



Tisková zpráva

5 triků, díky nimž uvidíte svou kávu novými očima!

1) Ledová káva se skořicí

Při přípravě klasického French pressu přidáme k hrubě namleté kávě nalámanou skořici, zalijeme horkou vodou a necháme čtyři minuty luhovat. Poté scedíme, přidáme kondenzované mléko a led – a získáme tak velice osvěžující, kořenitou kávu, která dodá energii na celý den.

2) Kávové ledové kostky

Připravíme si klasický French press (55 gramů kávy na 1 litr horké vody, střední až vysoká intenzita pražení, tj. Medium nebo Dark), necháme vychladnout a nalijeme do formy na led. Vložíme do mrazáku a necháme zmrazit. Jakmile dostaneme chuť na skvělou ledovou kávu, zalijeme kostky horkou vodou a „vysvobodíme“ tak dokonalou chuť osvěžující kávy.

3) Ostrá káva s kořením

Do již uvařené kávy přidejte sůl, kajenský pepř, chilli nebo máslo stejným způsobem, jako kdyby šlo o skořici nebo čokoládové vločky. Sůl pomáhá potlačit hořkost kávy a dodává jí další energii. Káva s chilli lehce zahřívá a zrychluje metabolismus, a napomáhá tak s hubnutím. Přidáním másla do kávy se také udržujeme v kondici: tato kombinace dodá pocit nasycenosti a omezí na delší čas chuť k jídlu.

4) Káva s pomerančovou šťávou

Tento recept je ideální pro teplé dny. K přípravě osvěžujícího nápoje budete potřebovat několik kostek ledu, zrnkovou kávu Kenya (k dostání ve Starbucks) s její charakteristickou citrusovou chutí, a čerstvě vymačkanou pomerančovou šťávu. Smícháním všech ingrediencí získáte ochlazující nápoj, který je trochu jako limonáda.

5) Káva s tonikem

Další nápad pro milovníky kávy, kteří se chtějí na jaře či v létě ochladit. Do sklenice dejte kostky ledu a přidejte tonik. Potom pomalu přidávejte espresso shot. Nakonec ozdobte plátkem citronu či limetky a popíjejte tak dlouho, až se dokonale osvěžíte.

Recepty připravili coffee masters Jaroslav Rajoš (1-2) a Justyna Kukułka (3-5), polská vítězka Starbucks Barista Championship 2015.

K přípravě receptů doporučujeme použít originální zrnkové směsi, které lze zakoupit v kavárnách Starbucks:

Africká káva: Kenya

Asijské kávy: Sumatra, Verona (směs kávových zrn z Latinské Ameriky, Indonésie a Italian Roast), Espresso Roast (směs kávových zrn z Latinské Ameriky, Asie a oblasti Pacifiku).