

2. számú feladatlap

1. A videó megtekintése után készítsetek vázlatot a kávé szüretelésétől egészen a kávéital készítéséig tartó folyamatról, az alábbi kérdések figyelembe vételével:

- Hol található a kávéöv?
- Melyik a két legelterjedtebb kávéfajta?
- Hogyan néz ki a kávébab? Milyen részei vannak?
- Mi az összefüggés a koffeintartalom és a tengerszint magassága között?
- Melyik kávéfajta krémesedik jobban? És Miért?
- Milyen kávé feldolgozási módokat alkalmaznak a termőhelyen?
- Milyen folyamatok mennek végbe a pörkölés során?
- Milyen pörkölési módok vannak?

2. Megfigyelési szempontok a kávészemek érzékszervi vizsgálatához

- a.) Figyeld meg a kávészemek alakját! (gömbölyű, hosszúkás)
- b.) Hasonlítsd össze a kávészemek színét: van-e eltérés közöttük?
- c.) Kóstold meg a kávészemeket! Mi tapasztalsz? Savanykás, kevésbé kesernyés, kesernyés?