

Nejlepší sport—kafe a dort

4 projektové dny s vůní kávy

- Degustace káv
- Výroba degustační knihy
- Malování kávou
- Výroba fimo zrnka
- Výrobek z kávového zrna
- Přednášky—pěstování, pražení, druhy káv, druhy přípravy kávy, co hodnotíme
- Návštěva pražírny a kaváren

Účastníci projektu

Bára a Pepa	←
Adri a Andy	←
Sára a Blanka	←
Anička a Ondra	←
Lucka a Domča	←
Eliška a Hanka	←
Adam a Kryštof	←

Projekt s názvem **Nejlepší sport—kafe a dort** je zajímavý projekt, který je jednak vzdělávací, ale také velice kreativní a degustační. Studenti se seznámili s kávovým zrnkem od jeho vypěstování, přes pražení až po je zpracování. Slyšeli jsme zajímavé příspěvky o způsobech přípravy kávy a dozvěděli jsme se rozdíl mezi arabi-



kou a robustou apod. Mezi přínosné přednášky patřilo také povídání o historii kavárenství u nás a ve světě. Dále jsme diskutovali o malých kavárnách a naopak o řetězcích jako je Starbucks. Ochutnali jsme kávové

zrnko, navštívili pražírnu a vyrobili degustační knihu a další výrobky z kávového zrna či přímo z kávy. Užili jsme si to. Kromě toho jsme vyzkoušeli řadu místních kaváren a cukráren a už víme, kde mají dobrou kávu.

STOP Piccolo a turek? Bavíme se o kávě? **STOP**



Druhy kávy



Ristretto

max. **20 ml** vody | **7 g** kávy
cca 18 s



Espresso

25-35 ml vody | **7 g** kávy
20-30 s



Lungo

50-60 ml vody | **7 g** kávy
20-30 s | dolít



Doppio

50-60 ml vody | **14-16 g** kávy
20-30 s



Americano

120+ ml vody | **7 g** kávy
20-30 s | dolít



Capuccino

25-30 ml vody | **7 g** kávy
jako espresso + 1:1 mléko
a pěna



Macchiato

25-30 ml vody | **7 g** kávy
příprava jako espresso + pěna



Caffè latté macchiato

25-30 ml vody | **7 g** kávy
vrstva mléka, espresso
a vrstva pěny



Caffè latté

25-30 ml vody | **7 g** kávy
2-3 dl mléka
espresso dolité mlékem



„Turek“

voda, **dle chuti** | mletá káva,
dle chuti | mléko, **dle chuti**
teplota vody max 95 °C



Alžírská káva

voda, **více než espresso**
7 g kávy
jako vídeňská + vaječný likér



Irská káva

25-30 ml vody | **7 g** kávy
tekutá šlehačka
přesně podle návodu
+ irská whiskey, třtinový cukr



Vídeňská káva

voda, **více než espresso**
7 g kávy
šlehačka ideálně domácí

NEROcaffé
single origin

Nad
pis