

# BLEND YOUR DAY

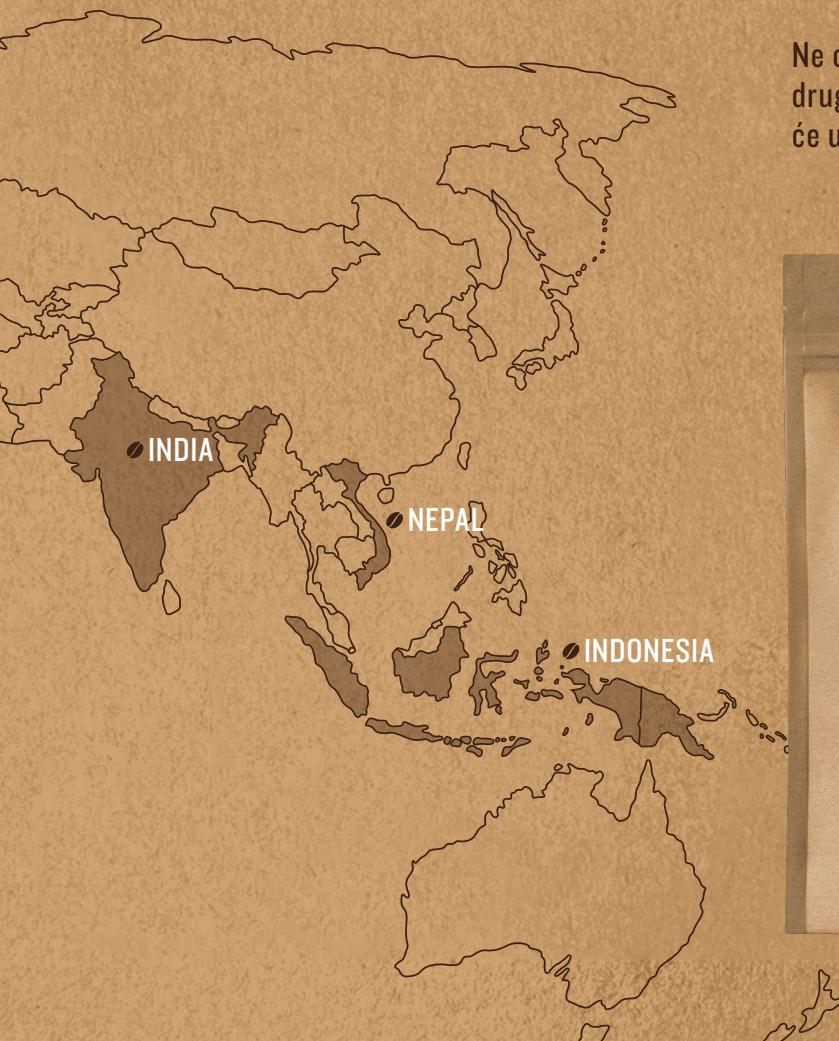
BLEND BOOK

NAPRAVITE SVOJU SAVRŠENU MJEŠAVINU KAFE

*Na našem odjelu kafe, otkrijte najfinija zrna iz različitih krajeva svijeta čije će vas jedinstvene karakteristike inspirisati da napravite kombinacije koje će u potpunosti odgovarati vašem okusu i donijeti uživanje u ovom jedinstvenom napitku.*

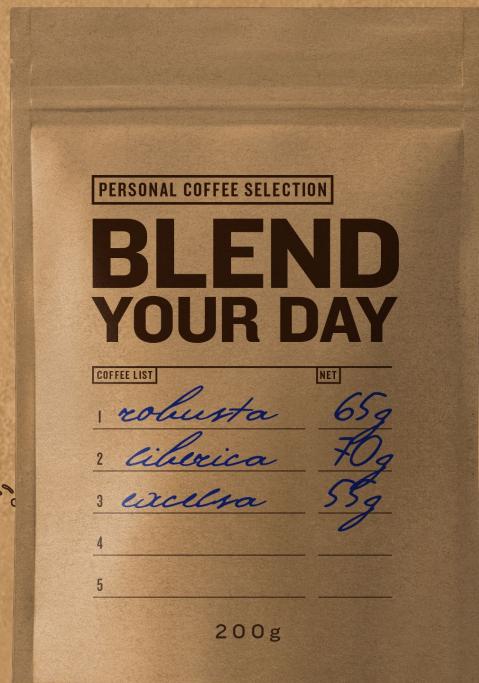


# BLEND BOOK



Ovaj vodič je tu da vam pomogne da započnete putovanje u raskošni svijet najljepših nota kafe, koje donosi autentično iskustvo protkano istinskom ljubavlju prema kvalitetu i najljepšim aromama.

Ne oklijevajte, već isprobajte nešto novo i drugačije i stvorite svoj posebni blend koji će učiniti savršenim svaki trenutak.



# Prava mjera za savršen užitak.

*Pripremate se da kreirate svoju posebnu mješavinu kafe i pitate se koliko ćete u tome biti uspješni? Za početak, važno je istaknuti da je za dobar rezultat potrebno slijediti svega nekoliko jednostavnih principa. Na prvom mjestu, potrebno je pronaći idealan sklad aroma, nota i okusa koji će stvoriti zaokruženu cjelinu i ostaviti utisak. S obzirom da svaka vrsta kafe ima svoje jedinstvene karakteristike, potrebno je voditi računa da biramo vrste koje se neće međusobno nadjačavati već dopunjavati.*



*Nemojte kombinovati više od pet vrsta kafe, jer u suprotnom njihova svojstva neće moći da dođu do izražaja.*



*Svaka mješavina kafe, sastoji se iz tri dijela: baznih nota, srednjeg nepca i visokih nota. Svaki od njih ima svoju ulogu u stvaranju okusa koji će je učiniti prepoznatljivom.*

# Baza dobrog okusa

U osnovi, razlikujemo preko sto vrsta kafe, ali su najpoznatija dva osnovna tipa koji se nazivaju Arabica i Robusta. Arabica kafa čini oko 70% svjetske proizvodnje i odlikuje se finim balansom gorčine, slatkoće i aroma, dok sa druge strane Robusta predstavlja vrstu koja je manje aromatična i odlikuje se snažnijim tijelom i intenzitetom okusa. U odnosu na efekat koji preferiramo, prilikom kreiranja baze opredijelite se za jednu.

