

Opatrné zacházení z kávou

Aby byla káva chutná a neztrácela na vůni, musíme s ní zacházet velmi opatrně. Na kávu používáme jen čerstvou, studenou, nepřevařenou vodu. Nesmí být měkká, ale ani příliš tvrdá. Tvrdou vodu zlepšujeme zrnkem soli. Vodu uvedeme jen k bodu varu, ale nevaříme. Také jemnost umletí kávy má svůj význam pro různý způsob přípravy nápoje. Je-li káva příliš jemně umletá, má až svíravě hořkou chuť. Kávu vaříme ve speciálních nádobách, kterým se říká džezva, anebo vodu na kávu svaříme v konvici, v níž nic jiného nevaříme. Káva přejímá totiž velmi snadno pachutí nebo pach jiných potravin. Z téhož důvodu nemyjeme šálky na kávu s ostatním nádobím, ale vyplachujeme je jen pod tekoucí čistou, horkou vodou.

