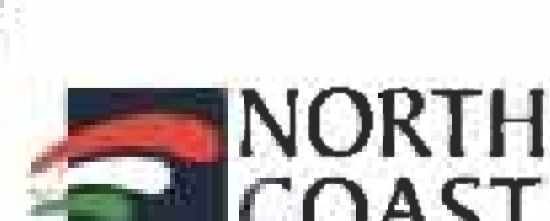
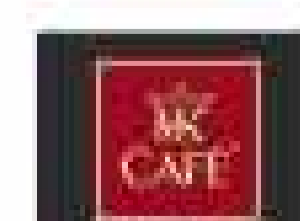


2011



WYDAWNICTWO SIGMA-NOT
Napoje kawowe przygotował: Marcin Moczydłowski w kawiarni Green Coffee

Fotografie: Studio LIPOV, www.studiolipov.com
proj. graficzny: Zbigniew Macikowski, tel. 769 16 16 80





Izabela Popiołek

Kawa z miodem i imbirem

Drink, który Izabela Popiołek - Mistrzyni Polski Barista 2010 - stworzyła dla warszawskiej sieci Green Coffee.

Utrzyj imbir z miodem i wlej go na dno filiżanki. Do zaparzonego espresso dodaj 4-5 goździków, które oddadzą swój intensywny aromat. Na miód wlej spienione mleko a później delikatnie espresso, tak by goździki nie wpadły do szklanki. Rozgrzewający i aromatyczny napój, który poprawi nastrój w styczniowe wieczory.

Izabela Popiołek, barista - trener
Tel.: 600 190 070



SOFTECH Sp. z o.o.
ul. Palisadowa 20 / 22
01-940 Warszawa
tel. 22 610 77 42

Styczeń

- 1 so.....
- 2 nd.....
- 3 pn.....
- 4 wt.....
- 5 śr.....
- 6 cz.....
- 7 pt.....
- 8 so.....
- 9 nd.....
- 10 pn.....
- 11 wt.....
- 12 śr.....
- 13 cz.....
- 14 pt.....
- 15 so.....
- 16 nd.....
- 17 pn.....
- 18 wt.....
- 19 śr.....
- 20 cz.....
- 21 pt.....
- 22 so.....
- 23 nd.....
- 24 pn.....
- 25 wt.....
- 26 śr.....
- 27 cz.....
- 28 pt.....
- 29 so.....
- 30 nd.....
- 31 pn.....



Sylwia Bochowicz

Kawa, której nie może zabraknąć w żadnej szanującej się kawiarni.

Jest to jedyna kawa jaka powstaje w ekspresie ciśnieniowym; serce wszystkich pozostałych napojów kawowych. Espresso to ekstrakt, który uzyskujemy w ekspresie ciśnieniowym. W ciągu 25 sekund powinniśmy otrzymać ok. 30 ml napoju z cienką, ale gęstą pianką na powierzchni, tzw. cremą.

Sylwia Bochowicz, barista-trener
Tel.: 509 257 015



MAKRO Cash and Carry Polska S.A.
Al. Krakowska 61,
02-183 Warszawa
www.makro.pl

Luty

- 1 wt.....
- 2 śr.....
- 3 cz.....
- 4 pt.....
- 5 so.....
- 6 nd.....
- 7 pn.....
- 8 wt.....
- 9 śr.....
- 10 cz.....
- 11 pt.....
- 12 so.....
- 13 nd.....
- 14 pn.....
- 15 wt.....
- 16 śr.....
- 17 cz.....
- 18 pt.....
- 19 so.....
- 20 nd.....
- 21 pn.....
- 22 wt.....
- 23 śr.....
- 24 cz.....
- 25 pt.....
- 26 so.....
- 27 nd.....
- 28 pn.....



Kawa z czekoladą

Naturalną nutą wyczuwaną w wielu kawach jest czekolada. Dzięki zastosowaniu czekolady Philibert Routin 1883 ten smak jest subtelnie wyeksponowany.

20 ml gęstej czekolady umieść na dnie niedużego kieliszka typ shot glass o objętości 80 ml. Na czekoladę Philibert Routin 1883 zaparz świeże espresso 30 ml i dopełnij spienionym mlekiem 20 ml. Pić po intensywnym wymieszaniu wszystkich warstw.

Wyśmienity, rozgrzewający deser kawowy.



