

# French Press





---

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.