

(-! !!

8 ; 8 = 0 7 0 4 2 1961 3 > 4

@ : 0 4 8 9 ; 8 < 0 = > 2, > = 5 4 5 ; L = 8 : 06 ? @ 5 ; L 2009 - 00:00:00

Леверная

кофемашина La Pavoni Europiccola

ДОМАШНИЙ

ЭСПРЕССО

или назад в 1961 год



Это был год великих

событий и

свершений полёт

шимпанзе Хема в

космос затем полёт

первого человека в

космос начало

строительства

Берлинской стены

взорвана самая

крупная когда-либо

взорванная

водородная бомба

(советская

58-мегатонная

«царь-бомба»),

расшифрована

структура

генетического

кода В мире

эспрессо 1961 год
запомнился
значительным
техническим
прогрессом в
устройстве
кофемашин.. Именно
тогда FAEMA выпустила
свою знаменитую
модель с группой E61,
названную в честь
солнечного
затмения(Eclipse'61), которое
случилось в тот год..
Ещё одно событие..
которое прямо
относится к данной
статье.. случилось в
далеком 61-м.. Компания
La Pavoni выпускает первую
в мире домашнюю
кофеварку La Pavoni Europiccola,
название и дизайн
которой
сохранились до
наших дней.. В 1974 году La Pavoni
выпускает
обновленную
версию Europiccola с пометкой
Professional. Далее.. компания
лишь обновляла
дизайн и внутренне
устройство
кофеварки.. следуя
течению времени..
Если являетесь
фанатом фильмов о
Джеймс Бонде.. то
могли заметить в
версии Live or Let Die 1973 года.. Бонд
варит кофе для М..
именно на этой
машине.. Позднее.. эту
модель кофемашины
поместили в "Музей
Современных
Искусств." в

Нью-Йорке,. Именно
через эту модель
кофемашины, мы
прикоснемся к
прошлому и
почувствуем
настоящее...

Эта статья
является
продолжением
серий статей
"выходные с кофе". Как
и в прошлых статьях
об обжарке на
сковородке,
ростере,
приготовлении Cà Phê Sua
Nóng, это был "тот"
выходной день,
когда мне
захотелось
провести с кофе. На
этот случай у меня
уже пару месяцев
находилась на
тесте леверная La Pavoni Europiccola.
Однако, до
сегодняшнего дня
не нашлось
подходящего
случая, что бы
детально изучить
кофеварку, её
особенности,
возможности,
преимущества и
недостатки. Сразу
хочу обратить ваше
внимание на тот
факт, что кофеварка
попала ко мне из
частных рук, данная
статья не защищает
интересы данной
торговой марки и ее
представителей на

территории РФ.

Машина

В моем

распоряжении

оказалась самая

простая модель без

датчика давления

но зато с

деревянными

ручками вместо

пластика Внешне

кофемашина

выглядит не очень

обнадеживающе

Помню моё первое

впечатление " Она

вообще кофе то

варит?"

Действительно она

очень небольшая и

на вид слишком уж

простая Однако

позже я взял свои

слова обратно

когда стал немного

понимать принцип

работы леверной

кофеварки Вообще

считаю что

леверные

кофеварки такого

типа являются

истинным методом

приготовления

эспрессо Есть

другой тип левера

как у Electra MicroCasa, например

Там левер

регулируется

пружинным

механизмом что в

принципе не

является

настоящим левером

В La Pavoni человек

выполняет роль
помпы, нагнетая
давление поршнем,
который давит на
горячую воду,
заставляя её
проходит через
утрамбованный в
портафильтре кофе,
Это фактически
означает что своим
давлением на рычаг(lever.
eng. - рычаг, левер),
пользователь
может
регулировать
пролив и давление
воды на кофе, тем
самым, образовывая
свой вкус чашки
кофе, Естественно
это сделано не в
угоду любителям
"умной бытовой
техники," поэтому
эта кофеварка
вообще "не то пальто,"
для людей, которые
не хотят
«заморачиваться»,
что бы выпить чашку
эспрессо. Кроме
того, эта кофеварка
не для людей,
которые пьют много
кофе и часто. Не
нужно покупать
такую кофеварку в
офис для
персонала(для
босса можно). Тем
более, не нужно
ставить её в
кафе(интересно
есть такие?)).
Фактически, в чем
сошлись многие