Wyłączny importer od 10 lat

CaterTEAM Sp. z o.o.

04-145 Warszawa, ul. Zaliwskiego 11

Tel. 22 885 85 52, 77, 97

22 642 20 69

22 651 83 81

e-mail: office@caterTEAM.eu

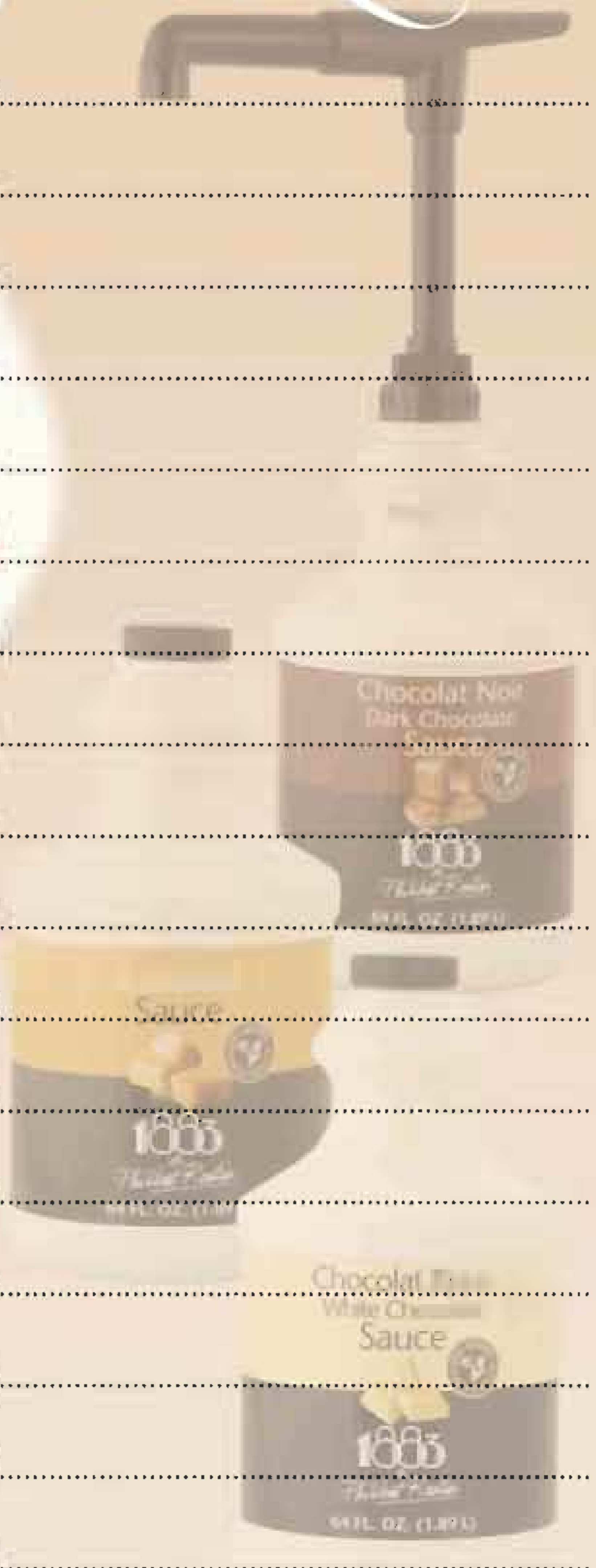
www.1883.com

Robert Kwiatkowski, tel. 513 188 101



Marzec

- 1 wt.....
- 2 śr.....
- 3 cz.....
- 4 pt.....
- 5 so.....
- 6 nd.....
- 7 pn.....
- 8 wt.....
- 9 śr.....
- 10 cz.....
- 11 pt.....
- 12 so.....
- 13 nd.....
- 14 pn.....
- 15 wt.....
- 16 śr.....
- 17 cz.....
- 18 pt.....
- 19 so.....
- 20 nd.....
- 21 pn.....
- 22 wt.....
- 23 śr.....
- 24 cz.....
- 25 pt.....
- 26 so.....
- 27 nd.....
- 28 pn.....
- 29 wt.....
- 30 śr.....
- 31 cz.....



