

Kawa to mój zawód, pasja i prawdziwa miłość

Ewa Jankowska z córką Alicją od kilku lat prowadzą na poznańskiej Ławicy palarnię kawy Cafe Creator. Mają ambicje oferowania dobrej jakościowo kawy w przystępnej cenie. I udaje się im to, bo pod marką Mon Amour firma sprzedaje już po 20 ton kawy rocznie.

MARIA BIELICKA

Café Creator trudno znaleźć. To stare, schowane za dość wysokim murem pawilony przy ul. Leśnych Skrzatów. Ponure korytarze, ale pomieszczenia wypełnione są przyjemnym aromatem. W jednym z nich stoi piec do palenia kawy (tu pachnie najintensywniej). Można w nim jednorazowo prażyć 5 kg ziarna.



Ewa i Alicja Jankowskie

kowska. - Również lekcje na temat kawy okazały się przebojem.

wymagałoby nadzorowania interesów na miejscu i załatwiania certy-

1000 m n.p.m., dzięki czemu ziarna dłużej dojrzewają, nabierając smaku

Ewa Jankowska przyznaje, że od kawy jest po prostu uzależniona. Pije około dziesięciu filiżanek dziennie, czasem nawet o drugiej w nocy. Czy taka ilość nie szkodzi? - Kawa jest bardzo zdrowa, w 2016 r. znalazła się w piramidzie żywieniowej Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie. To dla mnie cud natury: nie jest modyfikowana genetycznie, przyskana. Najzdrowsza jest oczywiście zielona, bo ma mnóstwo przeciwutleniaczy, które walczą z wolnymi rodnikami. To jedno z najbogatszych źródeł przeciwutleniaczy w przyrodzie - ok. 8 mg w 100 g kawy. Do tego jeszcze wspomaga odchudzanie. Oprócz tego zielona kawa to niesamowity zastrzyk witamin, mikroelementów, ale podczas obróbki termicznej większość tych składników się wypala. Udało nam się znaleźć sposób na zmielenie tych twardych ziaren. I w takiej formie je sprzedajemy, zwłaszcza wiosną. Niestety, w smaku nie jest specjalnie dobra - opowiada Ewa Jankowska. Jej zdaniem kawa może szkodzić na żołądek tylko tym, którzy mają nadkwasotę. Ale kupujemy też w Niemczech kawę nisko-

z nich stoi piec do palenia kawy (u pachnie najintensywniej). Można w nim jednorazowo prażyć 5 kg ziaren. Dalej jest biuro, magazyny wypełnione jutowymi workami z zieloną kawą i stanowiska do pakowania gotowych produktów. Oraz miejsce, w którym stoją worki z wypalonymi już ziarnami. - Kawa po uprażeniu musi odgazować, czyli pozbyć się dwutlenku węgla - tłumaczy Ewa Jankowska. - Ten proces trwa siedem dni, w tym czasie kawy nie da się dobrze zaparzyć.

Potem ziarna natychmiast trafiają do torebek. - Najlepsza kawa to taka między 7 a 40 dniem od palenia. Potem zaczyna tracić swoje walory smakowe.

W małych palarniach, takich jak w Café Creator, kawę chłodzi się powoli, powietrzem. Dzięki temu ziarna nie tracą aromatu. W piecach przemysłowych, w których jednorazowo 150 kg kawy podgrzewanych jest do temperatury 280 st. C, ziarna schładza się wodą, a wtedy, wraz z parą wodną, ulatują substancje aromatyczne. Taka kawa ma dodatkowo 5-6 proc. wilgotności, a kawa chłodzona powietrzem - tylko 2 proc.

Kierunek: Astra

Ewa Jankowska w latach 70. skończyła Wyższą Szkołę Ekonomiczną w Poznaniu (obecnie Uniwersytet Ekonomiczny Poznań). - Już w szkole średniej miałam fantastycznego nauczyciela od towaroznawstwa, tak że zaczęłam sama interesować się tym przedmiotem i robiłam znacznie więcej, niż przewidywał program. Po szkole udało mi się zdać egzaminy z chemii, matematyki, geografii i dostałam się na wymarzone towaroznawstwo - opowiada pani Ewa.

Na trzecim roku, w ramach praktyk pedagogicznych trafiła do technikum spożywczego. Do nowo powstałej poznańskiej palarni Astra poszła poprosić o próbki zielonej kawy, żeby pokazać je uczniom. - Dostałam próbki kilku kaw, a oprócz tego zobaczyłam piec. I zupełnie zwariowałam na punkcie kawy - wspomina Jan-

kowska. - Również lekcje na temat kawy okazały się przebojem.

