

Jakou kávu máte nejraději?



Takže co si objednat, když chcete malou a výraznou kávu? Která bude jemná a mléčná? A jaký je vlastně rozdíl mezi cappuccinem, latté a flat white? Pojdme si v tom udělat jasno.

Espresso: malá káva s velkou chutí

Máte rádi výraznou chuť kávy? Začněte tady. Espresso je základem celé řady kávových nápojů. Horká voda při jeho přípravě prochází pod tlakem jemně namletou kávou a **výsledkem je malý, koncentrovaný nápoj s intenzivní chutí a typickou cremou na povrchu.**

Jedno espresso má obvykle jen několik desítek mililitrů. Nenechte se ale zmást jeho velikostí – právě v malém šálku vynikne charakter použité kávy.

A co piccolo? S tímto názvem se u nás stále můžeme setkat, ale nejde o standardní označení klasického espressa. Pokud chcete malé espresso, objednejte si jednoduše espresso.

☐ **Vyberte si ho, když** chcete malou, intenzivní kávu bez mléka.

Ristretto: ještě menší a koncentrovanější

Pokud je espresso malé, ristretto je ještě menší. Přípravuje se podobně jako espresso, ale výsledného nápoje je méně. Díky kratší extrakci může působit koncentrovaněji a chuťově plněji.

Zajímavé je, že menší a chuťově intenzivnější ristretto automaticky neznamena více kofeinu. Výraznost chuti

a obsah kofeinu totiž nejsou totéž.

☐ **Vyberte si ho, když** máte rádi opravdu malou a výraznou kávu.

Doppio: když jedno espresso nestačí

Tady je to jednoduché. **Doppio znamená dvojité espresso.** Připravuje se z přibližně dvojnásobného množství mleté kávy a výsledkem je také zhruba dvojnásobná porce nápoje.

Na rozdíl od lunga tedy nejde o espresso doplněné nebo „prodloužené“ vodou. **Dostanete skutečně dvě dávky espresso v jednom šálku.**

☐ **Vyberte si ho, když** chcete výraznou kávu a jedno espresso je na vás příliš malé.

Lungo: delší espresso

Italské *lungo* znamená „dlouhé“. **Oproti klasickému espresso při jeho přípravě proteče přes namletou kávu více vody.** Výsledkem je větší nápoj. Protože ale voda zůstává s kávou v kontaktu déle, mění se také výsledná chuť. Lungo tedy není jen espresso s vodou.

A právě tady vzniká častý zmatek: Lungo a americano nejsou totéž.

Americano: espresso + voda

Americano vznikne mnohem jednodušeji: hotové espresso se doplní horkou vodou. Výsledkem je větší a chuťově jemnější nápoj, ve kterém ale stále poznáme charakter espresso.

Pokud tedy chcete větší černou kávu, ale espresso je na vás příliš koncentrované, americano může být dobrou volbou.

☐ **Vyberte si ho, když** chcete větší černou kávu s jemnější intenzitou.

Espresso macchiato: espresso „se skvrnkou“ mléka

Italské *macchiato* znamená skvrnitý či označený. Espresso macchiato je proto jednoduše **espresso doplněné malým množstvím mléka nebo mléčné pěny.** Pořád v něm výrazně dominuje káva. Trocha mléka jen lehce zjemní její chuť.

A pozor - espresso macchiato není totéž co latte macchiato. Přestože mají podobný název, jde o dva úplně jiné nápoje.

☐ **Vyberte si ho, když** máte rádi espresso, ale chcete jeho chuť trochu zjemnit mlékem.

Cappuccino: káva a mléko v rovnováze

Jedna z nejoblíbenějších kávových klasik.

Cappuccino tvoří espresso a našlehané mléko s jemnou mikropěnou. Tradičně se často popisuje jako **kombinace espressa, teplého mléka a mléčné pěny**, v moderní kavárenské přípravě však jednotlivé vrstvy nebývají ostře oddělené.

Správně našlehané mléko má jemnou, lesklou a sametovou strukturu bez velkých bublin. Výsledkem je nápoj, ve kterém je stále dobře znát espresso, mléko ale jeho chuť příjemně zakulatí.

A právě cappuccino bývá oblíbeným plátnem pro latte art - srdíčka, tulipány nebo rosety vytvořené při nalévání mléka.

☐ **Vyberte si ho, když** chcete vyváženou kombinaci kávy a mléka.

Flat white: více kávy, méně mléka

Na první pohled může připomínat cappuccino, ale chuťově bývá výraznější.

Flat white se obvykle připravuje s dvojitou dávkou espressa nebo jiným koncentrovanějším espresso základem a menším množstvím jemně našlehaného mléka než u latté. Výsledkem je krémová mléčná káva, ve které je espresso stále výrazně cítit.

Právě poměr kávy a mléka je hlavním důvodem, proč flat white chutná „kávověji“ než velké latté.

☐ **Vyberte si ho, když** máte rádi mléčnou kávu, ale nechcete, aby mléko přehlušilo chuť espressa.