исследователи
данной модели(а
таких оказалось за
рубежом родины
довольно много), эта
модель должна
работать так: залил
воды, включил, дал
нагреться, помолол
порцию свежего
кофе, заварил
эспрессо, выпил
эспрессо, выключил
кофеварку,
поставил на полку.
Почему? Ответ на
этот вопрос мы
рассмотрим в
следующем абзаце.

В двух словах.
Вопрос: С какой
основной
проблемой
сталкивается
пользователь
любой недорогой
домашней
кофемашины,
особенно
автоматов(любых от
дешевых до
супердорогих)?"
Ответ: Правильно.
Недостаточная
температура для
заваривания
вкусной, плотной,
насыщенной чашки
эспрессо." Когда
смотришь на нашу
кофеварку, встает
другой вопрос: Как
она охлаждает воду,
ведь она будет жечь
кофе,"
Действительно

изобретатели
данной модели на
самом первом этапе
столкнулись с этой
проблемой В
отличие от других
производителей,
где температура
была
недостаточной,
здесь температура
была запредельной
для нормальной
экстракции Выход
был найден спустя
несколько
десятилетий с
момента первого
выпуска.
Производители
увеличили размер и
объём группы Это
позволило решить
эту проблему
Появилось больше
места в группе куда
закачивалась
горячая вода и где
она теперь имела
больше
пространства,
смешивалась с
воздухом и
фактически
охлаждалась Как
известно вода в
металлическом
сосуде будет
закипать намного
быстрее так как
металл сам отдает
температуру
Поэтому в группу
встроили
специальный
барьер между
горячей водой и

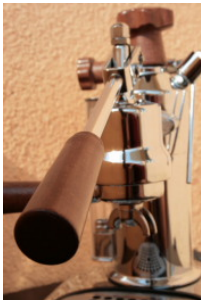
металлическим
ободом группы, что
так же позволило
сократить время на
достижение
пиковой
температуры. Далее, как мне известно, они увеличили
диаметр
дисперсионного
экрана, и
соответственно, диаметр
портафильтра, что
тоже повлияло на
вкус готовой чашки
кофе. Увеличив
объём фильтра
холдера, который
теперь вмещал
большее
количество
молотого кофе, производители
дали возможность
получить эспрессо
богаче, нежели
раннее.





La Pavoni Europiccola

Кнопка
включения и датчик
готовности к
работе(зеленый)
Фильтр холдера.
Диаметр 53 мм.



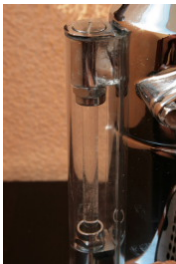


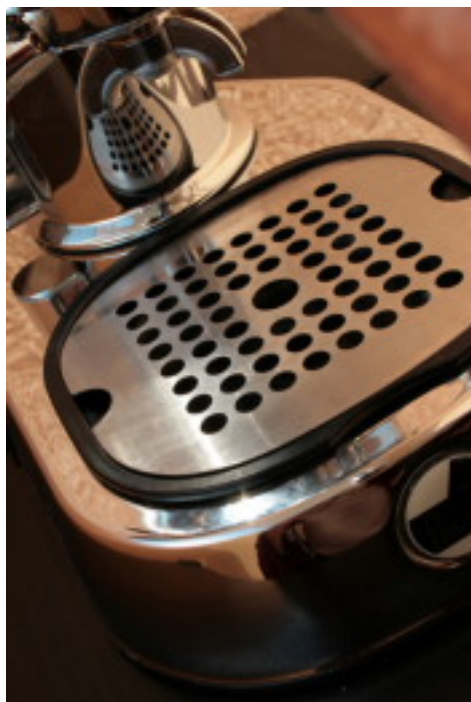
Группа целиком
Левер Поршень





Холдер
Деревянная крышка
бойлера.
Откручиваешь.,
доливаешь воду.,
закручиваешь
Лейбл





