



Potřebujete poradit?  
[info@dudlu.cz](mailto:info@dudlu.cz)

Food blog

Přehledný průvodce kávou. Jak si vybrat „tu vaši“?

# Přehledný průvodce kávou. Jak si vybrat „tu vaši“?

30.5.2023

Tenhle článek vznikl u šálku výborné kávy. A je pro všechny, kteří doteď jen brázdili kavárny a dlouho **touží po přípravě vlastního životabudiče** u sebe doma. Je to jednodušší, než si myslíte. Co všechno potřebujete před nákupem vědět? Na to jsme se **zeptali týmu COFFEESPOTU**.



Moravská pražírna COFFEESPOT (Zdroj fotky: [www.coffeespot.cz](http://www.coffeespot.cz))

## Chci kafe a chci ho hned

Ne tak zhurta. Napřed si **promyslete**, jestli si doma chcete připravovat espresso, nebo filtrovanou kávu. Od toho se totiž odvíjí nejen výběr náčiní, ale i druhu kávy.

**Způsobů příprav kávy** je celá řada a přestože žádný z nich není nikterak složitý, vyžadují některé jistou dávku zkušeností a trpělivosti, než si přípravu vyladíte k dokonalosti. Pro každou z metod je totiž vhodný **jiný stupeň mletí kávy** a pro některé i jiná teplota vody.

## Mlít, či nemlít

To je, oč tu běží. U kávovarů s integrovaným mlýnkem to máte vyřešené. U dalších metod doporučujeme nechat si **kávu zprvu mlít přímo v pražírně**. COFFEESPOT nabízí celkem **5 různých stupňů hrubosti podle způsobu přípravy**.



Káva COFFEESPOT (Zdroj fotky: [www.coffeespot.cz](http://www.coffeespot.cz))

## Výběr kávy aneb Jéé, ta je ale kyselá

Ted' vám jde možná ze všech informací hlava kolem, ale věřte, že **výběr kávy není raketová věda**. Když už víte, jaký způsob přípravy a druh kávy použijete, zaměřte se na chuť.

Zamyslete se, jaké **chuťové tóny** máte ve své kávě rádi. Vede u vás čokoláda, ovoce nebo třeba květiny?

Dalším levelem je takzvaná acidita. Pokud **milujete kyselou kávu**, sáhnete po té s vysokou aciditou. A pokud toužíte spíše po hořké, hledejte kávu s nižším stupněm.



Kafe COFFEESPOT (Zdroj fotky: [www.coffeespot.cz](http://www.coffeespot.cz))

## Kdo vám poradí?

Pořád nevíte a **nechcete kupovat zajíce v pytli**, respektive zrnka v pytlíku? Podívejte se na COFFEESPOT. Najdete tu kávu přehledně roztříděnou do kategorií podle stylu přípravy i chuti. S orientací vám dokonale **pomůže kávový Průvodce výběrem**, kde si vše snadno naklikáte. Pak už půjdete najisto po konkrétním druhu nebo **můžete zkusit některou z degustačních sad**.

Až budete mít naplněný košík, nezapomeňte se **za výkon odměnit** ještě něčím sladkým. Dobrá káva a kousek čokolády jdou totiž perfektně k sobě.



Moravská pražírna COFFEESPOT (Zdroj fotky: [www.coffeespot.cz](http://www.coffeespot.cz))

**Speciální tip od COFFEESPOT:** Těm z vás, kteří rádi experimentují, doporučujeme **vyzkoušet Cascaru**. Jde o kávové slupky, ze kterých si připravíte nápoj na způsob čaje. Má svěží chuť, můžete ho pít teplý i studený a oproti kávě obsahuje **třetinové množství kofeinu**.

Pro COFFEESPOT napsala: Kristýna Šestáková | Edit: Radka M. (PR)

**Vyberte si vychytávky do kuchyně:**

**Pokračujte v čtení blogu:**

Jak na vaření a gastronomii?

---

 **Instagram** [Sledujte nás na instagramu](#)