

# Základné druhy kávy



Radíte sa medzi milovníkov dobrej kávy? A rozumiete všetkým druhom kávy, ktoré si môžete v súčasnosti objednať? V posledných rokoch sa kaviarne začali objavovať po celej republike ako huby po daždi a s nimi aj požiadavky na kvalitnú a hlavne správnu pripravenú kávu. Asi ale nepatríte medzi hipsterov, ktorí vysedávajú celé dni v kaviarni. Je teda pravdepodobné, že niektoré názvy kávy, na ktoré môžete v kaviarňach naraziť, nebudete poznať. A preto sme tu my! Aby sme vás naučili niečo nové, čo sa vám bude v živote hodiť ... :-)

Tie, ktoré ste už niekde videli ...



## Espresso

Espresso je to najzákladnejšie, čo si môžete objednať. Ale práve v jeho jednoduchosti je krása! U espressa si dokážete vychutnať skutočne dobrú kávu v jej plnej kráse. Ide o 30 ml kávy extrahovanú zhruba 20 - 30 sekúnd pod tlakom 9 barov. Ak budete chcieť dvojité dávku, objednajte si espresso doppio.

## Ristretto

Ristretto je v podstate len menšie espresso s objemom 20 ml. Oproti espressu je menej horké a naopak sladšie a kyslejšie. Nemyslite si, že menšie espresso sa volá piccolo, hipsterskí kávičkári by sa vám vysmiali a poučili by vás, že piccolo neexistuje :-)





## Lungo

Rovnako ako nasledujúce Americano je Lungo určené tým, ktorí majú radšej väčšiu šálku kávy. V podstate sa jedná o espresso doliate horúcou vodou v pomere 1: 1.

## Americano

Podobne ako Lungo je Americano klasické espresso doplnené horúcou vodou, v tomto prípade vo väčšom množstve a to až 1: 5 (1 diel espressa a 5 dielov vody). Správne by vám mali v kaviarni doniesť klasické espresso a horúcu vodu vedľa v nádobke tak, aby ste si mohli kávu "dotvoriť" podľa svojho gusta.



## Au Lait

Vznešený názov pre klasickú kávu s mliekom. Nemusí byť nutne pripravená z espressa, ale pokojne z filtrovanej kávy. Väčšinou sa pripravuje v pomere 1: 1, ale záleží na vašej chuti :-)

## Macchiato

Macchiato v taliančine znamená "bodkovaný" alebo "škvrnitý". Táto káva bola zrejme pomenovaná po drobných bublinkách (škvrnkách) v mliečnej pene, ktorú nájdete hore. V súčasnosti sa jedná väčšinou o "mikropenu" vzniknutú šľahaním mlieka vodnou parou.





## Caffè Latte

Caffè Latte je veľká káva - vždy s objemom cez 250 ml. Od nižšie spomínaného Cappuccina sa líšia tak objemom, ako aj podielom mliečnej peny. Tradične ju dostanete pripravenú do šálky s uškom. V súčasnosti sa neteší takej obľube ako niektoré jej alternatívy ...

## Cappuccino

Cappuccino patrí so svojím objemom 150 - 180 ml k stredne veľkým kávam, a preto je možno jeho obľuba tak vysoká. Existuje niekoľko variant. Pôvodne obsahovalo 2 cm vysokú penu "posadenú" na horúcom mlieku, teraz sa skôr stretnete s mikropenou, ktorá je previazaná s mliekom a jej chuť je príjemne zamatová. Môžete sa stretnúť aj s tým, že sa vás v kaviarni opýtajú, či chcete navrch čokoládu, kakao alebo škoricu.



## Flat white

Alias "najviac hipster káva" posledných rokov. Je síce pravda, že poslednou dobou ju medzi hipstermi nahrádzajú rôzne alternatívne metódy prípravy kávy ako AeroPressy či Chemexy, ale stále ešte patrí k tým najpopulárnejším druhom kávy. Jedná sa o dvojité espresso doplnené približne jedným centimetrom mlieka a mliečnej peny a rovnako ako ďalšie kávy s mliečnou penou na povrchu, môže byť ozdobené "Latte artom" - to sú tie obrázky na povrchu kávy vytvorené špecifickým liatím mlieka do hrnčeka.

## Mocha

Mocha alebo tiež mochaccino, je čokoládou ochutená varianta Caffè Latte. Zloženie je teda rovnaké ako u spomínanej kávy, býva ale doplnená čokoládovým sirupom alebo kakaovým práškom. Hoci je to káva chutná, medzi znalcami kávy nie je príliš obľúbená, pretože čokoláda prebije chuť kávy.





## Viedenská káva

Viedenskú kávu asi pozná každý. Keď si ju objednáte v reštauráciách a krčmách nevalnej povesti, obdržíte väčšinou poriadneho turka zaliateho kopcom šľahačky v spreji. Správne by sa ale malo jednať o predĺžené espresso (ak ste dávali pozor, viete že máme na mysli Lungo) s vrchovatou lyžicou pravej šľahačky.

## Írska káva

Írska káva nevyzerá tak, ako ju dostanete vo väčšine bežných reštaurácií, teda turek s lacnou whiskey a kopcom šľahačky v spreji. Správne by to mal byť nápoj z filtrovanej kávy alebo espressa s objemom 2,3 dcl obsahujúca 3 - 4 cl kvalitnej írskej whiskey 2 centimetre vychladené vyšľahanej smotany (ale pozor, šľahačka musí byť stále tekutá!).