Паровик Уровень
воды в бойлере
Поддон
Все эти изменения,
позволили достичь
порядочной
термостабильности
; для одной чашки
эспрессо Вот здесь
и "зарыт" ответ на мой
вопрос выше Я как и
другие
исследователи,
заметил такую
особенность С
каждой сваренной
чашкой кофе,
напиток
получается менее
вкусный чем
предыдущий Дело в
том что устройство
кофеварки не
позволяет достичь
постоянство
результатов,
температура

постоянно плавает
от чашки к чашке.
Поэтому самая
первая чашка
эспрессо
получается самой
вкусной Далее,
приходится
доливать свежую
холодную воду Но
это можно делать,
если быть
" последним фанатом,"
идеальной чашки
эспрессо Однако с
другой стороны
найдется мало
домашних и
кофеварок
посерьезней,
которые могут
выдавать такую
потрясающую
термостабильность
; во время
приготовления
эспрессо Поясняю
Дело в том что в этой
кофеварке
присутствует
система
" природного,"
предсмачивания(natural preinfusion).
Справка для
чайников:
" ПРЕДСМАЧИВАНИЕ(pre-infusion) -
процесс
воздействия
горячей воды на
молотый кофе в
группе без
применения
давления помпы).
Ходит много споров
и суждений о
полезности данной
функции в

современных
кофеварках, но нам
" оно и не надо" , у нас
«своя песня».
Другими словами,
из-за устройства
самой группы и
функции левера
складывается этот
нюанс , Читаем в
следующей главе.

Готовим эспрессо

Готовить эспрессо
на La Pavoni очень просто и в
то же самое время не
всё так просто, как
кажется на первый
взгляд . Метод
приготовления
чашки эспрессо в
леверной
кофеварке
основывается на
устройстве группы.
Когда вы
поднимаете рычаг
до самого конца,
горячая вода из
бойлера
устремляется в
группу , где
происходит
процесс
" природного"
предсмачивания и
вода немного
остывает , так мы
даем 5-10-15... секунд на
предсмачивание
таблетки кофе.
Говоря в прошлой
главе о
потрясающей
стабильности во
время

приготовления
эспрессо, я говорил
именно об этой
особенности. Мы
заранее заполнили
весь объем группы
нужным для
эспрессо
количеством воды
из бойлера, и вода во
время и в конце
приготовления
остается
практически, той
температуры
которой она была в
самом начале. В
других кофеварках
вода подается
напрямую из
бойлера под
действием
давления помпы
Таким образом, мы
применяем
исключительно
собственное
давление на рычаг
полностью
управляя
процессом
экстракции



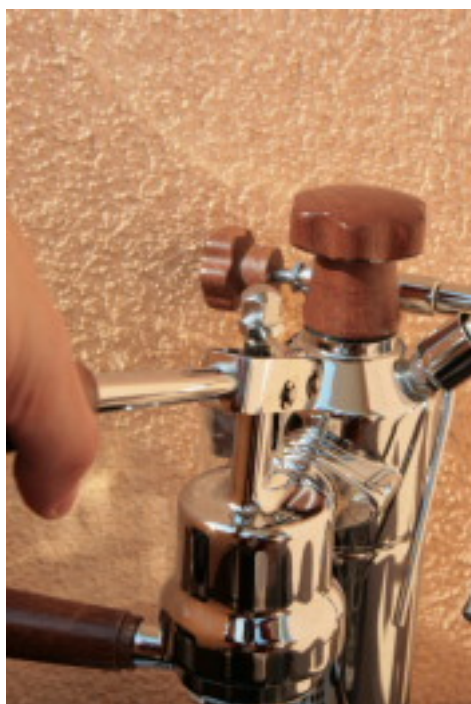


Мои инструменты
для домашнего
эспрессо. Питчер
Мотта 350 мл Шот
Чашка для капучино

