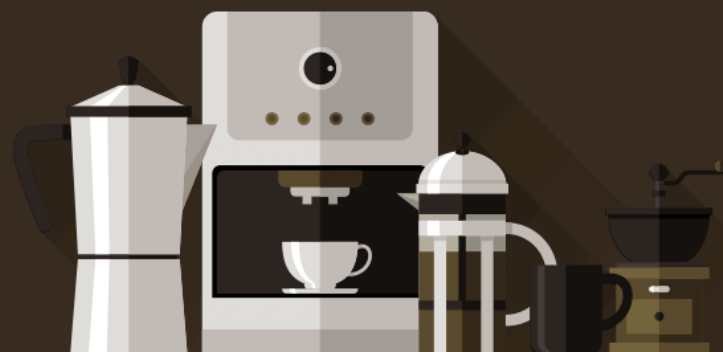


Základní druhy kávy



Řadíte se mezi milovníky dobré kávy? A rozumíte všem druhům kávy, které si můžete v současnosti objednat? V posledních letech se kavárny začaly objevovat po celé republice jako houby po dešti a s nimi i požadavky na kvalitní a hlavně správně připravenou kávu. Nejspíš ale nepatříte mezi hipstery, kteří vysedávají celé dny v kavárnách. Je tedy pravděpodobné, že některé názvy kávy, na které můžete v kavárnách narazit, nebudete znát. A proto jsme tu my! Abychom vás naučili něco nového, co se vám bude v životě hodit... :-)

Ty, které jste už někde viděli...



Espresso

Espresso je to nejzákladnější, co si můžete objednat. Ale právě v jeho jednoduchosti je krása! U espressa si dokážete vychutnat skutečně dobrou kávu v její plné kráse. Jedná se o 30 ml kávy extrahovanou zhruba 20 - 30 sekund pod tlakem 9 barů. Pokud budete chtít dvojitou dávku, objednejte si espresso doppio.

Ristretto

Ristretto je v podstatě jen menší espresso o objemu 20 ml. Oproti espressu je méně hořké a naopak sladší a kyselejší. Nemyslete si, že menší espresso se jmenuje piccolo, hipster kavárníci by se vám vysmáli a poučili by vás, že piccolo neexistuje :-)





Lungo

Stejně jako následující Americano je Lungo určeno těm, kteří mají raději větší šálek kávy. V podstatě se jedná o espresso dolité horkou vodou v poměru 1:1.

Americano

Podobně jako Lungo je Americano klasické espresso doplněné horkou vodou, v tomto případě ve větším množství a to až 1:5 (1 díl espressa a 5 dílů vody). Správně by vám měli v kavárně donést klasické espresso a horkou vodu vedle v nádobce tak, abyste si mohli kávu „dotvořit“ podle svého...



Au Lait

Vznešený název pro klasickou kávu s mlékem. Nemusí být nutně připravena z espressa, ale klidně z filtrované kávy. Většinou se připravuje v poměru 1:1, ale záleží na vaší chuti :-)

Macchiato

Macchiato v italštině znamená „tečkovaný“ nebo „skvrnitý“. Tato káva byla zřejmě pojmenována po drobných bublinkách (skvrnkách) v mléčné pěně, kterou najdete nahoře. V současnosti se jedná většinou o „mikropěnu“ vzniklou šleháním mléka vodní parou.





Caffè Latte

Caffè Latte je velká káva - vždy o objemu přes 250 ml. Od níže zmíněného Cappuccina se liší jak objemem, tak i podílem mléčné pěny. Tradičně ji dostanete připravenou do šálku s ouškem. V současnosti se netěší takové oblibě jako některé její alternativy...

Cappuccino

Cappuccino patří se svým objemem 150 - 180 ml ke středně velkým kávám, a proto je možná jeho obliba tak vysoká. Existuje několik variant. Původně obsahovalo 2 cm vysokou pěnu „posazenou“ na horkém mléku, nyní se spíše setkáte s mikropěnou, která je provázána s mlékem a její chuť je příjemně sametová. Můžete se setkat i s tím, že se vás v kavárně zeptají, zda chcete navrch čokoládu, kakao nebo skořici.



Flat white

Alias „nejvíc hipster káva“ posledních let. Je sice pravda, že poslední dobou ji mezi hipstery nahrazují různé alternativní metody přípravy kávy jako AeroPressy či Chemexy, ale stále ještě patří k těm nejpoblárnějším druhům kávy. Jedná se o dvojitě espresso doplněné zhruba jedním centimetrem mléka a mléčné pěny a stejně jako další kávy s mléčnou pěnou na povrchu, může být ozdobeno „Latte artem“ - to jsou ty obrázky na povrchu kávy vytvořené specifickým litím mléka do hrnečku.

Mocha

Mocha nebo také mochaccino, je čokoládou ochucená varianta Caffè Latte. Složení je tedy stejné jako u zmíněné kávy, bývá ale doplněna čokoládovým sirupem nebo kakaovým práškem. Ačkoliv je to káva chutná, mezi znalci kávy není příliš oblíbená, protože čokoláda přebije chuť kávy.





Vídeňská káva

Vídeňskou kávu asi zná každý. Když si ji objednáte v restauracích a hospodách nevalné pověsti, obdržíte většinou pořádného turka zalitého kopcem šlehačky ve spreji. Správně by se ale mělo jednat o prodloužené espresso (pokud jste dávali pozor, víte že máme na mysli Lungo) s vrchovatou lžící pravé šlehačky.

