מקצועי GS3 MP עם שליטה ידנית על נפח הקפה. כל המכונות הן בעלות ראש רווי, 2 דוודים ומערכת חליטה עם ידית הנמצאת מעל ראש החליטה ושולטת על לחץ החליטה. למכונות יש יופי יחודי - מי שמרגיש צורך להתקדם למכונה הבאה - שווה להכיר.

לפרטים נוספים ולרכישה

### מכונת אספרסו קומפקטית של בקו CEP 5152B

חדש בחנות - מכונת אספרסו של בקו עם ביצועים של גדולה במחיר שווה לכל נפש. מכונת האספרסו הקומפקטית של בקו, היא מכונת קפה ידנית המתחממת במהירות

ומכינה קפה איכותי.



### תכונות עיקריות:

- ✓ מגוון משקאות קפה. אספרסו, קפוצ'ינו, לאטה
- ✓ סוג השליטה – בורר/חוגה ידני
- ✓ מכונה בעלת כיבוי אוטומטי
- ✓ מחוון מפלס מים
- ✓ המשטח העליון מחמם כוסות
- ✓ מקציף חלב
- ✓ מיכל מים נשלף
- ✓ מערכת נגד טפטוף, מגש טפטוף
- ✓ קטנת מימדים
- ✓ יחס מחיר תועלת הטוב בשוק

לפרטים נוספים ולרכישה

מבצע רק למקבלי המייל

**חולאים עמצמאות עם**  
**הקפה האיטלקי טריסמוקה**

**25% הנחה**

**קופון TRIS15**

**לרכישה**

אין מגבלה על הכמות

### מאמר מערכת - טעימת קפה - Cupping

לפני הכל מסר אישי. יש מי ששותה קפה נמס, וזה טעים לו. מיליארדי אנשים בעולם שותים סטארבקס ולי זה לא טעים, האם אני צודק והם טועים? לא. אין קשר. מה שטעים לי לא בהכרח טעים למישהו אחר וזה לא אומר כלום. בסופו של דבר כל אדם צריך לשתות את מה שטעים לו.

טעימת קפה מתחלקת ל-2 סוגים.

**1 – Cupping – טעימת קפה ירוק.** (לא ממש טועמים קפה ירוק, בתהליך כפי שתראו טועמים אותו קלוי).

המסחר בקפה בעולם נעשה בקפה ירוק. מליוני שקים נעים ממדינות המגדלות לכל

רחבי העולם. האם הקפה איכותי? האם הקפה יהיה טעים לאחר שנקלה אותו? לאחרונה קיבלנו שק קפה ירוק פנמה GARRIDO שקיבל את הציון הגבוה 83. האם הקפה הזה יהיה טעים לי יותר מקפה אחר? לשם כך הגדירו פרוטוקול מדוייק המאפשר לטעום את הקפה הירוק. להבין מהו איכותו של הקפה הירוק, בכל מקום בעולם, בידיעה ששום גורם חיצוני, לא משפיע על הטעם. התהליך עצמו מוגדר בפרוטוקול בינלאומי והוא קובע את כל הפרמטרים שעלולים להשפיע כגון: טמפרטורת המים, גודל הספלים, כמות המים בספל ועוד. וכמו כן הפרוטוקול קובע כיצד לבצע את ה-Cupping. להלן הפרוטוקול.

**כיצד זה מתבצע:** לוקחים כמות קטנה של קפה ירוק (כ-100 גרם) קולים אותם, טוחנים במקום, לוקחים כ-20 גרם של קפה טחון ומכניסים לספל. יוצקים על הקפה הטחון מים חמים בטמפרטורה של כ-92 מעלות נותנים למים לשכב כ-4 דקות ואז מורידים את שכבת הגרגרים שצפה מעל וכעבור כ-15 דקות נוספות טועמים. בכל שלב בתהליך רושם הטועם את הערכתו על טופס מיוחד (ראו כאן). בדרך כלל לא תהיה הערכה זהה ממש של שני טועמים, אבל תוצאות הטעימה חייבות להיות קרובות מאוד.