2011



Karolina Wesolowska



Kawa z Advocaatem

Dobry drink do każdej kawiarni. Łatwo i szybko można go przygotować, ma atrakcyjny i zachęcający wygląd. Zaparz espresso 30 ml i dolej drugie tyle wrzątku. Likier Dalkowski Advocaat (50 ml) wymieszaj z mlekiem (50 ml) i lodem używając shakera, następnie delikatnie wlej na górę espresso. Dwa smaki i dwie temperatury. Delicja!

Karolina Wesolowska, barista - trener
Tel.: 609 020 417



www.vinpol.pl

Kwiecień

- 1 pt.....
- 2 so.....
- 3 nd.....
- 4 pn.....
- 5 wt.....
- 6 śr.....
- 7 cz.....
- 8 pt.....
- 9 so.....
- 10 nd.....
- 11 pn.....
- 12 wt.....
- 13 śr.....
- 14 cz.....
- 15 pt.....
- 16 so.....
- 17 nd.....
- 18 pn.....
- 19 wt.....
- 20 śr.....
- 21 cz.....
- 22 pt.....
- 23 so.....
- 24 nd.....
- 25 pn.....
- 26 wt.....
- 27 śr.....
- 28 cz.....
- 29 pt.....
- 30 so.....



Fritz Storm



Cool lime

Fritz Storm skomponował ten drink na Mistrzostwa Świata Baristów 2002. Wygrał.

„Chodziło o połączenie głębokiego smaku kawy z czymś świeżym, jako kontrast do gorzkiego smaku espresso i gęstej śmietanki.”

Przygotuj krem ze śmietanki, mleka i kostek lodu i wlej do niego osłodzone espresso. Przelej do kieliszków Martini. Następnie zrób bitą śmietanę i dodaj do niej delikatnie odrobinę ajerkoniaku* oraz cukier, a na końcu sok z limonki. Tak przygotowany krem przełóż do kieliszków z kawą.

Drink można z powodzeniem podać jako deser w letnie dni.

*Na mistrzostwach Fritz używał bezalkoholowego napoju, przygotowanego na bazie mleka, cukru, jajek i galiki muszkatałowej (oryginalna nazwa Eggnog).

Fritz Storm, Mistrz Świata Baristów 2002.



Strauss Cafe Poland Sp. z o. o.
Swadzim, ul. Poznańska 50
62-080 Tarnowo Podgórne
Tel. 61 816 68 50
Fax 61 816 69 01
www.strauss-cafeservice.pl
info@strauss-group.pl

Maj

- 1 nd.....
- 2 pn.....
- 3 wt.....
- 4 śr.....
- 5 cz.....
- 6 pt.....
- 7 so.....
- 8 nd.....
- 9 pn.....
- 10 wt.....
- 11 śr.....
- 12 cz.....
- 13 pt.....
- 14 so.....
- 15 nd.....
- 16 pn.....
- 17 wt.....
- 18 śr.....
- 19 cz.....
- 20 pt.....
- 21 so.....
- 22 nd.....
- 23 pn.....
- 24 wt.....
- 25 śr.....
- 26 cz.....
- 27 pt.....
- 28 so.....
- 29 nd.....
- 30 pn.....
- 31 wt.....

Mocktail owocowy z lodami



Soki owocowe TYMBARK, to doskonale dopełnienie oferty każdej kawiarni.

Przepis na Mocktail: TYMBARK sok 100% jabłko oraz TYMBARK sok 100% pomarańcza w ilości po 100 ml, skórka otarta z cytryny oraz gałka lodów cytrynowych. Soki i skórę z cytryny wymieszaj w shakerze z trzema kostkami lodu, następnie przelej do wysokiej szklanki, dodaj gałkę lodów cytrynowych i gotowe!



Pełna oferta dostępna na naszej stronie
www.maspex.com

Zapraszamy do współpracy

Czerwiec

- 1 śr.....
- 2 cz.....
- 3 pt.....
- 4 so.....
- 5 nd.....
- 6 pn.....
- 7 wt.....
- 8 śr.....
- 9 cz.....
- 10 pt.....
- 11 so.....
- 12 nd.....
- 13 pn.....
- 14 wt.....
- 15 śr.....
- 16 cz.....
- 17 pt.....
- 18 so.....
- 19 nd.....
- 20 pn.....
- 21 wt.....
- 22 śr.....
- 23 cz.....
- 24 pt.....
- 25 so.....
- 26 nd.....
- 27 pn.....
- 28 wt.....
- 29 śr.....
- 30 cz.....

