

עולם של קפה בשבילכם

החל ממגוון פולי קפה מובחרים ותערובות קפה מיוחדות, דרך מכונות קפה של שלל מותגים וכלה במוצרים משלימים המשדרגים את החוויה. כל מה שצריך תמצאו ב-BUNA // שחר בן-פורת, צילומים: נופר לפיד





בספטמבר האחרון התרחש שינוי מבורך בחייהם של חובבי הקפה בצפון הארץ. באגמון מרקט, הצמוד לאגמון החולה, נפתח בוטיק הקפה BUNA, מקום ייחודי בנוף של צפון הארץ, המציע את כל מה שחובבי קפה זקוקים לו. לפני כחודשיים הגיעה BUNA גם לשרונה מרקט בתל אביב, עם בוטיק נוסף המציע חווית קפה מלאה למבקרים במקום. כך הופך התחביב ארוך השנים של הבעלים לכדי מציאות, המציעה את כל עולם הקפה במקום אחד ומיוחד.

חנות משולבת באספרסו בר

ישראלים ידועים כחובבי הקפה, ועם ההתפתחות הקולינארית שחלה במדינתנו בשנים האחרונות, פיתחנו דרישות גם מכוס הקפה שלנו. בין אם מדובר בתערובות קפה ייחודיות או בקפסולות גורמה ממכונות קפה, אנו רוצים קפה איכותי, שיענה לדרישות הטעם האישיות שלנו. במטרה לתת לכך מענה נפתח בספטמבר האחרון בצפון הארץ בוטיק הקפה BUNA, מקום המשלב בין אספרסו בר המגיש את כל סוגי הקפה, לבין חנות המציעה את כל מה שאנו צריכים כדי ליהנות מקפה איכותי בבית.

BUNA מספקת מענה למגוון רחב של לקוחות לצרכי הקפה שלהם, כולל מכונות קפה מקצועיות, מגוון אביזרי קפה ומוצרים משלימים, וכמובן ייבוא של פולי קפה מובחרים מאזורי גידול נבחרים ברחבי העולם. המוצרים הנבחרים כוללים מכונות קפה טוחנות, מוצרי אסובו, דריפ, פילטר, פרנץ פרס, מקינטות, קפה סיפון ועוד.

המטרה של הבעלים בפתיחת המקום היא להביא את כל פתרונות הקפה תחת קורת גג אחת, ולהציע אותם לתושבי האזור ולמבקרים בו. זו היתה ועודנה בשורה של ממש עבור התושבים, שכן מקום כזה לא היה קיים עד אז בצפון הארץ.

השם "בונה", אגב, מגיע מהשפה האמהרית. משמעותה של המילה היא טקס הקפה האתיופי המסורתי, בו קולים פולי קפה על מחבת, טוחנים אותם ידנית במכתש ועלי, ומבשלים אותם על מדורה פתוחה. מטרת הטקס היא להביא יחד אורחים, חברים ובני משפחה, המתכנסים לצורך שתיית קפה.

האספרסו בר הפועל ב-BUNA מציע כאמור אפשרות לשתות קפה במקום. אפשרות הזו כוללת את כל סוגי הקפה: אספרסו, קפוצ'ינו, לאטה, מקיאטו, קפה פילטר, קפה מקינטה וחליטת קפה קר (Cold Brew). הקפה עשוי מהתערובות הייחודיות של BUNA, ואפשר גם לבחור בתערובות אישיות מפולי קפה חד-זניים, ולקבל קפה העשוי מהן.

כך, למשל, בשנה האחרונה אחד הטרנדים הבולטים בענף הקפה הוא ה-Cold Brew. בתי הקפה האקסקלוסיביים מתהדרים ב-Cold Brew משלהם, ואף רשתות בתי הקפה החלו לשלב את הטכניקה בתפריט הקפה שלהן. מדובר למעשה בתהליך בו מוזגים מים בטמפרטורת החדר על קפה טחון למשך שעות רבות, מסננים ושותים. בסוף התהליך מתקבל משקה חלק וצונן. BUNA מציעה את האפשרות ליהנות מקפה זה במקום, כמו גם לרכוש את המוצרים המאפשרים להכין קפה בחליטה קרה גם בבית, כדוגמת "קולד ברו-ASUBO".

קפה לכל העדפה וטעם

פולי הקפה של BUNA מגיעים ממדינות דרום אמריקה - ברזיל, גואטמלה, קולומביה וקוסטה ריקה. התערובות משלבות בדיוק רב ובקלייה מדודה בין הערביקה לרובוסטה, בכדי לתת חווית קפה בלתי נשכחת.