## Užitak srednjeg nepca

Ono po čemu najčešće ocjenjujemo kafu jeste užitak srednjeg nepca, koji ostavlja snažan utisak i stvara posebno iskustvo uživanja u kafi. Odabir kafe koja će ga činiti, predstavlja trenutak kada ćemo donijeti odluku da li želimo da uživamo u svježim notama citrusa i bobičastog voća, ili ćemo dati prednost jačim zemljanim notama, kao i primjesama koštunjavog voća i čokolade.

## Visoke note

Ono što jedan blend zaokružuje u finu cjelinu jesu visoke note, koje najčešće opisujemo kao kiselije i cvjetne, odnosno one koje u manjoj mjeri dobro funkcionišu sa mješavinama dajući im dodatnu složenost. Stoga je preporučljivo da u ovom segmentu odaberete kafu koju ne biste koristili kao dominantan dio mješavine, već samo kao lagani dodatak njenoj aromi.

## Idealan početni odnos

**40%**

Bazne note



**40%**

Srednje nepce



**20%**

Visoke note





# KAKO DA NAPRAVIŠ PERFECT BLEND?

Ako voliš

## AROMATIČNU I UMJERENO JAKU

Tvoja bazna osnova je  
**40% Arabica:**

*Ethiopia,  
El Salvador,  
Peru,  
Honduras,  
Brazil,  
Guatemala,  
Columbia*

Ako voliš

## GORČU I IZRAŽENO JAKU

Tvoja bazna osnova je  
**40% Robusta:**

*Vijetnam,  
India,  
Uganda*



Preporuka: za idealnu  
harmoniju okusa, kombinujte  
maksimalno pet vrsta kafe.

# SREDNJE NEPCE: ODABERI AROME

## CVIJETNE

*Ethiopia Yirgacheffe*

## VINSKE

*El Salvador Finca El Carmon*

## VOĆNE

*Peru North Lima*

*Columbia*

*Uganda*

## CITRUSNE

*Honduras Fto Copan*

## SLATKE

*Brazil Serra Negra*

*Guatemala Organic*

*India Cherry Aa Limited*

*Brazil Santos*

*Brazil Minas*

## GORKE

*Vijetnam*

PREPORUČENA KOLIČINA

**MJEŠAVINE**

**40%**

# VISOKE NOTE: ZAOKRUŽI UŽITAK

## BOROVNICA

*Ethiopia Yirgacheffe*

## NARANDŽA

*Guatemala Organic*

## VOĆNE

*Columbia*

*Uganda*

## ČOKOLADNE

*Ethiopia Yirgacheffe*

## KAKAO

*El Salvador Finca El Carmon*

## PIKANTNE

*India Cherry Aa Limited*

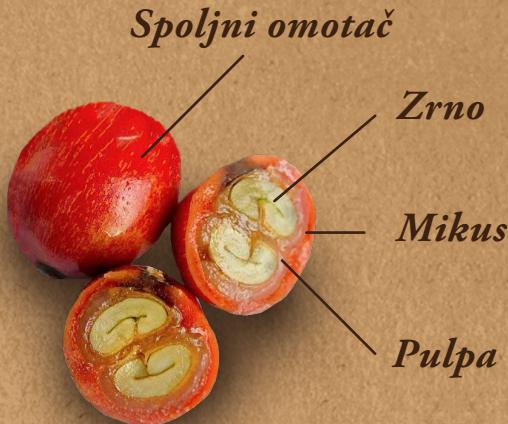
PREPORUČENA KOLIČINA

**MJEŠAVINE**

**20%**



# A OD ČEGA ZAVISE OKUSNE NOTE KAFE?



*Različiti okusi prvenstveno zavise od načina na koji se zrno, odnosno sjeme, odvaja od ploda kafe. Tri osnovna procesa prerade kafe širom svijeta su prirodno sušenje, pranje i Honey proces.*

## NATURAL

Zrno se suši prirodnim putem na suncu i vazduhu, dok se nalazi unutar ploda kafe.

## WASHED

Plod kafe se potapa u vodu gdje se skida spoljašnji omotač, a procesom fermentacije odstranjuje pulpa u kojoj se zrno nalazi. Tako očišćena zrna se potom suše na suncu ili u posebnim mašinama za sušenje.

## HONEY

Honey proces je zapravo nešto između naturalnog i pranog procesa. Sa svježe ubranog ploda se skida samo spoljašnji omotač, a zatim se zrna koja su i dalje unutar pulpe suše isto kao i kod naturalnog procesa.

## RAZLIKA

---

*Pošto su sjemenke prirodno sušene kafe duže zatvorene u plodu, šećeri iz pulpe se prenose na zrno a to rezultira tonom slatkoće i okusa bobičastog voća. Oprane kafe imaju veću kiselost, svjetlijie voćne i klasične orašaste okuse.*



**Kafeterija  
Marinduor**