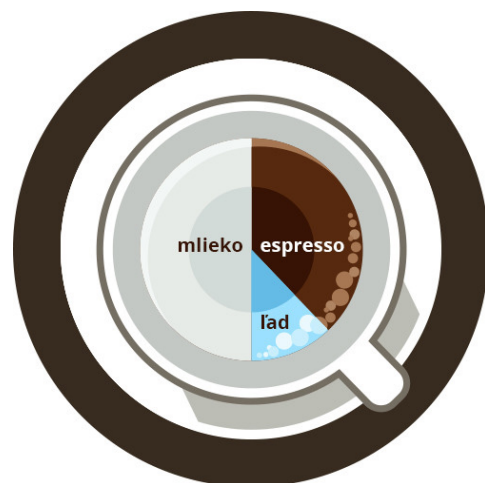


## Ledová káva

Ledová káva býva väčšinou vydaná napospas krčmárom a kaviarňam a jej výsledné zloženie býva ovplyvnené tým, čo práve nájdú. Okrem espressa tak často obsahuje zmrzlinu, studené mlieko, šľahačku alebo ochucovadlá ako je čokoláda alebo karamel.

## Frappe

Frappe je skvelá letná varianta kávy, ktorá vás počas horúcich dní za chvíľku osvieži. Väčšinou je ale pomerne sladká, a preto tým, ktorým to vadí, odporúčame radšej napríklad Cold Brew. K príprave frappe použijeme rozpustnú kávu alebo espresso a cukor (alebo cukrový sirup), ľad a mlieko. Všetko v šejkri dôkladne pretrepeme, aby vznikla dlho držiace pena.





## Affogato

Na Slovensku je relatívne nový druh kávy, ktorý sa ale rýchlo usadil vo všetkých väčších mestách. Jedná sa o jeden kopček zmrzliny vo vychladenom pohári zaliaty espressom. Lepšie chutí s menej výraznými príchuťami zmrzlín ako je napríklad vanilková alebo smotanová. Existuje aj "Affogato doppio" - dvojitá porcia.

... a tie, o ktorých ste nikdy nepočuli!

## Bicerin

Je tradičná káva pochádzajúca z Turína. Na rozdiel od iných ochutených káv, Bicerin musí obsahovať znateľné nezmiešané vrstvy jednotlivých ingrediencií. Pohár s dvojitým sklom naplníme z 1/4 espressom, ďalej vrstvou horúcej čokolády (opäť 1/4) a ďalšiu štvrtinu našľahaného mlieka. Prípadne je možné navrch dať ešte vrstvu šľahačky, ale nie je to podmienkou.



## Breve

Breve je vlastne americká variácia klasického Latte. Líšia sa v podstate len tým, že mliečna pena je nahradená smotanou. Jedná sa vlastne o tučnejšie, ale o to lahodnejšie Latte :-)

## Con panna

Nehľadajte v tom nič zložité (alebo dokonca nemravného!). Jedná sa o obyčajné espresso ozdobené šľahačkou a škoricou alebo nejakým toppingom.





## Corretto

Corretto je vlastne trochu luxusnejšia Írska káva. Jedná sa o espresso obohatené nejakým alkoholom. Tradične to býva brandy, grapa alebo sambuca. Môže sa vám tiež stať, že dostanete alkohol v pohári osobitne alebo priamo zamiešaný do kávy.

## Demi-cream

Obrázok myslím hovorí skutočne všetko. Jedná sa o espresso doplnené smotanou v pomere 1:1. Pre mnohých ľudí je tento druh kávy príliš tučný a smotana príliš zjemní chuť kávy, ktorú si tak dostatočne nevychutnáte...



## Freddo

V dnešnej dobe pod týmto názvom môžete dostať to isté ako pod názvom Ľadová káva. Malo by sa ale jednať o vychladené espresso (alebo double espresso) vyšejkrované do hustej peny spolu s mliekom a prípadne ochutené čokoládou, karamelom a podobne.

## Galao

Galao je teplý nápoj pochádzajúci z Portugalska. Podobne ako Latte sa podáva vo vysokých pohároch a skladá sa z 1/4 espressa a 3/4 našľahaného mlieka. Tu už sa ale dostávame do takých detailov, že väčšina z nás by asi ani rozdiel medzi Galaem a Lattem nepoznala...





## Marocchino

Marocchino patrí medzi ostatné ochutené kávové nápoje. Jedná sa o espresso alebo ristretto s mliečnou penou ochutené čokoládou v rôznych podobách. V niektorých regiónoch Talianska to je čokoládový sirup, v niektorých horká čokoláda a v niektorých oblastiach dokonca aj Nutella...

## Raf

Nápoj, ktorý vznikol v 90. rokoch v Rusku a patrí tam k najpopulárnejším druhom kávy dodnes. Nápoj sa skladá z espresso, vanilkového cukru a smotany a je výnimočný tým, že sa všetky ingrediencie vyšľahajú dohromady. Vznikne teda jemný a nadýchaný nápoj - niečo medzi kávou a šľahačkou.



## Romano

Veľmi zvláštna kombinácia chutí ponúka náš posledný nápoj - espresso Romano. Jedná sa o klasické espresso doplnené o citrónovú kôru (a niekedy aj o citrónovú šťavu). Táto kombinácia chutí je skutočne nezvyčajná a chuť bude skôr menšej časti našich čitateľov.

Dúfame, že ste sa dozvedeli mnoho nových informácií a že už sa v kaviarňach nebudete cítiť stratení. Ďalšie podobné zaujímavé články nájdete na našom blogu už teraz a do budúcnosti budú stále pribúdať, tak sa nezabudnite vrátiť späť :-)

Váš Chefshop