כאשר תבקרו כאן תמצאו שמונה תערובות קפה ייחודיות ל-BUNA, המתאימות למכונה מקצועית כמו גם למכונה ביתית.

אלטו היא תערובת המורכבת מ-70% ערביקה ו-30% רובוסטה, והיא כוללת פולים מחמישה מקורות שונים בדרום אמריקה שונים. הקפה האיכותי הנוצר בזכות תערובת זו מאופיין בחמיצות מאוד קלה.

דולצ'ה וארומה הם שמותיהם של שתי תערובות נוספות. שתיהן עשויות מכמות שווה של רובוסטה וערביקה, והן יוצרות קפה עמוק, מריר, המשתלב היטב עם חלב. תערובות אלו עשויות כל אחת משלושה סוגים שונים של פולים, והן מתאימות בעיקר למכונות קפה מקצועיות.

פאוליטו היא תערובת המורכבת מ-80% ערביקה ו-20% רובוסטה. שלושה סוגים שונים של פולי קפה מדרום אמריקה יוצרים את התערובת המשובחת הזו, ואם תבחרו בה אז תקבלו קפה ארומטי במיוחד, המשלב היטב עם משקאות חלב. לעומת זאת, התערובת הקרויה פסטורה היא תערובת עשירה במיוחד בקפאין, ויש בה 50% ערביקה ו-50% רובוסטה. פסטורה נותנת לנו קפה עם גוף מלא, מריר מאוד, המתאים למי שאוהבים אספרסו חזק, מר ומלא.

יש עוד: נסיסו היא תערובת של פולי קפה מברזיל, 60% ערביקה ו-40% רובוסטה, היוצרים קפה משודן וארומטי. אמבסה מבוססת על שישה סוגים שונים של פולי קפה, כולם מזן ערביקה, והודות לה מקבלים קפה עם חמיצות קלה מאוד. ולבסוף – נגוס, תערובת המורכבת מ-60% ערביקה ו-40% רובוסטה. הקפה הנוצר בזכותה הוא בעל טעמים מעודנים, ללא מרירות או חמיצות בולטים, מתאים מאוד לחיך הישראלי.

לשם יצירת התערובות רשת BUNA עובדת עם שני בתי קלייה מקצועיים, האחד בראשון לציון והשני בגליל המערבי. התערובות משמשות להכנת משקאות הקפה השונים שנמכרים בשני הבוטיקים, וניתן לרכוש אותן לשימוש ביתי, בתערובות של חצי ק"ג או ק"ג אחד.

ומה אם אתם אוהבים את הקפה שלכם טרי במיוחד? לשם כך פועלת ב-BUNA שבצפון הארץ מכונת קלייה קטנה. במכונה זו ניתן לקלות בכל פעם עד חצי ק"ג, וכך יכולים הלקוחות לרכוש את הקפה הטרי ביותר שניתן ליצור. מכונה זהה תחל לפעול בקרוב גם ב-BUNA שרונה מרקט.

חשוב לציין כי במקביל לתערובות הייחודיות, תמצאו ב-BUNA את תערובות קפה של כל המותגים המוכרים מהעולם, כולל לוואצה, מאורו ובריסטוט.



התערובות, כאמור, הן רק חלק מהיצע המוצרים הרחב שמציעה BUNA ללקוחותיה. יש כאן גם מכונות קפה טוחנות של Melita, Seaco, Philips, Lelit, Rocket, Ascas, Simens ו-Jura. תמצאו פה מקינטות של Arcosteel ו-Brika, מכונות קפה של Nespresso, מכשירים ליצירת קפה וואקום וקפה פילטר, ועוד.

אפשרות להכיר את הקפה

אחד החידושים שמציעה BUNA הוא סדנאות קפה. מדובר בסדנאות לקהל הרחב, המתקיימות בסניף של הרשת בשרונה מרקט. מגוון הסדנאות רחב, והוא מתחיל עם סדנאות בסיסיות להכרות עם עולם הקפה ומגיע עד לסדנאות מקצועיות לבריסטות.

בדרך זו מציעה BUNA עולם שלם של קפה לכל מי שנכנס לאחד מסניפיה, ומאפשרת לנו להכיר את הקפה שאנו שותים וליהנות ממנו בדיוק כפי שאנו אוהבים.

bunacaffe1; Bunacaffe1@gmail.com; 04-8666274