Kiedy w 1975 r. Ewa Jankowska skończyła studia, poszła prosto do Astry. - Pracowała tam moja mama, która umówiła mnie na spotkanie z dyrektorem. Po pierwszej rozmowie było już jasne, że tam zostaję. Musiałam jeszcze tylko załatwić sobie urzędowe skierowanie do pracy, bo takie były wtedy czasy.

Tak zdobywa się doświadczenie

W Astrze pracowała 39 lat. Najpierw była stażystką w dziale handlowym, potem szefem prażalni, paczkarni, dbała o zaopatrzenie magazynów, była odpowiedzialna za zamawianie kawy, więc jeździła na plantacje do Afryki i Ameryki Południowej, uczyła się oceniać jakość produktu, próbowała naparów, składała zamówienia. - A wtedy, w latach 70., to państwo kupowało kawę przez centralę handlu zagranicznego Agros. I trzeba przyznać, że była to kawa naprawdę dobrej jakości. Do sklepów trafiała według rozdzielnika pod trzema nazwami: Orient, Wyborowa i Super.

Jankowska karierę w Astrze kończyła na stanowisku członka zarządu. Odeszła z firmy w 2011 r., na emeryturę. Zdążyła jeszcze zostać współautorką dwóch patentów: na produkcję kawy niskodrażniającej oraz niskodrażniającej z wykorzystaniem jej przeciwutleniających właściwości.

- To był czas bardzo dynamicznych zmian na rynku kawy, do Polski wchodziły nowe firmy. Astra od lat działała już jako spółka pracownicza, zapadła decyzja o sprzedaży jej - tym bardziej, że zainteresowanie inwestorów było spore.

Ziela dobre na emeryturę?

Na emeryturze planowała zajmować się leczniczymi ziołami z Ameryki Południowej. Pojechała do Peru i Boliwii, odwiedziła tamtejszych czarodziejów, nakupiła ziół. - Ale okazało się, że sprowadzanie ziół

wymagaloby nadzorowania interesów na miejscu i załatwiania certyfikatów w tamtejszym ministerstwie rolnictwa, a to mnie przerastało. Na dodatek ziola, które przywozłam do Polski, wcale nie miały takiej mocy jak tam na miejscu. Po prostu nie działały. Widocznie potrzebne są nie tylko ziola, ale i wiedza - śmieje się pani Ewa.

W tej sytuacji potrzebny był nowy plan na emeryturę. - I wtedy mnie olśniło: KAWA. To przecież moja młodzieńcza pasja i zakochanie, które przerodziło się w prawdziwą miłość. Po tylu latach pracy znalazłam rodziny plantatorów, eksporterów, widziałam, jak to wszystko odbywa się od zbioru ziaren na plantacjach. Dotarło do mnie, że mam wiedzę, doświadczenie, umiejętności i mnóstwo przyjaciół w świecie kawy, a jeden z nich zawsze mnie namawiał, żebym założyła własną palarnię. Na dodatek moja córka Alicja akurat kończyła karierę baletową i też szukała nowego pomysłu na siebie. Zaproponowałam jej, że kupimy ziarna i zaczniemy same robić dobrą kawę. Zgodziła się bez zastanowienia, a rok później - w sierpniu 2012 r. - została już formalnie właścicielką firmy Cafe Creator.

Jaka kawa jest najlepsza

Na piec do wypalania kawy Ewa Jankowska przeznaczyła odprawę emerytalną. Po pierwsze worki z kawą pojechała samochodem do Hamburga i Antwerpii, bo to - obok Triestu - porty, do których przyplływają ziarna z Afryki i Ameryki Południowej, takie europejskie centra handlu kawą. Potem były kolejne wyprawy samochodowe do Triestu. Później kawa przyjeżdżała już na paletach, po kilka worków naraz. Z czasem było jej więcej i więcej. - I wciąż wynajdujemy nowe, ostatnio kupujemy np. z małej plantacji na jednej z indonezyjskich wysp, kawę Blue Mountain z Kamerunu, kawę z Peru.

