

*ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΕΙΚΑΣΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ  
ΤΕΧΝΩΝ*

ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία Υλικών

ΘΕΜΑ: Ο Καφές ως υλικό μέσο

ΒΑΣΙΚΟΣ ΔΙΔΑΣΚΩΝ: κ. Ζιώγας

ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ: Κωνσταντινοπούλου Βασιλική

ΑΕΜ: 341

ΕΞΑΜΗΝΟ: 10ο

## *Ο Καφές*

Στα πλαίσια του μαθήματος Τεχνολογία Υλικών όπου ζητήθηκε να υλοποιηθεί εργασία με βάση κάποιο υλικό επέλεξα να ασχοληθώ με τον καφέ σε διάφορες μορφές του



## *Η ιστορία του καφέ*

- Αποτελεί το πιο διαδεδομένο ρόφημα παγκοσμίως
- Κατασκευάζεται από αλεσμένους και καβουρδισμένους κόκκους του καφεόδεντρου
- Έχει αναζωογονητική δράση εξαιτίας του βασικού συστατικού που διαθέτει, της καφεΐνης
- Τόπος προέλευσης θεωρείται η Αιθιοπία
- Το πρώτο καφεκοπτείο ανοίγει στην Ιταλία το 1645

## *Επιλογή υλικού*

Η επιλογή του υλικού ήταν αυθόρμητη αφού επηρεάζομαι άμεσα από υλικά που υπάρχουν τριγύρω μου. Ο καφές παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον αφού οι κόκκοι καβουρδίζονται και αλέθονται φτάνοντας στην μορφή που ξέρουμε. Επιπλέον η χρήση του "χρώματος" που προκύπτει μοιάζει πολύ με τις ακουαρέλες και μπορεί να βγάλει αρκετές ποιότητες.

## *Επεξεργασία και χρήση του υλικού*

Αρχικά καβουρδίσαμε τους κόκκους σε μια παραδοσιακή μηχανή που μοιάζει πολύ με την ατμομηχανή. Ξεκινάμε ανάβοντας τη φωτιά και περιμένουμε για πέντε λεπτά. Έπειτα ρίχνουμε τους κόκκους μέσω μιας χοάνης στον ειδικό περιστρεφόμενο κύλινδρο. Η διαδικασία καβουρδίσματος έχει ξεκινήσει. Περιμένουμε μέχρι να ολοκληρωθεί και ελέγχουμε από το διάφανο παραθυράκι το εκάστοτε στάδιο. Χρειάζεται περίπου μια ώρα. Μόλις είναι έτοιμο και στο βαθμό ψησίματος και ποιότητας που επιθυμούμε ανοίγουμε το ειδικό πορτάκι για να πέσουν οι κόκκοι στον ειδικό χώρο ο οποίος διαθέτει μηχανισμό που τους βοηθάει να κρυώσουν και τους αφήνουμε για 5-10 λεπτά. Είναι πια έτοιμος για άλεσμα.





Αφού πια είχαμε έτοιμους και τους καβουρδισμένους κόκκους ξεκίνησε βήμα βήμα η παραγωγή χρώματος.Είχαμε ακαβούρδιστους κόκκους (στη φυσική τους μορφή έχουν πράσινο χρώμα),και δυο ποικιλίες καβουρδισμένους,οπότε ουσιαστικά τρία χρώματα.Αρχικά έβρασα για πέντε λεπτά τους κόκκους ξεχωριστά την κάθε ποικιλία και δοκίμασα να το αποτυπώσω στο χαρτί.Ήταν πολύ αραιό το χρώμα και υπήρχε μικρή αποτύπωση.Έπειτα αφού τους άλεσα και κάποιους έσπασα στο γουδί έβρασα την σκόνη με την κλασική διαδικασία παραγωγής καφέ.Τότε το χρώμα και η αποτύπωση ήταν καλύτερη.Οπότε ξεκίνησα τις δοκιμές και την δημιουργία του έργου.Συγκεκριμένη θεματική ενότητα δεν υπήρχε αφού έδωσα έμφαση στην αποτύπωση διαφόρων υλικών πάνω στο χαρτί (χαρτί κουζίνας,χάρτινο φίλτρο,σφουγγάρι κ.ά) χρησιμοποιώντας κάποιες φορές τον έτοιμο σαν ρόφημα καφέ,το νερό από τους κόκκους και το κατακάθι.

















*Κωνσταντινούπουλου Βασιλική*