Caffè latte: hodně mléka, jemná chuť

Jestli máte rádi velkou a jemnou mléčnou kávu, pravděpodobně skončíte právě u latté. **Základem je espresso, ke kterému se přidává větší množství teplého mléka a jemná vrstva pěny. Oproti cappuccinu je tedy nápoj větší a díky většímu množství mléka také chuťově jemnější.**

A právě tady opravme jeden častý omyl: flat white není jiný název pro caffè latte. Jde o dva různé nápoje s jiným poměrem kávy a mléka.

☐ **Vyberte si ho, když** chcete velkou, jemnou a hodně mléčnou kávu.

Latte macchiato: nejdřív mléko, potom káva

Caffè latte a latte macchiato znějí skoro stejně, ale způsob jejich přípravy se liší. U latte macchiata hraje hlavní roli mléko. Název bychom mohli volně přeložit jako „**mléko poskvrněné kávou**“.

Do sklenice se naliže napěněné mléko a následně espresso. Při správné přípravě mohou ve sklenici vzniknout efektní vrstvy mléka, kávy a pěny. **Je to tedy především jemný mléčný nápoj s kávou, nikoli espresso s trochou mléka.**

☐ **Vyberte si ho, když** chcete velmi jemnou mléčnou kávu a líbí se vám její efektní servírování.

Mocha: když se potká káva s čokoládou

Milovníci čokolády mají svého favorita. **Mocha neboli caffè mocha spojuje espresso, mléko a čokoládu - podle receptury například v podobě čokoládového sirupu, kakaa nebo čokolády.** Někdy se přidává také šlehačka. Výsledkem je sladší nápoj na pomezí kávy a dezertu.

☐ **Vyberte si ji, když:** milujete spojení kávy a čokolády.

Ledová káva: jeden název, spousta podob

Ledová káva není jeden přesně daný recept. Pod tímto názvem se může skrývat espresso s ledem, káva s mlékem a ledem, ale také sladká varianta se zmrzlinou a šlehačkou, kterou dobře známe z českých kaváren.

Pokud si tedy objednáte jednoduše „ledovou kávu“, může vás v různých podnicích čekat pokaždé trochu jiný nápoj.

☐ **Vyberte si ji, když:** chcete osvěžující studenou kávu a nevadí vám, že recept se může lišit.

Iced coffee: káva, která dostala led

Anglické iced coffee znamená jednoduše ledovou kávu. Nejčastěji jde o běžně připravenou kávu, která se podává vychlazená nebo přes led. Může být černá, s mlékem i ochuceným sirupem.

V kavárnách se často setkáte také s iced latte – espressem, studeným mlékem a ledem.

A pozor na označení ice café. U nás se s ním můžeme setkat poměrně často, nejde ale o jeden mezinárodně ustálený druh kávy s přesně daným receptem. Podnik pod ním může nabízet vlastní variantu ledové kávy.

☐ **Vyberte si ji, když:** chcete klasickou chuť kávy v osvěžující studené podobě.

Cold brew: káva připravená zastudena

Cold brew se od běžné ledové kávy liší už samotnou přípravou. Káva se totiž nezalévá horkou vodou a následně nechladí, ale **dlouhé hodiny se extrahuje ve studené nebo pokojové vodě**.

Výsledkem bývá jemný, osvěžující nápoj s jiným chuťovým profilem než u kávy připravené horkou cestou. Cold brew se podává vychlazené nebo s ledem, samotné i s mlékem.

☐ **Vyberte si ho, když:** chcete studenou kávu s jemnější a trochu jinou chutí než klasické espresso na ledu.

Frappé: řecké osvěžení

Frappé se proslavilo v Řecku a **jeho klasická podoba vzniká z instantní kávy, studené vody a ledu, které se vyšlehají do charakteristické pěny**.

. Podle chuti se přidává cukr nebo mléko.

Dnes se slovem frappé někdy označují nejrůznější mixované studené kávy, původní řecké frappé je ale právě nápoj z instantní kávy.

☐ **Vyberte si ho, když** je venku horko a máte chuť na studenou napěněnou kávu.

A co „turek“?

Nakonec jedna česká specialita. **Když si u nás řekneme „turek“, většinou myslíme mletou kávu zalitou horkou vodou přímo v hrnku, přičemž sedlina zůstává na dně.**

S tradiční tureckou kávou má ale český turek společného jen velmi málo. Pravá turecká káva se **připravuje z velmi jemně namleté kávy v malé nádobce zvané džezva.** Káva se vaří společně s vodou, případně cukrem, a výsledný nápoj má úplně jiný charakter.

Takže pokud doma zaléváte kávu v hrnku, klidně tomu říkejte turek. Jen v Istanbulu byste pod tímto názvem dostali něco docela jiného.

Tak kterou si dát?

Pokud stále váháte, pomůže jednoduchý tahák:

Chci malou a výraznou: espresso nebo ristretto.

Chci pořádnou dávku espressu: doppio.

Chci větší černou kávu: americano nebo lungo.

Chci jen trochu mléka: espresso macchiato.

Chci vyváženou kávu s mlékem: cappuccino.

Chci mléčnou, ale pořád výrazně kávovou: flat white.

Chci velkou a jemnou: caffè latte nebo latte macchiato.

Chci něco sladkého: mocha.

Chci něco studeného: frappé, cold brew nebo iced coffee.

A která je ta nejlepší? Ta, na kterou máte právě chuť.