Za najlepszą uważana jest arabi- ca, ale tylko ta rosnąca powyżej

1000 m.n.p.m., dzięki czemu ziarna dłużej dojrzewają, nabierając smaku i aromatu. Poza tym na tej wysokości owoce kawowca nie są zanieczyszczone. - Najlepiej, jak pochodzą z małych plantacji, gdzie w czasie zbiorów całe rodziny po kilka razy dochodzą do jednego krzewu i ręcznie zbierają zdrowe i dojrzałe ziarna. Wtedy owoce nie są uszkodzone, co łatwo zobaczyć, oglądając zielone ziarna. Takiej kawy nie da się porównać z tą, która pochodzi z upraw przemysłowych, gdzie ziarna zbiera się kombajnem, więc owoce dojrzałe wymieszane są z niedojrzalymi. Wprawdzie potem się je sortuje, ale to już nie to samo. Ważny jest też sposób wyluskiwania ziaren z owoców. Ale najważniejsze jest samo palenie kawy. Chodzi o to, by osiągnąć równowagę pomiędzy bukietem, kwasowością i goryczą, które powstają w procesie prażenia poprzez uruchamianie reakcji chemicznych odpowiedzialnych za produkcję setek związków nadających kawie smak i aromat - opowiada pani Ewa.

Przepis na idealną kawę

Pani Ewa zawsze parzy kawę razem z fusami, czyli „po turecku”. - Wiem, że wielbiciele kawy z ekspresów ciśnieniowych jest znacznie więcej. Ale uważam, że najlepsza jest tradycyjnie zaparzona - 8,5 g na 150 ml wody. Taka kawa ma subtelny kwasek, można się wczuć w różne nuty smakowe. I przede wszystkim dobrą kawę pije się gorącą - taką, że aż parzy usta. Powinno się ją wypić w ciągu pięciu minut od zaparzenia. Najlepiej użyć do tego wody gotowanej na gazie. Powinna mieć temperaturę 90-92 st. C, bo wtedy jest optymalnie natleniona i wyciąga aromaty na powierzchnię. Tworzy się wówczas pianka, jak na kawie z ekspresu. Niektórzy tę piankę zbierają i wyrzucają, ale ja tego nie rozumiem - opowiada pani Ewa. - Teraz świat oszalał na punkcie dripów, aeropressów. To nic innego jak metody przelewowe stosowane od lat, tyle że inaczej nazwane i marketin- gowo odświeżone.

szkodzie na zdrowie i smaku, którzy mają nadkwasotę. Ale kupujemy też w Niemczech kawę niskodrażniającą, z której związki kwasowe wypłukiwane są wodą. Podobny efekt można osiągnąć podczas odpowiedniego wypalania kawy: trzeba ją prażyć powoli i przerwać proces w momencie, kiedy ziarna osiągną tzw. punkt słodki.

Kawa i herbata

Cafe Creator sprzedaje rocznie około 20 ton kawy. - Takich małych palarni w ostatnich latach powstaje coraz więcej, jeszcze dwa lata temu w samym Poznaniu były tylko dwie, teraz jest siedem. Myślę, że w całej Polsce działa już około 100 małych pieców do wypalania kawy. I po trochu odbieramy klientów palarniom przemysłowym - zauważa pani Ewa.

Kawę z jej pieca można kupić m.in. w sieciach Piotr i Paweł, Makro, Leclerc, Społem, czy Organic Farma Zdrowia.

Firma ma też swój sklep internetowy, który akurat planuje przebudować. Na stronie można jednak robić zakupy. W ofercie są nie tylko kawy, ale również herbaty, bo tymi również handluje Cafe Creator. Do wyboru jest herbata owocowa dzika wiśnia, truskawka ze śmietaną, owocowe tornado, pomarańcza z truskawką, herbata las marzeń i biała piwonia, yerba mate z cytryną i flower lichi ball. Opakowania po 50 g kosztują po 12 zł. Tylko za kwiaty lichi zapłacić trzeba nieco ponad 18 zł.

W internetowym sklepie jest też oczywiście kawa: kilogramowa torba Mix Love kosztuje 67 zł, 500 g - 37 zł, a 250 g - 21 zł. Mała torebka kawy z Kamerunu (250 g) jest za 22,4 zł.

Teraz firma wchodzi na rynek z ziołami. - Będą to mieszanki funkcjonalne, czyli o dobroczynnym działaniu na organizm: wzmacniające, wspomagające aktywność, poprawiające samopoczucie i koncentrację. Do nabycia będą w Orkiszowych Polach, sieci sklepów ze zdrową żywnością - zdradza Jankowska. ●