

5 načina pripreme kave kod kuće i u uredu

Mnogima je kava nezamjenjivi svakodnevni ritual bez kojeg se ne mogu razbuditi. Bilo da prvu kavu pijete kod kuće ili na poslu, dobar recept za kavu može spasiti dan. Isprobajte naše recepte i nagradite istinskog kavoljupca u sebi i dragim ljudima

1. Turska kava

U Osmanskom carstvu, žene su mogle zatražiti razvod ako ih muž nije opskrbljivao dovoljnom količinom kave. Turska je kava i dalje omiljeni način pripreme kave u Hrvatskoj te za nju postoje brojni recepti - reklo bi se da svaka obitelj ima svoju tajnu metodu spravljanja ove kave. Evo još jednoga: ulijte hladnu vodu u džezvu, a džezvu stavite na vatru. Na površinu vode stavite nekoliko žličica kave (broj žličica ovisi o ukusu) i ostavite bez miješanja. Pustite vodu da se zagrije i da kava potone na dno džezve. Kad kava potone, maknite džezvu s vatre i promiješajte kavu. Ostavite kavu nekoliko minuta da miruje kako bi dobila bolji okus.

2. Moka

Moku je 1933. godine dizajnirao talijanski inženjer Alfonso Bialetti - takozvane "bialetice" i danas su jedne od najkvalitetnije proizvedenih moka. Moka se sastoji od tri dijela: donje komore za vodu u koju ide i filter s kavom, te gornje komore u koju se izlijeva kava. Filter je potrebno napuniti do vrha kavom koju ne valja pritiskati, a donju komoru treba napuniti vrućom vodom do ventila. Moka se stavi na srednje jaku vatru s otvorenim poklopcem i pričekava se da počne kava izlaziti iz otvora. Pred kraj kad kava krene šištati i postane žućkasta, moku treba maknuti s vatre i donju komoru zaliti hladnom vodom kako bi se kava prestala kuhati.

3. French press

French press ili kafetijeru izmislili su i dizajnirali - Talijani. Jednostavan je za korištenje, a može se upotrebljavati i za pripremu čaja. Omjer je oko 20 grama krupno mljevene kave naspram 320 ml vruće vode. Kava i voda se izmiješaju i postavi se filter na vrh tekućine. Nakon 4 minute, filter se spušta i kava je spremna za konzumaciju!

4. AeroPress

Zbog svoje praktičnosti i jednostavnosti, AeroPress je izuzetno popularna metoda pripreme kave u svijetu, a sve više i kod nas. U AeroPressu možete napraviti jednu do

tri kave za manje od dvije minute, a čišćenje traje samo nekoliko sekundi. Izdržljiv je, lagan i kompaktan, te odličan pratitelj na putovanjima ili kampiranjima. U 15 grama kave se dolije vruća voda i promiješa, a zatim se doda još vode da ukupna masa bude 200 grama. Kava se ponovno promiješa i ostavi 70 sekundi, nakon čega se stavlja filter, okrene AeroPress i istisne kava.

5. Hario V60

Ponekad su najjednostavniji alati bolji i od najkompleksnijih strojeva. Hario V60 je izrađen od lagane i relativno robustne plastike te tako prigodan za putovanja. U Hario V60 se stavi papirnati filter i zalije vrućom vodom koja se baci. Potom slijedi 23 grama kave i ponovno vruća voda dovoljno da prekrije kavu, koju treba ostaviti dvadesetak sekundi, a zatim se dolije još vode, da ukupna masa bude 380 grama.

<http://zagrebcoffeebreak.com>

Piše: Irena Rašeta, Kavantura