Jakou kávu máte nejraději?

1. Espresso

Pravé a klasické espresso existuje jen jedno. Připravuje se do malého šálečku, naplněného do poloviny. Pravé espresso má své přesné parametry, podle kterých se musí připravovat. V Itálii dokonce existuje Národní institut kávy, který určil přesné parametry pro jeho přípravu. **Certifikované espresso je jemně mletá pražená káva v množství 7, 2 g, upěchovaná silou 20 kg (v páce) a uvařená kávovarem prostřednictvím změkčené vody o teplotě 90 °C a pod tlakem 9 barů. Doba průtoku vody přes kávu by měla být v rozmezí 20 – 30 vteřin, za kterou musí natéct 25-35 ml emulze.**

Espresso má krásnou krémovou pěnu na povrchu, vysokou několik milimetrů. Barva cremy je oříškovo-čokoládová, s červenými až tygrovanými odlesky. **Správné espresso voní po čokoládě, oříškách, karamelu, květinách nebo ovoci.** Chuť espressa je velice individuální a záleží jak na odrůdě, tak na stupni pražení. Důležitá je vyrovnanost mezi chutěmi – sladkost, hořkost a kyselost. Chuť a vůni espressa ovlivňuje také šálek, do kterého kávu připravujete.

Plnost espressa docílíte nahřátými šálky. Porcelánové a silnostěnné šálky krásně drží teplotu espressa. Teplota šálku má vliv i na množství krémové pěny na povrchu espressa. **Intenzivní aroma vzniká v zaoblených šálcích, odkud nemůže ihned vyprchat ven.** Z velmi otevřených nebo rovných šálků vyprchává rychleji.

Termín espresso vznikl ze slova “express” – nápoj, který se servíruje zákazníkovi okamžitě po přípravě. Espresso by se mělo vypít co nejdříve, protože velmi rychle ztrácí aroma a plnou chuť. **Ke každému šálku kávy pijte hodně vody, protože káva odvádí vodu z těla.**

Velmi často se setkáváme s názvem piccolo, ale ten není úplně správný. **Pokud byste si v Itálii objednali piccolo, nikdo vám nebude rozumět.** V České republice se většinou pije espresso lungo, které je připravené také ze 7 g kávy, ale obsahuje více vody (80-200 ml). Existují také nápoje s menším objemem vody, např. ristretto (cca 20 ml).

2. Espresso Lungo

Tato káva se také nazývá větší espresso, dlouhé nebo prodloužené espresso. Často se této kávě říká také Americano. Je to typická česká káva, bez které se každý druhý zákazník neobejde. Tato káva se vyznačuje větším objemem oproti espressu a tím jemnější (nevýraznější) chutí.

Často se v kavárnách připravuje špatným způsobem, kdy se nechává káva natéct do většího hrníčku (až je plný) a káva tedy teče více než minutu. Po 30 vteřinách, což odpovídá malému espressu, je káva v páce již použitá a veškeré dobré látky má vyčerpané. Přes prázdný lógr pak dále teče teplá voda, začínají se z něj louhovat škodlivé látky, a čím déle voda protéká přes lógr, tím více se espresso přepaluje. Tento způsob přípravy má vliv nejen na chuť, ale na vaše zdraví. Přepálená káva vašemu žaludku nesvědčí.

Nejlepší způsob, jak tuto kávu připravit, je servírování horké vody k espressu zvlášť, aby si každý mohl kávu prodloužit podle své chuti. Získáte tím chuťově mnohem lepší kávu, navíc i zdravější a máte kávu přesně podle svých představ.

3. Espresso doppio

Pokud vám nestačí jedno malé silné espresso, je dvojité určené právě pro vás. V mnoha kavárnách tomuto espressu říkají také dvojité espresso nebo double espresso. **Espresso doppio se připravuje z dvojité dávky umleté kávy, tedy ze 14 g.** Při přípravě se postupuje stejným způsobem jako u klasického espressa. **Káva protéká pákou 20-30 vteřin, jen má větší objem, zhruba 50-70 ml.** Toto dvojité espresso patří k velmi silným kávám.