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 17/43



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 18/43



Сначала
прогреваем холдер
Плавно поднимаем
рычаг вверх
Сливаем немного
воды





Дозировка
молотого кофе
Вода заполняет
группу Ждем
завершения
предсмачивания

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 20/43



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

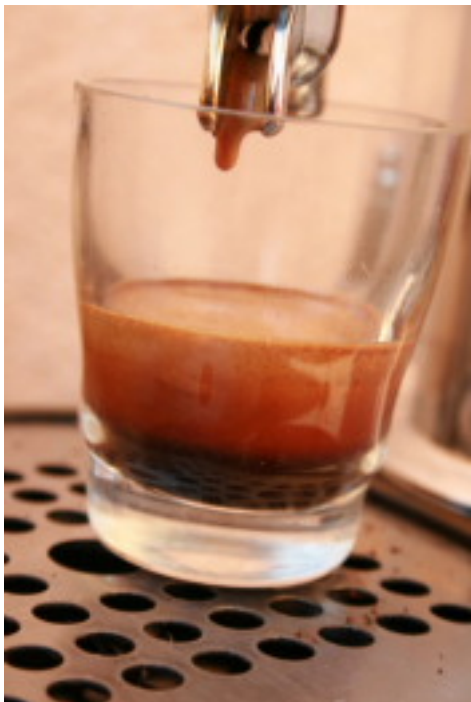
<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 21/43



Начало экстракции
Макро Крема





КремА сверху
Отличный шот!
Тигровая крема!
Рассмотрим
основные моменты
приготовления
эспрессо.

I. Свежий кофе
Уже пришло(я
надеюсь) то время,
когда мне не
приходится долго
объяснять зачем
нужно
использовать
свежий кофе.
Поэтому опускаю
этот пункт.

II. Прогрев холдера
Нужно обратить
внимание что
холдер при первом
включении будет
холодный Поэтому я
обычно проливаю
некоторое
количество воды
через пустой
холдер Нужно
поднять рычаг до
самого конца,
пролить немного
воды в поддон,
опустить рычаг Не
забыть протереть
насухо фильтр
перед выполнением
следующего пункта.

III. Нужное количество
свежемолотого
кофе
Этот пункт важен не
только для этой
кофеварки но
вообще для
приготовления
кофе любым методом
Много кофе чашка
жжёная и противная,
мало кофе чашка
пустая и
безвкусная.

Поэтому нужно
четко знать,
сколько кофе вам
нужно для
получения
оптимального
результата В нашем
случае мы делаем
дозировку так,
чтобы осталось
достаточно места
для
предсмачивания
таблетки и её
последующей
возможности для
разбухания и
заваривания в
группе.

IV. Трамбовка
Трамбовать нужно
сильно Для меня
осталось загадкой,
почему фильтр
холдера не
крепится к этому
холдеру как у
других кофемашин?
По крайней мере,
странно Ну да ладно,
вынимаем фильтр и
трамбуем прямо на
столе.

V. Предсмачивание и
экстракция
Вставляем
аккуратно
портофильтр в
группу и
хорошенько
затягиваем.
Неспеша поднимаем
рычаг до самого
верха ждем
несколько секунд.

пока вода не
заполнит весь
объем группы. Ждем
еще несколько
секунд для
предсмачивания
таблетки, когда
появятся первые
капли
эспрессо(обычно у
меня они никогда не
появляются, но так
гласит
руководство
пользователя),
опускаем плавно
рычаг применяя
нужное давление.
Какое именно
давление на рычаг
применять решать
вам. Я не сразу
определился
со-своим. Всё
зависит от кофе и
ваших вкусовых
предпочтений.

