

ΚΙΝΗΣΗ ΜΑΤ... ΜΕ LATTE ART

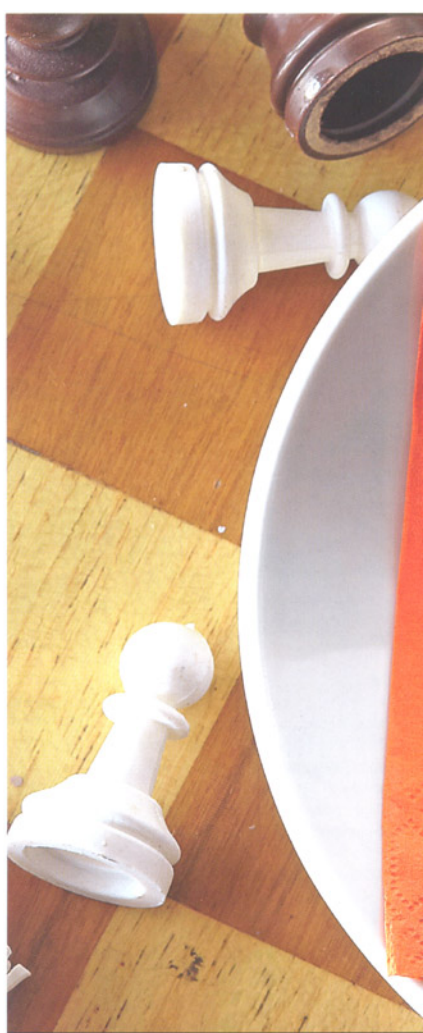
Λίγες εβδομάδες πριν από τον φετινό Παγκόσμιο Διαγωνισμό Latte Art στην Κορέα, συναντήσαμε την Πρωταθλήτρια Ελλάδος στο "Αθηναίων Πολιτεία" όπου εργάζεται. Και πριν ευχηθούμε "καλή επιτυχία", η 30χρονη Tania Konstantinova μας παρουσίασε δημοφιλή latte art που κερδίζουν τις εντυπώσεις των πελατών της στο γνωστό cafe restaurant του Θησείου.

Συνταγές-Εκτέλεση Tania Konstantinova
Φωτό Δημήτρης Τοΐσος

Who is who



Όταν άφησε τη Λευκορωσία πριν από μία δεκαετία, δεν μπορούσε να φανταστεί πως κάποια στιγμή θα εκπροσωπούσε την Ελλάδα σε μια Παγκόσμια Διοργάνωση και μάλιστα για τον καφέ. «Όταν αργότερα παρακολούθησα σχετικά σεμινάρια, τότε είδα να αποκαλύπτεται μπροστά μου ένας ολόκληρος κόσμος», εξηγεί η Tania Konstantinova. Από τη θέση του barista στο Αθηναίων Πολιτεία, παρακολούθησε τα σεμινάρια κατάρτισης της εταιρείας ΚΑΦΕΑ και του brand illy, ενώ συγχρόνως η σκληρή εξάσκηση με προπονητή τον Πανελλήνιο Πρωταθλητή Barista Στέφανο Δωματώτη την οδήγησαν στην κατάκτηση της 1η θέσης στο Πανελλήνιο Διαγωνισμό Latte Art 2012, ανατρέποντας όλα τα προγνωστικά!





SWAN

Έχοντας στο μυαλό μας πως η βάση του σχεδίου είναι η ροζέτα, ξεκινάμε να ρίχνουμε αφρόγαλα στο κέντρο. Γεμίζουμε περίπου μέχρι τη μέση, γέρνοντας το φλιτζάνι. Προς την επάνω άκρη του φλιτζανιού, ρίχνουμε αφρόγαλα και κινούμαστε σαν να δημιουργούμε το λαιμό. Ολοκληρώνουμε με μια μικρή καρδιά για το κεφάλι του κύκνου. Συμπληρώνουμε με μικρές ροζέτες δεξιά κι αριστερά.

1

2



1



2



3

Ξεκινάμε να ρίχνουμε το αφρόγαλα στο κέντρο. Γεμίζουμε μέχρι τη μέση, κρατώντας το φλιτζάνι με μια ελαφριά κλίση. Ξεκινάμε το σχέδιο, ρίχνοντας γάλα από πάνω προς τα κάτω και σπρώχνοντας ελαφρώς για να δημιουργήσουμε κάθε φύλλο και σταματάμε.

Επαναλαμβάνουμε με ένα μικρότερο φύλλο και φτιάχνουμε ακόμη ένα πιο μικρό ακολουθώντας την ίδια λογική. Ολοκληρώνουμε το σχέδιο με μια γραμμή που "κόβει" νοτιά στα δύο την τουλίπα.



Ξεκινάμε να ρίχνουμε το αφρόγαλα στο κέντρο. Γεμίζουμε περίπου μέχρι τη μέση, γέροντας παράλληλα το φλιτζάνι. Πλησιάζουμε το κανατάκι στην επιφάνεια του ροφήματος και κάνουμε κοφτές κινήσεις ζγκ-ζαγκ από την πάνω πλευρά προς την κάτω. Για να δημιουργήσουμε τη ροζέτα, "κόβουμε", δηλαδή σκληματίζουμε μια γραμμή με ανάποδη φορά προς το αρχικό σχέδιο. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία ανάλογα με την τελική εικόνα του latte art.