2011



Marcin Moczydłowski

Kawa i Canari

Likiery doskonale smakują z kawą. Można je łączyć na wiele sposobów. Nasza propozycja jest wyjątkowo udana.
 Do niedużego kieliszka wlać 15 ml Canari Liqueur Coconut Milk oraz 15 ml Canari Liqueur Toffee. Na powierzchnię likierów delikatnie wlać 30 ml espresso, a na espresso śmietankę 30% ubitą w shakerze w proporcji 100 ml z sześcioma kostkami lodu. Trzy warstwy i różne temperatury. Drink dobry na każdą okazję.

Marcin Moczydłowski, Trener Akademii Espresso
 Tel.: 506 091 322



www.vinpol.pl

Lipiec

- 1 pt.....
- 2 so.....
- 3 nd.....
- 4 pn.....
- 5 wt.....
- 6 śr.....
- 7 cz.....
- 8 pt.....
- 9 so.....
- 10 nd.....
- 11 pn.....
- 12 wt.....
- 13 śr.....
- 14 cz.....
- 15 pt.....
- 16 so.....
- 17 nd.....
- 18 pn.....
- 19 wt.....
- 20 śr.....
- 21 cz.....
- 22 pt.....
- 23 so.....
- 24 nd.....
- 25 pn.....
- 26 wt.....
- 27 śr.....
- 28 cz.....
- 29 pt.....
- 30 so.....
- 31 nd.....



Łukasz Kaczmarek



Frappe

Upalne lato i żar leje się z nieba. Na takie dni idealna jest kawa mrożona: frappe lub ice latte.

Zaparz espresso, dodaj galkę lodów waniliowych, cztery kostki lodu, dwie łyżeczki cukru brązowego i 100 ml mleka. Wszystko razem zmiksuj w blenderze. Pamiętaj im więcej dodasz kostek lodu tym napój będzie gęstszy. Orzeźwiający i pobudzający.

Łukasz Kaczmarek, barista - trener
Tel.: 509 182 810



Diversey Polska Sp.z o.o.

ul. Fabryczna 5
00-446 Warszawa
tel.: 22 328 10 00
fax: 22 328 10 01

e-mail: marketing.jd-pl@diversey.com
www.diversey.com

Sierpień

- 1 pn.....
- 2 wt.....
- 3 śr.....
- 4 cz.....
- 5 pt.....
- 6 so.....
- 7 nd.....
- 8 pn.....
- 9 wt.....
- 10 śr.....
- 11 cz.....
- 12 pt.....
- 13 so.....
- 14 nd.....
- 15 pn.....
- 16 wt.....
- 17 śr.....
- 18 cz.....
- 19 pt.....
- 20 so.....
- 21 nd.....
- 22 pn.....
- 23 wt.....
- 24 śr.....
- 25 cz.....
- 26 pt.....
- 27 so.....
- 28 nd.....
- 29 pn.....
- 30 wt.....
- 31 śr.....





Agnieszka Fleischer i Piotr Kaczorowski

Kawa z nalewką

Drink, którym Agnieszka i Piotr wygrali Olimpiadę Kawy, czyli Mistrzostwa Polskich Sześciu Kawowych w 2010 r.

Składniki: wiśniówka domowej roboty, marcepan, espresso, śmietanka 30%, amaretto. Wiśniówkę wymieszaj i podgrzej z marcepanem (w stosunku 2:1). Następnie wlej do szklanki i pozwól by zastygło pod kątem. Wlej espresso, a górę udekoruj śmietanką z shakera, zmiksowaną z amaretto.

Agnieszka Fleischer i Piotr Kaczorowski, bariści z kawiarni coffeeheaven.



Ekspres GB 5



KOREE Sp. z o.o.
 ul. Renesansowa 7A
 01-905 Warszawa
 tel. 22 669 12 84
 fax: 22 669 12 86
 www.koree.pl
 e-mail: koree@koree.pl

Wrzesień

- 1 cz.....
- 2 pt.....
- 3 so.....
- 4 nd.....
- 5 pn.....
- 6 wt.....
- 7 śr.....
- 8 cz.....
- 9 pt.....
- 10 so.....
- 11 nd.....
- 12 pn.....
- 13 wt.....
- 14 śr.....
- 15 cz.....
- 16 pt.....
- 17 so.....
- 18 nd.....
- 19 pn.....
- 20 wt.....
- 21 śr.....
- 22 cz.....
- 23 pt.....
- 24 so.....
- 25 nd.....
- 26 pn.....
- 27 wt.....
- 28 śr.....
- 29 cz.....
- 30 pt.....

