

აჭარაში ტურიზმის სექტორის წარმომადგენლებისათვის ყავისა და ჩაის მომზადების ტრენინგ-მასტერკლასი II ჯგუფი

03.12.2021 - 06.12.2021

ტრენინგის შესახებ

აჭარაში კვების და განთავსების ობიექტების წარმომადგენლებისათვის, კერძოდ: ბარმენებისათვის, ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის (ბარისტას) თემატიკაზე 4 დღიანი ტრენინგ-მასტერკლასი გაიმართება.

ღონისძიების მიზანია:

აჭარის რეგიონის ტურისტულ ობიექტებში სერვისის დონის ამაღლება;

აჭარის რეგიონში კვების და განთავსების ობიექტებში დასაქმებულთათვის მომსახურების ხარისხის ამაღლების შესახებ თეორიული და პრაქტიკული ცოდნის გაზიარება;

აჭარის რეგიონის კვების და განთავსების ობიექტებში პროფესიული ყავისა და ჩაის მომზადების ტექნოლოგიის სპეციფიკური ცოდნის თეორიისა და პრაქტიკის გაზიარება;

ყავისა და ჩაის მომზადების საერთაშორისო ნორმების და სტანდარტებისა გაზიარება და დანერგვა;

ყავისა და ჩაის მომზადება-მირთმევის კულტურის ამაღლება.

განრიგი და ფორმატი

დღე 1 (4 საათი)

ყავის ისტორია, ყავის სახეობები, ჯიშები, ყავის მოსავლის აღება-დამუშავება შენახვა, ყავის მოხალვის ტექნოლოგია, მოხალული ყავა
ყავის ისტორია

- ყავის მწარმოებელი რეგიონები
- დედამიწის ყავის ქაშარი
- ყავის ხის გავრცელების ქრონიკა

ყავის სახეობები, ჯიშები

- არაბიკა და რობუსტა
- ყველაზე ცნობილი ჯიშები და ჰიბრიდები
- ყავის ხის ზრდის პირობები და ადგილმდებარეობა
- ყავის ხის ნაყოფიერება
- ყავის გზა პლანტაციიდან - მომხმარებელამდე ყავის მოსავლის აღება, დამუშავება და შენახვა
- ყავის მარცვალი
- ყავის მოსავლის აღების მეთოდები
- ყავის მარცვლების დამუშავების მეთოდები
- ყავის მწვანე მარცვლის დახარისხება
- ყავის მწვანე მარცვლების შენახვა
- ყავის მწვანე მარცვლის მსოფლიოს ძირითადი ვაჭრობის ცენტრები

ყავის მოხალვის ტექნოლოგია

- ყავის მოხალვის ტექნოლოგია
- მოხალვის დროს ყავის მარცვალში ცვლილებების თავისებურებები
- მოხალვის საფეხურები და ხარისხი
- მოხალვის სახეობა

მოხალული ყავა

- ყავის მონოხარისხი
- ყავის კუპაჟი „ბლენდი“
- ყავის დეკოფეინიზაცია (ყავის მარცვლებიდან კოფეინის ამოღების პროცესი)
- ყავის არომატიზაცია
- მოხალული ყავის შენახვა

დღე 2 (4 საათი)

პროფესიონალური ყავის საფეკვაკები, ყავის დაფეკვევა, პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია

პროფესიონალური ყავის საფეკვაკები

- პროფესიონალური და საყოფაცხოვრებო საფეკვაკების შორის განსხვავებები
- პროფესიონალური ყავის საფეკვაკების სახეები
- ყავის საფეკვაკის მოწყობილობა
- ყავის საფეკვაკის მოვლის და ექსპლუატაციის წესი

ყავის დაფეკვევა

- ყავის დაფეკვევა და ექსტრაქცია
- დაფეკვევის სახეები
- ყავის მარცვლის დაფეკვევის რეგულირების თავისებურებანი
- პროფესიონალური ყავის მანქანები და მათი ექსპლუატაცია

პროფესიონალური ყავის დამზადების ძირითადი მეთოდები

- ესპრესოს დასამზადებლად საჭირო აღჭურვილობა
- ესპრესო მანქანების ტიპები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის ზოგადი ხედი
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მოწყობილობა და მართვის ლილაკების დანიშნულება
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის პრინციპი
- ბარისტას აქსესუარები
- ტრადიციული ესპრესოს აპარატის მუშაობის და ექსპლუატაციის წესები

დღე 3 (4 საათი) პრაქტიკული ნაწილი

ესპრესოს მომზადება, ფრენჩ პრესი, რძის მომზადების ტექნიკა, ალკოჰოლიანი ყავის სახეობა და მომზადების წესი

ესპრესოს მომზადება

- ესპრესოს განმარტება
- ესპრესოს მომზადების პარამეტრები
- ტემპერატურის რეჟიმი
- ესპრესოს მომზადების ეტაპები
- ხოლდერის სამუშაოდ მომზადება
- ყავის დაფეკვევის რეგულირება და დოზირება
- ყავის ტაბლეტის ფორმირება
- ყავის ექსტრაქცია
- ჰოლდერიდან ყავის ნარჩენების მოცილება და გასუფთავება
- ესპრესოს ხარისხის შეფასება, დეგუსტაცია

ფრენჩ პრესი

- ფრენჩ პრესში ყავის მომზადების პარამეტრები
- ფრენჩ პრესის მოწყობილობა
- ფრენჩ პრესის მუშაობის წესი
- ფრენჩ პრესში მომზადებული ყავის ხარისხის ვიზუალური შეფასება
- ფრენჩ პრესში მომზადებული ყავის სტუმართან მიტანის სტანდარტი

რძის მომზადების ტექნიკა

- რძის მახასიათებლები

- სამუშაოდ მომზადება
- პირველი ფაზა
- რძის ათქვეფის ხმით კონტროლი
- მეორე ფაზა
- რძის ტემპერატურის კონტროლი
- ათქვეფის პროცესის დამთავრება
- ათქვეფილი რძის ტექსტურა და გემო

ალკოპოლიანი ყავის სახეობა და მომზადების წესი

დღე 4 (4 საათი) პრაქტიკული ნაწილი

კაპუჩინო, ლატე, ლატე არტი

კაპუჩინო

- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი

ლატე

- სასმელის ისტორია
- მომზადების ეტაპები და ტექნოლოგია
- ტემპერატურა
- ყავის, რძის და რძის ქაფის თანაფარდობა
- სტუმართან მიტანის სტანდარტი

ლატე არტი

- ტექნიკა ლატე არტი (Placing, Pushing, Turbo, Shaking, Fishtailing, Cutting, Dragging, Windmill)
- ძირითადი პრინციპები და მიმართილება (ეტჩინგი, კაპუჩინო არტი, მულტი არტი, ესპრესო არტი)
- კლასიკური ლატე არტის საბაზისო ფიგურები (ვაშლი, ყვავილი, როზეტა, გული, ტიტა, გედი)

სხვადასხვა ტიპის ჩაის მომზადება