4. Ristretto

Tuto malou a silnou kávu pijí Italové nejčastěji, a to pětkrát i šestkrát za den. **Ristretto se připravuje ze stejné dávky kávy jako espresso, i naprosto stejným způsobem. Jediný rozdíl, v čem se liší ristretto od espressa, je doba průtoku z kávovaru.** Vždy teče jen 18 vteřin, což je necelá polovina klasického malého šálku. Neznamená to, že by ristretto teklo rychleji, ale jen kratší dobu. **Je ho tedy méně – asi 20 ml, a to při stejném množství kávy jako na espresso.** Ristretto tak obsahuje první, nejsilnější kávové extrakty.

5. Caffé latte

Tato káva je určena pro milovníky slabší kávy s mlékem. Pravé caffé latte se připravuje do velkého šálku a má méně pěny. Francouzi tuto kávu nazývají café au lait, Australané flat white. Často se při přípravě této kávy setkáte s užitím techniky latte art. Pokud se tato káva připravuje do skla, nemá oddělené vrstvy. Někdy se k přípravě této kávy používá espresso Lungo (tzv. prodloužené espresso) nebo dokonce espresso doppio (dvojité espresso).

6. Caffé macchiato

Pod tímto názvem si můžete představit hned několik různých káv. V kavárnách se často zaměňuje macchiato s velkým caffé latte. **V překladu z italštiny znamená macchiato "skvrnitý" nebo "s trochou mléka".** Tento název vystihuje opravdu jen ten jediný a správný nápoj. **Caffé macchiato je espresso s trochou mléčné pěny.** Zručnější baristé dokáží pěnou a mlékem namalovat na povrchu malý obrázek. Problém dělá také výslovnost této kávy. Neobjednáváme "mačijáto", ale správně vyslovené "makijáto".

7. Caffé latte macchiato

Tato mléčná káva se skládá ze tří částí. Naspodu je vrstva teplého mléka, poté vrstva klasického espressa a nahoře je vrstva jemné mléčné pěny, alespoň 2-3 cm vysoká. Správná příprava Caffé latte macchiato: Nejprve se ze studeného mléka našlehá mléčná pěna a mléko (stejně jako u cappuccina), která se nalije do vysoké sklenice o obsahu 0,3 l. Mléko se nechá ve sklenici chvíli odstát, aby se vytvořila oddělená vrstva. Mezitím se připraví espresso, které se poté nalije do středu pěny a vytvoří tak prostřední vrstvu. Espresso doporučujeme připravovat do nahřáté malé porcelánové konvičky, kterou kávu nejlépe nalijete do mléka. V konvičce po nalití zbude kávová pěna z espressa. Tou nakapejte dokola na povrch pěny pár kapiček a špejlí je protáhněte dokola do spirálky, vzniknou tak krásná srdíčka.

8. Cappuccino

Cappuccino je původem italský kávový nápoj, který se skládá z 1/3 espressa, 1/3 mléka a 1/3 mléčné pěny. Pěna má být zarovnaná po okraj šálku a její konzistence musí být jemná a hladká, bez velkých bublinek. Lesklá a sametová pěna tvoří necelou třetinu nápoje, tedy asi 1-2 cm. Zjednodušeně je cappuccino vlastně espresso s mlékem a mléčnou pěnou. Ideální teplota cappuccina se pohybuje kolem 70°C, tzn. že by se cappuccino mělo dát ihned vypít, aniž byste se spálili. Káva se připravuje do cappuccinového šálku, který má stejné parametry jako šálek na espresso, má jen větší objem.

Správná příprava cappuccina: Připravte si espresso do předem nahřátého, cappuccinového šálku. Mezitím v konvičce míchejte mléko a pěnu. Poté ji pomalu, z výšky několika málo centimetrů nad hrnečkem nalijte přímo doprostřed espressa. Hladina kávy s mlékem začne stoupat nahoru. V polovině plného šálku přibližte konvičku blíže k prostředku a jemně ji nakloňte tak, aby do kávy natékalo více pěny. Pokročilejší baristé umějí při lití mléka a pěny do cappuccina namalovat různé obrázky. Tato technika se nazývá latte art a dají se s ní namalovat rozetky, srdíčka, jablíčka, kytičky i různá zvířátka.