## 2 – טעימת קפה קלוי.

הקפה הירוק הגיע לבית הקליה וקלו אותו. רמת הקליה, שיטת הקליה, ואיכות הקליה משפיעים מאד על טעם הקפה. ואנו נרצה לדעת האם הוא יהיה טעים לנו. לא פעם נכנס לחנות לקוח ומתלונן, "שתיתי אצלכם אספרסו והיה נורא טעים, אבל בבית קיבלתי טעם שונה". אכן, יש הגיון בטענת הלקוח. הסיבה - כל מכונת אספרסו תפיק מהקפה טעם שונה! מדוע? משום שטעם הקפה היוצא ממכונת האספרסו מושפע מגורמים רבים כגון: חום המים החולטים את הקפה, כמות הקפה הטחון, עוצמת הדחיסה, לחץ המכונה לאורך החליטה (לחץ גבוה מאד לא מבטיח אספרסו טוב יותר), כמות המים במנה, עובי הטחינה ועוד ועוד. [\(ראו מה משפיע על טעם האספרסו\)](#) כדי לעשות השוואה במכונת אספרסו חייבים להשתמש באותה מכונה, להקפיד על אותה כמות קפה טחון ואותה כמות מים בספל וכמובן שטמפרטורת החליטה תהיה זהה ורצוי שספל האספרסו יהיה מחומם לאותה טמפרטורה. בהינתן כל התנאים הזוהים תוכלו להשוות קפה א' לקפה ב'. כמובן שיש פרמטרים נוספים שמשפיעים כגון דחיסה לא אחידה ותיעול ועוד מספר רב של פרמטרים. אז אם בכל זאת קניתי 2 סוגים של פולי קפה בחנות ואני רוצה להשוות ביניהם, הדרך הטובה ביותר היא להכין קפה פילטר ולהקפיד על טמפרטורה זהה, כמות קפה טחון וכמות מים זהים, וכמובן בתהליך ההכנה להשתדל לחזור בדיוק על אותו



תהליך.

להרחבת הנושא ניתן לקרוא בבלוג שלנו

## מה חדש בעולם הקפה

### הכימיה שמאחורי קפה מותסס

כבר כמה שנים, טכניקות עיבוד ניסיוניות הן נושא חם בעולם הקפה הייחודי (Specialty Coffee). שיטות עיבוד אלו נוטות לגרום לפרופילי טעם תחושתיים מורכבים וייחודיים, עם טעמי פירות. לאחרונה הם הופכים פופולריים יותר ויותר בקרב אנשי מקצוע וחובבי קפה כאחד. התסיסה בעיבוד משחקת תפקיד מפתח ביצירת טעמים פירותיים אלה. עם זאת, עד לאחרונה, לא היה ידוע מהו התהליך הכימי ואיך זה קורה. בחודש שעבר, מרכז מצוינות הקפה של אוניברסיטת ציריך למדעים שימושיים (ZHAW) הציג את המחקר שלו על טעמי קפה מותסס במפגש אביב 2023 של האגודה האמריקנית לכימיה. כחלק מממצאיה, ZHAW זיהתה שלוש תרכובות כימיות התורמות ישירות לטעמים וניחוחות פירותיים בקפה מותסס. מטבע הדברים, זה מעלה הרבה שאלות. אבל אחד הבולטים יותר הוא כיצד עשוי המחקר הזה להשפיע על שיטות עיבוד הקפה בשנים הקרובות?



לקוח מתוך - perfectdailygrind.com

"יש עכשיו טעמים שאנשים יוצרים, שאף אחד מהם לא היה קשור לקפה בעבר", החוקר הראשי של הפרויקט. "הטעמים בקפה מותסס, למשל, לרוב דומים יותר למיצי פירות." סוג משקה יוצא דופן זה מספק חווית טעם ייחודית לצרכנים, והביקוש הגובר אליו

אומר שפולי קפה מותסס יכולים להגיע למחיר גבוה, מה שעשוי להועיל לחקלאים. והתהליך שבו מכינים את הפולים דורש הרבה פחות מים משיטות מסורתיות, מה שהופך אותו לחלופה ידידותית יותר לסביבה לכוס קפה רגילה.

### להמשך קריאת המאמר כולו

## פסטיבל הקפה של לונדון אפריל 20-23

עוד לא מאוחר להרשם ולהגיע לפסטיבל הקפה הגדול של לונדון. בפסטיבל מלבד תצוגה של כל החברות הגדולות בעולם, מחברות הקפה, יצרניות מכונות הקפה, ואביזרים יערכו בפסטיבל הרצאות של מומחי הקפה הגדולים בעולם.



### לפרטים והרשמה על הפסטיבל

.....  
**מסר אישי.** אנו, שטרנ'ס קפה בע"מ, משתדלים לא לשלוח יותר ממיל אחד בשבוע ללקוחות. בכל 15 לחודש (אלה אם כן יוצא בשבת או בחג) נשלח ירחון חודשי עם מאמרים מקצועיים, שאר המיילים הם קצרים עם מידע על מבצעים. אנו משתדלים לתת ללקוחות הרשומים, את מיטב המידע כדי לשפר את עולם הקפה שלהם. אם נתקלתם בשגיאה, נשמח לקבל תגובה או הערה בנושא. תודה לכל הלקוחות הנאמנים. - שטרנ'ס קפה בע"מ.  
 -- התמונות להמחשה בלבד, ט.ל.ח  
 -- כל המבצעים עד 30 לאפריל 2023 או עד גמר המלאי, אין כפל מבצעים, בלעדי לשטרנ'ס קפה **אם מייל זה מציק לכם, תוכלו להסיר מרשימת התפוצה רק בלחצן זה - [להסרה לחץ כאן](#)**  
**לא ניתן להסיר מרשימת התפוצה במייל או במענה למייל זה.**

### להרשמה למייל

שטרנ'ס קפה בעמ | זבוטינסקי 100 | פתח תקווה | 4959257 | 058-4012440 | Israel

[הסר](#) | [דווח כספאם](#)