





French Press je jednoduchý a efektivní způsob přípravy kávy, který umožňuje plně využít chuť a aroma kávových zrn.

## Ingredience






- Kávová zrna (hrubě mletá)
- Horká voda (94–96°C)
- French Press

## 1. Předeřtí & mletí kávy

- Předeřte French Press horkou vodou.  
 Pomáhá udržet správnou teplotu při extrakci.
- Namelte kávová zrna na hrubo.  
 Hrubé mletí je klíčové pro správnou chuť.  
  
 Tip: Hrubé mletí zabraňuje přeextrakci a hořkosti.
- Nasypte kávu do French Pressu.
- Připravte vodu v rychlovarné konvici.  
 Jakmile začne vřít, vypněte ji a nechte odstát 1 minutu.

 Ideální teplota: 94–96°C

## 2. Louhování & servírování

- Pomalu zalijte kávu vodou. 
- Promíchejte lžící nebo speciálním nástrojem. 
- Nastavte časovač na 4 minuty.   
Nechte kávu louhovat bez míchání.
- Stiskněte píst French Pressu dolů. 
- Ihned nalijte kávu do šálku. 

⚠ Varování: Nenechávejte kávu ve French Pressu, jinak bude příliš silná a hořká.

# Vietnamská káva

Vietnamská káva je výrazná, sladká a silná díky kondenzovanému mléku a specifickému způsobu přípravy.

## Ingredience

- ☕ Středně hrubě mletá káva (2 lžíce)
- 🥛 Slazené kondenzované mléko
- 💧 Vroucí voda (2–3 oz / cca 60–90 ml)
- 🧊 Led (volitelné)
- 🔧 Kávovar Phin

## 1. Příprava kávovaru & mléka

- Připravte kávovar Phin. 🔧
- Vložte filtr a přidejte kondenzované mléko do šálku. 🥛
- Umístěte kávovar na šálek.

**i** Tip: Kondenzované mléko lze přidat i až po překapání.

## 2. Příprava kávy & filtrování

- Nasypte 2 lžíce středně hrubě mleté kávy do kávovaru. ☕
- Pomalu přilijte 2–3 oz vroucí vody. 💧

### **i** NOTE


1 oz = cca 29,57 ml

- Nechte kávu kapat do šálku. ⌚

**💡** Tip: Pro silnější kávu použijte více kávy.



## 3. Rychlost & doba kapání

- Káva by měla kapat 4–5 minut. 

 Varování: Pokud káva kape příliš rychle, přidejte více kávy. Pokud příliš pomalu, přidejte více vody.

---

## 4. Dokončení & servírování

- Kávu promíchejte. 
- Podávejte teplou nebo s ledem. 

### **TIP**






Led dodá nápoji osvěžující chuť.

# Pumpkin Spice



---

Chuť je velmi podobná příchuti ze Starbucks pumpkin spice.

## Ingredience

-  Mléko
  -  Caro (káva bez kofeinu) od Nestle
  -  Skořicový cukr
  -  Med
  -  Šlehačka
- 




## 1. Ohřátí mléka


- Naplnit polovinu hrnku mlékem. 
- Ohřát mléko v mikrovlnné troubě.  Pomáhá dosáhnout správné teploty pro míchání.

 Tip: Mléko neohřívejte příliš dlouho, aby se nespálilo.

---



## 2. Smíchání ingrediencí


- Přidat 1 polévkovou lžici Caro (kávy bez kofeinu). 
- Přidat 1 polévkovou lžici medu. 
- Přidat skořicový cukr dle chuti. 

 Tip: Skořicový cukr můžete nahradit směsí skořice a třtinového cukru.

---

## 3. Zamíchání & servírování

- Vše důkladně zamíchat. 
- Přidat šlehačku navrch. 

 Varování: Nápoj podávejte ihned, aby si zachoval krémovou konzistenci.