

V Bratislave odštartoval týždeň kávy, baristi radia, ako spoznať kvalitné espresso:

# PENA MUSÍ BYŤ HUSTÁ A BOHATÁ

## Ako spoznať dobrú kávu:

– nie je pravda, že čím je preso vo väčšej šálke, tým obsahuje viac kofeínu – kvalitné preso sa vyrába vždy zo 7 gramov kávy, od veľkosti šálky závisí množstvo vody

– preso má mať bohatú, hustú, liesko-vo-orieškovú penu, ktorá musí vydržať neporušená minimálne dve minúty

– kvalitu peny si overíte tak, že po zamiešaní odspodu lyžičkou sa pena musí znovu spojiť, keď do nej sypete cukor, mala by pena udržať aspoň polovicu vrečúška

BRATISLAVA – Kvalitná chuťná káva sa tento týždeň v hlavnom meste skloňuje vo všetkých pádoch. Včera totiž odštartoval Gourmet týždeň kávy. Viete, ako musí byť tento kofeínový nápoj pripravený, aby bol pre vás kulinárskym zážitkom?

Organizátori pripravili niekoľko zaujímavých podujatí s ochutnávkami kvalitných káv, čajov či čokolád. Dnes vás napríklad čaká od 17. do 19.30 v obchodnom centre na brehu Dunaja v kaviarňach

Marks & Spencer i v La Vecchia ochutnávka kvalitných čajov a v Cafe N More od 18.00 do 20.30 ochutnávka vín.

Zároveň vám počas týždňa odborníci na prípravu kávy – baristi vysvetlia, ako rozpoznáte kvalitnú kávu. „Bohužiaľ, veľa ľudí to stále nevie rozpoznať a boja sa zle urobenu kávu v kaviarni vrátiť. Ale nevidím dôvod, prečo by mali platiť za ne-

Foto: JÚLIUS DUBRAVAY



**POZNAŤ:** Naľavo je klasicky pripravené preso bez peny, vpravo vidno kvalitné preso s hustou penou.

kvalitnú čiernu vodu,“ vysvetlila organizátorka podujatia Denisa Priadková. (rm)



**KÁVIČKA:**  
Doprajte si tú najlepšiu.