

Ako si, ale môžete pripraviť skvelú kávu pomocou Aeropressu?

1. **Ako prvé je vhodné premyť si Aeropress i papierový filter, ktorý sme si už vsadili do sita horúcou vodou.** Pomocou správnej teploty vody určenej na premývanie zabezpečíme správnu teplotu celého Aeropressu, ale i papierového filtra. Teplé steny Aeropressu a premytie papierovej chuti filtra nám umožnia vychutnať si čistotu a rovnomernosť aróm i chutí v našej šálke kávy.
2. Aeropress postavíme tak, aby sa v spodnej časti nachádzal valec ukončený gumenou časťou. Na gumenú časť nasypeme správne pomleté kávovníkové zrnó. **Hrúbka mletia by mala byť o pár stupňov hrubšie ako na Espresso.** Pokiaľ použijeme mletie príliš hrubé, výsledná chuť kávy bude nevýrazná priam vodová. Pokiaľ to však s mletím preženieme a hrúbka mletia bude rovnaká ako na Espresso prípadne jemnejšia, výsledná káva bude mať príliš horkú vôňu i chuť. **Na prípravu kávy cez Aeropress odporúčame použiť 15 g až 18 g pomletého kávovníkového zrna.**
3. **Pomaly začneme zalievať pomleté kávovníkové zrnó správnu teplotou vody. Zalievame na dva krát.** Po prvom zaliatí do polovice počkáme približne 10 sekúnd. Zalejeme druhý krát doplna a necháme pomleté kávovníkové zrnó sa usadiť na povrchu.
4. **Po pár sekundách sa vytvorí krusta. Rovnomerne premiešame aby sme krustu rozbili.** Vďaka premiešaniu sa rozvinú všetky potrebné arómy, ktoré necháme lúhovať približne 2 až 3 minúty. Čím dlhšie necháte pomleté kávovníkové zrnó lúhovať, tým viac sa môžu uvoľniť aj nežiaduce látky, ktoré Vám pomaly začnú oslabovať správne arómy. Pripevníme na vrchnú časť sito s premytým papierovým filtrom.
5. **Aeropress rýchlym pohybom otočíme tak, aby nám upevnené sito na vrchnej časti smerovalo nadol.** Aeropress otočíme a položíme na predtým pripravenú šálku. **Pomalým a rovnomerným tlačením si vyextrahujeme šálku kávy podľa našej chuti a predstáv.**



Ak máte radi silu kávy a nie jej arómy môžete použiť aj väčší podiel pomletého kávovníkového zrna, avšak viac gramov môže spôsobiť podobné chuťové vlastnosti ako pri príliš jemnom pomletí. Ak sa rozhodnete použiť menší podiel pomletého kávovníkového zrna ako je odporúčaná dávka tak pri rovnakom množstve vody dosiahnete chuťovo slabšiu a nevyváženú šálku kávy.



Správna teplota vody na zalievanie, či už Aeropressu, French Pressu, či iných príprav kávy by mala byť okolo 90°C. Príliš vysoká teplota spôsobuje prepaľovanie, ktoré spôsobuje typickú horkú dochuť a v neposlednom rade sa pri konzumácii Vašej kávy popálite. Ak sa však unáhlite a zalejete pomleté kávovníkové zrno nižšou teplotou ako 80°C Vaša šálka kávy nebude mať vyluhované všetky požadované arómy a chute a vy tak nadobudnete pocit, že pijete len kávový výluh.



Ako na prípravu frenchpressu ? Postup

Skôr však, ako si začneme pripravovať našu zdravú kávu doma musíme spraviť pár krokov:

1. Premyjeme si French Press čistou vodou, ktorá má teplotu podobnú ako voda určená na zaliatie a lúhovanie.

Pomocou správnej teploty vody, ktorá je okolo 90° C zabezpečíme správnu teplotu stien French Pressu. Vďaka rovnakej teplote stien a samotného nápoja máme v ústach plný pocit čistej kávy bez nežiaducich aróm, dochutí či dokonca drobných prachových čiastočiek.



2. Čerstvo si zomelieme upražené kávovníkové zrna na požadovanú hrúbku.

Pokiaľ použijeme mletie príliš hrubé, výsledná chuť kávy bude nevýrazná, priam vodová. Pokiaľ to však s mletím preženieme a hrúbka mletia bude rovnaká ako na Espresso či Aeropress, prípadne jemnejšia, výsledná káva bude mať príliš horkú vôňu i chuť.



3. Navážime si požadované množstvo pomletého kávovníkového zrna na našu porciu kávy.

Najčastejšie používaný French Press v domácnostiach je s objemom 3,5 dl. Je to objem určený pre 2 až 3 šálky. Pri takomto type French Pressu je odporúčaná dávka 18 – 20 g. Samozrejme je to aj na vás. Ak máte radi silu kávy a nie jej arómy, môžete použiť aj väčší podiel pomletého kávovníkového zrna, avšak viac gramov môže spôsobiť podobné chuťové vlastnosti, ako pri príliš jemnom pomletí. Ak sa rozhodnete použiť menší podiel pomletého kávovníkového zrna ako je odporúčaná dávka, tak pri rovnakom množstve vody dosiahnete chuťovo slabšiu, a v niektorých prípadoch aj nevyváženú šálku kávy.

4. Do predohriateho French Pressu si nasypeme čerstvo pomleté kávovníkové zrna. Vodou s požadovanou teplotou cca 90° C zalejeme pomleté kávovníkové zrna do polovice French Pressu.



5. Po zaliatí necháme lúhovať. Ihneď ako sa začne pomleté kávovníkové zrno usádzať na hladine a vytvorí tzv. kávovú krustu, dolejeme doplna.

6. Premiešame a na hornú časť French Pressu položíme filtračné sito.

7. Necháme lúhovať 3 až 4 minúty. Po vylúhovaní zatlačíme filtračné sito pomalým pohybom smerom nadol.



Ani pri príprave kávy cez Chemex by to nemalo byť inak. Podme si teda spolu uvariť chuťovo vyváženú kávu.

1. Vložíme papierový filter do vrchnej časti Chemexu.
2. Premyjeme papierový filter a zároveň aj celý Chemex vodou s teplotou 90°C.
3. Vodu, ktorú sme použili na premytie, vylejeme.
4. Čerstvo si pomelieme kávovníkové zrná na hrúbku podobnej kryštálovému cukru.
5. Odvážime si 30 g až 35 g (6 až 7 g/100 ml) pomletých kávovníkových zrn.
6. Pomleté kávovníkové zrná nasypeme do papierového filtra.
7. Odmeriame si 500 ml vody, ktorá má teplotu od 85°C do 92°C.
8. Zalievame krúživým pohybom, aby sme rovnomerne vyextrahovali arómu aj z okrajov filtra.
9. Ak máme kávovníkové zrná pomleté správne, doba prekvapkávania našej kávy trvá 3 až 4 minúty.

