

Milujete výtečnou kávu? Pořídte si kvalitní příslušenství pro její přípravu!

Vloženo: 08.03.2021 Komerční sdělení

K přípravě výtečné kávy není potřeba mnoho věcí, vlastně jich stačí jenom pár a ani nemusí být drahé. I doma si tedy můžete připravit lahodný nápoj, který bude chutnat stejně, jako kdyby je připravil profesionál.



Kvalitní káva jako základ

I když budete mít doma špičkové vybavení pro přípravu kávy, bude vám prakticky k ničemu, pokud vám bude chybět to základní, totiž kvalitní káva. A tu samozřejmě nesežnete v běžných prodejnách s potravinami či v supermarketech za pár korun. Měli byste naopak **nakoupit ve specializovaných obchodech**, kde si navíc můžete kvalitní kávu pořídit výhodněji. Stačí využít [slevy na Cerstvakava.cz](https://cerstvakava.cz), případně slevové akce dalších e-shopů. Zároveň vám doporučujeme **nekupovat balení větší než 250 g**. Aroma totiž může vyprchat, takže byste se mohli připravit o čerstvou vůni a chuť.

Rozhodně by vám neměl chybět mlýnek na kávu

Jistě, můžete si kávu koupit již umletou, a tu si rovnou připravit. Doporučovali bychom vám nicméně pořídit **zrnkovou kávu**, jíž se umelete až doma, a to těsně před přípravou. Jen tak si totiž zajistíte **intenzivní vůni i maximální chuť**. Ačkoli je kávu možné drtit několika způsoby, rozhodně byste si měli pořídit [nejlepší mlýnek na kávu](#). Nehraje přitom roli, zda zvolíte produkt elektrický nebo ruční, pokud totiž bude kvalitní, **kávu pěkně a rovnoměrně namele**. Mlýnek na kávu lze navíc využít i na mletí dalších surovin, jako je např. mák anebo lněné semínko. Stane se tedy variabilním pomocníkem.

V čem si kávu připravit?

Na samotnou přípravu kávy vám postačí **běžná rychlovarná konvice**. A pak se samozřejmě nabízí **kávovary**, které vám kávu připraví rychle a jednoduše, neboť je vše plně automatizované. Vlastně tak nepotřebujete v podstatě žádné znalosti, abyste si připravili vynikající „kafe“. Na druhou stranu

musíme upozornit, že kvalitní kávovar **nepatří mezi nejlevnější kuchyňské spotřebiče**. Jeho nákup může být naopak poněkud drahou záležitostí. Pokud jej i přesto chcete mít doma, musíte se rozmyslet, zda si pořídit **pákový** či **automatický kávovar**, případně **kávovar na kapsle**.

Alternativní způsoby přípravy kávy

Při přípravě kávy nejste ani zdaleka omezeni pouze produkty, o nichž jsme se zmínili výše. K dispozici totiž např. máte rovněž **french press**, tedy konvičku s filtrem, jež odděluje tlakem lógr od nápoje, případně **dripper**, což je překapávač, jenž vám doma umožní připravit si překapávanou kávu. Zakoupit si lze rovněž **moka express**, který by si domů měli pořídit především milovníci espressa. Chcete-li si ovšem kávu připravit tradičně, postačí vám obyčejná **džezva**, což je kovová nádoba kónického tvaru s dlouhým rovným držadlem, jež se dlouhodobě užívá k vaření arabské či turecké kávy.

Záleží také na tom, kde a kdy si kávu vychutnáte

K přípravě kávy vám plně postačí to, co jsme vyjmenovali výše, tedy kvalitní káva, mlýnek a něco, v čem si tento nápoj oblíbený po celém světě uděláte. Na čem ovšem také enormně záleží, je prostředí a příležitost, při níž si jej dáte. Pokud si kávu připravíte narychlo a ve stresu před odchodem do práce a dáte si ji v neuklizené kuchyni, nebude to úplně ono. Proto si **udělejte čas** a kávu si připravte v době, až **budete v klidu**. Pro její pití byste také měli mít vyhrazeno **příjemné místo**, na kterém se budete cítit dobře. Jen tak si kávu opravdu vychutnáte.

Zdroj obrázku: Olena Yakobchuk / Shutterstock.com