



Káva trochu jinak? Rozdíl dělá detaily.

Šálek kávy může mít mnoho podob. Pokud hledáte inspiraci, jak svoji „silnou černou“ občas povznést na novou úroveň, přinášíme vám pár jednoduchých tipů, které potěší vaše smysly. Ať už dáváte přednost horkému kávovému speciálu s kapkou alkoholu nebo si raději vychutnáte kávu ovoněnou kořením – z našich receptů si rozhodně vyberete.

Silný základ

Ať už se rozhodnete pro jakoukoliv kávovou specialitu, základem vždy bude perfektní espresso, které jinak, než v kvalitním espresso kávovaru nepřipravíte. Vhodnou volbou pro úplného začátečníka je například model Sage Bambino [SES500](#). Tento pákový kávovar s integrovaným kónickým mlýnkem disponuje spoustou praktických vychytávek a funkcí. Přehledný LCD displej zobrazí všechny potřebné informace a s jehož pomocí můžete nastavit až 30 různých nastavení hrubosti kávy. Elektronický PID systém zajišťuje stabilitu teploty po celou dobu extrakce a systém nízkotlakého předspaření postupně zvyšuje tlak tak, aby se rovnoměrně rozprostřel po povrchu kávy ve filtru a bezchybně ji extrahoval. Díky inovované parní trysce si můžete také připravit dokonalou mikropěnu, která ku kávovým specialitám neodmyslitelně patří.

Provoňte kávu kořením

Nejjednodušší způsob jak vylepšit šálek kávy je použít špetku koření. Skvěle si s ní rozumí skořice, zázvor, hřebíček, ale i kardamon či vanilka. Je několik možností, jak koření s kávou nakombinovat. Ochutit můžete vodu, kterou k přípravě kávy použijete. Toho docílíte tak, že koření ve vodě povaříte. Další možnost je obdobná, jen místo vody takto ochutíte mléko. Při kombinování kávy s kořením ještě před namletím buďte velmi opatrní. Dosáhnete sice toho nejaromatičtějšího zážitku, ale také můžete intenzitou koření snadno přebít výslednou chuť kávy. Při přípravě kořeněné kávy začněte tedy raději zlehka. Vyzkoušejte například espresso se skořicí – do klasického espressa přidejte polévkovou lžici mléka napěného se skořicí a máte hotovo.

Káva, která zahřeje dvakrát

Co vás napadne, jakmile se vysloví slova káva a alkohol? Je to francouzské Cafe Amore s koňakem a kapkou Amaretta? Nebo americké Kentucky Coffee, které je kombinací kávy a bourbonu? Pro milovníky alpského lyžování to bude nejspíš [Bombardino](#). Původní recept sice kávu neobsahuje, ale v průběhu let jej Italové vylepšili a vymysleli tak drink, který zahřeje, ale i povzbudí. Jedním z nejoblíbenějších kávových alkoholických koktejlů je však jednoznačně Irská káva. Její původ sahá až do roku 1942, kdy na irském letišti Shannon pro nepříznivé počasí neodletělo několik letadel a cestující si krátili volné chvíle v místním baru. Barman Joe Sheridan vymyslel pro cestující neobvyklý drink na zahřátí. Vzhledem k tomu, že Irové často přidávali whiskey do čaje, zkusil ji Joe přidat do kávy. A stejně jako Joe jsme postupovali i my při přípravě [tradiční Irské kávy](#). Základ tvoří espresso, irská whiskey a šlehačka.



O značce Sage:

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty jsou prodávány ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na 3 roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu www.sagecz.cz.

Kontakt pro média:

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

hedvika@phoenixcom.cz

+420 774 273 821