

Jak připravit skvělou kávu ve french pressu

Vloženo: 17.02.2021 Komerční sdělení



Patříte mezi vyznavače skvělé kávy? Pak byste určitě měli ochutnat tu, která se připravuje ve french pressu. Nejde o nic složitého. V podstatě jenom zalijete horkou vodou namletou kávu nacházející se ve specifické skleněné nádobě. Vše se pomalu promíchá a stlačí píst. Jedná se v podstatě jakousi unikátní práci se zajímavým přístrojem mající svá specifika. My se v následujících řádcích podíváme na to, jak připravit co nejlepší. Nejprve se ale budeme věnovat historii french pressu a zmíníme i další zajímavosti, jež jsou s přípravou takovéto kávy přímo spjaté.

Vše začalo již v 19. století

Je to až k nevíře, ale **příprava kávy french press** se vyznačuje dlouholetou historií. Ta sahá až do 19. století. První french pressy byly v podstatě celokovové. První vznikl, kde jinde, než ve Francii v roce 1852. Za jeho zkonstruováním stáli pánové Mayer a Delforgeal. Schopnost zařízení filtrovat kávu byla ovšem nízká, čemuž logicky bohužel odpovídala také chuť tmavého moku. Současná podoba french pressu byla patentována až v roce 1929. Za jejím vznikem stál italský designér Attilio Calimani. Poté už se french press začal šířit celým světem. Dočkal se i zajímavých pojmenování jako cafetière, tedy v překladu kávovar, a cafetière à piston, čili kávovar s pístem. V anglicky hovořících zemích se jednalo o press pot, coffee press, případně coffee plunger. Jinak si french press díky své velké oblibě získal i spoustu dalších názvů v jiných jazycích.

Pro kolik lidí se tradičně tato káva připravuje?

Podle počtu lidí je zapotřebí zvolit i velikost french pressu. Tradičně se káva z tohoto zařízení servíruje

do šálků majících objem 100 až 150 ml. Jedná se často o **french press 0.5 l**. Jestliže budete pít kávu ve dvou, získáte tři šálky. Pro více lidí se hodí french press s objemem 1 litru. Připravíte si takto jednoduše celkem 8 šálků. Jestliže s vámi bude french press cestovat, určitě si vyberte nerezovou variantu místo skleněné. Kontrola při přípravě kávy není sice tak dokonalá, nicméně na cesty se z hlediska odolnosti takové zařízení nadmíru hodí.

Proč je káva z french pressu tak skvělá?

Z jakého důvodu se vlastně **káva do french pressu** dává? Protože chutná jedinečně. Princip fungování není nijak složitý. Jedná se v podstatě o louhování filtrací rozemleté kávy. Některé druhy kávy jsou opravdu nejlepší právě z french pressu. Jednou z nejzajímavějších a nejznámějších značek french pressů je Bialetti. Určitě volte čerstvou kávu, již vám připraví váš domácí [mlýnek na kávu](#).

Jak připravit tu nejlahodnější kávu z french pressu?

Postupy při přípravě kávy ve french pressu se různí, nicméně jakýsi základ mají stejný. Na počátku je zapotřebí nádobku dokonale vyčistit. Máte-li hotovo, předejte ji. Poté už můžete vysypat namletou kávu. Mělo by se samozřejmě jednat o velmi kvalitní vzorek a všimněte si u ní také přímo označení french press. Velikost samotných kávových kousků je podobná jako u cukru krystal. Zalít by se káva měla vodou o teplotě okolo 93 °C. Vhodné je převaření vody a následné odstátí po dobu zhruba půl minuty. Káva se následně dokonale smísí s vodou. Horní část vybavená filtrem se přiklopí. Nedochází tak k úniku vzduchu. Nyní nastal čas stlačení pístu se sítkem. Čiňte tak velmi opatrně. Káva by totiž pod velkým tlakem mohla doslova a do písmene vybuchnout. To by bohužel vedlo k opaření, což je velmi nepříjemné. Následně po stlačení už není na co čekat. Káva se nalévá. Veškerá. I ze samotné [konvičky](#) je třeba ji vylít, jinak by dál louhovala. Konzumovat byste pak mohli ne zrovna dobrý nápoj, jenž by navíc obsahoval zdraví škodlivé látky.

Zdroj obrázku: Microgen / Shutterstock.com