VI. Вариации эспрессо
Если хотите
короткий эспрессо,
давите быстрее.
Если любите
эспрессо - давите в
меру. Если
длинный(лунго)
можно опустить
рычаг на 3/4, обратно
поднять (набрать
еще воды из бойлера)
и продолжать
"давить" левер.

Готовим капучино

Устройство La Pavoni

позволяет в любой

момент
времени(когда
кофеварка
прогрета до
рабочей
температуры)
взбивать молоко
для капучино.
Согласитесь что
это очень удобно не
нужно тратить
время на разогрев
аппарата что бы
заработал пар.
Открыл клапан - пар
есть закрыл - нет.
Просто Обратил
внимание на такой
нюанс здесь как у
"больших" машин,
качество пара
зависит от
количества воды в
бойлере Если воды
слишком много - пар
мокрый Поэтому я
всегда наливаю
воды чуть больше
половины объема
бойлера Таким
образом пар
получается не
слишком сухой и не
слишком мокрый.





Всегда начинаю
приготовление
капучино с молока
Ровно по носик
Повторяем весь
процесс. См.
приготовление

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 28/43

эспрессо





Предсмачивание
Здесь должен
появиться
эспрессо, я надеюсь
Экстракция





Конец экстракции
КремА! Макро

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 31/43



> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 32/43



Паровик

Расположение

паровика в питчере -

под углом

Начало

взбивания.

Обратите внимание.,

так и не переучился

на правую руку....)





Взбитое молоко
Латте-арт
Количество пены
Как и эспрессо,
более менее
капучино у меня
получился далеко

не с первого раза.
Во-первых, тем кто
привык держать
питчер левой
рукой(как я,
например), нужно
переучиваться на
правую, иначе вы
будете постоянно
перегревать
молоко, не успевая
отключить пар.
Слишком большой
ход у клапана пара.
Иной раз не
успеваешь вовремя
отключить, молоко
кипит и пузырится.
Во-вторых, паровик
слишком подвижный,
приходится
придерживать
другой рукой, что бы
не съехал. Паровик
горячий, поэтому
голой рукой
придерживать и
поправлять не
рекомендуется!
В-третьих, паровик
разместили
слишком близко к
горячему бойлеру,
отсюда неудобно
держать питчер,
постоянно боишься
обжечься. С другой
стороны, пар на этой
кофемашине
достаточно мощный,
что явилось для
меня
неожиданностью,
чтобы взбить 350 мл.
питчер за
несколько секунд.
Качество взбитого

молока для такой
кофеварки вполне
приемлемое. При
нескольких
подходах и
тренировок можно
взбить молоко
пригодное для
латте-арт. У меня это
получилось. но из-за
того. что я левша. мне
не удобно
выключать паровой
клапан и структура
молока частенько
разрушается в
самом конце.

Заключение. Плюсы и
минусы

Обслуживать La Pavoni Europiccolo не
составляет
особого труда. Ничего
настраивать не
нужно. Мыть проще
простого. Только на
холодную или иначе
можно обжечь руки о
бойлер и группу. Плохо то. что
дисперсионный
экран практически
невозможно
выкрутить для
чистки от остатков
кофе. Поддон для
слива воды слишком
маленький. поэтому
кофеварку нужно
ставить поближе к
тому месту. где
можно сливать воду. В противном случае. вы рискуете
запачкать всё

вокруг себя.
Кофеварка слишком
легкая,, поэтому,,
когда поднимаете
рычаг,, нужно
придерживать
рукой основание.
Однако это лишь
небольшие минусы.