Pro snadné šlehání je velmi důležité, jaké mléko zvolíte. Na cappuccino nebo jakoukoliv kávu s mléčnou pěnou potřebujete plnotučné mléko, které je dobře vychlazené. Při šlehání jsou důležité hlavně tuky a bílkoviny, protože díky nim jde sametová pěna snadno ušlehat. Mléko můžete šlehat před nebo

po přípravě espressa. Záleží jen na vás, kterému způsobu dáte přednost. Doporučujeme pěnu i kávu připravovat současně. Pokud připravíte nejdříve espresso a poté mléko, může se stát, že espresso ztratí rychle svoji pěnu. Pokud začnete přípravou mléka a pěny, musíte ji poté lépe a déle promíchávat.

9. Ledové caffé latte

Ledové caffé latte (nebo-li ice caffé latte) se připravuje a podává ve vysoké sklenici. Je to káva s jednoduchou přípravou. Nejdříve se do sklenice o obsahu 0,3 l dají asi tři kostky ledu. Poté se zalejí studeným mlékem a nakonec se nalije espresso. Pokud espresso nalijete porcelánovou konvičkou nahoru na led, zůstane krásně oddělené. Druhou variantou je ledové caffé latte se studenou mléčnou pěnou. Ta se nalije na již hotové ledové caffé latte, nahoru na led a espresso. Ze studeného mléka lze vyšlehat naprosto dokonalá mléčná pěna, která báječně chutná. Krémová pěna má konzistenci jako našlehaný vaječný bílek. K její přípravě potřebujete opravdu hodně vychlazené mléko, jinak se vám to nepodaří a pěna bude mít hodně bublin. Doporučujeme použít ke šlehání nízkotučné mléko (narozdíl od šlehání teplé mléčné pěny, kdy je to naopak a vhodnější je použít plnotučné mléko). Pěnu vyrobíte nejlépe ve frappovači nebo s pomocí malého ručního mixérku na baterky.

10. Frappé

Frappé patří mezi fenomény ledových káv a pochází ze slunného Řecka. Recept na pravé řecké frappé vznikl v roce 1957 na mezinárodním veletrhu v Soluni. Firma Nestlé představovala nový produkt pro děti, mixovaný koktejl s mlékem vyrobený v šejkru. **Jeden ze zaměstnanců firmy dostal během veletrhu chuť na svůj šálek kávy, ale neměl po ruce ani rychlovarnou konvici. Podařilo se mu vyšejkrovat instantní kávu se studenou vodou a trochou ledu a zjistil, jak vynikající nápoj vymyslel…**

Jak připravit pravé řecké frappé z instantní kávy? Na přípravu pravého řeckého frappé potřebujeme instantní kávu, která je určena přímo pro výrobu frappé, dále studenou vodu a led. Instantní káva se smíchá s vodou a rozmixuje jakýmkoliv mixérem. Nápoj se nalije do vysoké sklenice a přidá se do něj několik kostek ledu. Pokud máte rádi více mléčnou kávu nebo sladkou, mléko a cukr přidejte ještě před rozmixováním.

Frappé z espressa = Caffé Freddo

Frappé se může připravovat také z espressa a s mlékem. Tato káva se často nazývá také jako caffé freddo. Připravte si espresso. Do nádoby na mixování se dají tři kostky ledu, 150 ml mléka a poté se přidá espresso. To všechno se společně umixuje – stačí vám domácí tyčový mixér. Pokud rádi sladíte, přidejte si cukr do nádoby před mixováním. Obě dvě varianty mají své kouzlo a v letních parných dnech příjemně osvěží. Nápoj se servíruje ve vyšších sklenicích a s brčkem.

Text: *www.rajkavy.cz*