Irská káva

Irská káva nevypadá tak, jak ji dostanete ve většině běžných restaurací, tedy turek s levnou whiskey a kopcem šlehačky ve spreji. Správně by to měl být nápoj z filtrované kávy nebo espressa o objemu 2,3 dcl obsahující 3 - 4 cl kvalitní irské whiskey se 2 centimetry vychlazené vyšlehané smetany (ale pozor, šlehačka musí být stále tekutá!).



Ledová káva

Ledová káva bývá většinou vydána napospas hostinským a kavárníkům a její výsledné složení bývá ovlivněno tím, co zrovna najdou. Kromě espressa tak často obsahuje zmrzlinu, studené mléko, šlehačku nebo ochucovadla jako je čokoláda nebo karamel.

Frappe

Frappe je skvělá letní varianta kávy, která vás během horkých dnů během chvilky osvěží. Většinou je ale poměrně sladká, a proto těm, kterým to vadí, doporučujeme raději třeba Cold Brew. K přípravě frappe použijeme rozpustnou kávu nebo espresso a cukr (nebo cukerný sirup), led a mléko. Vše v šejkru důkladně protřepeme, aby vznikla dlouho držící pěna.





Affogato

V Čechách relativně nový druh kávy, který se ale rychle usadil ve všech větších městech. Jedná se o jeden kopeček zmrzliny ve vychlazené sklenici zalitý espressem. Lépe chutná s méně výraznými příchutěmi zmrzlin jako je třeba vanilková nebo smetanová. Existuje i „Affogato doppio“ - dvojitá porce.

... a ty, o kterých jste nikdy neslyšeli!

Bicerin

Je tradiční káva pocházející z Turína. Na rozdíl od jiných ochucených káv, Bicerin musí obsahovat znatelné nepromíchané vrstvy jednotlivých ingrediencí. Sklenici s dvojitým sklem naplníme z 1/4 espressem, dále vrstvou horké čokolády (opět 1/4) a další čtvrtinou našlehaného mléka. Případně je možné navrhnout dát ještě vrstvu šlehačky, ale není to podmínkou...



Breve

Breve je vlastně americká variace klasického Latte. Liší se v podstatě jen tím, že mléčná pěna je nahrazena smetanou. Jedná se vlastně o tučnější, ale o to lahodnější Latte :-)

Con panna

Nehleďte v tom nic složitějšího (nebo dokonce nemravného!). Jedná se o obyčejné espresso ozdobené šlehačkou a skořicí nebo nějakým toppingem...





Corretto

Corretto je vlastně trochu luxusnější Irská káva. Jedná se o espresso obohacené nějakým alkoholem. Tradičně to bývá brandy, grapa nebo sambuca. Může se vám také stát, že dostanete alkohol ve skleničce zvlášť nebo přímo zamíchaný do kávy.

Demi-cream

Obrázek myslím říká naprosto vše. Jedná se o espresso doplněné smetanou v poměru 1:1. Pro mnoho lidí je tento druh kávy příliš tučný a smetana příliš zjemní chuť kávy, kterou si tak dostatečně nevychnutáte...



Freddo

V dnešní době pod tímto názvem můžete dostat to samé jako pod názvem Ledová káva. Mělo by se ale jednat o vychlazené espresso (nebo double espresso) vyšejkrované do husté pěny spolu s mlékem a případně ochucené čokoládou, karamellem a podobně.

Galao

Galao je teplý nápoj pocházející z Portugalska. Podobně jako Latte se podává ve vysokých sklenicích a skládá se z 1/4 espressa a 3/4 našlehaného mléka. Tady už se ale dostáváme do takových detailů, že většina z nás by asi ani rozdíl mezi Galaem a Lattem nepoznala...



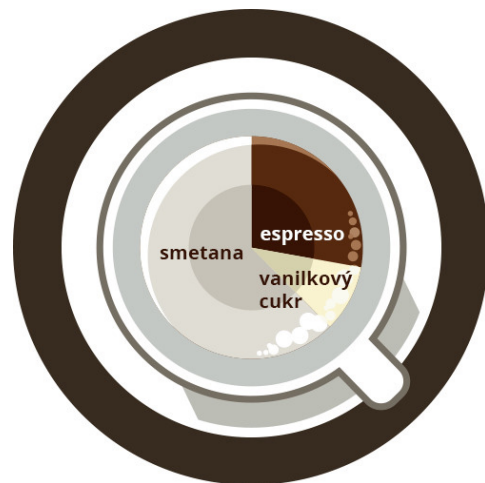


Marocchino

Marocchino patří mezi ostatní ochucené kávové nápoje. Jedná se o espresso nebo ristretto s mléčnou pěnou ochucené čokoládou v různých podobách. V některých regionech Itálie to je čokoládový sirup, v některých horká čokoláda a v některých oblastech dokonce i Nutella...

Raf

Nápoj, který vznikl v 90 letech v Rusku a patří tam k nejpoblárnějším druhům kávy dodnes. Nápoj se skládá z espressa, vanilkového cukru a smetany a je výjimečný tím, že se všechny ingredience vyšlehnají dohromady. Vznikne tedy jemný a nadýchaný nápoj - něco mezi kávou a šlehačkou.



Romano

Velmi zvláštní kombinaci chutí nabízí náš poslední nápoj - espresso Romano. Jedná se o klasické espresso doplněné o citronovou kůru (a někdy i o citronovou šťávu). Tato kombinace chutí je opravdu nezvyklá a chutnat bude spíše menší části našich čtenářů.

Doufáme, že jste se dozvěděli spoustu nových informací a že už se v kavárnách nebudete cítit ztraceni. Další podobně zajímavé články najdete na našem blogu již nyní a do budoucna budou stále přibývat, tak se nezapomeňte čas od času vrátit zpět ;-)

Váš Chefshop