2011



Katarzyna Zyzalo



Kawa z różą

Wspaniały drink kawowy, atrakcyjny w smaku i formie. Napój, którym Katarzyna Zyzalo zdobyła piąte miejsce na Mistrzostwach Polski Barista 2010 r.

Czekoladę mleczną rozpuść w wodnej kąpieli, następnie dodaj do niej espresso oraz ekstrakt (olejek) różany. Wszystko razem dokładnie wymieszaj i wlej do małej czarki. Górną warstwę przygotuj w shakerze ze śmietany z lodem. Na powierzchni ręcznie namaluj znak róży.

Katarzyn Zyzalo, doradca ds. kawy Illy
Tel.: 661 944 056



Passione per l'espresso
Unikalna mieszanka 100% Arabica

Dystrybutor w Polsce :
North Coast S.A.
05-800 Pruszków – ul. 3-go Maja 8
Tel. (22) 738 31 50 – Fax (22) 738 31 59
biuro@northcoast.com.pl
illy@northcoast.com.pl
www.northcoast.com.pl



Październik

1 so
2 nd
3 pn
4 wt
5 śr
6 cz
7 pt
8 so
9 nd
10 pn
11 wt
12 śr
13 cz
14 pt
15 so
16 nd
17 pn
18 wt
19 śr
20 cz
21 pt
22 so
23 nd
24 pn
25 wt
26 śr
27 cz
28 pt
29 so
30 nd
31 pn

2011



Marcin Michalik



Latte

Najpopularniejsza kawa polskich kawiarni, czyli espresso, z dużą ilością spienionego mleka. Tym lepsze, jeśli barista przyozdobi je atrakcyjnym wzorem. Sztuka malowania na kawie to latte art. W świecie baristów panuje opinia, że na kawie można namalować wszystko, a jedyne co może ograniczać to wyobraźnia. Lwie latte to propozycja **Marcina Michalika - Mistrza Polski Latte Art 2010**, tel.: 506 118 875



ROTR Spółdzielnia Mleczarska
87-500 Rypin
ul. Mleczarska 6
tel. 54 280 24 16
www.rotr.pl

Listopad

- 1 wt.....
- 2 śr.....
- 3 cz.....
- 4 pt.....
- 5 so.....
- 6 nd.....
- 7 pn.....
- 8 wt.....
- 9 śr.....
- 10 cz.....
- 11 pt.....
- 12 so.....
- 13 nd.....
- 14 pn.....
- 15 wt.....
- 16 śr.....
- 17 cz.....
- 18 pt.....
- 19 so.....
- 20 nd.....
- 21 pn.....
- 22 wt.....
- 23 śr.....
- 24 cz.....
- 25 pt.....
- 26 so.....
- 27 nd.....
- 28 pn.....
- 29 wt.....
- 30 śr.....

2011



Max Warno



Hamilton
Flower

3 cl świeżego soku z limetki,
3 połówki brzoskwini konserwowej,
½ pomarańczy,
2 kostki lodu,

Blenderujemy.
Dekorujemy plasterkami kiwi, na wierzch
grafika wykonana przy pomocy jogurtu,
sosów i puree owocowych.
Perfekcyjnie współgra z dobrym cappuccino
i małą porcją aromatycznego brandy.

Max Warno, Brand Manager Hamilton Beach
Tel.: 722 177 722



Importer i dystrybutor w Polsce



50-514 Wrocław, ul. Międzyleska 2-4
Tel.: 71 334 65 20
www.hamiltonbeachpolska.pl

Grudzień

- 1 cz.....
- 2 pt.....
- 3 so.....
- 4 nd.....
- 5 pn.....
- 6 wt.....
- 7 śr.....
- 8 cz.....
- 9 pt.....
- 10 so.....
- 11 nd.....
- 12 pn.....
- 13 wt.....
- 14 śr.....
- 15 cz.....
- 16 pt.....
- 17 so.....
- 18 nd.....
- 19 pn.....
- 20 wt.....
- 21 śr.....
- 22 cz.....
- 23 pt.....
- 24 so.....
- 25 nd.....
- 26 pn.....
- 27 wt.....
- 28 śr.....
- 29 cz.....
- 30 pt.....
- 31 so.....