Для меня,, человека,,
который пьет много
кофе,, эта кофеварка
вряд ли заняла бы
место на кухне.
Потому что,, у этой
модели
отсутствует
способность
выдавать
одинаковое
качество эспрессо,,
если готовить один
за другим.. Но если
готовить о
качестве эспрессо
вообще,, то этой
кофеварке тяжело
будет найти
соперника не
только в своей
ценовой категории.
Мне достаточно
хорошо известен
свой кофе,, пробовал
его на разных
кофемашинах при
разных настройках.
В La Pavoni я услышал
совершенно новую
«симфонию» бленда.
Тигровые крема,,
практически,,
невозможно
наблюдать на
больших
кофемашинах,, на

этой - пожалуйста.
Вкус очень
насыщенный,
плотный,, умеренная
кислотность в
начале,, едва
уловимая сладость
в середине и конец
тертого грецкого
ореха - если вы меня
понимаете.. В общем,, я
был крайне удивлен
тем результатом,
который смог
получить в итоге от
эспрессо смеси,
кофемолки,,
домашней
кофемашины и моего
знания эспрессо.
Скорее всего,, в этом
мне помогла La Pavoni Europiccola.
Разные фотки





Эспрессо выпит до
 капли Ещё
 неудобство.. Фильтр
 холдера постоянно
 застревает в
 группе Капучино

> D 5 9 = K 9 D > @ C <

<https://www.prokofe.ru/plugins/content/content.php?content.124>

! B @ 0 = 8 F 0 39/43





Ммм...неплохо
Обратный клапан.
Срабатывает слив
излишней воды в
бойлере и давления.
Вокруг всё в воде.
Запаситесь
тряпками
Последующий
эспрессо. КремА уже
не та
Все плюсы и минусы
кофеварки я
постарался
выложить в
процессе
написания статьи.
Подводя итог.
хочется сказать.
Эта кофеварка не
для всех. В
современном мире.
где ручной труд
заняли высокие
технологии и
всякие там роботы.
Для такой техники

осталось совсем
мало места. Эта
машина для тех, кто
любит делать всё
своими руками. Кто
любит отслеживать
процесс
приготовления от
начала до конца. Она
не предназначена
для большого
количества людей,
поэтому её
покупают только
для "себя любимого".
Самый первый
эспрессо
нереально вкусен,
при условии, что у
вас под рукой
свежая и хорошая
смесь. Эта
кофеварка для тех,
кто любит
экспериментироват
ь с эспрессо. Она
очень критична к
качеству кофе,
количеству
молотого кофе,
трамбовки и
создаваемого
давления. Игра
"поймай меня, если с
можешь" вам
обеспечена, имею
ввиду тот вкус
эспрессо, который
нравится именно
вам. Мне будет
интересно
послушать мнения
владельцев этой
кофемашины в
комментариях к
данной статье или
на форуме

прокофе,ру,Для,себя
открыл,много
нового,но,главное
открытие,я
совершил,когда
познакомился,с
настоящей
леверной
кофеваркой
поближе,с Lever rulezzz!

P.S. ПРОКОФЕ,РУ
приглашает,всех
эспрессо,энтузиасm
0;ов,принять,участие
в,конкурсе,Моя
кофемашина,От,Вас
требуется
написать,заметку
или,подобную
статья,где,вы
опишите,свое
оборудование,опыт
приобретения,
ответите,на,вопрос
Почему,именно,она,
сделаете,обзор
возможностей
вашего
оборудования,и
поделитесь,опытом
использования.
Авторы,лучших,трёх
работ,получат
ОЧЕНЬ,ценные,призы
и,подарки.
Награждение,будет
проводиться,в
конце,если,
конечно,будут
претенденты,Эта
статья,в,конкурсе
~~не,участвует.~~
Статья,и
фотографии
являются
собственностью

прокофе.ру
Частичное или
полное
использование
материала только с
письменного
разрешения
редакции www.prokofe.ru
Активная ссылка на
источник
обязательна