

Jak zosta? domowym barist??

Kawa to jeden z ulubionych ciep?ych napojów niemal ka?dego m??czyzny. Pijemy j? od razu po przebudzeniu si?, w ci?gu dnia, wyzwalaj?c tym samym dodatkow? energi? do pracy, a nawet wieczorem, gdy pozwala nam odzyska? si?y przed imprez? czy kolacj? ze znajomymi. Na szcz??cie aby wypi? dobre espresso czy latte nie musisz wychodzi? z domu ani kupowa? drogiego i skomplikowanego ekspresu. Wystarczy uda? si? do IKEA, gdzie znajdziesz wszystko, co b?dzie Ci potrzebne do stania si? doskona?ym, domowym barist?.

Kawa, której smak sobie... wyt?oczysz

Rozpoczynaj?c przegl?d akcesoriów do parzenia kawy dost?pnych w IKEA powinni?my zwróci? uwag? na zaparzacze z serii UPPHETTA (przezroczyste, o pojemno?ci 1-litra oraz 0,4-litra) oraz ANRIK (srebrny, 1,2-litrowy). Wszystkie trzy to w ?argonie kawoszy zaparzacze t?okowe, zwane inaczej French Pressem, francuskim t?oczkiem czy po prostu zaparzark?. S? one ?wietnym i prostym w obs?udze urz?dzeniem, dzi?ki któremu zrobimy w domowych warunkach pyszn?, aromatyczn? kaw?.

Dzisiaj zainteresowa? si? tego rodzaju zaparzaczami? Po pierwsze mamy kontrol? nad czasem parzenia kawy. Jest to o tyle wa?ne, ?e odpowiednio dobrany pozwala na wydobycie z niej pe?nego aromatu i smaku.

Po drugie za pomoc? t?oczka z sitkiem pozb?dziesz si? fusów z naparu, przelewaj?c kaw? z zaparzacza do kubka lub fili?anek. Fusy mo?esz pó?niej da? swojej ukochanej, która mo?e zrobi? sobie z nich na przyk?ad domowy peeling (podobno to bardzo zdrowe).

Po trzecie do parzenia w zaparzaczu t?okowym nadaje si? praktycznie ka?dy rodzaj kawy. Oczywi?cie najlepszy b?dzie ten, który w?asnor?cznie zmielisz, ale równie dobrze nadadz? si? tu gotowe mieszanki.

Po czwarte wreszcie parzenie w nim kawy jest dziecinnie proste. Nale?y tylko pami?ta?, aby wod? i kaw? odmierzy? w proporcjach 6-7 gramów na 100 ml (ró?ne proporcje dadz? s?abszy lub mocniejszy napar), zala? kaw? nie wrz?tkiem, a wod? o temperaturze 90-94 stopni oraz parzy? od 4 do 8 minut. I gotowe!

Kawiarka, czyli szybkie parzenie kawy idealnej

Innym ?wietnym rozwi?zaniem na domow? kaw? b?dzie kawiarka. Jej u?ycie równie? nale?y do naprawd? prostych. Wystarczy wsypa? do sitka ulubion? kaw?, do dolnej cz??ci wla? wod?, ca?o?? postawi? na p?omie? gazowy czy p?yt? grzewcz? i po kilku minutach mo?na rozkoszowa? si? idealnym espresso.

~~W IKEA zaparzymy serię RÅDIG, która obejmuje dwa urządzenia, mniejsze na trzy oraz większe na sześć filiżanek. Zrobiona za ich pomocą kawa z pewnością rozbudzi Cię rano czy doda siły w ciągu dnia. Należy jednak pamiętać o kilku prostych zasadach, które pomogą Ci zaparzyć idealny napój. Zawsze zasypuj sitko do samego rantu, dzięki czemu wewnątrz kawiarki uzyskasz idealne ciśnienie parzenia. Nie ubijaj mocno kawy w sitku oraz używaj jej grubo zmielonej, dzięki czemu napój wyjdzie o wyrazistym smaku i aromacie. Przed skróceniem otworu rantu sitka z resztek kawy, aby zachować idealne ciśnienie wewnątrz kawiarki. No i na końcu po wypiciu starannie wyczyść urządzenie, aby kolejne parzenia również były idealne.~~

Cappuccino i latte? Żaden problem!

Zaparzyć cię idealną czarną kawę, ale co w sytuacji, w której chciałbyś uraczyć siebie czy swoją ukochaną cappuccino lub latte? Nie ma najmniejszego problemu. W IKEA znajdziesz spieniacz do mleka z serii PRODUKT, dzięki któremu Twoja kawa zyska idealną, gęstą piankę. Dobierz do niego metalowy dzbanek z serii MÅTTLIG, który sprawi, że pianka długo utrzyma swoją sprężystość oraz temperaturę. I tak w kilka chwil staniesz się prawdziwym baristą, podającym ukochanej prawdziwe włoskie cappuccino czy latte w leniwe, niedzielne popołudnie.

Wybierz kawę idealną dla Ciebie

Po zakupie odpowiedniego asortymentu do parzenia i przygotowywania kawy w domu zajrzyj do sklepiku szwedzkiego IKEA, aby wybrać mieszankę, która będzie Ci najbardziej odpowiadała. Do wyboru masz 100% średnio paloną Arabikę o lekko kwaśnym smaku, kawę średnio paloną, z lekkimi nutami owocowymi i nieco kwaśnym aromacie (90% Arabica i 10% Robusta), kawę bezkofeinową, kawę ciemno paloną z wyraźną goryczką (100% Arabica) czy całe ziarna z owocowym smakiem i dźwiękiem, wyrazistym posmakiem (91% Arabica, 9% Robusta).

Tak zaopatrzony możesz jechać do domu, aby rozpocząć swoją kawową przygodę.